


**ЗАКЛАД ВИЩОЇ ОСВІТИ  
«УНІВЕРСИТЕТ КОРОЛЯ ДАНИЛА»**

**Факультет суспільних і прикладних наук**

**Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи**

**ЗАТВЕРДЖУЮ**

**Проректор з методичної роботи**

  
Ярослав ШТАНЬКО

«30» 08 2024 р.

**ОРГАНІЗАЦІЯ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА**

**СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

Галузь знань:	24 Сфера обслуговування
Спеціальність:	242 Туризм
Освітньо-професійна (освітньо-наукова) програма:	Економіка та організація туристичної діяльності
Освітній рівень:	перший (бакалаврський)
Статус дисципліни:	обов'язкова
Мова викладання, навчання та оцінювання:	українська

## РОЗРОБНИК:

ст. викладач кафедри туризму  
та готельно-ресторанної справи



Оксана МАЛЬОВАНА

## ЗАТВЕРДЖЕНО:

на засіданні кафедри  
туризму та готельно-ресторанної справи  
Протокол №1 від 30.08.2024 р.  
Завідувач кафедрою



Христина ТЕРЛЕЦЬКА

## УЗГОДЖЕНО:

в.о. гарант ОПП



Оксана МАЛЬОВАНА

## СХВАЛЕНО:

на засіданні Науково-методичної ради  
Протокол № 1 від 30.08.2024 р.

e-mail	<a href="mailto:oksana.malovana@ukd.edu.ua">oksana.malovana@ukd.edu.ua</a>
Номер аудиторії чи кафедри	Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи, 321 аудиторія
Посилання на сайт	<a href="https://ukd.edu.ua">https://ukd.edu.ua</a>
Сторінка курсу в СДО	<a href="https://online.ukd.edu.ua/course/view.php?id=3873">https://online.ukd.edu.ua/course/view.php?id=3873</a>

## ВСТУП

### Анотація навчальної дисципліни

Дисципліна «Організація ресторанного господарства» є сучасною навчальною дисципліною, без якої неможлива підготовка спеціалістів, які працюватимуть в умовах діючого ринкового механізму. Вона є складовою частиною та невід'ємною ланкою в суцільному ланцюгу навчальних дисциплін, без яких неможливо працювати у сфері готельно-ресторанного господарства.

Інтегрований підхід до викладання дисципліни «Організація ресторанного господарства» дозволяє сформуванню у студентів знання та навички, які дадуть змогу оцінити повноту та якість послуг, що надаються підприємствами ресторанного бізнесу на практиці відповідно до діючої нормативної документації.

Дисципліна сприяє задоволенню наступних освітніх інтересів особистості та розвитку таких компетенцій: набуття теоретичних і практичних знань щодо концепції закладів ресторанного господарства; стандартів процесу обслуговування споживачів; принципів моделювання процесів виробництва та обслуговування у закладах ресторанного господарства різних типів; принципів складання виробничої програми; вміння організувати раціональний технологічний процес виробництва та реалізації продукції у закладах ресторанного господарства; вміння формування меню, карти вин, напоїв; вміння організувати обслуговування різних контингентів споживачів у закладах ресторанного господарства різних типів.

**Мета** навчальної дисципліни: сформувати у здобувачів актуальний комплекс спеціальних знань щодо особливостей обслуговування на підприємствах ресторанного господарства, раціональної організації праці на виробництві, технологічного процесу сервісного обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства, забезпечення належного рівня якості продукції та послуг у закладах ресторанного господарства; сформувати у здобувачів системне мислення стосовно принципів організації роботи закладів ресторанного господарства, а також здатності виконувати планувальні, організаційні та управлінські функції в процесі діяльності закладів галузі; вміння розв'язання проблемних ситуацій в процесі обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства, організації діяльності щодо надання основних видів послуг у сфері ресторанного бізнесу; сформувати у здобувачів компетенцій фахівців галузі ресторанного господарства в нових ринкових умовах.

**Завданнями** дисципліни, що стоять перед автором курсу, полягають в тому, щоб розкрити здобувачам:

- розуміння щодо класифікації послуг підприємств ресторанного господарства, вимог до послуг ресторанного господарства;
- пізнання менеджменту обслуговуючої системи закладів ресторанного господарства;
- вивчення матеріально-технічної бази закладів ресторанного господарства;
- набуття навичок організації обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.

У результаті вивчення дисципліни студент повинен **знати**:

- особливості організації у закладах ресторанного господарства бенкетів із розміщенням гостей за столом, без розміщення гостей за столом, за межами - бенкет на природі;
- характеристику різних типів закладів ресторанного господарства: ресторан, ресторани за спеціальним замовленням, бар, кафе, закусошна, кафетерії, їдальня, буфет, заклади швидкого обслуговування;
- оснащення закладів ресторанного господарства;
- види меню, принципи складання, оформлення меню;
- технологію обслуговування у закладах ресторанного господарства;
- види попередньої сервіровки столів, сервіровки столів для бенкетів різних видів;
- особливості подавання закусок, страв та напоїв у закладах ресторанного господарства.

У результаті вивчення дисципліни студент повинен **вміти**:

- застосовувати різні форми обслуговування під час презентацій, свят;
- виконувати техніку попередньої сервіровки столів;
- виконувати техніку обслуговування споживачів у ресторані.

**Професійні компетентності та результати навчання, яких набувають здобувачі освіти внаслідок вивчення навчальної дисципліни «Організація ресторанного господарства» (шифри та зміст компетентностей та програмних результатів навчання вказано відповідно до ОПП «Економіка та організація туристичної діяльності», введеної в дію ЗВО «Університет Короля Данила» «\_\_» \_\_\_\_\_ року).**

<b>Шифр та назва компетентності</b>	<b>Шифр та назва програмних результатів навчання</b>
<b>К 15.</b> Знання та розуміння предметної області та розуміння специфіки професійної діяльності	ПР 02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії туризму, організації туристичного процесу та туристичної діяльності суб'єктів ринку туристичних послуг, а також світоглядних та суміжних наук ПР 06. Застосовувати у практичній діяльності принципи і методи організації та технології обслуговування туристів ПР 10. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єкта туристичного бізнесу та окремих його підсистем (адміністративно - управлінська, соціально - психологічна, економічна, техніко - технологічна)

<p><b>К 20.</b> Розуміння процесів організації туристичних подорожей і комплексного туристичного обслуговування (готельного, ресторанного, транспортного, екскурсійного, рекреаційного)</p>	<p>ПР 02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії туризму, організації туристичного процесу та туристичної діяльності суб'єктів ринку туристичних послуг, а також світоглядних та суміжних наук</p> <p>ПР 06. Застосовувати у практичній діяльності принципи і методи організації та технології обслуговування туристів</p> <p>ПР 07. Розробляти, просувати та реалізовувати туристичний продукт</p> <p>ПР 09. Організовувати процес обслуговування споживачів туристичних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки</p> <p>ПР 20. Виявляти проблемні ситуації і пропонувати шляхи їх розв'язання</p>
---	--

### ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «ОРГАНІЗАЦІЯ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА»

<b>Курс</b>		3				
<b>Семестр</b>		5				
<b>Кількість кредитів ЄКТС/годин</b>		6				
		<b>денна форма</b>			<b>заочна форма</b>	
		<b>Всього</b>	<b>5 семестр</b>	<b>6 семестр</b>	<b>5 семестр</b>	<b>6 семестр</b>
<b>Аудиторні навчальні заняття</b>	лекції	12 (в годинах)	-	-	12 (в годинах)	
	семінарські	12 (в годинах)	-	-	12 (в годинах)	-
<b>Самостійна робота</b>		156 (в годинах)	-	-	156 (в годинах)	-
<b>Форма підсумкового контролю</b>					<b>екзамен</b>	

### Структурно-логічна схема вивчення навчальної дисципліни

<b>Пререквізити</b>	<b>Постреквізити</b>
Маркетинг у туризмі	Організація готельного господарства
Технологія туристичної діяльності	Географія культури та традицій харчування народів світу

## ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

### Перелік тем лекційного матеріалу

#### 5 семестр

**Змістовий модуль І. Особливості організації різних форм обслуговування у закладах ресторанного господарства. Характеристика типів закладів ресторанного господарства та їх оснащення**

**Тема 1. Форми обслуговування та особливості їх застосування під час презентацій, свят (2 год.)**

1. *Поняття основних видів обслуговування в закладах ресторанного господарства.* Використання видів, методів і форм обслуговування у закладах ресторанного господарства. Послуги закладів ресторанного господарства та вимоги до них.

2. *Поняття методів обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства.* Характеристика методу обслуговування офіціантами, барменами. Характеристика методу самообслуговування. Характеристика комбінованого методу.

3. *Види сервісу у закладах ресторанного господарства.* Характеристика французького сервісу. Особливості закладів ресторанного господарства, які використовують французький сервіс для обслуговування споживачів. Характеристика англійського сервісу. Особливості використання ресторанного візка під час обслуговування споживачів. Характеристика американського сервісу, особливості його застосування. Характеристика російського сервісу. Особливості заходів, на яких використовують російський сервіс.

4. *Поняття форм обслуговування споживачів як організаційний прийом.* Характеристика форм обслуговування по типу «а ля карт», «а парт», «табльдот», «шведський стіл», буфетне обслуговування. Характеристика форми обслуговування по відпуску скомплектованих обідів.

*Питання для самостійного вивчення: Характеристика додаткових послуг закладів ресторанного господарства. Характеристика методів обслуговування під час організації сніданків, обідів, вечерь: «а-ля карт», «а парт», «табльдот». Організація кейтерингового обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства. Види кейтерингу. Характеристика основних та додаткових послуг кейтерингового обслуговування. Матеріально-технічне забезпечення повносервісного кейтерингового обслуговування (2, 3, 5, 7, 10, 12) (12 год.)*

**Тема 2. Класифікація закладів ресторанного господарства.**

**Характеристика торговельних приміщень для обслуговування відвідувачів закладів ресторанного господарства (2 год.)**

1. *Поняття закладу ресторанного господарства як організаційно-структурної одиниці у сфері ресторанного господарства.* Класифікація підприємств ресторанного господарства залежно від характеру виробництва, асортименту продукції, що випускається, об'єму і видів послуг, що надаються.

2. *Типи підприємств громадського харчування за характером торгово-виробничої діяльності.* Характеристика ресторану як закладу ресторанного господарства. Особливості різновиду ресторану - ресторан-бару. Характеристика ресторану за спеціальним замовленням. Характеристика кафе та його різновидів: кав'ярня, кафе-бар, кафе-пекарня, таверна, чайний салон. Характеристика бару, кафетерію, закускової, буфету, їдалень, закладу швидкого обслуговування. Особливості призначення фабрики-заготівельні, фабрики-кухні, домашньої кухні.

Матеріально-технічне постачання у закладах ресторанного господарства. Фактори, що впливають на кількість матеріальних засобів у закладах ресторанного господарства. Призначення норм витрат та норм оснащення у закладах ресторанного господарства.

Послуги закладів ресторанного господарства та вимоги до них. Послуги, які можуть надаватись відвідувачам у закладах ресторанного господарства різних типів і класів. Додаткові послуги, які можуть надаватись відвідувачам, у закладах ресторанного господарства різних типів і класів.

3. *Характеристика торговельних приміщень для обслуговування відвідувачів закладів ресторанного господарства.* Види торговельних приміщень. Характеристика торговельних приміщень для споживачів: вестибюль, гардероб, туалетні кімнати, аванзал, зали підприємств ресторанного господарства.

Взаємозв'язок торговельних залів, виробничих та підсобних приміщень. Характеристика основних груп приміщень: складська група, виробнича група, торговельна група, адміністративно-побутова група, група технічних приміщень.

4. *Характеристика обладнання і меблів для торговельних приміщень.* Розміри ресторанних, бенкетних і столів для їдалень, кафе, закускової. Норми оснащення ресторанів меблями. Характеристика пересувних столів і візочків для сервіровки на колесах. Характеристика стільців і крісел, барних табуретів, сервантів.

5. *Характеристика роздавальної, буфетної та підсобних приміщень.* Характеристика робочих місць у роздавальної. Оснащення роздавальної. Призначення буфетної, приміщення для нарізання хліба, сервізної, мийної столового посуду у закладах ресторанного господарства.

*Питання для самостійного вивчення: Характеристика закладів ресторанного господарства класом «люкс», «вищий», «перший». Особливості оформлення форми Акту на бій, лом і втрату посуду і приладів. Організація зберігання посуду та приборів у сервізній ЗРГ. Устаткування залів. Сучасні вимоги до меблів. (2, 3, 5, 7, 10, 12) (12 год.)*

### **Тема 3. Характеристика та призначення порцелянового, фаянсового, металевого, скляного посуду, наборів основної і допоміжної групи, столової білизни (2 год.)**

1. *Основні види столового посуду і наборів.* Характеристика порцелянового та фаянсового посуду. Асортимент та призначення порцелянового, фаянсового посуду для сервірування столів і подавання страв. Асортимент порцелянового та фаянсового посуду для подавання чаю, кави.

2. *Характеристика металевого посуду.* Призначення металевого посуду. Асортимент та характеристика металевого посуду для приготування та подавання страв. Асортимент металевих предметів для сервірування та праці офіціанта.

3. *Характеристика скляного і кришталевого посуду.* Асортимент та призначення індивідуального та багатопорційного скляного (кришталевого) посуду. Отримання скляного посуду для обслуговування відвідувачів.

4. *Характеристика наборів основної і допоміжної груп.* Асортимент та призначення основних наборів. Асортимент та призначення допоміжних наборів.

5. *Характеристика столової білизни.* Види та призначення столової білизни у закладах ресторанного господарства. Характеристика серветок. Призначення ручників.

6. *Норми оснащення посудом, наборами, столовою білизною для закладів ресторанного господарства.* Зберігання та облік столового посуду, наборів, столової білизни. Отримання столового посуду, наборів і столової білизни для обслуговування відвідувачів.

*Питання для самостійного вивчення: Характеристика сплаву мельхіорового посуду та його переваги. Правила догляду мельхіорового посуду та приладів. Характеристика дерев'яного і пластикового посуду. Характеристика керамічного посуду. Вимоги до миття столового посуду та наборів. Поняття та призначення мольтонів. Правила користування полотняною серветкою за столом. Матеріальна відповідальність (2, 3, 7, 12) (12 год.)*

#### **Тема 4. Характеристика видів меню.**

**Складання меню для різних типів закладів ресторанного господарства.**

##### **Вимоги до створення та оформлення меню (2 год.)**

1. *Призначення та класифікація меню.* Характеристика різних видів меню: вільного вибору (порційних страв, обмеженого, окремого дня, страв масового споживання); скомплектованого (меню комплексного обіду в закладах швидкого обслуговування, меню загального стола в ресторані; меню денного раціону); бенкетного; комбінованого.

Електронне меню (Е-menu). Характеристика електронного меню. Можливості електронного меню у закладах ресторанного господарства.

2. *Порядок складання меню.* Відповідальність за розробку меню у закладах ресторанного господарства. Особливості складання меню вільного вибору. Порядок запису страв та напоїв у меню вільного вибору. Особливості складання меню денного раціону харчування.

3. *Вимоги до створення та оформлення меню у закладах ресторанного господарства різних типів і класів.* Складання планового меню на тиждень, декаду (циклічне меню) у закладах ресторанного господарства з певним контингентом споживачів (їдалень при виробничих підприємствах, навчальних закладах, дитячих установах, будинках відпочинку. Створення меню



(планування кількості) у закладах ресторанного господарства з непостійним контингентом споживачів.

Вимоги до оформлення меню в закладах ресторанного господарства різних типів і класів. Особливості розробки концепції, дизайну, тексту для оформлення меню із розрахунку до типу і класу закладу ресторанного господарства, його споживача. Роль додаткової інформації про страви та напої у меню.

*4. Технологічна документація. Фірмові страви, порядок їх розробки* Види Збірників рецептур страв, кулінарних і кондитерських виробів. Порядок визначення маси відходів, маси нетто, маси бруто продуктів за допомогою Збірника рецептур.

Фірмові страви, порядок їх розробки. Порядок розробки технологічної карти на фірмову страву, напій, кондитерський чи кулінарний виріб. Характеристика структури техніко-технологічної картки. Затвердження і погодження рецептури на фірмову страву.

*Питання для самостійного вивчення: Характеристика різних видів меню сніданків, що організовуються у закладах ресторанного господарства. Характеристика типів меню, що використовують у міжнародній практиці. Призначення асортиментного мінімуму при складанні меню у ЗРГ. Принцип взаємозаміни продуктів за допомогою Збірника рецептур (3, 4, 5, 8, 11, 12) (12 год.)*

## **Змістовий модуль II. Характеристика процесу обслуговування у закладах ресторанного господарства**

### **Тема 5. Підготовка торгових приміщень у закладах ресторанного господарства. Попередня та виконавча сервіровка столів. Технологічний процес обслуговування в закладах ресторанного господарства (2 год.)**

*1. Підготування торгових приміщень до обслуговування.* Розміщення меблів у торговельному залі. Підготування квітів. Підготування (полірування) столового посуду і наборів.

*2. Загальні правила сервірування столу.* Порядок накривання стола скатертиною. Правила сервіровки столу порцеляновим, фаянсовим посудом, наборами, складним посудом.

*3. Попереднє сервірування столів.* Сервірування столу для сніданку, обіду, вечері. Сервірування столу для обслуговування споживачів по меню бізнес – ланчу, комплексного обіду. Додаткове сервірування столу. Сервірування стола у дитячому ресторані. Сервірування стола при обслуговуванні туристів.

*4. Бенкетне сервірування столу.* Сервіровка столу для бенкету із розміщенням за столом із повним обслуговуванням офіціантами. Сервіровка столу для бенкету із розміщенням за столом із частковим обслуговуванням офіціантами.

*5. Сервірування столу серветками.* Особливості сервірування серветками бенкетних столів, фуршетних столів. Форми складання серветок.

*6. Основні елементи обслуговування в ресторанах під час зустрічі і розміщення гостей, прийому і оформлення замовлення.* Особливості зустрічі споживачів у ресторані швейцаром, hostess, метрдотелем. Правила розміщення

відвідувачів за столом у ресторані. Особливості подачі меню, карти напоїв. Процес приймання замовлення. Послідовність запису замовлення офіціантом. Вимоги до офіціантів, які приймають замовлення у відвідувачів. Робота офіціанта із комп'ютерним касовим терміналом.

7. *Технологічний процес обслуговування гостей в ресторанах після прийняття замовлення.* подача продукції сервіс-бару (буфету). Виконання до сервіровки відповідно до замовлення. Послідовність подачі страв та напоїв. Підготовка столу до подачі чергової страви. Порядок прибирання використаного посуду способом «у три тарілки», «у дві тарілки».

8. *Порядок розрахунку з відвідувачами.* Розрахунок готівкою. Особливості безготівкового розрахунку з відвідувачами. Техніка роботи з пластиковими картами.

*Питання для самостійного вивчення: Особливості вологого та сухого прибирання торгових приміщень у закладах ресторанного господарства. Особливості переносу посуду та наборів при виконанні сервіровки стол. Підготовка персоналу до обслуговування споживачів. Характеристика індивідуальної форми обслуговування офіціантами. Характеристика бригадної форми обслуговування офіціантами. Техніки подавання страв у закладах ресторанного господарства. Характеристика інвентарю для виконання процесу траншування та фламбування (3, 4, 5, 7, 8, 11, 12, 15, 17) (14 год.)*

## **Тема 6. Особливості подачі страв та напоїв у закладах ресторанного господарства (2 год.)**

1. *Особливості подачі холодних та гарячих закусок.* Роль холодних закусок у харчуванні. Черговість при подачі холодних страв і закусок. Правила розміщення закусок на столах. Асортимент та особливості подачі холодних страв і закусок.

Характеристика гарячих закусок. Посуд та температура подачі гарячих закусок. Послідовність та правила подавання гарячих закусок.

2. *Особливості подачі перших страв.* Асортимент перших страв, послідовність подавання, температурний режим, посуд для подачі. Особливості сервування стола при подаванні перших страв. Особливості подавання супів при груповому та індивідуальному обслуговуванні. Техніка подавання перших страв. Особливості подачі гарнірів до перших страв.

3. *Особливості подачі других гарячих страв.* Асортимент других гарячих страв, послідовність подавання, температурний режим, посуд для подачі. Особливості сервування стола при подаванні других гарячих страв. Правила подавання других гарячих страв, посуд та набори, що застосовуються. Правила подавання національних страв у керамічних глечиках. Прийоми перекладання страв. Техніка подавання страв методом фламбування. Характеристика процесу траншування страв та умови для його виконання.

4. *Особливості подачі солодких страв.* Асортимент солодких страв, послідовність подавання, температурний режим. Особливості сервування стола

та правила обслуговування споживачів при подаванні солодких страв. Техніка подавання солодких страв при індивідуальному та груповому обслуговуванні.

Особливості подавання фруктів в асортименті при індивідуальному та груповому обслуговуванні. Особливості сервування стола при подаванні фруктів. Правила подавання кондитерських виробів.

5. *Особливості подачі гарячих напоїв.* Правила та техніка подавання чаю, кави, какао, шоколаду. Підбір посуду для подачі гарячих напоїв, температурний режим.

6. *Карта вин. Техніка обслуговування гостей вином. Техніка обслуговування гостей вином.* Заовлення вина. Підготовка вина (контроль якості, температурний режим). Подавання вина (представлення вина, декантування вина, відкривання пляшки, дегустація, наповнення бокалів, повторне заовлення). Особливості зберігання вин.

7. *Рекомендації щодо вживання алкогольних напоїв, пива, безалкогольних напоїв.* Подавання аперитивів. Рекомендації щодо вживання міцних алкогольних напоїв. Рекомендації щодо споживання пива. Рекомендації щодо споживання безалкогольних напоїв та води.

*Питання для самостійного вивчення: Історія кулінарного карвінгу, його напрямки. Особливості подачі холодних соусів до страв і закусок. Підбір посуду. Особливості подачі гарячих страв на лініях роздачі, температурний режим. Вимоги що висуваються при подаванні страв та напоїв для дітей. Призначення та особливості процесу фразірування вин. Призначення та особливості процесу шамбрирування вин. Виноградарство і виноробство в Україні. Класифікація вин у вітчизняному виноробстві. Характеристика сировини та особливості виготовлення міцних алкогольних напоїв. Особливості виробництва пива, його сорти. Види і характеристика соків (2, 3, 6, 7, 8, 9, 14, 15, 17, 18) (14 год.)*

## Зміст практичних занять 5 семестр

**Змістовий модуль І. Особливості організації різних форм обслуговування у закладах ресторанного господарства. Характеристика типів закладів ресторанного господарства та їх оснащення**

**Тема 2. Класифікація закладів ресторанного господарства.**

**Характеристика торговельних приміщень для обслуговування відвідувачів закладів ресторанного господарства**

**Заняття 1. Визначення типів закладів ресторанного господарства та оснащення торговельних приміщень (2 год.)**

*Варіант 1*

*Завдання 1.* Вкажіть класифікацію закладів ресторанного господарства:

- за характером виробництва.

Дайте визначення поняттю «Заклад ресторанного господарства».

*Завдання 2.* Дайте характеристику закладам ресторанного господарства різних типів. Дані занести у таблицю 2.1.

*Завдання 3.* Вкажіть характеристику закладам ресторанного господарства відповідно до їх типу:

- ресторан «Дари моря»;
- коктейль-бар;
- їдальня у навчальному закладі (школа).

*Завдання 4.* Вкажіть від яких показників залежить розрахунок «Норм оснащення підприємств громадського харчування торгово-технологічним і холодильним обладнанням» для закладів ресторанного господарства?

*Завдання 5.* Вкажіть характеристику приміщенням вестибюльної групи та залам закладів ресторанного господарства.

Заповніть таблицю.

### *Варіант 2*

*Завдання 1.* Вкажіть класифікацію закладів ресторанного господарства:

- за асортиментом продукції, що реалізується;
- за об'ємом і видами послуг, що надаються.

*Завдання 2.* Дайте характеристику закладам ресторанного господарства різних типів. Дані занести у таблицю 2.1.

*Завдання 3.* Вкажіть характеристику закладам ресторанного господарства відповідно до їх типу:

- ресторан при закритому клубі;
- кафе-кондитерська;
- їдальня у місцях великого скупчення потоків людей.

*Завдання 4.* Вкажіть яким чином розраховують «Норми оснащення фарфоро-фаянсовим, скляним, металевим посудом та наборами» для закладів ресторанного господарства?

*Завдання 5.* Дайте характеристику різним видам столів, якими оснащуються заклади ресторанного господарства для споживання їжі.

Заповніть таблицю.

### **Тема 3. Характеристика та призначення порцелянового, фаянсового, металевого, скляного посуду, наборів основної і допоміжної групи, столової білизни**

#### **Заняття 2. Вивчення асортименту порцелянового, фаянсового, металевого, скляного посуду та наборів основної групи (2 год.)**

*Завдання 1.* Охарактеризуйте асортимент посуду з порцеляни та фаянсу, що використовується для сервірування столу і для подавання страв та напоїв.

Виконуючи характеристику посуду вкажіть: найменування, розміри, місткість чи порційність, зовнішній вигляд, призначення. Дані занесіть у таблицю.

*Завдання 2.* Охарактеризуйте асортимент посуду з металу, що використовується для подавання страв та напоїв.

Виконуючи характеристику посуду вкажіть: найменування, розміри, місткість чи порційність, зовнішній вигляд, призначення. Дані занесіть у таблицю.

*Завдання 3.* Охарактеризуйте асортимент посуду зі скла, кришталю, що використовується для сервірування столу, подавання страв та напоїв.

Виконуючи характеристику посуду вкажіть: найменування, розміри, місткість чи порційність, зовнішній вигляд, призначення. Дані занесіть у таблицю.

*Завдання 4.* Охарактеризуйте асортимент приладів основної групи.

Виконуючи характеристику приладів основної групи вкажіть: найменування, характеристику, зовнішній вигляд, призначення. Дані занесіть у таблицю.

#### **Тема 4. Характеристика видів меню.**

#### **Складання меню для різних типів закладів ресторанного господарства.**

#### **Вимоги до створення та оформлення меню**

#### **Заняття 3. Складання меню для різних типів закладів ресторанного господарства (2 год.)**

##### *Варіант 1*

*Завдання 1.* Скласти меню з вільним вибором страв для ресторану класу «вищий». При підборі асортименту страв та напоїв врахувати асортиментний мінімум для даного типу і класу закладу ресторанного господарства. Асортимент страв та напоїв вказати відповідно до правил запису страв та напоїв у даному меню.

*Завдання 2.* Скласти меню комплексних обідів для харчування працівників готельно-ресторанного комплексу на п'ять днів. Асортимент страв та напоїв вказати відповідно до правил запису страв та напоїв у даному меню.

##### *Варіант 2*

*Завдання 1.* Скласти меню з вільним вибором страв для спеціалізованого закладу ресторанного господарства - кафе-варенична. При підборі асортименту страв та напоїв врахувати асортиментний мінімум для даного типу і класу закладу ресторанного господарства. Асортимент страв та напоїв вказати відповідно до правил запису страв та напоїв у даному меню.

*Завдання 2.* Скласти меню денного раціону для їдальні при санаторії на три дні. Асортимент страв та напоїв вказати відповідно до правил запису страв та напоїв у даному меню.

#### **Змістовий модуль II. Характеристика процесу обслуговування у закладах ресторанного господарства**

#### **Тема 5. Підготовка торгових приміщень у закладах ресторанного господарства. Попередня та виконавча сервіровка столів. Технологічний процес обслуговування в закладах ресторанного господарства**

#### **Заняття 4. Відпрацювання техніки попередньої сервіровки столів у закладах ресторанного господарства (2 год.)**

*Завдання 1.* Відобразити схематично попередню сервіровку столу до сніданку. Виконати опис елементів сервіровки.

Відпрацювати техніку попереднього сервірування столу до сніданку.

*Завдання 2.* Відобразити схематично попередню сервіровку столу до обіду. Виконати опис елементів сервіровки.

Відпрацювати техніку попереднього сервірування столу до обіду.

*Завдання 3.* Відобразити схематично попередню сервіровку столу до вечері. Виконати опис елементів сервіровки.

Відпрацювати техніку попереднього сервірування столу до вечері.

## **Заняття 5. Відпрацювання техніки обслуговування гостей у закладах ресторанного господарства (2 год.)**

### *Варіант 1*

Ви працюєте метрдотелем у ресторані «Україночка». Увечері завітала група відвідувачів - дві жінки, два чоловіки.

*Завдання 1.* Виконати схему попереднього сервування столу у ресторані вищого класу у вечірній час. Вказати опис елементів сервування столу.

*Завдання 2.* Вказати елементи, якими офіціант виконає досервування столу відповідно до замовлення:

<i>Перець болгарський, помідори фаршировані сиром</i>	<i>4 порц.</i>
<i>Птиця «Галантин»</i>	<i>4 порц.</i>
<i>Форель смажена із складним овочевим гарніром</i>	<i>4 порц.</i>
<i>Тістечко бісквітне з вершковим кремом</i>	<i>2 порц.</i>
<i>Морозиво з шоколадним соусом</i>	<i>2 порц.</i>
<i>Вода мінеральна негазована</i>	<i>2 л</i>
<i>Хліб</i>	<i>12 кус</i>
<i>Кава з молоком</i>	<i>2 порц.</i>
<i>Латте</i>	<i>2 порц.</i>
<i>Вино біле напівсолодке</i>	<i>750 мл</i>

*Завдання 3.* Підібрати посуд для подачі страв та напоїв, які вказані у замовленні, та вказати порядок їх подавання.

*Завдання 4.* Вказати варіанти розрахунку гостей.

### *Варіант 2*

Ви працюєте адміністратором у гриль-барі «Ряба» вищого класу. В обідній час завітав постійний відвідувач закладу.

*Завдання 1.* Виконати схему попереднього сервування столу у гриль-барі вищого класу у обідній час. Вказати опис елементів сервування столу.

*Завдання 2.* Вказати елементи, якими офіціант виконає досервування столу відповідно до замовлення:

<i>Салат "Грецький"</i>	<i>1 порц.</i>
<i>Яйця фаршировані паштетом з печінки</i>	<i>1 порц.</i>
<i>Курчата-гриль із овочами гриль та пряним соусом</i>	<i>1 порц.</i>
<i>Пудинг сирний з курагою</i>	<i>1 порц.</i>
<i>Сік апельсиновий</i>	<i>1 л</i>
<i>Хліб</i>	<i>4 кус</i>
<i>Вино червоне напівсухе</i>	<i>300 мл</i>

*Завдання 3.* Підібрати посуд для подачі страв та напоїв, які вказані у замовленні, та вказати порядок їх подавання.

*Завдання 4.* Вказати варіанти розрахунку гостей.

## **Тема 6. Особливості подачі страв та напоїв у закладах ресторанного господарства**

### **Заняття 6. Відпрацювання техніки обслуговування при подаванні страв та напоїв (2 год.)**

#### *Варіант 1*

*Завдання 1.* Відпрацювати техніку обслуговування гостей у ресторані класу «вищий» англійським способом при подаванні таких закусок та страв: судак фарширований; солянка м'ясна (перша страва).

Охарактеризувати спосіб подавання та вказати температуру подачі страв та закусок.

Підібрати матеріально-технічне забезпечення та відпрацювати техніку обслуговування гостей при даному способі.

*Завдання 2.* Відпрацювати техніку обслуговування гостей на бенкеті з методом обслуговування «на стіл» при подаванні таких закусок та страв: рибне асорті; млинці з ікорним соусом (гаряча закуска).

Охарактеризувати спосіб подавання та вказати температуру подачі страв та закусок.

Підібрати матеріально-технічне забезпечення та відпрацювати техніку обслуговування гостей при даному способі.

*Завдання 3.* Відпрацювати техніку обслуговування гостей у ресторані класу «люкс» французьким способом при подаванні таких страв: біфштексу із складним овочевим гарніром та соусом; млинчики із карамелізованою грушею.

Охарактеризувати спосіб подавання та вказати температуру подачі страви та десерту. Відобразити дії та матеріально-технічне забезпечення для даного способу подачі страв.

*Завдання 4.* Відпрацювати техніку обслуговування гостей на бенкеті з нагоди дня народження тарілочним способом при подаванні таких солодких страв та гарячих напоїв: самбук із вершками (солодка страва); кава чорна натуральна з молоком.

Охарактеризувати спосіб подавання та вказати температуру подачі солодких страв та гарячих напоїв. Охарактеризувати спосіб подавання та вказати температуру подачі солодкої страви та кондитерським виробам. Відобразити дії та матеріально-технічне забезпечення для даного способу подачі солодкої страви та кондитерським виробам

#### *Варіант 2*

*Завдання 1.* Відпрацювати техніку обслуговування гостей у ресторані класу «люкс» французьким способом при подаванні таких закусок та страв: короп під маринадом; язик у сметанному соусі (гаряча закуска).

Охарактеризувати спосіб подавання та вказати температуру подачі страв та закусок.

Підібрати матеріально-технічне забезпечення та відпрацювати техніку обслуговування гостей при даному способі.

*Завдання 2.* Відпрацювати техніку при індивідуальному обслуговуванні гостей у ресторані класу «вищий» при подаванні таких закусок та страв: салат-коктейль із морепродуктів; борщ гуцульський у глечикі.

Охарактеризувати спосіб подавання та вказати температуру подачі страв та закусок.

Підібрати матеріально-технічне забезпечення та відпрацювати техніку обслуговування гостей при даному способі.

*Завдання 3.* Відпрацювати техніку обслуговування гостей у ресторані класу «вищий» англійським способом при подаванні таких страв та напоїв: індичка запечена із складним овочевим гарніром; чай чорний байховий (парами).

Охарактеризувати спосіб подавання та вказати температуру подачі страви та гарячого напою. Відобразити дії та матеріально-технічне забезпечення для даного способу подачі страви та гарячого напою.

*Завдання 4.* Відпрацювати техніку обслуговування гостей на бенкеті способом «у стіл» при подаванні таких солодких страв та кондитерських виробів: яблука, смажені у тісті (гаряча солодка страва); тістечка в асортименті.

Охарактеризувати спосіб подавання та вказати температуру подачі солодкої страви та кондитерським виробам. Відобразити дії та матеріально-технічне забезпечення для даного способу подачі солодкої страви та кондитерським виробам.



**Розподіл годин, виділених на вивчення дисципліни  
«Організація ресторанного господарства»**

Найменування видів робіт	Розподіл годин	
	денна форма	заочна форма
Самостійна робота, год, у т.ч.:	-	156
Опрацювання матеріалу, викладеного на лекціях	-	20
Підготовка до практичних занять та контрольних заходів	-	20
Підготовка звітів з практичних робіт	-	20
Підготовка до поточного контролю	-	20
Опрацювання матеріалу, винесеного на самостійне вивчення	-	76

## ПОЛІТИКА КУРСУ

### **1) щодо системи поточного і підсумкового контролю**

Організація поточного та підсумкового семестрового контролю знань студентів, проведення практик та атестації, переведення показників академічної успішності за 100-бальною шкалою в систему оцінок за національною шкалою здійснюється згідно з «Положенням про систему поточного і підсумкового контролю, оцінювання знань та визначення рейтингу здобувачів освіти». Ознайомитись з документом можна за [покликанням](#).



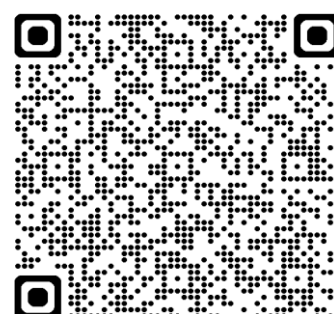
### **2) щодо оскарження результатів контрольних заходів**

Здобувачі вищої освіти мають право на оскарження оцінки з дисципліни отриманої під час контрольних заходів. Апеляція здійснюється відповідно до «Положення про політику та врегулювання конфліктних ситуацій». Ознайомитись з документом можна за [покликанням](#).



### **3) щодо відпрацювання пропущених занять**

Згідно «Положення про організацію освітнього процесу» здобувач допускається до семестрового контролю з конкретної навчальної дисципліни (семестрового екзамену, диференційованого заліку), якщо він виконав усі види робіт, передбачені на семестр навчальним планом та силабусом/робочою програмою навчальної дисципліни, підтвердив опанування на мінімальному рівні результатів навчання (отримав  $\geq 35$  бали), відпрацював визначені індивідуальним навчальним планом всі лекційні, практичні, семінарські та лабораторні заняття, на яких він був відсутній. Ознайомитись з документом можна за [покликанням](#).



### **4) щодо дотримання академічної доброчесності**

«Положення про академічну доброчесність» закріплює моральні принципи, норми та правила етичної поведінки, позитивного, сприятливого, доброчесного освітнього і наукового середовища, професійної діяльності та професійного спілкування спільноти Університету, викладання та провадження наукової (творчої) діяльності з метою забезпечення довіри до результатів навчання. Ознайомитись з документом можна за [покликанням](#).



### **5) щодо використання штучного інтелекту**

*«Положення про академічну доброчесність» визначає політику щодо використання технічних засобів на основі штучного інтелекту в освітньому процесі. Ознайомитись з документом можна за [покликанням](#).<sup>1</sup> «Положення про систему запобігання та виявлення академічного плагіату, самоплагіату, фабрикації та фальсифікації академічних творів» містить рекомендації щодо використання в академічних текстах генераторів на основі штучного інтелекту. Ознайомитись з документом можна за [покликанням](#).*



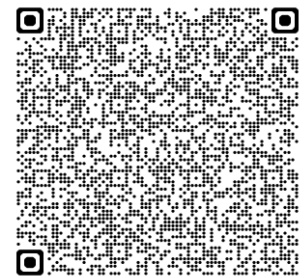
### **6) щодо використання технічних засобів в аудиторії та правила комунікації**

*Використання мобільних телефонів, планшетів та інших гаджетів під час лекційних та практичних занять дозволяється виключно у навчальних цілях (для уточнення певних даних, перевірки правопису, отримання довідкової інформації тощо). На гаджетах повинен бути активований режим «без звуку» до початку заняття. Під час занять заборонено надсилання текстових повідомлень, прослуховування музики, перевірка електронної пошти, соціальних мереж тощо. Під час виконання заходів контролю використання гаджетів заборонено (за винятком, коли це передбачено умовами його проведення). У разі порушення цієї заборони результат анулюється без права перескладання.*

*Комунікація відбувається через електронну пошту і сторінку дисципліни в Moodle.*

### **7) щодо зарахування результатів навчання, здобутих шляхом формальної/інформальної освіти**

*Процедури визнання результатів навчання, здобутих шляхом формальної/інформальної освіти визначаються «Положенням про порядок визнання результатів навчання, здобутих шляхом неформальної та / або інформальної освіти». Ознайомитись з документом можна за [покликанням](#).<sup>2</sup>*



При вивченні дисципліни застосовується комплекс методів для організації навчання студентів з метою розвитку їх логічного та абстрактного мислення, творчих здібностей, підвищення мотивації до навчання та формування особистості майбутнього фахівця в галузі 24 Сфера обслуговування.

<b>Програмний результат навчання<sup>3</sup></b>	<b>Метод навчання</b>	<b>Метод оцінювання</b>
<p>ПР 02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії туризму, організації туристичного процесу та туристичної діяльності суб'єктів ринку туристичних послуг, а також світоглядних та суміжних наук</p> <p>ПР 06. Застосовувати у практичній діяльності принципи і методи організації та технології обслуговування туристів</p> <p>ПР 07. Розробляти, просувати та реалізовувати туристичний продукт</p> <p>ПР 09. Організовувати процес обслуговування споживачів туристичних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки</p> <p>ПР 10. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єкта туристичного бізнесу та окремих його підсистем (адміністративно - управлінська, соціально - психологічна, економічна, техніко - технологічна)</p> <p>ПР 20. Виявляти проблемні ситуації і пропонувати шляхи їх розв'язання</p>	<p>словесні методи (лекція, розповідь пояснення);</p> <p>наочні методи (ілюстрування, комп'ютерні і мультимедійні методи);</p> <p>інтерактивні методи (дискусія, мозковий штурм, робота в команді (групах);</p> <p>мультимедійні методи</p>	<p>усний контроль,</p> <p>диференційований залік/екзамен</p>

## ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ

---

Вид	Зміст	% від загальної оцінки	Бал	
			min	max
Поточні контрольні заходи	всього	60	35	60
Підсумкові контрольні заходи	екзамен	40	25	40
<b>Всього:</b>	-	<b>100</b>	<b>60</b>	<b>100</b>

Процедура проведення контрольних заходів, а саме поточного контролю знань протягом семестру та підсумкового семестрового контролю, регулюється «Положенням про систему поточного та підсумкового контролю оцінювання знань та визначення рейтингу студентів».

Кожен вид контролю передбачений з урахуванням результатів навчання. Видами діагностики та контролю знань студента з навчальної дисципліни є:

1. Фіксація **поточного** контролю здійснюється в «Електронному журналі обліку успішності академічної групи» на підставі чотирибальної шкали - «2»; «3»; «4»; «5». У разі відсутності студента на занятті виставляється «н». За результатами поточного контролю у Журналі, автоматично визначається підсумкова оцінка, здійснюється підрахунок пропущених занять.

Усі пропущені заняття, а також негативні оцінки студенти зобов'язані відпрацювати впродовж трьох наступних тижнів. У випадку недотримання цієї норми, замість «н» в журналі буде виставлено «0» (нуль балів), без права перездачі.

2. До **підсумкового** контролю допускаються студенти які за результатами поточного контролю отримали не менше 35 балів. Усі студенти, що отримали 34 балів і менше, не допускаються до складання підсумкового контролю і на підставі укладання додаткового договору, здійснюють повторне вивчення дисципліни впродовж наступного навчального семестру.

Підсумковий контроль знань у формі екзамену (5, 6 семестр) проводиться у вигляді комп'ютерного тестування. За результатами підсумкового контролю (диференційований екзамен) студент може отримати 40 балів.

Студенти, які під час підсумкового контролю отримали 24 бали і менше, вважаються такими, що не здали екзамен/диференційований залік і повинні йти на перездачу.

### **Критерії оцінювання:**

<b>«незадовільно»</b>	володіє навчальним матеріалом на рівні елементарного розпізнавання і відтворення окремих фактів, елементів, об'єктів, що позначаються окремими словами чи реченнями; володіє матеріалом на елементарному рівні засвоєння, викладає його уривчастими реченнями, виявляє здатність висловити думку на елементарному рівні; володіє матеріалом на рівні окремих фрагментів, що становлять незначну частину навчального матеріалу;
<b>«задовільно»</b>	володіє матеріалом на початковому рівні, значну частину матеріалу відтворює на репродуктивному рівні; володіє матеріалом на рівні, вищому за початковий, здатний за допомогою викладача логічно відтворити значну його частину; може відтворити значну частину теоретичного матеріалу, виявляє знання і розуміння основних положень, за допомогою викладача може аналізувати навчальний матеріал, порівнювати та робити висновки, виправляти допущені помилки;
<b>«добре»</b>	здатний застосовувати вивчений матеріал на рівні стандартних ситуацій, частково контролювати власні навчальні дії, наводити окремі власні приклади на підтвердження певних тверджень: вміє порівнювати, узагальнювати, систематизувати інформацію під керівництвом викладача, в цілому самостійно застосовувати її на практиці, контролювати власну діяльність, виправляти помилки і добирати аргументи на підтвердження певних думок під керівництвом викладача; вільно володіє вивченим обсягом матеріалу, та вміє застосовувати його на практиці; вільно розв'язує задачі в стандартних ситуаціях, самостійно виправляє допущені помилки, добирає переконливі аргументи на підтвердження вивченого матеріалу;
<b>«відмінно»</b>	виявляє початкові творчі здібності, самостійно визначає окремі цілі власної навчальної діяльності, оцінює окремі нові факти, явища, ідеї; знаходить джерела інформації та самостійно використовує їх відповідно до цілей, поставлених викладачем; вільно висловлює власні думки і відчуття, визначає програму особистої пізнавальної діяльності, самостійно оцінює різноманітні життєві явища і факти, виявляючи особисту позицію щодо них; без допомоги викладача знаходить джерела інформації і використовує одержані відомості відповідно до мети та завдань власної пізнавальної діяльності; використовує

набуті знання і вміння в нестандартних ситуаціях; виявляє особливі творчі здібності, самостійно розвиває власні обдарування і нахили, вміє самостійно здобувати знання.

Загальна семестрова оцінка з дисципліни, яка виставляється в екзаменаційних відомостях оцінюється в балах (згідно Шкали оцінювання знань за ЄКТС) і є сумою балів отриманих під час поточного та підсумкового контролю.

#### Шкала оцінювання знань за ЄКТС:

Оцінка за національною шкалою	Рівень досягнень, %	Шкала ECTS
<b>Національна диференційована шкала</b>		
Відмінно	90 – 100	A
Добре	83 – 89	B
	75 – 82	C
Задовільно	67 – 74	D
	60 – 66	E
Незадовільно	35 – 59	FX
	0 – 34	F
<b>Національна недиференційована шкала</b>		
Зараховано	60 – 100	-
Не зараховано	0 – 59	-

Студенти, які не з'явилися на заліки/екзамени без поважних причин, вважаються такими, що одержали незадовільну оцінку.

#### РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

##### Основна література

1. Нечаюк Л.І. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент. Вид. 3-є. переробл. і допов. Київ : Центр учбової літератури, 2020, 344 с.
2. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства : навч. посіб. Вид. 2-ге, переробл. і допов. Київ : Центр учбової літератури, 2012, 280 с.
3. П'ятницька Н.О. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства : підручник. Вид. 2-ге, переробл. і допов. Київ : Центр учбової літератури, 2011, 584 с.
4. Мостова Л. М. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства : навч. посіб. Вид. 2-ге. Київ : Ліра-К, 2011, 388 с.
5. Литвиненко Т.К. Новітні технології обслуговування у сфері ресторанного бізнесу : навч. посіб. Київ : КНТЕУ, 2011, 215 с.
6. Сало Я. М. Організація роботи барів : довідник бармена. Львів : Афіна, 2010, 315 с.
7. Сало Я.М. Організація обслуговування населення на підприємствах ресторанного сервісу. Ресторанна справа : довідник офіціанта. Львів : Афіша, 2009, 304 с.
8. Сокол Т.Г. Організація обслуговування в готелях і туристичних комплексах : підручник. Київ : Альтерпрес, 2009, 447 с.
9. Малюк Л. П. Організація роботи бармена : навч. посіб. Харків : ХДАТОГХ, 2002, 214 с.
10. Архіпов В. В. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства : навч. посіб. Одеса, 2000, 311 с.
11. П'ятницька Г.Т., П'ятницька Н.О. Інноваційні ресторани технології: основи теорії : навч. посіб. Київ : Кондор, 2013, 250 с.
12. Мостова Л.М., Новікова О.В. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства : навч. посіб. Київ : Ліра- К, 2010, 388 с.
13. Архіпов В. В., Русавська В.А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства : навч. посіб. Київ : Центр учбової літератури, 2009, 342 с.
14. Ростовський В.С., Шаман С.М. Барна справа: підручник. Київ : Центр учбової літератури, 2008, 398с.
15. Гайдук С.М., Юрчук К.А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства : підручник. Київ : Центр учбової літератури, 2006, 342 с.
16. Нечаюк Л.І., Телеш Н.О. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент : навч. посіб. Київ : Центр навчальної літератури, 2003, 348 с.
17. Мальська М.П., Гаталюк Н.М., Ганич Н.М. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика) : підручник. Київ : Центр учбової літератури, 2013, 304 с.

### Електронні інформаційні ресурси

18. Свідло К. В. Еногастрономія : конспект лекцій. Харків : ХНУМГ  
ім. О. М. Бекетова, 2023. 72 с.



<http://eprints.kname.edu.ua/62324/1/%D0%A1%D0%B2%D1%96%D0%B4%D0%BB%D0%BE%2C%20%D0%9A%D0%B0%D1%80%D0%BF%D0%B5%D0%BD%D0%BA%D0%BE%2C%20186%D0%9B%2C%202022%2C%20pdf.pdf>  
(дата звернення: 25.08.2024).