ЗАКЛАД ВИЩОЇ ОСВІТИ
«УНІВЕРСИТЕТ КОРОЛЯ ДАНИЛА»

Факультет суспільних і прикладних наук

Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи

ЗАТВЕРДЖУЮ
Проректор з навчально-методичної роботи
_____ Ярослав ШТАНЬКО
«31» ____08____ 2026 р.

ОРГАНІЗАЦІЯ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Галузь знань:	J Транспорт та послуги
Спеціальність:	J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг
Освітньо-професійна (освітньо-наукова) програма:	«Готельно-ресторанна справа»
Освітній рівень:	перший (бакалаврський)
Статус дисципліни:	обов'язкова
Мова викладання, навчання та оцінювання:	українська
Семестр викладання	III-IV

Івано-Франківськ
2026

РОЗРОБНИК:
викладач кафедри туризму
та готельно-ресторанної справи — Оксана КАМІНСЬКА

ЗАТВЕРДЖЕНО:

на засіданні кафедри туризму
та готельно-ресторанної справи

протокол № 1 від «28» серпня 2026 р.
в. о. завідувача кафедри — Христина ТЕРЛЕЦЬКА

УЗГОДЖЕНО:

Гарант ОПП — Світлана ГАВДЕЙ

СХВАЛЕНО:

на засіданні Науково-методичної ради, протокол № 1 від «31»серпня 2026 р.

e-mail	kaminska.v.oksana@ukd.edu.ua
Номер аудиторії чи кафедри	204 авдиторія
Посилання на сайт	Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи
Сторінка курсу в СДО	Сторінка СДО

ВСТУП

Анотація навчальної дисципліни «Організація ресторанного господарства»

Професійна ефективність фахівців сфери гостинності значною мірою залежить від уміння організовувати діяльність закладів ресторанного господарства відповідно до сучасних вимог ринку, забезпечувати ефективну взаємодію всіх структурних підрозділів підприємства та створювати належні умови для якісного обслуговування споживачів. У процесі вивчення дисципліни «Організація ресторанного господарства» впроваджуються інтерактивні та практико-орієнтовані методи навчання, спрямовані на формування у студентів знань щодо організації роботи закладів ресторанного господарства різних типів і форматів, планування виробничої та торговельної діяльності, управління персоналом і забезпечення високого рівня сервісу.

Розглядаються сучасні тенденції розвитку ресторанного бізнесу, принципи організації виробництва та обслуговування, особливості проєктування й функціонування виробничих, складських, торговельних та адміністративно-побутових приміщень. Значна увага приділяється питанням раціональної організації праці персоналу, матеріально-технічного забезпечення підприємств, упровадження інноваційних технологій управління, контролю якості послуг та забезпечення конкурентоспроможності закладів ресторанного господарства. Висвітлюються сучасні форми обслуговування споживачів, особливості організації роботи закладів різних концепцій, а також вимоги до культури обслуговування та дотримання санітарно-гігієнічних норм.

Мета та завдання навчальної дисципліни: сформувати у студентів систему знань про теоретичні та практичні засади організації ресторанного господарства, надати навички з планування та організації діяльності закладів ресторанного господарства, управління виробничими й обслуговуючими процесами, забезпечення ефективного використання ресурсів і високої якості обслуговування споживачів. Розкрити особливості функціонування підприємств ресторанного господарства в сучасних умовах, сформувати вміння приймати організаційні та управлінські рішення, використовувати сучасні підходи до організації праці, обслуговування та контролю діяльності закладів сфери гостинності.

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

• сутність, принципи та особливості організації ресторанного господарства;

• класифікацію та характеристику закладів ресторанного господарства різних типів і форматів;

• структуру підприємств ресторанного господарства та функції їх структурних підрозділів;

• принципи організації виробничого процесу та обслуговування споживачів;

• сучасні форми та методи обслуговування в закладах ресторанного господарства;

• особливості організації праці персоналу та управління трудовими ресурсами;

• вимоги до матеріально-технічного забезпечення підприємств ресторанного господарства;

• організацію постачання, приймання, зберігання та обліку товарно-матеріальних цінностей;

• санітарно-гігієнічні вимоги та правила охорони праці в закладах ресторанного господарства;

• нормативно-правову базу, що регулює діяльність підприємств ресторанного

господарства;

• сучасні тенденції розвитку ресторанного бізнесу та інноваційні підходи до організації діяльності закладів.

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

• організовувати діяльність закладів ресторанного господарства відповідно до сучасних вимог галузі;

• планувати та координувати виробничі й обслуговуючі процеси;

• визначати структуру підприємства та розподіляти функціональні обов'язки між працівниками;

• організовувати роботу виробничих, торговельних, складських та допоміжних приміщень;

• застосовувати сучасні форми та методи обслуговування споживачів;

• здійснювати організацію постачання, приймання та зберігання сировини, продуктів і матеріалів;

• забезпечувати ефективне використання матеріальних, трудових і фінансових ресурсів підприємства;

• контролювати якість обслуговування та дотримання стандартів сервісу;

• організовувати роботу персоналу та оцінювати ефективність його діяльності;

• дотримуватися санітарно-гігієнічних вимог, правил охорони праці та безпеки життєдіяльності;

• використовувати сучасні управлінські, інформаційні та цифрові технології в організації діяльності закладів ресторанного господарства;

• приймати обґрунтовані організаційні рішення з метою підвищення ефективності функціонування підприємств ресторанного господарства та якості обслуговування споживачів.

Компетентності та результати навчання, яких набувають здобувачі освіти внаслідок вивчення навчальної дисципліни (шифри та зміст компетентностей та програмних результатів навчання вказано відповідно до ОПП «Готельно-ресторанна справа».

Шифр та назва компетентності	**Шифр та назва програмних результатів навчання**
СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.	**РН 02.** Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.
СК 02. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес В урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.	**РН 05.** Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
СК 08. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати	**РН 18.** Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції

споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів.	щодо розвитку бізнесу.

ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Курс	**2**		
Семестр	**3-5**		
Кількість кредитів ЄКТС	**9**		
Аудиторні навчальні заняття		**денна форма**	**заочна форма**
	лекції	**66 (в годинах)**	**12 (в годинах)**
	семінари, практичні	**60 (в годинах)**	**12 (в годинах)**
Самостійна робота		**144 (в годинах)**	**246 (в годинах)**
Форма підсумкового контролю	**Залік, екзамен**		

Структурно-логічна схема вивчення навчальної дисципліни:

Пререквізити	Постреквізити
Основи барної справи	

ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Перелік тем лекційного матеріалу

Тема 1. Поняття, функціонал та роль ресторанного господарства в індустрії гостинності (4 год.)

Ресторанне господарство як складова індустрії гостинності. Взаємозв'язок ресторанного бізнесу з туризмом, готельною сферою та подієвою індустрією. Концепції «Third Place» та Experience Economy. Функціональна структура підприємства: Front of House (FoH) та Back of House (BoH). Основні показники ефективності діяльності закладів ресторанного господарства.

Самостійне вивчення: Економічна та соціальна роль ресторанного господарства в розвитку територій. Аналіз сучасних тенденцій споживання послуг харчування поза домом.(10 год.)

Тема 2. Класифікація та типізація закладів ресторанного господарства (4 год.)

Основні типи закладів ресторанного господарства: ресторани, кафе, бари, їдальні, кав'ярні та заклади швидкого обслуговування. Особливості форматів Fine Dining, Casual Dining, QSR, Fast Casual. Характеристика сучасних моделей Dark Kitchen та Food Hall. Порівняння організаційних та економічних особливостей різних типів закладів.

Самостійне вивчення: Розвиток спеціалізованих закладів ресторанного

господарства та міжнародний досвід їх функціонування.(10 год.)

Тема 3. Тренди, формати та концептуалізація ресторанного бізнесу (4 год.)

Сучасні світові тренди розвитку ресторанного господарства: Farm-to-Table, Zero Waste, локаворство, Plant-Based. Цифровізація та персоналізація сервісу. Формування ресторанної концепції: цільова аудиторія, унікальна ціннісна пропозиція, гастрономічна та просторова ідентичність. Концепт-бук як інструмент створення ресторанного бренду.

Самостійне вивчення: Дослідження успішних ресторанних концепцій в Україні та світі. Вплив екологічних і соціальних трендів на розвиток закладів ресторанного господарства.(10 год.)

Тема 4. Харчова безпека, санітарія та система HACCP (5 год.)

Нормативно-правові засади безпечності харчових продуктів. Основні принципи системи HACCP. Санітарно-гігієнічні вимоги до діяльності закладів ресторанного господарства. Товарне сусідство продуктів. Критичні точки контролю та профілактика харчових ризиків. Контроль якості та безпечності продукції.

Самостійне вивчення: Аналіз практики впровадження HACCP у закладах ресторанного господарства. Сучасні методи контролю безпечності харчових продуктів.(11 год.)

Тема 5. Проектування та зонування приміщень закладу ресторанного господарства (4 год.)

Вимоги до проектування закладів ресторанного господарства. Функціональне зонування приміщень. Організація потоків сировини, персоналу, готової продукції та відходів. Ергономіка виробничих і торговельних приміщень. Планування роботи виробничих цехів.

Самостійне вивчення: Сучасні підходи до дизайну та ергономічної організації ресторанного простору.(11 год.)

Тема 6. Меню як головний інструмент продажів (4 год.)

Сутність та функції меню в діяльності закладу. Види меню: A la carte, Table d'hôte, сезонне, банкетне меню. Принципи формування асортименту та структури меню. Вплив меню на продажі та формування іміджу закладу.

Самостійне вивчення: Аналіз меню провідних ресторанних підприємств. Особливості формування спеціальних і тематичних меню.(10 год.)

Тема 7. Калькуляційні та технологічні карти. Food Cost (5 год.)

Технологічна документація закладу ресторанного господарства. Технологічні та техніко-технологічні карти. Розрахунок норм закладки сировини та відходів. Показник Food Cost та його роль в управлінні витратами. Формування собівартості продукції.

Самостійне вивчення: Використання сучасних програм автоматизації для ведення калькуляційної документації.(10 год.)

Тема 8. Меню-інжиніринг та аналіз асортименту (5 год.)

Поняття меню-інжинірингу. Методи оцінювання ефективності асортименту. Матриця меню та класифікація страв. Аналіз прибутковості та популярності меню. Прийняття управлінських рішень щодо оптимізації асортименту.

Самостійне вивчення: Приклади застосування меню-інжинірингу в сучасних ресторанах.(10 год.)

Тема 9. Організація обслуговування та стандарти сервісу (SOP) (5 год.)

Сутність ресторанного сервісу. Організація процесу обслуговування гостей. Стандарти операційних процедур (SOP). Управління якістю сервісу. Робота з відгуками та формування лояльності споживачів.

Самостійне вивчення: Психологія спілкування з гостями та методи врегулювання конфліктних ситуацій.(10 год.)

Тема 10. Автоматизація та цифрові технології в ресторанному господарстві (5 год.)

Сучасні системи автоматизації ресторанного бізнесу. POS- і CRM-системи. QR-меню та електронні замовлення. Програми лояльності. Інтеграція з сервісами доставки та цифровими платформами.

Самостійне вивчення: Аналіз програмного забезпечення Poster, iiko та інших рішень для ресторанного господарства.(11 год.)

Тема 11. Організація роботи бару та реалізація напоїв (5 год.)

Місце бару в структурі закладу ресторанного господарства. Організація роботи барного підрозділу. Класифікація напоїв. Особливості формування барної карти. Контроль якості та обліку барної продукції.

Самостійне вивчення: Сучасні тенденції розвитку барної справи та культура споживання напоїв.(10 год.)

Тема 12. Банкетне та виїзне обслуговування (Catering) (5 год.)

Особливості організації банкетів та кейтерингових заходів. Види банкетного обслуговування. Планування меню та логістики заходу. Організація роботи персоналу під час виїзного обслуговування.

Самостійне вивчення: Новітні формати кейтерингових послуг та їх розвиток в Україні.(11 год.)

Тема 13. Операційне управління персоналом та витратами (5 год.)

Організаційна структура закладу ресторанного господарства. Управління персоналом підрозділів FoH та BoH. Планування графіків роботи. Показники Labor Cost і Prime Cost. Контроль операційних витрат та продуктивності праці.

Самостійне вивчення: Системи мотивації персоналу в ресторанному бізнесі. Аналіз показників ефективності діяльності закладу.(10 год.)

Тема 14. Комплексний операційний аудит закладу ресторанного господарства (6 год.)

Поняття та складові операційного аудиту. Методика Mystery Shopping. Оцінювання якості продукції та сервісу. Використання чек-листів для контролю діяльності закладу. Розробка рекомендацій щодо підвищення ефективності роботи підприємства.

Самостійне вивчення: Практика проведення внутрішнього та зовнішнього аудиту в закладах ресторанного господарства.(10 год.)

Зміст практичних занять

Практична робота 1. Аналіз ресторанної концепції та бізнес-моделі закладу (2 год.)

Дослідження діяльності сучасного закладу ресторанного господарства. Аналіз концепції закладу, цільової аудиторії, унікальної ціннісної пропозиції (UVP), структури Front of House (FoH) та Back of House (BoH). Визначення місця і ролі підприємства в індустрії гостинності, його взаємозв'язку з туристичною, готельною та подієвою сферами. Оцінювання основних показників ефективності діяльності закладу та визначення чинників його конкурентоспроможності.

Практична робота 2. Порівняльний аналіз типів і форматів закладів ресторанного господарства (2 год.)

Дослідження особливостей різних типів закладів ресторанного господарства: ресторанів, кафе, барів, кав'ярень, їдалень і закладів швидкого обслуговування. Порівняння форматів Fine Dining, Casual Dining, Fast Casual та QSR за критеріями організації виробництва, сервісу, цінової політики та цільової аудиторії. Визначення переваг і недоліків кожного формату.

Практична робота 3. Розробка ресторанної концепції та концепт-буку закладу (2 год.)

Формування концепції ресторанного закладу з урахуванням сучасних тенденцій розвитку ресторанного бізнесу. Розробка унікальної ціннісної пропозиції, визначення цільової аудиторії, гастрономічної ідентичності та стилістики простору. Створення основних елементів концепт-буку як інструменту формування бренду закладу.

Практична робота 4. Аналіз ризиків і визначення критичних точок контролю за системою HACCP (2 год.)

Ідентифікація потенційно небезпечних факторів у процесі виробництва харчової продукції. Визначення критичних контрольних точок (CCP), оцінювання рівня ризиків та розробка заходів щодо забезпечення безпечності харчових продуктів. Аналіз дотримання санітарно-гігієнічних вимог у закладі.

Практична робота 5. Проєктування та функціональне зонування закладу ресторанного господарства (2 год.)

Розробка схеми функціонального зонування ресторанного підприємства. Визначення розташування виробничих, складських, адміністративних і торговельних приміщень. Аналіз логістики внутрішніх потоків сировини, готової продукції, персоналу та відходів з метою забезпечення ефективної діяльності закладу.

Практична робота 6. Аналіз структури меню та асортиментної політики закладу (2 год.)

Дослідження меню як інструменту продажів і комунікації з гостями. Аналіз структури меню, асортименту страв і напоїв, відповідності меню концепції закладу та потребам цільової аудиторії. Розробка пропозицій щодо підвищення ефективності меню.

Практична робота 7. Розробка технологічної та калькуляційної документації на страву (2 год.)

Складання технологічної та калькуляційної карт для визначеної страви. Розрахунок норм закладки сировини, виробничих втрат і виходу готової продукції. Визначення собівартості страви та аналіз її економічної доцільності.

Практична робота 8. Проведення меню-інжинірингу закладу ресторанного господарства (2 год.)

Оцінювання ефективності асортименту страв за показниками популярності та прибутковості. Побудова матриці меню-інжинірингу та класифікація страв за відповідними категоріями. Розробка управлінських рішень щодо оптимізації меню та збільшення прибутковості підприємства.

Практична робота 9. Розробка стандартів обслуговування гостей (SOP) (2 год.)

Формування стандартних операційних процедур для обслуговування гостей. Опис етапів контакту з гостем від зустрічі до завершення обслуговування. Розробка критеріїв оцінювання якості сервісу та заходів щодо підвищення рівня задоволеності споживачів.

Практична робота 10. Аналіз систем автоматизації ресторанного бізнесу (2 год.)

Дослідження сучасних інформаційних систем управління діяльністю ресторанних підприємств. Аналіз функціональних можливостей POS-систем, CRM-платформ, QR-меню та цифрових сервісів доставки. Оцінювання впливу цифрових технологій на ефективність управління закладом.

Практична робота 11. Формування асортименту та розробка барної карти (2 год.)

Складання барної карти відповідно до концепції ресторанного закладу. Класифікація напоїв та визначення принципів їх поєднання зі стравами меню. Аналіз структури барного асортименту та особливостей обліку барної продукції.

Практична робота 12. Організація банкетного та кейтерингового обслуговування (2 год.)

Розробка проєкту організації банкетного або кейтерингового заходу. Планування меню, визначення необхідних ресурсів, розрахунок кількості персоналу та організація логістики проведення заходу. Оцінювання ефективності запропонованої моделі обслуговування.

Практична робота 13. Розрахунок і аналіз операційних показників діяльності закладу (2 год.)

Визначення показників Food Cost, Labor Cost та Prime Cost на основі заданих виробничих даних. Аналіз структури витрат закладу ресторанного господарства та оцінювання ефективності використання ресурсів. Розробка заходів щодо оптимізації витрат.

Практична робота 14. Проведення операційного аудиту ресторанного підприємства (2 год.)

Здійснення комплексного оцінювання діяльності закладу ресторанного господарства за допомогою чек-листів та методики Mystery Shopping. Аналіз якості продукції, рівня

сервісу, організації виробничих процесів і дотримання стандартів роботи. Формування рекомендацій щодо вдосконалення діяльності підприємства.

Практична робота 15. Комплексне проєктування діяльності закладу ресторанного господарства (2 год.)

Розробка комплексного проєкту сучасного закладу ресторанного господарства з використанням знань, отриманих під час вивчення дисципліни. Формування концепції закладу, проєктування структури підприємства, розробка меню, системи сервісу, елементів автоматизації та ключових показників ефективності діяльності. Презентація та обґрунтування запропонованого проєкту.

Розподіл годин, виділених на вивчення дисципліни:

Найменування видів робіт	Розподіл годин за формами навчання	
	денна	заочна
Самостійна робота, год, у т.ч.:	236	240
Опрацювання матеріалу, викладеного на лекціях	60	80
Підготовка до практичних занять та контрольних заходів	80	82
Підготовка звітів з практичних робіт	-	-
Підготовка до поточного контролю	36	38
Опрацювання матеріалу, винесеного на самостійне вивчення	60	60

ПОЛІТИКА КУРСУ

Коротко, з покликанням на відповідну нормативну базу УКД, висвітлити питання:

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 ≥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. Ознайомитись з "Політикою академічної доброчесності" - 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. "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.

Під час вивчення навчальної дисципліни «Технології продукції ресторанного господарства» здобувачі використовують ШІ:

1) *створення зображень, презентацій, меню, технологічних схем та іншого візуального контенту у сфері ресторанного господарства;*
2) *пошуку, узагальнення та систематизації інформації про харчові продукти, страви, кулінарні технології та сучасні тенденції ресторанної індустрії;*
3) *розроблення рецептур страв і напоїв, технологічних карт, калькуляційних карт та меню закладів ресторанного господарства;*
4) *перекладу професійної документації, наукових публікацій та опрацювання іноземних джерел з технології харчування;*
5) *підготовки доповідей, навчальних проєктів, відеопрезентацій, дослідницьких і аналітичних матеріалів;*
6) *створення та редагування мультимедійного контенту, зокрема фото-, аудіо- та відеоматеріалів для освітніх і професійних потреб;*
7) *аналізу сучасних технологій виробництва харчової продукції, обладнання, інноваційних методів обробки сировини та тенденцій розвитку ресторанного господарства.*

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, окрім виробничої необхідності. Під час виконання заходів контролю використання гаджетів заборонено (за винятком, коли це передбачено умовами його проведення). У разі порушення цієї заборони результат анульовується без права перескладання. Ознайомитись з відповідним документом можна за посиланням. 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.

№ п/п	Перелік сертифікованих (безкоштовних) онлайн-курсів	Перелік тем, які можуть бути перераховані (за умови наявності сертифіката на ім'я та прізвище студента/студентки)
1.	Гігієна громадського харчування | Profosvita	Тема 3. Харчова безпека, санітарія та система HACCP
2.	Загальні правила санітарії та гігієни у професійній діяльності: стандарти ISO 9001, ISO 22000, HACCP (ХАССП) | Profosvita	Тема 3. Харчова безпека, санітарія та система HACCP
3.	Підготовка залу для відвідувачів | Profosvita	Тема 7. Організація обслуговування та стандарти сервісу (SOP)
4.	Складання меню, карти вин та напоїв. Міксологія | Profosvita	Тема 5. Меню як головний інструмент продажів. Меню-інжиніринг та аналіз асортименту

МЕТОДИ НАВЧАННЯ

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.

Програмний результат навчання	Метод навчання	Метод оцінювання
РН 02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації	Лекція, практичні заняття, робота з нормативною та професійною літературою, кейс-	Усне опитування, тестування, оцінювання виконання практичних завдань

обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.	метод, самостійна робота	
РН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.	Лекція, практичні заняття, аналіз виробничих ситуацій, ділові ігри, самостійна робота	Тестування, розв'язання ситуаційних завдань, оцінювання практичних робіт
РН 18. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.	Практичні заняття, проєктне навчання, презентації, дискусії, самостійна робота	Оцінювання презентацій, захист індивідуальних проєктів, оцінювання творчих завдань

МАТЕРІАЛЬНО-ТЕХНІЧНІ РЕСУРСИ

1. Технологічне обладнання та інвентар для приготування страв (плити, печі, міксери, ножі, кухонний інструментарій) для проведення практичних занять.
2. Мультимедійний проєктор або екран для демонстрації технологічних схем виробництва, презентацій, відеоматеріалів та майстер-класів із кулінарної справи.
3. Доступ до нормативних документів і стандартів (державні стандарти харчової продукції, санітарно-гігієнічні вимоги, HACCP, законодавство щодо харчової безпеки).
4. Програмне забезпечення для автоматизації виробничих процесів та обліку продукції (POS-системи, складський облік, системи управління закладами ресторанного господарства, Excel для аналізу діяльності).
5. Зразки сировини та продуктів для практичних занять з органолептичної оцінки, технології приготування та особливостей подавання страв.
6. Навчально-методична література, довідники та професійні видання з кулінарії, технології харчових продуктів, ресторанного сервісу.
7. Доступ до електронних освітніх платформ та професійних онлайн-ресурсів для виконання практичних завдань, підготовки презентацій, обміну матеріалами та командної роботи.
8. Спеціалізована навчальна кухня або лабораторія ресторанної справи, оснащена професійним обладнанням, інвентарем та посудом для відпрацювання технологій приготування і подавання страв.
9. Набори посуду та дегустаційного приладдя (тарілки, прибори, келихи, дегустаційні карти) для формування практичних навичок професійного сервісу.
10. Засоби для забезпечення санітарно-гігієнічних вимог та безпечної роботи кухні, включаючи засоби очищення, дезінфекції та індивідуального захисту.

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
Всього:	-	100	60	100

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».

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.

Критерії оцінювання (аудиторні заняття):

«незадовільно»	володіє навчальним матеріалом лише на рівні елементарного розпізнавання окремих фактів, термінів і понять з організації ресторанного господарства; відтворює матеріал фрагментарно, окремими словами або реченнями; демонструє знання лише незначної частини дисципліни; не здатний пояснити принципи функціонування закладів ресторанного господарства, організацію виробничих і сервісних процесів, особливості управління персоналом, меню, матеріальними та інформаційними ресурсами.
«задовільно»	володіє матеріалом на початковому рівні, здатний відтворити значну його частину переважно репродуктивно; за допомогою викладача може логічно викласти основні положення організації ресторанного господарства, характеризувати типи закладів, види організаційних структур, принципи обслуговування споживачів та управління діяльністю підприємства; демонструє знання щодо організації роботи закладу, планування меню, використання ресурсів та стандартів якості, але допускає помилки, які може виправити під керівництвом викладача.
«добре»	здатний застосовувати набуті знання в типових професійних ситуаціях ресторанного бізнесу; частково контролює власну навчальну діяльність, аналізує організаційну структуру закладу, процеси обслуговування, використання матеріальних, трудових та інформаційних ресурсів; уміє порівнювати різні моделі організації ресторанного господарства, узагальнювати та систематизувати інформацію під керівництвом викладача. У цілому самостійно використовує професійні знання для вирішення практичних завдань, аргументує власні висновки, контролює власну діяльність та виправляє допущені помилки.

«відмінно»	виявляє творчі здібності при розв'язанні професійних завдань у сфері організації ресторанного господарства, самостійно визначає цілі власної навчальної діяльності; оцінює сучасні тенденції розвитку ресторанного бізнесу, використовує нормативні документи, професійні джерела інформації та цифрові технології без допомоги викладача; вільно обґрунтовує власні рішення щодо організації діяльності закладу ресторанного господарства, управління персоналом, формування концепції, меню та сервісу; самостійно аналізує професійні ситуації, проводить оцінку ефективності діяльності підприємства, розробляє управлінські рішення та проєкти з удосконалення роботи закладу; демонструє здатність до професійного розвитку, стратегічного мислення та безперервного вдосконалення компетентностей.

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. Відпрацьоване лекційне заняття в електронному журналі позначається літерою «в».

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. За результатами підсумкового контролю (диференційований залік/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.

Загальна семестрова оцінка з дисципліни, яка виставляється в екзаменаційних відомостях оцінюється в балах (згідно з **Шкалою 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**
Національна диференційована шкала		
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
Національна недиференційована шкала		
Зараховано	60 – 100	-

Не зараховано	0 – 59	-

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

РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

Основна література

1. Закон України «Про захист прав споживачів»
2. В. Г. Захарчук, Т. А. Кунділовська, Г. Є. Гайдукович Технологія продукції ресторанного господарства: навчальний посібник. – Одеса: ОНЕУ, Атлант ВОІ СОІУ, 2016 р. – 479 с
3. Гаврилко П.П. Барна справа: навч. посіб. / Гаврилко П.П., Гуштан Т.В., Малиновська О.В. – Львів : Магнолія 2006, 2025. – 320 с.
4. Farrimond S. The Science of Cooking: Every Question Answered to Perfect Your Cooking. London : DK, 2017. 256 p.
5. Закон України «Про туризм».
6. ДСТУ ISO 22000:2019 Системи керування безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-якої організації в харчовому ланцюзі. Національний стандарт є ідентичним міжнародному стандарту ISO 22000:2018.
7. ISO 9001:2015 Quality Management Systems Requirements.
8. ISO 14001:2015 Environmental Management Systems Requirements.
9. Ковешніков В. С., Матвієнко А. Т., Разметова О. Г. Організація готельно ресторанного господарств: навчальний посібник. Київ: Київський національний університет будівництва і архітектури, 2022. 404 с.
10. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства : навчальний посібник. 4 те вид. Київ : Центр учбової літератури, 2026. 280 с.
11. Іванова О. В., Капліна Т. В. Санітарія та гігієна закладів ресторанного господарства : навчальний посібник. Київ : Центр учбової літератури, 2023. 399 с.
12. Мальська М. П. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів: підручник. Київ: Центр учбової літератури, 2019. 392 с.

Електронні інформаційні ресурси

13. Держпродспоживслужба України: офіційний вебсайт. URL: https://dpss.gov.ua (дата звернення: 28.08.2026).
14. Законодавство України: офіційний вебпортал Верховної Ради України. URL: https://zakon.rada.gov.ua (дата звернення: 28.08.2026).
15. International Organization for Standardization (ISO): офіційний сайт. URL: https://www.iso.org (дата звернення: 28.08.2026).
16. Green Key: міжнародна програма екологічної сертифікації закладів гостинності. URL: https://www.greenkey.global (дата звернення: 28.08.2026).
17. Food Safety. European Commission: офіційний вебпортал з питань безпечності харчових продуктів. URL: https://food.ec.europa.eu (дата звернення: 28.08.2026).

18. World Health Organization (WHO). Food Safety Веб-сайт. URL: https://www.who.int/health-topics/food-safety (дата звернення: 28.08.2026).
19. Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO). Food Quality and Safety Systems: A Training Manual on Food Hygiene and the Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) System Веб-сайт. URL: https://openknowledge.fao.org/bitstreams/b4fa278d-0270-4390-a83e-72236f838569/download (дата звернення: 28.08.2026).