

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ІМЕНІ І. І. МЕЧНИКОВА  
Кафедра економічної та соціальної географії і туризму



**ЗАТВЕРДЖУЮ**

Проректор з науково-педагогічної роботи  
(Майя НІКОЛАЄВА)

« 22 » 09 2022 р.

**РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ"**  
Організація ресторанного господарства

Рівень вищої освіти: *Перший (бакалаврський)*

Галузь знань: *24 сфера обслуговування*

Спеціальність: *242 - туризм*

(код і назва спеціальності та

Освітньо-професійна/наукова програма: *ОПП/НПП Туризм*

(назва ОПП/ОНП)

Робоча програма навчальної дисципліни « \_ Організація ресторанного господарства». – Одеса: ОНУ, 2022. – 13 с.

Розробник: **Анатолій МОЛОДЕЦЬКИЙ**, кандидат географічних наук, доцент, доцент кафедри економічної та соціальної географії і туризму.

Робоча програма затверджена на засіданні кафедри економічної та соціальної географії і туризму

Протокол № 1 від. "30" Вересня 2022 р.

Завідувач кафедри \_\_\_\_\_ (Олександр ТОПЧІЄВ)  
(підпис) (Ім'я ПРІЗВИЩЕ)

Погоджено із гарантом ОПІ/НПП \_\_\_\_\_

(підпис)

(Віталій СИЧ)

(Ім'я ПРІЗВИЩЕ)

Схвалено навчально-методичною комісією (НМК) \_\_\_\_\_  
факультету

Протокол № 1 від. "2" 09 2022 р.

Голова НМК \_\_\_\_\_ (Віталій СИЧ)  
(підпис) (Ім'я ПРІЗВИЩЕ)

Переглянуто та затверджено на засіданні кафедри \_\_\_\_\_

Протокол № 1 від. "30" Сентября 2023 р.

Завідувач кафедри \_\_\_\_\_ (Олександр ТОПЧІЄВ)  
(підпис) (Ім'я ПРІЗВИЩЕ)

Переглянуто та затверджено на засіданні кафедри \_\_\_\_\_

Протокол № \_\_\_\_\_ від. "      " \_\_\_\_\_ 20\_\_ р.

Завідувач кафедри \_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_)  
(підпис) (Ім'я ПРІЗВИЩЕ)

# 1. Опис навчальної дисципліни

| Найменування показників                                                    | Галузь знань, спеціальність, спеціалізація, рівень вищої освіти                                                                     | Характеристика навчальної дисципліни                              |                              |
|----------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|------------------------------|
|                                                                            |                                                                                                                                     | <b>Очна форма навчання</b>                                        | <b>Заочна форма навчання</b> |
| Загальна кількість: кредитів – 5,5<br>годин – 165<br>змістових модулів – 4 | Галузь знань<br>24 "Сфера обслуговування"<br><br>Спеціальність<br>242 "Туризм"<br><br>Рівень вищої освіти: <u>перший (бакалавр)</u> | <i>Обов'язкова</i>                                                |                              |
|                                                                            |                                                                                                                                     | <b><i>Рік підготовки:</i></b>                                     |                              |
|                                                                            |                                                                                                                                     | 3-й                                                               |                              |
|                                                                            |                                                                                                                                     | <b><i>Семестр</i></b>                                             |                              |
|                                                                            |                                                                                                                                     | 5-й, 6-й                                                          |                              |
|                                                                            |                                                                                                                                     | <b><i>Лекції</i></b>                                              |                              |
|                                                                            |                                                                                                                                     | 34 год.                                                           |                              |
|                                                                            |                                                                                                                                     | <b><i>Практичні</i></b>                                           |                              |
|                                                                            |                                                                                                                                     | 32 год.                                                           |                              |
|                                                                            |                                                                                                                                     | <b><i>Лабораторні</i></b>                                         |                              |
|                                                                            |                                                                                                                                     |                                                                   |                              |
|                                                                            |                                                                                                                                     | <b><i>Самостійна робота</i></b>                                   |                              |
|                                                                            |                                                                                                                                     | 99 год.                                                           | -                            |
|                                                                            |                                                                                                                                     | Форма підсумкового контролю:<br>5 сем. - залік,<br>6 сем. - іспит |                              |

## 2. Мета та завдання навчальної дисципліни

**Мета дисципліни** - отримання здобувачами освіти компетентностей у виборі закладів харчування для туристичних груп та забезпечення їх безпечного та якісного обслуговування в таких установах, а також володіння навичками технологій харчового виробництва та калькуляції харчового забезпечення подорожуючих в туристичних групах.

### **Завдання дисципліни:**

1) Познайомити здобувачів освіти з основами здорового харчування у подорожах; 2) Продемонструвати здобувачам різноманіття технологій громадського харчування; 3) Надати здобувачам знання з правового регулювання послуг громадського харчування; 4) Навчити здобувачів навичкам планування меню та контролю за приготуванням їжі; 5) Надати здобувачам знання з економічних засад ресторанного бізнесу

Процес вивчення дисципліни спрямований на формування елементів наступних компетентностей:

#### **а) загальних (ЗК):**

1) ЗК 6 - здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел; 2) ЗК 7 - здатність працювати в міжнародному контексті; 3) ЗК 8 - мати навички використання інформаційних та комунікаційних технологій; 4) ЗК 10 - здатність спілкуватися державною мовою усно і письмово; 5) ЗК 11 - здатність спілкуватися іноземними мовами; 6) ЗК 12 - мати навички ефективної міжособистісної взаємодії; 7) ЗК 13 - мати навички планувати та управляти часом; 8) ЗК 14 - мати здатність працювати в команді та автономно;

**б) спеціальних/фахових (СК/ФК):** 1) СК 15 - мати знання та розуміння предметної області туризму та розуміння специфіки професійної діяльності; 2) СК 16 - бути здатним застосовувати знання в практичних ситуаціях; 3) СК 20 - розуміти процеси організації туристичних подорожей та формами комплексного туристичного обслуговування, зокрема в частині ресторанного сервісу; 4) СК 28 - здатність працювати у міжнародному середовищі на основі толерантного ставлення до несхожих культурних традицій; 5) СК 29 - здатність діяти у правовому полі; 6) СК 30 - здатність працювати з документацією та здійснювати розрахункові операції з партнерами у туристичному бізнесі.

### **Очікувані результати навчання.**

**Програмні результати навчання (ПР):** ПР 1 - знати, розуміти та вміти використовувати на практиці основи туристичного законодавства, національні та міжнародні стандарти обслуговування в туристичному і ресторанному бізнесі; ПР 2 - знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові положення теорії туризму, організації туристичного процесу; ПР 6 - застосовувати на практиці і методи комплексного обслуговування туристів згідно з сучасними національними та міжнародними стандартами; ПР 8 - ідентифікувати туристичну документацію та вміти правильно нею користуватися; ПР 9 - організовувати процес обслуговування туристів на основі сучасних технологій та стандартів; ПР 11 - володіти державною та іноземними мовами в обсягах необхідних для виконання професійної діяльності; ПР 12 - застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами туристичних послуг; ПР 13 - встановлювати зв'язки з експертами в галузі туризму та ресторанної справи; ПР 15 - проявляти толерантність у спілкуванні з туристами та партнерами у бізнесі; ПР 19 - аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань.

У результаті вивчення навчальної дисципліни здобувач вищої освіти повинен **знати**:

- знати угруповання продуктів харчування за їх біологічними та фізіологічними властивостями, розуміти форми їх використання в ресторанній справі;
- знати правила надання послуг харчування у туристичному бізнесі та порядок стандартизації страв та меню у харчових закладах;
- знати провідні засади технологій та економіки функціонування ресторанного бізнесу;
- володіти нормативами послуг в країнах популярних туристичних подорожей;

**вміти:**

- здійснювати контроль якості страв наданих туристам;
- оцінюватися цінову політику надавачів ресторанних послуг туристам;
- контролювати гігієнічні норми харчування в закладах харчового обслуговування туристів.

### **3. Зміст навчальної дисципліни**

Курс "Організація ресторанного господарства" складається з лекційної частини, практичних занять та самостійної підготовки. Заданою програмою курс містить чотири змістовні модулі.

#### **Змістовий модуль 1. Основи раціонального харчування**

**Тема 1. Значення та зміст провідних груп харчових речовин та продуктів для фізіологічних потреб різних вікових та статевих категорій.** Оцінюється баланс головних складових харчових продуктів – білків, жирів, вуглеводів, мікро- і мезоелементів, а також вітамінів в балансі харчування різних вікових і статевих груп, а також етнічних спільнот.

**Тема 2. Фізіологічні особливості засвоєння окремих груп продуктів.** Білки, жири і вуглеводи. Мікроелементи та мезоелементи у харчових продуктах. Вітаміни та їх роль у споживчих якостях продуктів.

**Тема 3. Харчування людей на різних територіях та у різних кліматичних поясах.** Гастрономічні етнічні та релігійні традиції. Особливості харчування етнічних спільнот в регіонах Середземномор'я, Східної та Центральної Європи, Східної та Південно-Східної Азії, Північної Америки, латиноамериканських країн.

#### **Змістовий модуль 2. Організаційно-правове регулювання діяльності закладів громадського харчування**

**Тема 4. Державне регулювання, контроль і сертифікація громадського харчування.** Практика регулювання в Україні та окремих туристичних країнах. Основи законодавства в додержанні екологічних та гігієнічних вимог при виготовленні харчової продукції в закладах громадського харчування.

**Тема 5. Технологічне забезпечення ресторанних послуг.** Робочий та гостьовий простір ресторанів. Оснащення та обладнання. Дизайн закладів. Архітектурно-планувальні форми оздоблення ресторанних приміщень.

**Тема 6. Порядок використання стандартів закладів харчування.** Техніко-технологічні карти на страви та кулінарні вироби. Різноманіття підходів до застосування окремих харчових продуктів.

#### **Змістовий модуль 3. Організація технологічного процесу споживання туристами гастрономічних послуг та послуг гостинності у ресторанних закладах.**

**Тема 7. Планування меню.** Технологія розробки та підбору страв для харчування туристів різних категорій. Розрахунок калорійності денного меню для туристів різних вікових і статевих груп.

**Тема 8. Моделювання та проектування процесу обслуговування туристів у закладах харчування.** Моделювання балансу калорійності трьох-п'ятиразового денного харчування туристів в подорожах.

**Тема 9. Поведінкові стандарти у ресторанному бізнесі.** Правила обслуговування туристів офіціантами і сервітьорами в ресторанах різних категорій в країнах світу.

**Тема 10. Оцінювання якості сервісного обслуговування та гостинності у закладах харчування туристів.** Зірки Мішлена – основний критерій виділення якості обслуговування за світовими стандартами.

**Змістовий модуль 4. Ресторанне обслуговування та гастрономічні традиції в різних регіонах світу.**

**Тема 11. Традиції вітчизняного ресторанного бізнесу.** Сучасні тенденції розвитку в умовах мирного і воєнного часу та різних регіонів країни. Відмінності Карпатських, Поліських, Наддніпрянських, Слобожанських, Подільських та Причорноморських харчових звичок.

**Тема 12. Середземноморська гастрономічна традиція та її вплив на сучасних ресторанний бізнес.** Особливості ресторанного бізнесу в країнах Західного Середземномор'я, Греції і Кіпру, Туреччини, Ізраїлю, Північної Африки.

**Тема 13. Східноазійська кухня та її розповсюдження в сучасному світі.** Традиції японської, корейської, китайської, в'єтнамської, філіппінської та тайландської кухні.

**Тема 14. Північноамериканські особливості гастрономії та форми ресторанного обслуговування.** Традиційні особливості приготування і вживання соусного різноманіття, відмінності кухні англомовних, франкофонних та латино-карибських етнічних спільнот.

**1. Структура навчальної дисципліни**

| Назви змістових модулів і тем                                                                                                        | Кількість годин     |              |          |      |           |                       |              |   |      |       |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|--------------|----------|------|-----------|-----------------------|--------------|---|------|-------|
|                                                                                                                                      | очна форма навчання |              |          |      |           | заочна форма навчання |              |   |      |       |
|                                                                                                                                      | усього              | у тому числі |          |      |           | усього                | у тому числі |   |      |       |
|                                                                                                                                      |                     | л            | п        | лаб. | с. р.     |                       | л            | п | лаб. | с. р. |
| 1                                                                                                                                    | 2                   | 3            | 4        | 5    | 6         | 7                     | 8            | 9 | 10   | 11    |
| <b>Змістовий модуль 1. Основи раціонального харчування</b>                                                                           |                     |              |          |      |           |                       |              |   |      |       |
| Тема 1. Значення та зміст провідних груп харчових речовин та продуктів для фізіологічних потреб різних вікових та статевих категорій | 6                   | 4            |          |      | 2         |                       |              |   |      |       |
| Тема 2. Фізіологічні особливості засвоєння окремих груп продуктів                                                                    | 26                  | 2            | 8        |      | 16        |                       |              |   |      |       |
| Тема 3. Харчування людей на різних територіях та у різних кліматичних поясах                                                         | 3                   | 2            |          |      | 1         |                       |              |   |      |       |
| <b>Усього за змістовий модуль 1</b>                                                                                                  | <b>35</b>           | <b>6</b>     | <b>8</b> |      | <b>19</b> |                       |              |   |      |       |
| <b>Змістовий модуль 2. Організаційно-правове регулювання діяльності закладів громадського харчування</b>                             |                     |              |          |      |           |                       |              |   |      |       |
| Тема 4. Державне регулювання, контроль і сертифікація громадського харчування                                                        | 8                   | 2            |          |      | 6         |                       |              |   |      |       |
| Тема 5. Технологічне забезпечення ресторанних послуг                                                                                 | 14                  | 2            | 4        |      | 8         |                       |              |   |      |       |

|                                                                                                                                                       |            |           |           |  |           |  |  |  |  |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-----------|-----------|--|-----------|--|--|--|--|--|
| Тема 6. Порядок використання стандартів закладів харчування                                                                                           | 8          | 2         |           |  | 6         |  |  |  |  |  |
| <b>Усього за змістовий модуль 2</b>                                                                                                                   | <b>30</b>  | <b>6</b>  | <b>4</b>  |  | <b>20</b> |  |  |  |  |  |
| <b>Змістовий модуль 3. Організація технологічного процесу споживання туристами гастрономічних послуг та послуг гостинності у ресторанних закладах</b> |            |           |           |  |           |  |  |  |  |  |
| Тема 7. Планування меню                                                                                                                               | 6          | 4         |           |  | 2         |  |  |  |  |  |
| Тема 8. Моделювання та проектування процесу обслуговування туристів у закладах харчування                                                             | 18         | 2         | 4         |  | 12        |  |  |  |  |  |
| Тема 9. Поведінкові стандарти у ресторанному бізнесі                                                                                                  | 4          | 2         |           |  | 2         |  |  |  |  |  |
| Тема 10. Оцінювання якості сервісного обслуговування та гостинності у закладах харчування туристів                                                    | 4          | 2         |           |  | 2         |  |  |  |  |  |
| <b>Усього за змістовий модуль 3</b>                                                                                                                   | <b>32</b>  | <b>10</b> | <b>4</b>  |  | <b>18</b> |  |  |  |  |  |
| <b>Змістовий модуль 4. Ресторанне обслуговування та гастрономічні традиції в різних регіонах світу.</b>                                               |            |           |           |  |           |  |  |  |  |  |
| Тема 11. Традиції вітчизняного ресторанного бізнесу                                                                                                   | 50         | 4         | 16        |  | 30        |  |  |  |  |  |
| Тема 12. Середземноморська гастрономічна традиція та її вплив на сучасних ресторанный бізнес                                                          | 6          | 2         |           |  | 4         |  |  |  |  |  |
| Тема 13. Східноазійська кухня та її розповсюдження в сучасному світі                                                                                  | 6          | 2         |           |  | 4         |  |  |  |  |  |
| Тема 14. Північно-Американські особливості гастрономії та форми ресторанного обслуговування                                                           | 6          | 2         |           |  | 4         |  |  |  |  |  |
| <b>Усього за змістовий модуль 4</b>                                                                                                                   | <b>68</b>  | <b>10</b> | <b>16</b> |  | <b>42</b> |  |  |  |  |  |
| <b>Усього годин</b>                                                                                                                                   | <b>165</b> | <b>34</b> | <b>32</b> |  | <b>99</b> |  |  |  |  |  |

### 5. Теми семінарських занять

У програмі семінарські заняття не заплановані

### 6. Теми практичних занять

| № з/п                                                                                                                                                | Назва теми                                                                                                                                                                 | Кількість Годин |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| <b>Змістовий модуль 1. Основи раціонального харчування</b>                                                                                           |                                                                                                                                                                            |                 |
| 1                                                                                                                                                    | Тема 1. Складання меню сніданку для туристів різних категорій                                                                                                              | 2               |
| 2                                                                                                                                                    | Тема 2. Складання меню обіду для туристів різних категорій                                                                                                                 | 2               |
| 3                                                                                                                                                    | Тема 3. Складання меню полуденника та підвечірка для туристів у закладах тимчасового харчування                                                                            | 2               |
| 4                                                                                                                                                    | Тема 4. Складання меню вечері для туристів різних категорій                                                                                                                | 2               |
| <b>Змістовий модуль 2. Організаційно-правове регулювання діяльності закладів громадського харчування</b>                                             |                                                                                                                                                                            |                 |
| 5                                                                                                                                                    | Тема 5. Розрахунок рівня рентабельності ресторанного закладу за визначеними параметрами                                                                                    | 4               |
| <b>Змістовий модуль 3. Організація технологічного процесу споживання туристами гастрономічних послуг та послуг гостинності у рестораних закладах</b> |                                                                                                                                                                            |                 |
| 6                                                                                                                                                    | Тема 6. Сервірування ділового сніданку. Дотримання правил сервірувального етикету                                                                                          | 2               |
| 7                                                                                                                                                    | Тема 7. Сервірування святкового обіду. Дотримання правил "шести кристалів"                                                                                                 | 1               |
| 8                                                                                                                                                    | Тема 8. Сервірування фуршетної вечері                                                                                                                                      | 1               |
| <b>Змістовий модуль 4. Ресторанне обслуговування та гастрономічні традиції в різних регіонах світу.</b>                                              |                                                                                                                                                                            |                 |
| 9                                                                                                                                                    | Тема 9. Екскурсійне відвідування закусочної (ресторану швидкого обслуговування). Знайомство з робочими та гостьовими приміщеннями                                          | 4               |
| 10                                                                                                                                                   | Тема 10. Екскурсійне відвідування спеціалізованого кафе (кафетерію). Знайомство з його робочими та гостьовими приміщеннями                                                 | 4               |
| 11                                                                                                                                                   | Тема 11. Екскурсійне відвідування ресторану "високої кухні". Знайомство з сервісним обслуговуванням, інфраструктурою, обладнанням та використанням інноваційних технологій | 4               |
| 12                                                                                                                                                   | Тема 12. Екскурсійне відвідання об'єктів стріт-фуду. Регламент їх функціонування та знайомство з обладнанням та обслуговуванням                                            | 4               |
|                                                                                                                                                      | <b>Разом</b>                                                                                                                                                               | <b>32</b>       |

### 7. Теми лабораторних занять

У програмі лабораторні заняття не заплановані

### 8. Самостійна робота

| № з/п                                                                  | Назва теми                                                        | Кількість Годин |
|------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|-----------------|
| <b>Змістовий модуль 1. Реклама в системі маркетингових комунікацій</b> |                                                                   |                 |
| 1                                                                      | Розрахунок калорійності денного меню для туристів різних вікових, | 5               |



|                                                                                                                                                       |                                                                                                          |           |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
|                                                                                                                                                       | професійних та інших категорій.                                                                          |           |
| 2                                                                                                                                                     | Доведення важливості білкових продуктів у меню туристів у подорожах.                                     | 5         |
| 3                                                                                                                                                     | Оцінка особливостей жирової фракції в продуктах харчування туристів різних категорій за статтю та віком. | 5         |
| 4                                                                                                                                                     | Оцінка необхідності вживання вуглеводів, вітамінів та мінеральних речовин в раціонах харчування туристів | 4         |
| <b>Змістовий модуль 2. Організаційно-правове регулювання діяльності закладів громадського харчування</b>                                              |                                                                                                          |           |
| 5                                                                                                                                                     | Розрахунок економічних показників ресторанів                                                             | 6         |
| 6                                                                                                                                                     | Розрахунок показника рентабельності закладів громадського харчування                                     | 14        |
| <b>Змістовий модуль 3. Організація технологічного процесу споживання туристами гастрономічних послуг та послуг гостинності у ресторанних закладах</b> |                                                                                                          |           |
| 7                                                                                                                                                     | Структура денного раціону харчування за часом та місцем споживання страв                                 | 3         |
| 8                                                                                                                                                     | Роль сніданків, обідів та вечерь у здоровому харчуванні у туристичних подорожах                          | 3         |
| 9                                                                                                                                                     | Структура простору ресторанів: робочі та гостьові приміщення                                             | 3         |
| 10                                                                                                                                                    | Виробниче обладнання та оснащення ресторанних приміщень.                                                 | 3         |
| 11                                                                                                                                                    | Оснащення та оздоблення торгових залів та інших гостьових приміщень ресторані.                           | 3         |
| 12                                                                                                                                                    | Регламент обслуговування туристів в ресторанах різних категорій                                          | 3         |
| <b>Змістовий модуль 4. Ресторанне обслуговування та гастрономічні традиції в різних регіонах світу</b>                                                |                                                                                                          |           |
| 13                                                                                                                                                    | Опанування підготовки ресторанних страв та їх подачі до ділового сніданку                                | 14        |
| 14                                                                                                                                                    | Опанування підготовки ресторанних страв та їх подачі до обіду чи ленчу                                   | 14        |
| 15                                                                                                                                                    | Опанування підготовки ресторанних страв та їх подачі до вечері чи підвечірка                             | 14        |
|                                                                                                                                                       | <b>Разом</b>                                                                                             | <b>99</b> |

## 9. Методи навчання

Лекції із застосуванням наочних засобів, презентації, самостійна робота, практичні заняття, самостійне опрацювання нового матеріалу, в т.ч. із застосуванням Інтернет-ресурсів.

## 10. Форми контролю і методи оцінювання (у т.ч. критерії оцінювання результатів навчання)

Поточне контрольне опитування, модульне тестування, оцінювання виконання індивідуальних практичних і самостійних завдань; підсумковий контроль - іспит. В обов'язковому порядку здійснюється облік відвідування студентами усіх видів занять.

### Критерії оцінювання навчальних досягнень

| Оцінка за національною шкалою | Теоретична підготовка                                                                                                                 | Практична підготовка                                                                                           |
|-------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                               | Здобувач освіти                                                                                                                       |                                                                                                                |
| Відмінно                      | у повному обсязі володіє навчальним матеріалом, вільно, самостійно та аргументовано його викладає під час усних виступів та письмових | глибоко та всебічно розкриває сутність практичних завдань, використовуючи при цьому нормативну, обов'язкову та |

|                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|---------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                         | <p>відповідей; глибоко та всебічно розкриває зміст теоретичних питань, використовуючи при цьому нормативну, обов'язкову та додаткову літературу; робить самостійні висновки, виявляє причинно-наслідкові зв'язки; самостійно знаходить додаткову інформацію та використовує її для реалізації поставлених перед ним завдань. Здобувач здатен виділяти суттєві ознаки вивченого за допомогою операцій синтезу, аналізу, виявляти причинно-наслідкові зв'язки, формувати висновки і узагальнення, вільно оперувати фактами та відомостями.</p> | <p>додаткову літературу; може аргументовано обрати раціональний спосіб виконання завдання й оцінити результати власної практичної діяльності; виконує творчі завдання та ініціює нові шляхи їх виконання; вільно використовує набуті теоретичні знання при аналізі практичного матеріалу; проявляє творчий підхід до виконання індивідуальних та колективних завдань при самостійній роботі.</p> |
| Добре                                                   | <p>достатньо повно володіє навчальним матеріалом, обґрунтовано його викладає під час усних виступів та письмових відповідей, використовуючи при цьому нормативну та обов'язкову літературу; при представленні деяких питань не вистачає достатньої глибини та аргументації, застосовує знання для розв'язання стандартних ситуацій; самостійно аналізує, узагальнює і систематизує навчальну інформацію, але допускаються при цьому окремі несуттєві неточності та незначні помилки.</p>                                                     | <p>правильно вирішив більшість практичних завдань; має стійкі навички виконання завдання</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Задовільно                                              | <p>володіє навчальним матеріалом на репродуктивному рівні або відтворює певну частину навчального матеріалу з елементами логічних зв'язків, знає основні поняття навчального матеріалу; має ускладнення під час виділення суттєвих ознак вивченого; під час виявлення причинно-наслідкових зв'язків і формулювання висновків.</p>                                                                                                                                                                                                            | <p>може використовувати знання в стандартних ситуаціях, має елементарні, нестійкі навички виконання завдання. Правильно вирішив половину розрахункових/тестових завдань. Здобувач має ускладнення під час виділення суттєвих ознак вивченого; під час виявлення причинно-наслідкових зв'язків і формулювання висновків.</p>                                                                      |
| Незадовільно з<br>можливістю<br>повторного<br>складання | <p>володіє навчальним матеріалом поверхово й фрагментарно (без аргументації та обґрунтування); безсистемно виокремлює випадкові ознаки вивченого; не вміє робити найпростіші операції аналізу і синтезу; робити узагальнення, висновки; під час відповіді допускаються суттєві помилки</p>                                                                                                                                                                                                                                                   | <p>недостатньо розкриває сутність практичних завдань, допускаючи при цьому суттєві неточності, правильно вирішив окремі розрахункові/тестові завдання за допомогою викладача, відсутні сформовані уміння та навички.</p>                                                                                                                                                                         |

|                                                                        |                                  |                                                                             |
|------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|
| Незадовільно з<br>обов'язковим<br>повторним<br>вивченням<br>дисципліни | не володіє навчальним матеріалом | виконує лише елементи завдання,<br>потребує постійної допомоги<br>викладача |
|------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|

## 12. Питання для підсумкового контролю

1. Особливості калорійності харчування за умов різних фізичних інтелектуальних навантажень.
2. Роль сніданків в режимі харчування.
3. Правила складання меню сніданків, обідів та вечерів.
4. Особливості структури гостьового простору в закусочних, кафе і ресторанах.
5. Сервірування банкетного столу.
6. Вітаміни та їх роль в системі харчування різних вікових категорій.
7. Торговельний зал ресторанів, структура і оснащення.
8. Виробничий посуд ресторанних кухонь, інструменти та інвентар.
9. Правила складання меню закладів вуличного харчування (стріт-фудів).
10. Білкова фракція продуктів харчування.
11. Роль обідів в щоденному режимі харчування.
12. Технологічне обладнання робочої зони ресторанів.
13. Роль жирів в складі продуктів харчування.
14. Виробничі підрозділи робочої зони ресторанів
15. Правила сервірування ділового сніданку.
16. Роль мінеральних речовин в продуктах харчування.
17. Параметри зберігання харчових продуктів та санітарний режим.
18. Порядок сервірування столу ділової святкової вечері.
19. Склад меню середземноморського напрямку харчування.
20. Склад меню східно-азійського напрямку харчування.
21. Склад меню північноамериканського напрямку харчування.
22. Оцінка економічної ефективності закладів громадського харчування.
23. Оцінка рівня підготовки офіціантів в закладах харчування різного рівня.
24. Технологічні засоби сучасного рекламування закладів громадського харчування.
25. Клінінгові технології в робочих і гостьових зонах ресторанів.

## 13. Розподіл балів, які отримують студенти

| Поточний контроль   |    |    |                     |    |    | Підсумковий контроль | Сума балів |
|---------------------|----|----|---------------------|----|----|----------------------|------------|
| Змістовий модуль №1 |    |    | Змістовий модуль №2 |    |    |                      |            |
| T1                  | T2 | T3 | T4                  | T5 | T6 | 40                   | 100        |
| 10                  | 10 | 10 | 10                  | 10 | 10 |                      |            |

T1, T2 ... T6 – теми змістових модулів.

5-й семестр - залік

| Поточний контроль   |    |    |     |                     |     |     |     | Підсумковий контроль | Сума балів |
|---------------------|----|----|-----|---------------------|-----|-----|-----|----------------------|------------|
| Змістовий модуль №3 |    |    |     | Змістовий модуль №3 |     |     |     |                      |            |
| T7                  | T8 | T9 | T10 | T11                 | T12 | T13 | T14 | 40                   | 100        |
| 8                   | 8  | 8  | 8   | 7                   | 7   | 7   | 7   |                      |            |

T11, T12 ... T14 – теми змістових модулів.

6-й семестр - іспит

### Шкала оцінювання: національна та ECTS

| Сума балів за всі види навчальної діяльності | Оцінка ECTS | Оцінка за національною шкалою                              |                                                             |
|----------------------------------------------|-------------|------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|
|                                              |             | для екзамену, курсового проекту (роботи), практики         | для заліку                                                  |
| 90-100                                       | <b>A</b>    | Відмінно                                                   | Зараховано                                                  |
| 85-89                                        | <b>B</b>    | дуже добре                                                 |                                                             |
| 75-84                                        | <b>C</b>    | Добре                                                      |                                                             |
| 70-74                                        | <b>D</b>    | Задовільно                                                 |                                                             |
| 60-69                                        | <b>E</b>    | Допустимо                                                  |                                                             |
| 30-59                                        | <b>FX</b>   | незадовільно з можливістю повторного складання             | не зараховано з можливістю повторного складання             |
| 0-34                                         | <b>F</b>    | незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни | не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни |

### 13. Методичне забезпечення

Робоча програма та силабус навчальної дисципліни; опорні конспекти лекцій; мультимедійні презентації; плани практичних занять; навчально-методичні матеріали та питання для поточного і підсумкового контролю; ілюстративні матеріали (карти, схеми, рисунки).

### 14. Рекомендована література

#### Основна:

1. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства. Навч. посібник. К.: Центр учб. літ. 2016. 280 с.
2. Архіпов В.В. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства. К.: Центр учб. літ. 2021. 351 с.
3. Книга смачної та здорової їжі. Харків: Репринт -вид-во, 2018. 400 с.
4. Лібкін С., Фрідлянд А. Бізнес по-одеськи. К.: Book Chad, 2020. 270 с.
5. Мостова Л.М., Новікова О.В. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства. К.: Ліра-К, 2010. 388 с.
6. Островенко Т.Й. Кухні народів світу. Курс лекцій. Тернопіль, ТНПУ, 2018. 472 с.
7. Ростовський В.М., Колісник А.В. Системи технологій харчових виробництв. К.: Кондор. 2016. 256 с.
8. Самодай В.П., Кравченко А.Т. Організація ресторанної справи. Суми: СумДПУ, 2015. 426 с.
9. Харві М. Ресторанний бізнес. Харків: вид-во Інстал, 2015. 320 с.

#### Додаткова:

1. Бріч В.Я., Банєва І.О. Організація готельно-ресторанної справи. Навч. посібник. К.: Ліра-К, 2020. 484 с.
2. Бойко М.Г., Гопкало Л.М. Організація готельного господарства. К.: Нац. торг.-економ. ун-т, 2015. 494 с.
3. Давидова О.Ю. Управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві. Підручк. Харків: Держ. ун-т харчування та торгівлі. Харків, Вид-во Носиченка, 2018. 487 с.

4. Нечаюк Л.Г. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент. К.:Центр учбової літерат. 2020. 344 с.

### **15. Електронні інформаційні ресурси**

- Державний комітет статистики України. URL:<http://www.ukrstat.gov.ua/>
- Сайт Державної туристичної Адміністрації. URL: <http://www.tourism.gov.ua/>
- World Tourism Organization UNWTO. URL: <http://www2.unwto.org>