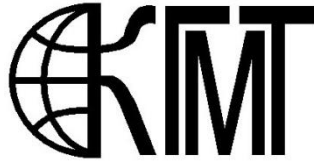


**Географічний факультет**  
(назва інституту/факультету)  
**Кафедра географії та менеджменту туризму**  
(назва кафедри)



**СИЛАБУС**  
**навчальної дисципліни**  
**Технологія послуг харчування**

(вказати назву навчальної дисципліни (іноземною, якщо дисципліна викладається іноземною мовою))

**обов'язкова**  
(вказати: обов'язкова)

**Освітньо-професійна програма** Готельно-ресторанний сервіс та туропереїтинг  
(назва програми)

**Спеціальність** 242 "Туризм"  
(вказати: код, назва)

**Галузь знань** 24 "Сфера обслуговування"  
(вказати: шифр, назва)

**Рівень вищої освіти** перший (бакалаврський)  
(вказати: перший (бакалаврський)/другий (магістерський)/третій (освітньо-науковий))

**Факультет** Географічний  
(назва факультету/інституту, на якому здійснюється підготовка фахівців за вказаною освітньо-професійною програмою)

**Мова навчання** українська  
(вказати: на яких мовах читається дисципліна)

**Розробник:** Круль Галина Ярославівна, доцент кафедри географії та менеджменту туризму, кандидат географічних наук  
(вказати авторів (викладач (ів)), їхні посади, наукові ступені, вчені звання)

**Профайл викладача**  
[http://www.geotour.chnu.edu.ua/index.php?page=/ua/02personnel&data\[6678\]\[caf\\_pers\\_id\]=1086&comands\[6678\]=item](http://www.geotour.chnu.edu.ua/index.php?page=/ua/02personnel&data[6678][caf_pers_id]=1086&comands[6678]=item)

**Контактний тел.** +38(050) 6080802

**E-mail:** [g.krul@chnu.edu.ua](mailto:g.krul@chnu.edu.ua)

**Сторінка курсу в Moodle** <https://moodle.chnu.edu.ua/enrol/index.php?id=5822>

**Консультації** за графіком консультацій викладачів на сайті:  
<http://www.geotour.chnu.edu.ua/index.php?page=/ua/07navchproc>

**1. Мета навчальної дисципліни** полягає у забезпеченні майбутнього фахівця з готельно-ресторанного сервісу та турсервісу теоретичними знаннями і практичними навичками у сфері надання послуг харчування, здатності правильно організовувати технологічний процес на підприємствах ресторанного господарства.

**Пререквізити.** Ефективність засвоєння курсу підвищує попереднє вивчення таких навчальних дисциплін: «Основи сфери гостинності», «Дизайн і планувально-просторова організація готельно-ресторанних закладів», «Інформаційні системи і технології в туризмі та ГРС», «Організація ресторанної справи» і паралельне вивчення дисципліни «Психологія у сфері гостинності».

**2. Результати навчання.**

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент має набути таких **компетентностей**:

- ЗК12. Навички міжособистісної взаємодії
- ЗК8. Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій
- ЗК9. Вміння виявляти, ставити і вирішувати проблеми
- ЗК10. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово
- ЗК11. Здатність спілкуватися іноземною мовою
- ЗК12. Навички міжособистісної взаємодії
- ЗК13. Здатність планувати та управляти часом
- ЗК14. Здатність працювати в команді та автономно
- СК1. Знання та розуміння предметної області та розуміння специфіки професійної діяльності
- СК2. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях
- СК6. Розуміння процесів організації туристичних подорожей і комплексного туристичного обслуговування (готельного, ресторанного, транспортного, екскурсійного, рекреаційного)
- СК8. Розуміння принципів, процесів і технологій організації роботи суб'єкта туристичної індустрії та її підсистем
- СК9. Здатність забезпечувати безпеку туристів у звичайних та складних форс-мажорних обставинах
- СК13. Здатність до співпраці з діловими партнерами і клієнтами, уміння забезпечувати з ними ефективні комунікації
- СК14. Здатність працювати у міжнародному середовищі на основі позитивного ставлення до несхожості до інших культур, поваги до різноманітності та мультикультурності, розуміння місцевих і професійних традицій інших країн, розпізнавання міжкультурних проблем у професійній практиці
- СК15. Здатність діяти у правовому полі, керуватися нормами законодавства
- СК19. Здатність до організації та технологічного забезпечення процесу надання основних і додаткових послуг (прийому, розміщення, харчування, дозвілля та анімації тощо) в закладах готельно-ресторанного господарства відповідно до існуючих стандартів з використанням сучасних інформаційних та інноваційних технологій

**Програмні результати навчання:**

- ПРН1. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення туристичного законодавства, національних і міжнародних стандартів з обслуговування туристів.
- ПРН6. Застосовувати у практичній діяльності принципи і методи організації та технології обслуговування туристів.
- ПРН9. Організувати процес обслуговування споживачів туристичних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.

- ПРН10. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єкта туристичного бізнесу та окремих його підсистем (адміністративно-управлінська, соціально-психологічна, економічна, техніко-технологічна).
- ПРН11. Володіти державною та іноземною (ними) мовою (мовами), на рівні, достатньому для здійснення професійної діяльності.
- ПРН12. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами туристичних послуг.
- ПРН13. Встановлювати зв'язки з експертами туристичної та інших галузей
- ПРН14. Проявляти повагу до індивідуального і культурного різноманіття
- ПРН17. Управляти своїм навчанням з метою самореалізації в професійній туристичній сфері.
- ПРН18. Адекватно оцінювати свої знання і застосовувати їх в різних професійних ситуаціях.
- ПРН19. Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань.
- ПРН20. Виявляти проблемні ситуації і пропонувати шляхи їх розв'язання.
- ПРН21. Приймати обґрунтовані рішення та нести відповідальність за результати своєї професійної діяльності.
- ПРН22. Професійно виконувати завдання в невизначених та екстремальних ситуаціях.
- ПРН25. Знати технологічні процеси та операції, пов'язані з наданням та організацією споживання основних і додаткових послуг (гостинності, харчування, дозвілля та анімації тощо) в закладах готельно-ресторанного господарства відповідно до існуючих стандартів із використанням сучасних інформаційних та інноваційних технологій.

### 3. Опис навчальної дисципліни

#### 3.1. Загальна інформація

Назва навчальної дисципліни <i>Технологія послуг харчування</i>												
Форма навчання	Рік підготовки	Семестр	Кількість			Кількість годин						Вид підсумкового контролю
			кредитів	годин	змістових модулів	лекції	практичні	семінарські	лабораторні	самостійна робота	індивідуальні завдання	
Денна	3	6	6,0	180	3	45	-	-	30	105	-	іспит

#### 3.2. Структура змісту навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин					
	усього	у тому числі				
		л	п	лаб	інд	с.р.
<b>Теми лекційних занять</b>	<b>Змістовий модуль 1. Основи технологічного процесу в закладах ресторанного господарства</b>					
<i>Тема 1:</i> Основні стадії технологічного процесу надання послуг харчування в закладах ресторанного господарства	16	4	-	2	-	10
<i>Тема 2:</i> Сучасні способи і прийоми кулінарної обробки продуктів	12	2	-	2	-	8
<i>Тема 3:</i> Правила складання та оформлення різних видів меню в закладах ресторанного господарства	12	4	-	2	-	6
<i>Тема 4:</i> Особливості професійного етикету працівників закладів ресторанного господарства	10	2	-	2	-	6
<i>Тема 5:</i> Загальна характеристика методів і форм обслуговування	10	2	-	2	-	6
<b>Разом за ЗМ1</b>	<b>60</b>	<b>14</b>	<b>-</b>	<b>10</b>	<b>-</b>	<b>36</b>
	<b>Змістовий модуль 2. Технологія надання послуг харчування в закладах ресторанного господарства</b>					
<i>Тема 6:</i> Підготовка до обслуговування відвідувачів у закладах ресторанного господарства	14	4	-	2	-	8
<i>Тема 7:</i> Правила і технологія подавання страв і напоїв	12	4	-	2	-	6
<i>Тема 8:</i> Особливості подавання та правила споживання напоїв	12	4	-	2	-	6
<i>Тема 9:</i> Обслуговування банкетів	14	2	-	4	-	8
<i>Тема 10:</i> Надання додаткових послуг у закладах ресторанного господарства	8	2	-	-	-	6
<b>Разом за ЗМ2</b>	<b>60</b>	<b>16</b>	<b>-</b>	<b>10</b>	<b>-</b>	<b>34</b>

	<b>Змістовий модуль 3: Надання послуг харчування у закладах ресторанного господарства різного типу</b>					
<i>Тема 11:</i> Особливості обслуговування в ресторанах	10	2	-	2	-	6
<i>Тема 12:</i> Організація обслуговування в барах і пабах	12	3	-	2	-	7
<i>Тема 13:</i> Особливості послуг харчування в кафе і кав'ярнях	14	4	-	2	-	8
<i>Тема 14:</i> Принципи та стандарти системи НАССР в закладах ресторанного господарства	14	4	-	2	-	8
<i>Тема 15:</i> Безпека у закладах ресторанного господарства	10	2	-	2	-	6
<b>Разом за ЗМЗ</b>	<b>60</b>	<b>15</b>	<b>-</b>	<b>10</b>	<b>-</b>	<b>35</b>
<b>Усього годин</b>	<b>180</b>	<b>45</b>	<b>-</b>	<b>30</b>	<b>-</b>	<b>105</b>

### 3.3 Теми лабораторних занять

№	Назва теми	Кількість годин	Кількість балів
1	Технологічний процес у закладах ресторанного господарства	2	2
2	Сучасні способи кулінарної обробки продуктів	2	2
3	Принципи складання банкетного меню	2	2
4	Обов'язки працівників закладів ресторанного господарства	2	2
5	Методи і форми обслуговування	2	2
	<b>Разом за ЗМ1</b>	<b>10</b>	<b>10</b>
6	Способи складання серветок для сервірування столів	2	2
7	Сервірування столів	2	3
8	Правила подавання різних напоїв	2	2
9	Банкети	4	3
	<b>Разом за ЗМ2</b>	<b>10</b>	<b>10</b>
10	Особливості послуг харчування в ресторані	2	2
11	Особливості послуг харчування в барі та пабі	2	2
12	Особливості послуг харчування в кафе та кав'ярні	2	2
13	Система НАССР	2	2
14	Безпека в закладах ресторанного господарства	2	2
	<b>Разом за ЗМ3</b>	<b>10</b>	<b>10</b>
	<b>Всього</b>	<b>30</b>	<b>30</b>

### 3.4. Зміст завдань для самостійної роботи\*

№	Назва теми	Кількість годин	
		д/ф	з/ф
1.	Вимоги до продуктів харчування та продовольчої сировини	4	-
2.	Правила зберігання сировини та харчових продуктів на підприємствах ресторанного господарства	6	-
3.	Інфрачервоні та НВЧ-нагрівання – способи теплової кулінарної обробки	8	
4.	Види і структура Збірників рецептур, які використовуються в закладах ресторанного господарства	2	-
5.	Підходи до формування меню в різних типах закладів рес-	2	

	торанного господарства		
6.	Види електронного меню	2	-
7.	Особливості професійного етикету працівників закладів ресторанного господарства	2	-
8.	Сучасні професії в ресторанному бізнесі (сомельє, баристи, хостес)	4	-
9.	Методи і форми обслуговування гостей в закладах ресторанного господарства	6	
10.	Підготовка торгового залу до обслуговування в закладах ресторанного господарства	8	
11.	Підготовка столу до подавання страв	6	
12.	Правила споживання алкогольних і безалкогольних напоїв	6	
13.	Класифікація банкетів і прийомів	4	-
14.	Особливості обслуговування тематичних банкетів	4	-
15.	Організація музичного обслуговування в ресторанах	3	-
16.	Організація розважальних шоу-програм	3	-
17.	Сучасні концепції організації обслуговування гостей у ресторанах	6	-
18.	Види барів та їх устаткування	3	-
19.	Професійні вимоги до барменів	4	-
20.	Характеристика кафе та кав'ярень	4	-
21.	Подавання кави, чаю та кавових напоїв	4	-
22.	Система НАССР та її принципи	4	
23.	Стандарти системи НАССР	4	
24.	Техніка безпеки в закладах ресторанного господарства	3	-
25.	Правила поведінки персоналу за форс-мажорних обставин	3	-
	<b>Всього годин на самостійне опрацювання</b>	<b>105</b>	-

\*Питання, винесені на самостійне опрацювання, включені до тематичного і підсумкового тестового контролю.

#### 4. Методи навчання

Під час викладання даної навчальної дисципліни використовуються такі методи навчання:

- ✓ словесні методи (лекція, розповідь, бесіда, консультація, дискусія, обговорення, проблемна ситуація тощо),
- ✓ лабораторні заняття з використанням наявного обладнання та інвентаря,
- ✓ наочні методи (презентації, відеоматеріали, майстер-класи, екскурсії на підприємства ресторанного господарства тощо),
- ✓ електронне та інтерактивне онлайн-навчання (мультимедійні, дистанційні),
- ✓ самостійна робота за програмою навчальної дисципліни.

#### 5. Критерії оцінювання результатів навчання з навчальної дисципліни

Критерієм успішного проходження здобувачем освіти підсумкового оцінювання може бути досягнення ним мінімальних порогових рівнів оцінок за кожним запланованим результатом навчання навчальної дисципліни, які варто визначати за допомогою числової (відсоткової) шкали оцінювання знань і трансформувати в оцінку використовуваної рейтингової шкали у кількості балів, що виділяються для кожного запланованого результату навчання навчальної дисципліни.

**Критерії оцінювання за основними видами робіт – [завантажити >>>](#)**

Відсоток від максимальної кількості балів	Критерії оцінювання доповіді з презентацією
90-100%	<p>Зміст доповіді студента відповідає заявленій темі. Студент вільно володіє матеріалом; повністю, правильно, послідовно, обґрунтовано розкриває тему, наводить різноманітні приклади. Присутні критичний аналіз та судження, логічні висновки.</p> <p>Виклад суті доповіді є виразним, чітко виділяються головні моменти. Студент впевнено тримається перед аудиторією, володіє культурою мовлення, дотримується регламенту.</p> <p>Мультимедійна презентація вдало доповнює виступ студента; має логічну структуру (титольний слайд, інформаційні слайди, завершальний слайд), не перенасичена текстом (не більше 40% презентації, не допускається наявність „слайдів-шпаргалок”), містить релевантний ілюстративний матеріал (графіки, діаграми, таблиці, схеми, картинки, фотографії, відеоматеріали тощо). Загальна кількість слайдів – не менше 10-ти.</p> <p>В оформленні слайдів витримано єдиний стиль, грамотно вибрана кольорова гама з урахуванням фізіологічних особливостей людини в її сприйнятті. Шаблон повинен відповідати представленій темі (або хоча б бути нейтральним).</p> <p>Інформація на слайдах ретельно структурована, достовірна, відсутні фактичні помилки. Текст презентації грамотно написаний, лаконічний і зрозумілий слухачам. Розмір шрифту не повинен бути дрібним (мінімум – 22 пт). Важливі відомості виділено за допомогою інструментів форматування.</p> <p>На додаткові запитання, які ставляться для з'ясування глибини розуміння і вміння орієнтуватися в явищах і процесах, студент відповідає правильно та вичерпно, без допомоги викладача чи колег.</p>
80-89%	<p>Зміст доповіді студента відповідає заявленій темі. Студент володіє матеріалом; повністю, послідовно розкриває тему. Присутні критичний аналіз та судження, логічні висновки. Разом з тим, студент допускає окремі помилки та неточності, що не впливає на загальний характер відповіді.</p> <p>Виклад суті доповіді є виразним. Студент володіє культурою мовлення, дотримується регламенту.</p> <p>Мультимедійна презентація вдало доповнює виступ студента, має логічну структуру (титольний слайд, інформаційні слайди, завершальний слайд), містить релевантний ілюстративний матеріал (графіки, діаграми, таблиці, схеми, картинки, фотографії, відеоматеріали тощо). Загальна кількість слайдів – не менше 10-ти. У презентації відсутні „слайди-шпаргалки”. Разом з тим, окремі слайди перенасичені текстом (більше 40%).</p> <p>В оформленні слайдів витримано єдиний стиль, грамотно вибрана кольорова гама з урахуванням фізіологічних особливостей людини в її сприйнятті. Шаблон повинен відповідати представленій темі (або хоча б бути нейтральним).</p> <p>Інформація на слайдах ретельно структурована, достовірна, проте наявні незначні фактичні помилки. Текст презентації грамотно написаний, лаконічний. Розмір шрифту не повинен бути дрібним (мінімум - 22 пт). Важливі відомості виділено за допомогою інструментів форматування.</p> <p>На додаткові запитання, які ставляться для з'ясування глибини</p>

	розуміння і вміння орієнтуватися в явищах і процесах, студент дає недостатньо вичерпні відповіді або відповідає за допомогою викладача чи колег.
<b>70-79%</b>	<p>Зміст доповіді студента відповідає заявленій темі. Студент виявляє знання і розуміння основного матеріалу теми, проте у доповіді допускає суттєві помилки. Порушено логіку розкриття основних питань теми.</p> <p>Мультимедійна презентація має структуру (титульний слайд, інформаційні слайди, завершальний слайд), містить релевантний ілюстративний матеріал (графіки, діаграми, таблиці, схеми, картини, фотографії, відеоматеріали тощо). Загальна кількість слайдів – не менше 8-ми. Розмір шрифту не повинен бути дрібним (мінімум - 22 пт).</p> <p>У презентації відсутні „слайди-шпаргалки”. Разом з тим, більшість слайдів перевантажені текстом (більше 40%). Важливі відомості на слайдах ніяк не виділено, наявні фактичні та граматичні помилки.</p> <p>Відповіді на додаткові запитання студент дає не одразу, при цьому відповіді нечіткі.</p>
<b>50-69%</b>	<p>Зміст доповіді студента не в повній мірі відповідає заявленій темі. Студент допускає грубі помилки у висвітленні питань теми.</p> <p>Композиція доповіді нелогічна.</p> <p>Під час виступу студент зчитує текст зі „слайдів-шпаргалок”.</p> <p>Загальна кількість слайдів мультимедійної презентації – менше 7-ми. Стилю презентації не дотримано. Більшість слайдів перевантажені текстом (більше 40%), який до того ж містить грубі граматичні помилки. Важливі відомості на слайдах ніяк не виділено, наявні фактичні помилки.</p> <p>Ілюстративний матеріал не завжди узгоджується зі змістом доповіді.</p> <p>При відповіді на додаткові запитання студент довго вагається, невпевнено формулює її, не може чітко, зрозуміло викласти свою думку стосовно поставленої проблеми.</p>
<b>30-49%</b>	<p>Зміст доповіді студента значною мірою не відповідає заявленій темі. Студент не орієнтується в темі.</p> <p>Під час виступу студент зчитує текст зі „слайдів-шпаргалок”, яких більшість у презентації.</p> <p>Загальна кількість слайдів мультимедійної презентації – менше 6-ти. Стилю презентації не дотримано. Інформація на слайдах містить фактичні помилки. Ілюстративний матеріал практично відсутній або переважно нерелевантний доповіді.</p> <p>Доповідь та презентація потребують суттєвого доопрацювання студентом.</p>

<b>Відсоток від максимальної кількості балів</b>	<b>Критерії оцінювання лабораторного заняття</b>
--	--



<b>90-100%</b>	Завдання з використанням лабораторного обладнання та інвентаря виконується повністю, послідовно правильно, відповідно до вимог, які ставляться до даного виду роботи. Студент виконує завдання самостійно, без підказок викладача чи колег. В процесі виконання завдання коментує всі свої дії та доповнює розповідь матеріалом, що був засвоєний під час лекційного заняття чи самостійно опрацьований. Результат (складання серветок, сервірування столів, відпрацювання навичок роботи персоналу тощо) виконаної роботи є бездоганним.
<b>80-89%</b>	Завдання з використанням лабораторного обладнання та інвентаря виконується послідовно правильно, відповідно до вимог, які ставляться до даного виду роботи, проте з певними недоліками. Студент виконує завдання самостійно, без допомоги викладача чи колег. В процесі виконання завдання коментує всі свої дії та коротко доповнює розповідь матеріалом, що був засвоєний під час лекційного заняття чи самостійно опрацьований. Результат (складання серветок, сервірування столів, відпрацювання навичок роботи персоналу тощо) виконаної роботи має певні недоліки.
<b>70-79%</b>	Завдання з використанням лабораторного обладнання та інвентаря виконується послідовно правильно, відповідно до вимог, які ставляться до даного виду роботи, проте з істотними недоліками. Студент виконує завдання самостійно, без допомоги викладача чи колег. В процесі виконання завдання коментує окремі свої дії та коротко доповнює розповідь матеріалом, що був засвоєний під час лекційного заняття. Результат (складання серветок, сервірування столів, відпрацювання навичок роботи персоналу тощо) виконаної роботи має суттєві недоліки.
<b>50-69%</b>	Завдання з використанням лабораторного обладнання та інвентаря виконується із порушенням послідовності і вимог, які ставляться до даного виду роботи. Для виконання завдання студент потребує допомоги викладача чи колег. В процесі виконання завдання коротко коментує окремі свої дії та доповнює розповідь матеріалом, що був засвоєний під час лекційного заняття. Результат (складання серветок, сервірування столів, відпрацювання навичок роботи персоналу тощо) виконаної роботи не відповідає вимогам.
<b>30-49%</b>	Завдання з використанням лабораторного обладнання та інвентаря виконується із порушенням послідовності і вимог, які ставляться до даного виду роботи. Для виконання завдання студент потребує допомоги викладача чи колег. В процесі виконання завдання студент не може прокоментувати свої дії та доповнити розповідь жодним теоретичним матеріалом. Результат (складання серветок, сервірування столів, відпрацювання навичок роботи персоналу тощо) виконаної роботи не відповідає вимогам.

<b>Відсоток від максимальної кількості балів</b>	<b>Критерії оцінювання усної відповіді</b>
--	--

<b>90-100%</b>	<p>Студент дає повний, правильний, послідовний, зв'язний, обґрунтований виклад питання, що супроводжується правильними прикладами. Знання предмету міцні і глибокі, виходять за межі навчальних програм, підручників, навчальних посібників та мають науковий та інноваційний характер (самостійно на основі первинних знань, отриманих від педагога чи з підручника). Знання використовуються вільно. Легко і самостійно переносяться на нові види діяльності в межах обраної професії.</p> <p>На додаткові запитання, які ставить викладач для з'ясування глибини розуміння і вміння орієнтуватися в явищах і процесах, студент відповідає правильно та вичерпно, без допомоги викладача чи колег.</p>
<b>80-89%</b>	<p>Студент дає правильний, повний виклад змісту підручника і матеріалу, поданого викладачем. Знання студент трансформує самостійно, легко переносить на нові види діяльності в межах теми чи предмету, що вивчається. Студент допускає незначні неточності, які виправляє сам або при першому зауваженні викладача.</p> <p>На додаткові запитання, які ставить викладач для з'ясування глибини розуміння і вміння орієнтуватися в явищах і процесах, дає недостатньо вичерпні відповіді або відповідає за допомогою викладача чи колег.</p>
<b>70-79%</b>	<p>Студент виявляє знання і розуміння основного навчального матеріалу, що розглядається, але під час відповіді допускає суттєві помилки і усвідомлює їх тільки після повторної вказівки викладача. Знання завчені з підручника переказуються без їхнього розуміння, відповідь є неконкретною, поверховою, без наведення прикладів. Не в змозі без допомоги викладача вивести співвідношення з іншими проблемами дисципліни, що вивчається. Відповіді на запитання дає не одразу, завченими з підручника фразами, після деякого напруження пам'яті, при чому відповіді нечіткі.</p>
<b>50-69%</b>	<p>Студент у відповіді викладає матеріал не достатньо зв'язано і послідовно, допускає грубі помилки, або зовсім пропускає матеріал і частково виправляє ці помилки тільки після вказівки викладача.</p> <p>У відповідях на додаткові запитання мають місце замінки і перерви, студент не може пояснити проблему, розуміє її приблизно.</p>
<b>30-49%</b>	<p>Студент припускається грубих помилок при викладі матеріалу і не виправляє ці помилки навіть при вказівці на них викладача.</p> <p>Виявляє незнання і нерозуміння навчального матеріалу, не орієнтується в предметі та як наслідок цього – повна відсутність навичок як в аналізі явищ, так і у подальшому виконанні практичних завдань. Потребує подальшої роботи над засвоєнням питання.</p>

<b>Кількість балів за одне правильне тестове завдання</b>	<b>Критерії оцінювання тестових завдань</b>
<b>0,5-1 балів</b>	Тестове завдання складається, принаймні, з чотирьох варіантів змістовних відповідей, з яких лише одна правильна. Неправильні відповіді неочевидні та виглядають правдоподібними за відсутності знань із питання, релевантного тестовому завданню.

#### **Шкала оцінювання: національна та ECTS**

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену, курсового	для заліку

		проекту (роботи), практики	
90-100	A	відмінно	зараховано
80-89	B	добре	
70-79	C		
60-69	D		
50-59	E	задовільно	
35-49	FX	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
0-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

## 6. Засоби оцінювання

**Засобами оцінювання** та демонстрування результатів є:

- стандартизовані тести;
- презентації результатів виконаних завдань;
- контрольні тестування;
- завдання на лабораторному обладнанні, реальних об'єктах тощо;
- ситуативні завдання та їх вирішення у групах.

## 7. Форми поточного і підсумкового контролю

*Форми поточного контролю:*

- усна (відповідь студента під час лабораторного заняття чи вирішення ситуативного завдання);
- захист презентації;
- виконання лабораторних робіт;
- письмова (тестування).

*Форма підсумкового контролю:* іспит (тестування).

Поточний контроль здійснюється під час лабораторних занять і має на меті перевірку знань здобувачів вищої освіти з окремих тем шляхом виконання конкретних завдань (презентацій чи тематичних тестувань). Кількість передбачених балів за різні види робіт зазначені у силабусі, робочій програмі, в системі дистанційного навчання Moodle, куди студенти завантажують роботи, і де здійснюється тестовий контроль. Результати оголошуються під час занять та/або виставляються в Moodle. Самостійна робота враховується при складанні поточних і підсумкових тестів та під час захистів лабораторних робіт.

Тестові завдання розроблені до кожної теми і підсумкові (іспит), покликані перевірити рівень засвоєння теоретичного матеріалу, здатності осмислити і відтворити зміст даної частини дисципліни.

### **Визнання результатів, здобутих шляхом неформальної освіти:**

Відповідно до «Положення про взаємодію формальної та неформальної освіти, визнання результатів навчання (здобутих шляхом неформальної та/або інформальної освіти, в системі формальної освіти) у Чернівецькому національному університеті імені Юрія Федьковича (протокол №4 від 28.03.2022 року)» (<https://www.chnu.edu.ua/media/3aykf41y/polozhennia-pro-vzaiemodiiu-formalnoi-ta-neformalnoi-osvity.pdf>) допускається зарахування навчальних елементів, а також отримання додаткових балів за результатами **неформальної освіти**:

- робота чи стажування за фахом, що підтверджується документом із підприємства та забезпечує набуття компетентностей, передбачених навчальною дисципліною;
- проходження безкоштовних навчальних тренінгів (вебінарів, семінарів), що проводяться на платформі Prometheus (<https://prometheus.org.ua>) та інших фахових платформах, за умови отримання безкоштовного сертифікату.

Результати зараховуються лише для відповідних тем лекційних і семінарських занять, практичних і лабораторних завдань даної навчальної дисципліни у кількості балів, що виділяються на цей навчальний елемент.

### Розподіл балів, які отримують студенти

Поточне тестування та практична робота							
ЗМ 1		ЗМ 2		ЗМ 3		Підсумковий тест (теоретичний)	Сума
лабораторні роботи	тести теоретичні	лабораторні роботи	тести теоретичні	лабораторні роботи	тести теоретичні		
10	10	10	10	10	10	40	100

## 8. Рекомендована література

### Основна література

1. Основи ресторанної справи : навчальний посібник / Укл. *Г.Я. Круль*. Чернівці : Чернівецький національний університет ім. Ю. Федьковича, 2020. 495 с. URL: <https://archer.chnu.edu.ua/handle/123456789/946>
2. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства : Підручник / За ред. П'ятницької Н.О. Київ : Центр учбової літератури, 2011. 584 с. URL : <http://kipt.com.ua/wp-content/uploads/2019/10/Організація-обслуговування-у-закладах-ресторанного-господарства.pdf>
3. *Архінов В.В.* Організація ресторанного господарства : Навч. посібн. Київ : Центр учбової літератури; Фірма «Інкос», 2007. 280 с. URL : <http://nkkep.com/wp-content/uploads/2015/10/ORG-Arhy-pov.pdf>
4. *Архінов В.В., Русавська В.А.* Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: навч. посібн. (рекомендовано МОН України). 3-тє вид. Київ : Центр учбової літератури, 2019. 280 с. URL : <https://subject.com.ua/pdf/242.pdf>

### Додаткова література

1. ДБН В2.2-25:2009. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства): URL: <https://dnaop.com/get/29633/>.
2. ДСТУ 3862-99. Ресторанне господарство. Терміни та визначення: URL: [https://dnaop.com/html/40988/doc-ДСТУ\\_3862-99](https://dnaop.com/html/40988/doc-ДСТУ_3862-99).
3. ДСТУ 4281:2004. Національний стандарт України. Заклади ресторанного господарства Класифікація: URL: [https://dnaop.com/html/34057/doc-ДСТУ\\_4281\\_2004](https://dnaop.com/html/34057/doc-ДСТУ_4281_2004).
4. Правила роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства: URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0680-02>.
5. *Мальська М.П., Гаталяк О.М., Ганич Н.М.* Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика): підручник. Київ : Центр учбової літератури, 2013. 304 с.
6. *Машир М.П., Пасюк А.П.* Ресторанний сервіс та секрети гостинності : навч. посібн. Київ : Кондор-Видавництво, 2015. 392 с.
7. *Мостова Л.М., Новікова О.В., Ракленко І.М.* Організація обслуговування в ресторанному господарстві : підручн. Харків : Світ Книг, 2018. 657 с. URL : [http://megalib.com.ua/book/8\\_Organizaciya\\_obslygovyvannya\\_na\\_pidpriemstvah\\_restorannogo\\_gospodarstva.html](http://megalib.com.ua/book/8_Organizaciya_obslygovyvannya_na_pidpriemstvah_restorannogo_gospodarstva.html)
8. *Сало Я.М.* Організація обслуговування населення на підприємствах харчування. Ресторанна справа : Довідник офіціанта. Львів : Афіша. 2005. 336 с.
9. *Самодай В.П., Кравченко А.І.* Організація ресторанної справи: навч. посібн. Суми : Вид-во СумПДУ ім. А.С.Макаренка, 2015. 424 с.
10. *Архінов В.В., Іванникова Т.В., Архінова А.В.* Ресторанна справа: асортимент, техноло-

гія і управління якістю продукції в сучасному ресторані : Навч. посібн. Київ : Центр учбової літератури; Фірма «Інкос», 2008. 384 с. URL : <https://tourism-book.com/pbooks/book-83/ua/>

11. Сало Я.М. Організація роботи барів : довідник бармена. Львів : Афіша, 2010. 351 с.
12. Устаткування закладів ресторанного господарства: навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. / А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, І.І. Тарасенко та ін. Київ : Київс. нац. торг.-екон. ун-т, 2013. 640 с.
13. Garvey, M., Dismore, H., Dismore, A. G. Running a Restaurant for Dummies. 320 p.
14. Siegel, S. & L., Lenger, H. & R., Stickler, H., Gutmayer, W. Service die Grundlagen. Trauner Verlag, 2009, 292 p.
15. Walker John R., Walker Josielyn. Introduction to Hospitality. Pearson Education, 2020. 432 p.

#### *Інформаційні ресурси*

1. Безалкогольні напої: URL: [https://uk.wikipedia.org/wiki/Безалкогольні\\_напої](https://uk.wikipedia.org/wiki/Безалкогольні_напої).
2. Виготовлення чаю: URL: [http://magiktea.com/all\\_about\\_tea/](http://magiktea.com/all_about_tea/).
3. Види кавових напоїв: URL: <http://coffeerecept.pp.ua/vidi-kavovix-napoiv-rizni-sposobi-prigotuvannya/>.
4. Відтінки смаку: види кавових напоїв: URL: <https://tribu-na.pl.ua/news/29324/>.
5. Мінеральні води. – Основи товарознавства: URL: <https://buklib.net/books/21949/>.
6. Наливка: URL: <https://uk.wikipedia.org/wiki/Наливка>.
7. Настоянка: URL: <https://jisty.com.ua/nalivka-nastoyanka-liker-u-chomu-riznitsya/>.
8. Опублікували рейтинг найкращих алкогольних коктейлів у світі: URL: <https://p-p.com.ua/news/opublikovaly-reityng-naikrashchych-alkogolnykh-kojteiliv-u-sviti/>.
9. Офіційні коктейлі МАБ: URL: [https://uk.wikipedia.org/wiki/Офіційні\\_коктейлі\\_ІБА](https://uk.wikipedia.org/wiki/Офіційні_коктейлі_ІБА).
10. Сайт Міжнародної асоціації барменів: URL: <https://iba-world.com/new-era-drinks/>.
11. Смачне місце: які локації для закладів вибирають відомі ресторатори: URL: <https://rau.ua/novyni/lokatsyy-dlya-restorana>.
12. Сорти та види кави: URL: <https://coffee-ucc.com/ua/pro-kavu-ta-chay/sorty-kavy>.
13. Способи приготування та подачі коктейлів: URL: <https://vseosvita.ua/library/posibnik-dla-majstriv-virobnicogo-navcanna-ta-ucniv-prigotuvannya-kojtejliv-72100.html>.
14. Теплове устаткування: URL: <https://studfile.net/preview/5194084/page:3/>.
15. Холодильне устаткування: URL: <https://studopedia.com.ua/141599-tema--holodilne-ustatkuvannya.html>.
16. Хоспер – меню: URL: <http://www.antrekot.com/menyu/hosper-menyu/>.
17. Чай. Особливості приготування: URL: <https://harchi.info/blogs/annie/chay-osoblyvosti-prigotuvannya>.
18. Чай: URL: <https://uk.wikipedia.org/wiki/Чай>.
19. Що таке джин і з чим його п'ють: URL: <https://harchi.info/blogs/san-ayt-j/shcho-take-dzhyn-i-z-chym-yogo-pyut>.
20. Як подавати пиво? URL: <https://www.new-review.xyz/yak-podavaty-pyvo/>.
21. Як правильно заварювати чай різних сортів: URL: <https://stm.net.ua/6168-yak-pravylno-zavaryuvaty-rizni-sorty-chayu.html>.
22. Як правильно пити пиво? URL: <https://www.unian.ua/consumers/210204-yak-pravilno-piti-pivo.html>.
23. 13 цікавих фактів про каву: [URL: <https://www.bbc.com/ukrainian/news-45706729>.
24. 28 способів приготування найсмачнішої кави. – URL: <https://hodosovka.megamarket.ua/blog/28-sposobiv-prigotuvannya-najsmachnishi-kavi>.

25. Per capita wine consumption worldwide in 2014 and 2018, by country (in liters): URL: <https://www.statista.com/statistics/232754/leading-20-countries-of-wine-consumption/>.
26. State of the vitiviniculture world market. – State of the sector in 2018. – April 2019: URL: <http://www.oiv.int/js/lib/pdfjs/web/viewer.html?file=/public/medias/6679/en-oiv-state-of-the-vitiviniculture-world-market-2019.pdf>.
27. The Difference between arabica and robusta? URL: <https://www.beanground.com/difference-between-arabica-and-robusta/>.
28. Wine Consumption in 2018: URL: <http://www.oiv.int/public/medias/6779/state-of-the-viticulture-world-market-oiv-2019-congress-pr.pdf>.