

**Чернівецький національний університет імені Юрія Федьковича**

(повне найменування закладу вищої освіти)

**Географічний факультет**

(назва інституту/факультету)

**Кафедра географії та менеджменту туризму**

(назва кафедри)

**“ЗАТВЕРДЖУЮ”**

Декан географічного факультету

Миколай ЗАЯЧУК

«12» серпня 2024 року

**РОБОЧА ПРОГРАМА  
навчальної дисципліни**

**Технологія ресторанної справи та організація послуг харчування**

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

**обов'язкова**

(вказати: обов'язкова / вибіркова)

Освітньо-професійна програма Міжнародний туризм

(назва програми)

Спеціальність 242 "Туризм і рекреація"

(вказати: код, назва)

Галузь знань 24 "Сфера обслуговування"

(вказати: шифр, назва)

Рівень вищої освіти перший (бакалаврський)

(вказати: перший (бакалаврський)/другий (магістерський))

**Географічний**

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

Мова навчання українська

(вказати: якими мовами викладається дисципліна)

**Чернівці 2024 рік**

Робоча програма навчальної дисципліни **Технологія ресторанної справи та організація послуг харчування** складена відповідно до освітньої програми «Міжнародний туризм», уведеної наказом по університету №118 від 03.04.2023 р., (спеціальність 242 «Туризм і рекреація», галузь знань 24 «Сфера обслуговування»).

Розробник: доц. **Круль Галина Ярославівна**, доцент кафедри географії та менеджменту туризму, к.геогр.н.

Погоджено

з гарантом ОП «Міжнародний туризм»



Тетяна СКУТАР

Затверджено на засіданні кафедри географії та менеджменту туризму  
Протокол № 1 від “12 ” серпня 2024 року

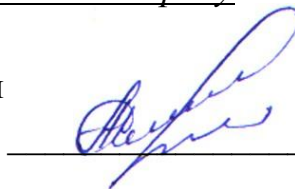
Завідувач кафедри географії  
та менеджменту туризму



Олександр КОРОЛЬ

Схвалено навчально-методичною радою географічного факультету  
Протокол № 1 від “ 12 ” серпня 2024 року

Голова навчально-методичної ради  
географічного факультету



Наталя АНДРУСЯК

© Чернівецький національний  
університет, 2024 рік  
© Круль Г.Я., 2024 рік

**1. Мета навчальної дисципліни** полягає у забезпеченні майбутнього фахівця з туризму 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: «Історія туризму», «Технологія туристської діяльності», «Організація туризму», «Інформаційні системи і технології в туризмі».

## **2. Результати навчання.**

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

- ЗК12. Навички міжособистісної взаємодії
- ЗК13. Здатність планувати та управляти часом
- ФК2. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях
- ФК6. Розуміння процесів організації туристичних подорожей і комплексного туристичного обслуговування (готельного, **ресторанного**, транспортного, екскурсійного, рекреаційного)
- ФК8. Розуміння принципів, процесів і технологій організації роботи суб'єкта туристичної індустрії та її підсистем
- ФК9. Здатність забезпечувати безпеку туристів у звичайних та складних форс-мажорних обставинах
- ФК13. Здатність до співпраці з діловими партнерами і клієнтами, уміння забезпечувати з ними ефективні комунікації

## **Програмні результати навчання:**

- ПР1. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення туристичного законодавства, національних і міжнародних стандартів з обслуговування туристів
- ПР6. Застосовувати у практичній діяльності принципи і методи організації та технології обслуговування туристів
- ПР9. Організовувати процес обслуговування споживачів туристичних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання Стандартів якості і норм безпеки
- ПР10. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єкта туристичного бізнесу та окремих його підсистем (адміністративно-управлінська, соціально-психологічна, економічна, техніко-технологічна)
- ПР11. Володіти державною та іноземною (ними) мовою (мовами), на рівні, достатньому для здійснення професійної діяльності
- ПР12. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами туристичних послуг
- ПР13. Встановлювати зв'язки з експертами туристичної та інших галузей
- ПР14. Проявляти повагу до індивідуального і культурного різноманіття
- ПР17. Управляти своїм навчанням з метою самореалізації в професійній туристичній сфері
- ПР18. Адекватно оцінювати свої знання і застосовувати їх в різних професійних ситуаціях

- ПР19. Аргументовано відстоювати свої погляди у розв’язанні професійних завдань
- ПР20. Виявляти проблемні ситуації і пропонувати шляхи їх розв’язання
- ПР21. Приймати обґрунтовані рішення та нести відповідальність за результати своєї професійної діяльності
- ПР22. Професійно виконувати завдання в невизначених та екстремальних ситуаціях

**Студенти також мають:**

*Знати:*

- основні поняття, принципи, складові та етапи організації ресторанної справи;
- типологію закладів ресторанного господарства та їх особливості;
- основні вимоги до закладів ресторанного господарства різного типу відповідно до нормативно-правової бази України;
- вимоги до вмеблювання, вибору устаткування й обладнання закладів ресторанного господарства;
- асортимент матеріально-технічного забезпечення підприємств харчування різного типу.

*Вміти:*

- розуміти основні принципи створення різних типів закладів ресторанного господарства;
- організовувати процес обслуговування в різних типах закладів харчування.

### 3. Опис навчальної дисципліни

#### 3.1. Загальна інформація

| Назва навчальної дисципліни<br><i>Технологія ресторанної справи та організація 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       | 5,0       | 150   | 4                 | 45              | -         | -           | 30          | 75                | -                      | іспит                     |
| Заочна   | 3              | 6       | 5,0       | 150   | 4                 | 8               | -         | -           | 8           | 134               | -                      | іспит                     |

### 3.2. Структура змісту навчальної дисципліни

| Назви змістових модулів і тем   | Кількість годин   |              |   |           |     |           |              |              |          |          |          |           |
|---|---|--------------|---|-----------|-----|-----------|--------------|--------------|----------|----------|----------|-----------|
|   | денна форма   |              |   |           |     |           | заочна форма |              |          |          |          |           |
|   | усього  | у тому числі |   |           |     |           | усього       | у тому числі |          |          |          |           |
|   |   | л            | п | лаб       | інд | с.р.      |              | л            | п        | лаб      | інд      | с.р.      |
| 1   | 2   | 3            | 4 | 5         | 6   | 7         | 8            | 9            | 10       | 11       | 12       | 13        |
| <b>Теми лекційних занять</b>  | <b>Змістовий модуль 1. Теоретичні основи ресторанного господарства</b>                        |              |   |           |     |           |              |              |          |          |          |           |
| <i>Тема 1:</i> Загальні поняття ресторанного господарства   | 14  | 4            | - | 4         | -   | 6         | 13           | 1            | -        | 2        | -        | 10        |
| <i>Тема 2:</i> Еволюція ресторанного господарства. Періоди розвитку ресторанної справи                          | 6   | 2            | - | -         | -   | 4         | 6            | -            | -        | -        | -        | 6         |
| <i>Тема 3:</i> Формування внутрішнього простору закладів ресторанного господарства                              | 12  | 2            | - | 2         | -   | 4         | 15           | 1            | -        | 4        | -        | 10        |
| <i>Тема 4:</i> Виробниче устаткування закладів ресторанного господарства  | 4   | 2            | - | 2         | -   | 4         | 15           | 1            | -        | -        | -        | 14        |
| <i>Тема 5:</i> Столовий посуд, інвентар, спеціалізоване столове приладдя, білизна                               | 12  | 4            | - | 2         | -   | 6         | 15           | 1            | -        | 2        | -        | 12        |
| <b>Разом за ЗМ1</b>   | <b>48</b>   | <b>14</b>    |   | <b>10</b> |     | <b>24</b> | <b>64</b>    | <b>4</b>     | <b>-</b> | <b>8</b> | <b>-</b> | <b>52</b> |
|   | <b>Змістовий модуль 2: Основи технологічного процесу в закладах ресторанного господарства</b> |              |   |           |     |           |              |              |          |          |          |           |
| <i>Тема 6:</i> Основні стадії технологічного процесу виробництва продукції в закладах ресторанного господарства | 8   | 2            | - | 2         | -   | 4         | 11           | 1            | -        | -        | -        | 10        |
| <i>Тема 7:</i> Способи і прийоми теплової кулінарної обробки продуктів  | 4   | 2            | - | 2         | -   | -         | 11           | 1            | -        | -        | -        | 10        |
| <i>Тема 8:</i> Принципи складання рецептур на продукцію ресторанного господарства                               | 6   | 2            | - | -         | -   | 4         | 6            | -            | -        | -        | -        | 6         |
| <i>Тема 9:</i> Меню в закладах ресторанного господарства  | 6   | 2            | - | 2         | -   | 2         | 6            | -            | -        | -        | -        | 6         |
| <b>Разом за ЗМ2</b>   | <b>24</b>   | <b>8</b>     |   | <b>6</b>  |     | <b>10</b> | <b>34</b>    | <b>2</b>     | <b>-</b> | <b>-</b> | <b>-</b> | <b>32</b> |

| 1   | 2          | 3         | 4        | 5         | 6        | 7         | 8          | 9        | 10       | 11       | 12       | 13         |
|---|------------|-----------|----------|-----------|----------|-----------|------------|----------|----------|----------|----------|------------|
| <b>Змістовий модуль 3: Організація надання послуг харчування</b>                        |            |           |          |           |          |           |            |          |          |          |          |            |
| <i>Тема 10:</i> Організація обслуговування відвідувачів у ресторанах                    | 14         | 4         | -        | 2         | -        | 8         | 11         | 1        | -        | -        | -        | 10         |
| <i>Тема 11:</i> Обслуговування банкетів   | 10         | 2         | -        | 2         | -        | 6         | 9          | 1        | -        | -        | -        | 8          |
| <b>Разом за ЗМ3</b>   | <b>24</b>  | <b>6</b>  | <b>-</b> | <b>4</b>  | <b>-</b> | <b>14</b> | <b>20</b>  | <b>2</b> | <b>-</b> | <b>-</b> | <b>-</b> | <b>18</b>  |
| <b>Змістовий модуль 4: Напої: особливості виробництва, подавання і споживання</b>       |            |           |          |           |          |           |            |          |          |          |          |            |
| <i>Тема 12:</i> Особливості виробництва і споживання вина                               | 14         | 4         | -        | 2         | -        | 8         | 8          | -        | -        | -        | -        | 8          |
| <i>Тема 13:</i> Міцні алкогольні напої: особливості виробництва, подавання і споживання | 21         | 6         | -        | 4         | -        | 11        | 8          | -        | -        | -        | -        | 8          |
| <i>Тема 14:</i> Особливості виробництва, подавання і споживання безалкогольних напоїв   | 9          | 3         | -        | 2         | -        | 4         | 8          | -        | -        | -        | -        | 8          |
| <i>Тема 15:</i> Змішані напої: класифікація, техніка їх приготування і подавання        | 10         | 4         | -        | 2         | -        | 4         | 8          | -        | -        | -        | -        | 8          |
| <b>Разом за ЗМ4</b>   | <b>54</b>  | <b>17</b> | <b>-</b> | <b>10</b> |          | <b>27</b> | <b>32</b>  | <b>-</b> | <b>-</b> | <b>-</b> | <b>-</b> | <b>32</b>  |
| <b>Усього годин</b>   | <b>150</b> | <b>45</b> |          | <b>30</b> |          | <b>75</b> | <b>150</b> | <b>8</b> | <b>-</b> | <b>8</b> | <b>-</b> | <b>134</b> |

### 3.3 Теми лабораторних занять

| №  | Назва теми  | Кількість годин | Кількість балів |
|----|---|-----------------|-----------------|
| 1. | <p><b>Назва:</b> Концептуальні заклади харчування в Україні та світі як запорука успіху в сучасному ресторанному бізнесі</p> <p><b>Завдання:</b> Обрати незвичайний заклад ресторанного господарства, розкрити сутність концепції та виявити причини успіху</p> <p><b>Результати:</b> Презентація про обраний заклад (із усною доповіддю)</p> | 2               | 2               |
| 2. | <p><b>Назва:</b> Найуспішніші приклади функціонування ресторанних мереж</p> <p><b>Завдання:</b> Обрати одну із популярних ресторанних мереж, проаналізувати причини успіху</p> <p><b>Результати:</b> Презентація про обрану мережу (із усною доповіддю)</p>   | 2               | 2               |
|    |   |                 |                 |

|    |  |           |           |
|----|--|-----------|-----------|
| 3. | <p>Назва: «Ревізор»</p> <p>Завдання: Оцінити внутрішній простір закладів харчування (на прикладі м. Чернівці, за вибором)</p> <p>Результати: Позитивні та негативні сторони внутрішнього простору обраного закладу</p>                                       | 2         | 5         |
| 4  | <p>Назва: Концептуальний заклад харчування</p> <p>Завдання: Розробка ідеї власного закладу харчування</p> <p>Результати: Презентація власної ідеї закладу харчування</p>   | 4         | 6         |
| 5. | <p>Назва: Сучасні способи кулінарної обробки продуктів</p> <p>Завдання: Ознайомитися з сучасними способами кулінарної обробки продуктів у ресторанах</p> <p>Результати: Презентація про обраний спосіб кулінарної обробки із усною доповіддю</p>             | 2         | 3,5       |
| 6. | <p>Назва: Особливості харчування в різних країнах світу</p> <p>Завдання: Ознайомитися з особливостями харчування та національної кухні певної країни (на вибір)</p> <p>Результати: Презентація особливостей харчування в певній країні з усною доповіддю</p> | 2         | 3,5       |
| 7. | <p>Назва: Принципи складання банкетного меню</p> <p>Завдання: Ознайомитися з принципами складання меню на різні види банкетів і розробити меню одного з них</p> <p>Результати: Меню банкету (на вибір)</p>   | 2         | 3         |
|    | <b>Разом за ЗМ1</b>  | <b>16</b> | <b>25</b> |
| 8. | <p>Назва: Способи складання серветок для сервірування столів</p> <p>Завдання: Опанувати різні способи складання серветок</p> <p>Результати: Вміння складати серветки різними способами для сервірування столів</p>   | 2         | 2,5       |

|     |  |           |           |
|-----|--|-----------|-----------|
|     |  |           |           |
| 9.  | <p>Назва: Сервірування столів</p> <p>Завдання: Опанувати правила сервірування столів залежно від типу прийому їжі та виду банкету</p> <p>Результати: Вміння сервірувати стіл</p>   | 2         | 2,5       |
| 10. | <p>Назва: Виноробство в різних країнах світу</p> <p>Завдання: Ознайомитись із провідними виноробними країнами, найпопулярнішими винами</p> <p>Результати: Презентація (виноробний регіон – за вибором студента)</p>  | 2         | 3         |
| 11. | <p>Назва: Міцні алкогольні напої</p> <p>Завдання: Ознайомитись із батьківщиною, особливостями виробництва, найпопулярнішими торговими марками, особливостями подавання і споживання міцних напоїв (за вибором студента)</p> <p>Результати: Презентація з усною доповіддю</p> | 2         | 3         |
| 12. | <p>Назва: Бальзами, лікери, настоянки</p> <p>Завдання: Ознайомитись з особливостями виробництва, подавання і споживання зазначених напоїв (на вибір студента)</p> <p>Результати: Презентація з усною доповіддю</p>   | 2         | 3         |
| 13. | <p>Назва: Кава</p> <p>Завдання: Ознайомитись зі способами приготування різних кавових напоїв</p> <p>Результати: Презентація або відеоматеріал про приготування кавового напою</p>  | 2         | 3         |
| 14. | <p>Назва: Коктейлі</p> <p>Завдання: Ознайомитись зі способами приготування коктейлів</p> <p>Результати: Презентація (відео) про коктейль з усною доповіддю</p>   | 2         | 3         |
|     | <b>Разом за 3М2</b>  | <b>14</b> | <b>20</b> |
|     | <b>Всього</b>  | <b>30</b> | <b>45</b> |



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

| №  | Назва теми  | Кількість годин |            |
|----|---|-----------------|------------|
|    |   | д/ф             | з/ф        |
| 1  | Особливості функціонування закладів ресторанного господарства. Підходи до класифікації закладів ресторанного господарства | 4               | 6          |
| 2  | Причини успіху існування найбільших мереж у сфері харчування  | 2               | 4          |
| 3  | Роль кав'ярень у громадському житті суспільства (з XVI ст.)   | 2               | 2          |
| 4  | Розквіт ресторанного бізнесу у XIX ст.  | 2               | 4          |
| 5  | Роль і види освітлення в закладах ресторанного господарства   | 2               | 4          |
| 6  | Вимоги до вмеблювання торгових залів у закладах ресторанного господарства   | 2               | 10         |
| 7  | Обладнання і вмеблювання торгових приміщень у закладах ресторанного господарства  | 4               | 14         |
| 8  | Історія виникнення і розвитку скляного, кришталевого та порцелянового посуду  | 4               | 8          |
| 9  | Вимоги до столової білизни  | 2               | 4          |
| 10 | Вимоги до продуктів харчування та продовольчої сировини   | 2               | 10         |
| 11 | Правила зберігання сировини та харчових продуктів на підприємствах ресторанного господарства                              | 2               | 10         |
| 12 | Структура Збірників рецептур, які використовуються в закладах ресторанного господарства                                   | 4               | 6          |
| 13 | Види електронного меню  | 2               | 6          |
| 14 | Особливості професійного етикету працівників закладів ресторанного господарства   | 4               | 4          |
| 15 | Сучасні професії в ресторанному бізнесі (сомельє, бариста, хостес)  | 4               | 6          |
| 16 | Класифікація банкетів і прийомів  | 2               | 4          |
| 17 | Особливості обслуговування тематичних банкетів  | 4               | 4          |
| 18 | З історії виноградарства та виникнення виноробства  | 4               | 4          |
| 19 | Принципи поєднання вина зі стравами   | 4               | 4          |
| 20 | Загальна характеристика міцних алкогольних напоїв   | 4               | 4          |
| 21 | З історії виробництва алкогольних напоїв  | 3               | 2          |
| 22 | Різновиди фруктових міцних алкогольних напоїв   | 4               | 2          |
| 23 | Класифікація мінеральних вод  | 2               | 4          |
| 24 | Різновиди соків та соковмісних напоїв   | 2               | 4          |
| 25 | З історії виникнення коктейлів  | 4               | 8          |
|    | <b>Всього годин на самостійне опрацювання</b>   | <b>75</b>       | <b>134</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, проблемна ситуація тощо),
- ✓ лабораторні заняття,
- ✓ 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> |

|                      |   |
|----------------------|---|
| <p><b>80-89%</b></p> | <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.</p> <p>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 розуміння і вміння орієнтуватися в явищах і процесах, студент дає недостатньо вичерпні відповіді або відповідає за допомогою викладача чи колег.</p> |
| <p><b>70-79%</b></p> | <p>Зміст доповіді студента відповідає заявленій темі. Студент виявляє знання і розуміння основного матеріалу теми, проте у доповіді допускає суттєві помилки. Поручено логіку розкриття основних питань теми.</p> <p>Мультимедійна презентація має структуру (титольний слайд, інформаційні слайди, завершальний слайд), містить релевантний ілюстративний матеріал (графіки, діаграми, таблиці, схеми, картинки, 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 перенасичені текстом (більше 40%). Важливі відомості на слайдах ніяк невиділено, наявні фактичні та граматичні помилки.</p> <p>Відповіді на додаткові запитання студент дає не одразу, при цьому відповіді нечіткі.</p>   |
| <p><b>50-69%</b></p> | <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 перенасичені текстом (більше 40%), який до того ж містить грубі</p>   |

|               |   |
|---------------|---|
|               | <p>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>                                   | <p>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, приготування коктейлів тощо) виконаної роботи є бездоганим.</p>                                 |
| <b>80-89%</b>                                    | <p>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, приготування коктейлів тощо) виконаної роботи має певні недоліки.</p> |
| <b>70-79%</b>                                    | <p>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, приготування коктейлів тощо) виконаної роботи має суттєві недоліки.</p>                     |
| <b>50-69%</b>                                    | <p>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, приготування коктейлів тощо) виконаної роботи не відповідає вимогам.</p>   |

|               |  |
|---------------|--|
| <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, приготування коктейлів тощо) виконаної роботи не відповідає вимогам. |
|---------------|--|

|   |   |
|---|---|
| <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 проекту (роботи), практики         | для заліку  |
| 90-100                                       | A           | відмінно   | зараховано  |
| 80-89  | B           | добре  |   |
| 70-79  | C           |  |   |
| 60-69  | D           | задовільно   |   |
| 50-59  | E           |  |   |
| 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;
- проекти (індивідуальні проекти; дослідницько-творчі та ін.);
- презентації результатів виконаних завдань;
- контрольні тестування;
- завдання на лабораторному обладнанні, реальних об'єктах тощо;
- ситуаційні завдання та їх вирішення у групах.

## 7. Форми поточного і підсумкового контролю

*Форми поточного контролю:*

- усна (відповідь студента під час лабораторного заняття);
- захист презентації;
- 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 №10 від 28 жовтня 2019 року)» (протокол №4 від 28 березня 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 |            |                    |            |                                |      |
|--|------------|--------------------|------------|--------------------------------|------|
| Модуль №1                              |            | Модуль №2          |            | Підсумковий тест (теоретичний) | Сума |
| лабораторні роботи                     | тестування | лабораторні роботи | тестування |                                |      |
| 25                                     | 5          | 20                 | 10         | 40                             | 100  |

#### **Політика академічної доброчесності**

Поточний та підсумковий контроль передбачає дотримання правил академічної доброчесності відповідно до «Етичного кодексу Чернівецького національного університету імені Юрія Федьковича» (<https://www.chnu.edu.ua/media/xel1ulcg/etychnyi-kodeks-chernivetskoho-natsionalnoho-universytetu.pdf>) та «Правил академічної доброчесності у Чернівецькому національному університеті імені Юрія Федьковича»

(<https://www.chnu.edu.ua/media/fdud03f4/pravy-la-akademichnoi-dobrochesnosti.pdf>). Порухенням академічної доброчесності з боку здобувача вищої освіти вважається списування. Згідно з частиною 6 статті 42 Закону України «Про освіту»: «За порушення академічної доброчесності здобувачі освіти можуть бути притягнені до такої академічної відповідальності:

- повторне проходження оцінювання (контрольна робота, іспит, залік тощо);
- повторне проходження відповідного освітнього компонента освітньої програми;
- відрахування із закладу освіти.

## 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. *Архіпов 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>
3. *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. 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. 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/Organizaciya\\_obslygovyvannya-u-zakladaх-restorannogo-gospodarstva.pdf](http://kipt.com.ua/wp-content/uploads/2019/10/Organizaciya_obslygovyvannya-u-zakladaх-restorannogo-gospodarstva.pdf)
9. *Сало Я.М.* Організація обслуговування населення на підприємствах харчу-

- вання. Ресторанна справа : Довідник офіціанта. Львів : Афіша. 2005. 336 с.
10. *Самодай В.П., Кравченко А.І.* Організація ресторанної справи: навч. посібн. Суми : Вид-во СумПДУ ім. А.С. Макаренка, 2015. 424 с.
  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. *Сало Я.М.* Організація роботи барів : довідник бармена. Львів : Афіша, 2010. 351 с.
  13. 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.
  14. Garvey, M., Dismore, H., Dismore, A. G. Running a Restaurant for Dummies. 320 p.
  15. Siegel, S. & L., Lenger, H. & R., Stickler, H., Gutmayer, W. Service die Grundlagen. Trauner Verlag, 2009, 292 p.
  16. Walker John R., Walker Josielyn. Introduction to Hospitality. Pearson Education, 2020. 432 p.