



СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «ТЕХНОЛОГІЯ ПОСЛУГ ХАРЧУВАННЯ»

Компонента освітньої програми – *обов'язкова* (6,0 кредитів)

Освітньо-професійна програма	Готельно-ресторанний сервіс та туropolерейтинг
Спеціальність	242 «Туризм і рекреація»
Галузь знань	24 «Сфера обслуговування»
Рівень вищої освіти	перший (бакалаврський)
Мова навчання	українська
Профайл викладача (-ів)	Круль Галина Ярославівна, доцент, доцент кафедри географії та менеджменту туризму https://geotour.chnu.edu.ua/pro-kafedru/spivrobitnyky/krul-halyna-yaroslavivna
Контактний тел.	+380506080802
E-mail:	g.krul@chnu.edu.ua
Сторінка курсу в Moodle	https://moodle.chnu.edu.ua/enrol/index.php?id=5822
Консультації	середа, 11:00-12:00

АНОТАЦІЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Навчальна дисципліна «Технологія послуг харчування» спрямована на вивчення здобувачами технологічних процесів та операцій, пов'язаних із наданням та організацією споживання основних і додаткових послуг (харчування, дозвілля та анімації тощо) в закладах готельно-ресторанного господарства відповідно до існуючих стандартів із використанням сучасних інформаційних та інноваційних технологій; набуття вмінь щодо створення і забезпечення стандартів обслуговування гостей у закладах харчування.

Дисципліна є нормативною, з циклу професійної підготовки, а ефективність її засвоєння забезпечується попереднім вивченням дисциплін «Основи сфери гостинності», «Дизайн і планувально-просторова організація готельно-ресторанних закладів», «Інформаційні системи і технології в туризмі та ГРС», «Організація ресторанної справи» і паралельним вивченням дисципліни «Психологія у сфері гостинності».

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

НАВЧАЛЬНИЙ КОНТЕНТ ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ

МОДУЛЬ 1. ОСНОВИ ТЕХНОЛОГІЧНОГО ПРОЦЕСУ В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА	
Тема 1	Основні стадії технологічного процесу надання послуг харчування в закладах ресторанного господарства

Тема 2	Сучасні способи і прийоми кулінарної обробки продуктів
Тема 3	Правила складання та оформлення різних видів меню в закладах ресторанного господарства
Тема 4	Особливості професійного етикету працівників закладів ресторанного господарства
Тема 5	Загальна характеристика методів і форм обслуговування
МОДУЛЬ 2. ТЕХНОЛОГІЯ НАДАННЯ ПОСЛУГ ХАРЧУВАННЯ В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА	
Тема 6	Підготовка до обслуговування відвідувачів у закладах ресторанного господарства
Тема 7	Правила і технологія подавання страв і напоїв
Тема 8	Особливості подавання та правила споживання напоїв
Тема 9	Обслуговування банкетів
Тема 10	Надання додаткових послуг у закладах ресторанного господарства

ФОРМИ, МЕТОДИ ТА ОСВІТНІ ТЕХНОЛОГІЇ НАВЧАННЯ

Під час викладання даної навчальної дисципліни використовуються такі методи навчання:

- ✓ словесні методи (лекція, розповідь, бесіда, консультація, дискусія, 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.

ФОРМИ Й МЕТОДИ КОНТРОЛЮ ТА ОЦІНЮВАННЯ

Поточний контроль: усна відповідь студента під час лабораторного заняття чи вирішення ситуативного завдання; захист презентації; виконання лабораторних робіт; письмове тестування.

Підсумковий контроль – екзамен.

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ

Оцінювання програмних результатів навчання здобувачів освіти здійснюється за шкалою європейської кредитно-трансферної системи (ECTS).

Критерієм успішного оцінювання є досягнення здобувачем вищої освіти мінімальних порогових рівнів (балів) за кожним запланованим результатом навчання.

ПОЛІТИКА ЩОДО АКАДЕМІЧНОЇ ДОБРОЧЕСНОСТІ

Дотримання політики щодо академічної доброчесності учасниками освітнього процесу при вивченні навчальної дисципліни регламентовано такими документами:

- ✓ «Етичний кодекс Чернівецького національного університету імені Юрія Федьковича» <https://www.chnu.edu.ua/media/jxdfs0zb/etychnyi-kodeks-chernivets-koho-natsionalnoho-universytetu.pdf>

- ✓ «Положенням про виявлення та запобігання академічного плагіату у Чернівецькому національному університету імені Юрія Федьковича» <https://www.chnu.edu.ua/media/n5nbzwgb/polozhennia-chnu-pro-plahi-at-2023plusdodatky-31102023.pdf>

ІНФОРМАЦІЙНІ РЕСУРСИ

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.
3. ДСТУ 4281:2004. Національний стандарт України. Заклади ресторанного господарства. Класифікація: URL: 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. Основи ресторанної справи : навчальний посібник / Укл. Г.Я. Круль. Чернівці : Чернівецький національний університет ім. Ю. Федьковича, 2020. 495 с. <https://archer.chnu.edu.ua/handle/123456789/946>
6. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства : Підручник / За ред. П'ятницької Н.О. Київ : Центр учбової літератури, 2011. 584 с. <http://kipt.com.ua/wp-content/uploads/2019/10/Організація-обсугуговування-у-закладах-ресторанного-господарства.pdf>
7. *Архіпов В.В.* Організація ресторанного господарства : Навч. посібн. Київ : Центр учбової літератури; Фірма «Інкос», 2007. 280 с. <http://nkkep.com/wp-content/uploads/2015/10/ORG-Arhy-pov.pdf>
8. *Архіпов 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. <https://subject.com.ua/pdf/242.pdf>
9. *Машир Н.П., Пасюк А.П.* Ресторанний сервіс та секрети гостинності : навч. посібн. Київ : Кондор-Видавництво, 2015. 392 с.
10. *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
11. *Архіпов В.В., Іванникова Т.В., Архіпова А.В.* Ресторанна справа: асортимент, технологія 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/>
12. Garvey, M., Dismore, H., Dismore, A. G. Running a Restaurant for Dummies. 320 p.
13. Siegel, S. & L., Lenger, H. & R., Stickler, H., Gutmayer, W. Service die Grundlagen. Trauner Verlag, 2009, 292 p.
14. Walker John R., Walker Josielyn. Introduction to Hospitality. Pearson Education, 2020. 432 p.

**Детальна інформація щодо вивчення курсу «Технологія послуг харчування»
висвітлена у робочій програмі навчальної дисципліни**
https://geotour.chnu.edu.ua/media/14tfwkzd/ok27_tekhnolohiia_posluh_kharchuvannia.pdf