ДЕРЖАВНИЙ ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД
«УЖГОРОДСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ»
ФАКУЛЬТЕТ ТУРИЗМУ ТА МІЖНАРОДНИХ КОМУНІКАЦІЙ
Кафедра туристичної інфраструктури та готельно-ресторанного господарства

«ЗАТВЕРДЖУЮ»
Декан факультету туризму та МК
_____ /Габчак Н.Ф./
«_01_» _____вересня_____2026 року

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

ОРГАНІЗАЦІЯ РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ

Рівень вищої освіти	**Перший (бакалаврський)**
Галузь знань	**24 Сфера обслуговування**
Спеціальність	**241 Готельно-ресторанна справа**
Освітня програма	**241 Готельно-ресторанна справа**
Статус дисципліни	**Обов'язкова**
Мова навчання	**Українська**

Ужгород 2026

Робоча програма навчальної дисципліни **«Організація ресторанної справи»** для здобувачів вищої освіти галузі знань **24 Сфера обслуговування** спеціальності **241 Готельно-ресторанна справа** освітньої програми **Готельно-ресторанна справа**

Розробники: Кіш Галина Вікторівна, к.е.н., доцент

Робочу програму розглянуто та затверджено на засіданні кафедри
Туристичної інфраструктури та готельно-ресторанного господарства

протокол № 1 від «28» серпня 2026 р.

Завідувач кафедри _____ д.іст.н., проф. Корсак Р.В.

Схвалено науково-методичною комісією факультету туризму та МК

протокол №1 від «28» серпня 2026 р.

Голова науково-методичної комісії _____ д.геогр.н., проф. Машіка Г. В.

.

© Кіш Г.В., 2026 р.

© ДВНЗ «Ужгородський національний університет», 2026 р.

1. ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

<table>
<tr><td rowspan="2">Найменування показників</td><td colspan="2">Розподіл годин за навчальним планом</td></tr>
<tr><td>Денна форма навчання</td><td>Заочна форма навчання</td></tr>
<tr><td>Кількість кредитів ЄКТС – 5</td><td colspan="2">Рік підготовки:</td></tr>
<tr><td>Загальна кількість годин – 150 год</td><td>2</td><td></td></tr>
<tr><td>Кількість модулів – 2</td><td colspan="2">Семестр:</td></tr>
<tr><td rowspan="6">Тижневих годин
для денної форми навчання: 4 год

самостійної роботи студента – 76 год.</td><td>3,4</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2">Лекції:</td></tr>
<tr><td>44</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2">Практичні (семінарські):</td></tr>
<tr><td>30</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2">Лабораторні:</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Вид підсумкового контролю: екзамен</td><td>-</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2">Самостійна робота:</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Форма підсумкового контролю: усне опитування</td><td>76</td><td></td></tr>
</table>

2. МЕТА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Метою вивчення навчальної дисципліни **«Організація ресторанної справи»** є розглянути теоретичні та практичні аспекти формування, функціонування і розвитку ресторанного бізнесу як цілісної системи, що поєднує елементи діяльності підприємств громадського харчування та їх обладнання, асортименту продукції та методів ефективного управління та взаємодії всіх ланок, задіяних у ресторанній справі.

Від рівня одержаної загальної та професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної сфери, їх компетентності і обізнаності у вирішальній мірі залежатиме успішне розв'язання конкретних практичних завдань, тобто розробка та здійснення заходів, спрямованих на ефективну діяльність підприємств в довгостроковій перспективі, забезпечення високих темпів їх розвитку та підвищення конкурентоспроможності в ринкових умовах.

Відповідно до освітньої програми, вивчення дисципліни сприяє формуванню у здобувачів вищої освіти таких компетентностей (інтегральна):

Здатність розв’язувати спеціалізовані завдання та практичні проблеми діяльності суб’єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції гостинності й характеризується комплексністю та невизначеністю умов.

Загальні компетентності (ЗК)

ЗК 01. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння сутності та принципів розвитку суспільства, природи і мислення та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань, вести здоровий спосіб життя.

ЗК07. Здатність працювати в міжнародному контексті.

ЗК 09. Толерантність та ціннісне ставлення до мультикультурності..

ЗК10. Здатність використовувати комунікаційні технології, налагоджувати міжособистісні взаємодії для командної та/або індивідуальної роботи.

ЗК11. Здатність до креативного генерування ідей та адаптації для ефективної діяльності у невизначених ситуаціях.

ЗК12. Здатність дотримання вимог охорони праці, збереження навколишнього середовища та безпеки життєдіяльності.

Спеціальні компетентності (СК)

СК03. Здатність використовувати сучасні організаційно- управлінські та техніко-економічні заходи для підвищення конкурентоздатність національних закладів розміщення та закладів ресторанного господарства.

СК05. Здатність організовувати ефективний виробничо-сервісний процес відповідно до тенденцій на ринку і потреб цільової аудиторії споживачів.

СК06. Здатність управляти суб’єктами господарської діяльності готельно-ресторанної сфери, розраховувати основні фінансово- економічні показники, оцінювати ефективність їх діяльності.

СК07. Здатність проектувати технологічний процес виробництвапродукції і послуг та сервісний процес реалізації основних ідодаткових послуг на підприємствах готельно-ресторанного та рекреаційного господарства.

СК08. Здатність здійснювати практичну діяльність у сфері готельного та ресторанного бізнесу відповідно до чинного законодавства.

СК09. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.

СК11. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів, проводити дослідження споживчих ринків та планувати маркетингові заходи.

СК14. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності,навички взаємодії.
СК16. Здатність працювати з технічною, економічною та технологічною документацією та здійснювати розрахунковіоперації суб’єктом готельного та ресторанного бізнесу.

3. ПЕРЕДУМОВИ ДЛЯ ВИВЧЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Передумовами вивчення навчальної дисципліни **«Організація ресторанної справи»** є опанування таких навчальних дисциплін (НД) освітньої програми (ОП):

ОК 1.11 Гігієна та санітарія в галузі

ОК 2.8 Економіка готельно-ресторанного підприємства

ОК 2.7 Готельна індустрія України

ОК 2.9 Організація готельної справи

4. ОЧІКУВАНІ РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ

Відповідно до освітньої програми **«Організація ресторанної справи»**, вивчення навчальної дисципліни повинно забезпечити досягнення здобувачами вищої освіти таких програмних результатів навчання (ПРН)**:**

Програмні результати навчання	**Шифр ПРН**
Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.	ПР01
Вміти застосовувати на практиці знання предметної області й суміжних наук та управляти своїм навчанням у професійній сфері індустрії гостинності.	ПР03
Оцінювати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного сфери.	ПР05
Розуміти технологічні процеси і принципи організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.	ПР6
Аналізувати й моделювати сервісні, виробничі та організаційні процеси готельно-ресторанного бізнесу та вдосконалювати їх.	ПР7
Розуміти принципи функціонування і процес організації міжнародного готельно-ресторанного бізнесу та окремих його підсистем (адміністративно-управлінської, поведінково-психологічної, соціально-економічної, техніко-технологічної), забезпечення міжнародної комерційної діяльності.	ПР8
Організовувати процес надання готельних та ресторанних послуг на основі використання інноваційних, комунікаційних та сервісних технологій з дотримання високих стандартів якості і норм безпеки.	ПР9
Розраховувати потреби в ресурсах та обладнанні, готувати відповідну документацію.	ПР10
Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.	ПР13
Розуміти особливості організації рекреаційно-туристичного простору і вимоги до інфраструктури закладів харчування та розміщення.	ПР14
Формувати ефективну виробничо-організаційну структуру готельно-ресторанного підприємства, визначити функції та обов'язки його структурних підрозділів, складати штатний розпис та професійно-кваліфікаційні вимого до персонала.	ПР15
Просувати та реалізовувати послуги готельно-ресторанних підприємств.	ПР16
Виявляти проблемні ситуації та прогнозувати ймовірні ризики.	ПР19
Професійно виконувати завдання в стандартних, невизначених та екстремальних ситуаціях.	ПР20
Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.	ПР21

Очікувані результати навчання, які повинні бути досягнуті здобувачами освіти після опанування навчальної дисципліни **«Організація ресторанної справи»** :

Очікувані результати навчання з дисципліни	Шифр ПРН
Орієнтуватися в законодавстві, а також національних та міжнародних стандартах, що регулюють діяльність підприємств готельно-ресторанної сфери, і вміти застосовувати їх на практиці.	ПР01
Мати навички практичного використання знань з основної галузі та пов'язаних наук, а також здатність самостійно керувати процесом свого навчання в сфері гостинності.	ПР03
Аналізувати актуальні напрями розвитку індустрії гостинності та сфери рекреації.	ПР05
Орієнтуватися в технологічних процесах і засадах організації діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу.	ПР6
Досліджувати та проектувати сервісні, виробничі й організаційні процеси в готельно-ресторанній сфері, а також оптимізувати їх.	ПР7
Розуміти механізми функціонування міжнародного готельно-ресторанного бізнесу та його окремих підсистем (управлінської, психологічної, соціально-економічної, техніко-технологічної) і забезпечувати ефективну міжнародну комерційну діяльність.	ПР8
Забезпечувати організацію готельних і ресторанних послуг, використовуючи сучасні інноваційні, комунікаційні та сервісні технології, при цьому дотримуючись високих стандартів якості й безпеки.	ПР9
Розуміти необхідне обладнання, необхідне для реалізації задуманої концепції, меню закладу. Вміти читати документацію, яка супроводжує обладнання для ресторанів та інших закладів ресторанного господарства	ПР10
Розуміти операційний процес здійснення закупівель, складання договорів та вибір контрагентів.	ПР13
Знати види приміщень, їх характеристику. А також, володіти знаннями щодо меблевого забезпечення для створення рекреаційного простору.	ПР14
Знати поняття посадових інструкцій, розуміти та вміти оцінити структуру інструкції.	ПР15
Володіти знаннями про маркетинг ресторанних послуг, його сутність та етапи.	ПР16
Розуміти сутність ризиків, їх структуру та креативні шляхи вирішення.	ПР19
Мати глибокі знання щодо організації процесу надання послуг харчування, розуміти можливі кризові ситуації та вміти передбачати їх. Також вміти застосовувати знання для згладження кризових моментів.	ПР20
Вміти представляти свої проекти та ідеї, обґрунтовуючи свої пропозиції стосовно розвитку бізнесу.	ПР21

5. ЗАСОБИ ДІАГНОСТИКИ ТА КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ

Засоби оцінювання та методи демонстрування результатів навчання

Засобами оцінювання та методами демонстрування результатів навчання з навчальної дисципліни є:

- контроль за виконання модульних завдань (письмові роботи);
- контроль систематичності та активності роботи студента протягом семестру (практичні заняття);
- контроль індивідуальної (самостійної) роботи.

Форми контролю та критерії оцінювання результатів навчання

Форми поточного контролю: усне опитування
Форма модульного контролю: письмове опитування
Форма підсумкового семестрового контролю: усний іспит

Розподіл балів, які отримують здобувачі вищої освіти (модуль 1)

Поточне оцінювання та самостійна робота						Модульна контрольна робота	Сума
Т1	Т2	Т3	Т4	Т5		50	**100**
10	10	10	10	10			

Т1, Т2 ... – теми

Розподіл балів, які отримують здобувачі вищої освіти (модуль 2)

Поточне оцінювання та самостійна робота						Модульна контрольна робота	Сума
Т1	Т2	Т3	Т4	Т5		50	**100**
10	10	10	10	10			

Т1, Т2 ... – теми

Розподіл балів, які отримують здобувачі вищої освіти (модуль 3)

Поточне оцінювання та самостійна робота						Модульна контрольна робота	Сума
Т1	Т2	Т3	Т4			50	**100**
15	15	10	10				

Т1, Т2 ... – теми

Розподіл балів, які отримують здобувачі вищої освіти (модуль 4)

Поточне оцінювання та самостійна робота						Модульна контрольна робота	Сума
Т1	Т2	Т3	Т4			50	**100**
15	15	10	10				

Т1, Т2 ... – теми

Оцінювання окремих видів навчальної роботи з дисципліни

Вид діяльності здобувача вищої освіти	**Модуль 1**		**Модуль 2**	
	Кількість	Максимальна кількість балів (сумарна)	Кількість	Максимальна кількість балів (сумарна)
Практичні заняття	6	50	7	50
Модульна контрольна робота	1	50	1	50
Разом		**100**		**100**
	Модуль 3		**Модуль 4**	
Практичні заняття	4	50	4	50
Модульна контрольна робота	1	50	1	50
Разом		**100**		**100**

Критерії оцінювання модульної контрольної роботи

Оцінювання модульних завдань. Після виконання програми змістового модуля у визначений деканатом термін здійснюється поточний модульний контроль у вигляді письмової роботи, який оцінюється у межах від 0 до 30 балів

Оцінювання систематичності та активності роботи студента. Протягом семестру проводяться практичні заняття для перевірки засвоєння теоретичної частини навчальної дисципліни та практичного закріплення здобутих знань, дане оцінювання здійснюється в межах від 0 до 70 балів.

Критерії оцінювання підсумкового семестрового контролю

Оцінювання навчальних досягнень студента здійснюється відповідно до «Положення про оцінювання навчальних досягнень студентів УжНУ за кредитно-модульною системою» (затверджено наказом ректора ДВНЗ «УжНУ» № 03/01-17 від 03.03.2015 року), а також «Положенням про порядок та методику проведення семестрових (курсових) екзаменів і заліків в УжНУ» (затверджено наказом ректора ДВНЗ «УжНУ» № 698/01-17 від 08.05.2015 року).

Після виконання змістового модуля здійснюється поточний контроль у вигляді письмової роботи. Оцінювання навчальних досягнень та практичних навичок студентів здійснюються за 100-бальною системою.

Студент, який в результаті поточного оцінювання або підсумкового контролю за модулем отримав більше 60 балів, має право не складати іспит з дисципліни. У такому випадку в заліково-екзаменаційну відомість заноситься загальна підсумкова оцінка. При умові, що студент(ка) хоче покращити підсумкову оцінку за модуль із дисципліни, він (вона) має складати залік чи іспит.

Студент, який за результатами модульних контролів отримав оцінку «F» (0-34 бали), повинен до проведення підсумкового контролю покращити цю оцінку принаймні до показника FX (35-59 балів) під час чергування викладача на кафедрі. Без такого покращення він (вона) до підсумкового контролю не допускається.

Студент, який в результаті підсумкового оцінювання за модулем отримав менше 60 балів зобов'язаний складати залік (іспит) з дисципліни. У разі, коли відповіді студента під час заліку (іспиту) оцінені менш ніж на 60 балів, він (вона) отримує незадовільну підсумкову оцінку.

ШКАЛА ОЦІНЮВАННЯ НАВЧАЛЬНИХ ДОСЯГНЕНЬ СТУДЕНТІВ

Мінімальний бал для отримання позитивної оцінки – 60, максимальний – 100	Оцінка за розширеною Національною шкалою (іспит / залік)	Критерії знань	Оцінка за шкалою ECTS
90 та вище	відмінно	Студент виявляє початкові творчі здібності, самостійно визначає окремі цілі власної навчальної діяльності, оцінює окремі нові факти, явища, ідеї; знаходить джерела інформації та самостійно використовує їх відповідно до цілей, поставлених викладачем дисципліни. Студент вільно висловлює власні думки, визначає програму особистої пізнавальної діяльності, самостійно оцінює різноманітні життєві явища і факти, виявляючи особисту позицію щодо них; без допомоги викладача знаходить джерела інформації і використовує одержані відомості відповідно до мети та завдань власної пізнавальної діяльності.	A

		Студент використовує набуті знання і вміння в нестандартних ситуаціях.	
82-89	дуже добре	Студент вільно (самостійно) володіє вивченим обсягом матеріалу, в тому числі застосовує його на практиці; вільно вирішує завдання в нестандартних ситуаціях, самостійно виправляє допущені помилки, добирає переконливі аргументи на підтвердження вивченого матеріалу дисципліни.	B
74-81	добре	Студент вміє порівнювати, узагальнювати, систематизувати інформацію під керівництвом викладача, в цілому самостійно застосовувати її на практиці, контролювати власну діяльність, виправляти помилки і добирати аргументи на підтвердження певних думок під керівництвом викладача.	C
64-73	задовільно	Студент може відтворити значну частину теоретичного матеріалу, виявляє знання і розуміння основних положень, за допомогою викладача може аналізувати навчальний матеріал, порівнювати, робити висновки, виправляти допущені помилки.	D
60-63	достатньо	Студент володіє матеріалом на рівні, вищому за початковий, здатний за допомогою викладача логічно відтворити значну його частину.	E
35-59	незадовільно	Студент володіє матеріалом на рівні окремих фрагментів, що становлять незначну частину навчального матеріалу з дисципліни.	FX
1-34	неприйнятно	Студент володіє навчальним матеріалом на рівні елементарного розпізнавання і відтворення окремих фактів, елементів, об’єктів дисципліни, що позначаються ним окремими словами чи реченнями.	F

6. ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

6.1. Зміст навчальної дисципліни

МОДУЛЬ 1. Нормативно-правові основи діяльності та матеріально-технічна база закладів ресторанного господарства (ЗРГ)

Модуль присвячений вивченню законодавчого регулювання індустрії HoReCa, типізації закладів, архітектурно-планувальних рішень та матеріального забезпечення ресторанного процесу.

Тема 1. Сутність, особливості та функції діяльності підприємств ресторанного господарства. Поняття масового харчування та його історична еволюція (від античності до сьогодення). Особливості виробничо-торговельної діяльності ЗРГ. Чотири головні функції підприємства як господарської одиниці.

Тема 2. Нормативна база та загальна класифікація ЗРГ. Аналіз чинних стандартів (ДСТУ 4281:2004, ДСТУ 3862-99). Класифікація закладів за характером виробництва, класами, асортиментом та ступенем доступності для контингенту.

Тема 3. Загальна характеристика класичних та інноваційних типів ЗРГ. Операційні відмінності ресторанів, кафе, барів, їдалень та закладів швидкого обслуговування (ЗШО). Феномен новітніх форматів XXI століття: Dark Kitchen, Food Halls, Food Courts.

Тема 4. Характеристика виробничих приміщень ЗРГ та їх обладнання. Внутрішня логістика та цехова структура кухні (заготівельні: м'ясний, рибний, овочевий; доготовчі: гарячий, холодний цехи). Принципи поточності процесів та інтеграція системи безпеки HACCP.

Тема 5. Характеристика торгових приміщень та технологічного устаткування. Планування, зонування та ергономіка залів, барних зон, вестибюлів і гардеробів. Сучасне торговельне, механічне, теплове та холодильне обладнання для торгових зон (мармiти, вітрини, диспенсери).

Тема 6. Характеристика столового посуду та приборів. Класифікація столового посуду за матеріалами (порцеляна, фаянс, кераміка, метал, дерево). Види столових приборів (основні, закусочні, рибні, десертні, допоміжні). Правила підбору та норми комплектування.

Тема 7. Асортимент скляного посуду та столової білизни. Професійний кришталевий та скляний посуд для подачі алкогольних, слабоалкогольних та безалкогольних напоїв (келихи, фужери, стопки, тумблери). Столова білизна (скатертини, напрестони, раннери, серветки, ручники, молтони).

МОДУЛЬ 2. Меню-інжиніринг, барна справа та еногастрономічна культура

Фокус модуля зміщено на вивчення меню як головного комерційного та комунікаційного інструменту ресторану, класифікацію напоїв та правила їх поєднання з їжею.

Тема 8. Меню як інструмент продажу: сутність, види та функції. Поняття ресторанного меню. Інформаційна, маркетингова та розрахункова функції меню.

Класифікація видів меню (A la carte, Table d'hôte, Prix fixe, дегустаційне, бенкетне, циклічне, дитяче).

Тема 9. Технологія складання та порядок розташування страв у меню. Класична послідовність розташування кулінарної продукції в меню (від холодних закусок до гарячих напоїв). Правила чергування страв за сировиною, способами теплової обробки та смаковими якостями.

Тема 10. Сучасні способи оформлення та діджиталізації меню. Психологія сприйняття меню гостем (зони уваги, колористика, шрифти). Дизайн паперових карт. Впровадження цифрових технологій: QR-меню, інтерактивні планшети, електронні борди в ЗШО.

Тема 11. Загальна класифікація алкогольних та безалкогольних напоїв. Систематизація міцного алкоголю, виноградних та плодово-ягідних вин, пива. Класифікація безалкогольної продукції (мінеральні води, соки, тоніки, сучасні крафтові лімонади, спешелті-кава та преміальний чай).

Тема 12. Структура винної карти ресторану. Правила формування та оформлення винної карти. Принципи побудови карти за географічним, сортовим або стилістичним критеріями. Ротація вин, правила зберігання та підготовки напоїв до подачі.

Тема 13. Сутність та закони еногастрономії. Теорія поєднання їжі та вина. Базові правила еногастрономічного сервісу: принципи гармонії (синергії) та контрасту. Вплив соусів, спецій, текстури та жирності страв на вибір напою. Роль сомельє в ресторані.

МОДУЛЬ 3. Технології та стандарти обслуговування споживачів, кейтеринг та бенкетний сервіс

Модуль детально розкриває операційні стандарти роботи контактного персоналу, сервісні методи подачі страв, організацію масових та виїзних заходів, а також специфіку HoReCa в суміжних сферах.

Тема 14. Загальна характеристика та класифікація ресторанних послуг. Поняття послуги ЗРГ. Структура ресторанного продукту. Класифікація послуг за ДСТУ: послуги з харчування, з організації обслуговування, організації дозвілля, інформаційно-консультаційні послуги.

Тема 15. Операційний процес обслуговування споживачів «від зустрічі до прощання». Покроковий алгоритм сервісу (зустріч і розміщення гостей, презентація меню, прийом та реєстрація замовлення в POS-системі, досервірування столу, розрахунок). Стандарти гостинності та психологія спілкування з гостем.

Тема 16. Методи та правила подачі кулінарної продукції. Характеристика класичних методів подачі страв: французький (в обнос), англійський (з приставного столика-геридону), російський (у загальних тарілках на стіл), європейський (порційний, на тарілках із кухні). Правила подачі перших страв, гарячих і холодних закусок, десертів.

Тема 17. Організація банкетів та офіційних прийомів. Класифікація банкетних заходів. Технологія організації та обслуговування: банкет за столом з повним обслуговуванням офіціантами, банкет з частковим обслуговуванням, банкет-фуршет, банкет-коктейль, чайний (кавовий) стіл. Специфіка банкетного меню.

Тема 18. Технологія виїзного обслуговування (Кейтеринг). Сутність та види кейтерингу (подієвий, корпоративний, приватний, індустріальний). Логістика виїзних заходів, матеріально-технічне забезпечення, специфіка транспортування страв та сервірування на нестандартних локаціях.

Тема 19. Особливості обслуговування в готелях та мобільних засобах розміщення. Організація харчування в готельних комплексах: концепції «шведський стіл» (Buffet), континентальні сніданки, технологія цілодобового обслуговування в номерах (Room Service). Специфіка харчування на залізничному, авіаційному та водному транспорті (вагони-ресторани, бортове харчування).

Тема 20. Організація ресторанного сервісу на конгресах, форумах та конференціях. Особливості масового обслуговування учасників ділових заходів. Технологія планування та проведення кава-брейків (Coffee Break), бізнес-ланчів, вітальних коктейлів та гала-вечерь. Управління великими потоками гостей за обмежений проміжок часу.

МОДУЛЬ 4. Гастрономічна культура, нутриціологія, менеджмент та маркетинг у ресторанній справі

Підсумковий модуль інтегрує знання про світові кулінарні стилі та традиції з практичними бізнес-інструментами операційного менеджменту, маркетингу та управління фінансами ресторану.

Тема 21. Кухня як основа концепції: стилі та фактори формування. Поняття професійної кухні. Географічні, кліматичні, релігійні та історичні фактори формування кулінарних традицій. Характеристика провідних світових стилів: класична французька (Haute Cuisine), середземноморська, паназійська, кухня Fusion та молекулярна гастрономія.

Тема 22. Традиції та особливості української національної кухні. Історичні етапи розвитку української кулінарії. Специфіка використання сировини, техніки обробки (томління, запікання). Регіональне кулінарне зонування. Сучасна інтерпретація української кухні (Нова українська кухня).

Тема 23. Феномен Закарпатської регіональної кухні. Мультикультурний характер гастрономії Закарпаття (впливи угорської, словацької, румунської, чеської та єврейської кухонь). Автентичні продукти (бограч, банош, шовдарь, вурда, бринза). Специфіка обслуговування в етно-закладах (колибах, корчмах).

Тема 24. Основи нутриціології та нетрадиційні системи харчування в ЗРГ. Принципи раціонального та збалансованого харчування при формуванні ресторанного меню. Інтеграція та специфіка сервісу для нетрадиційних систем харчування: вегетаріанство, веганство, флекситаріанство. Організація меню для гостей з особливими потребами (безглютенове, безлактозне, діабетичне меню).

Тема 25. Особливості операційного менеджменту в ресторанному бізнесі. Організаційна структура управління ЗРГ. Розподіл функцій між Front Office (сервісна зона) та Back Office (виробництво та адміністрування). Управління персоналом: підбір, адаптація, тренінги, мотивація та контроль стандартів роботи (KPI).

Тема 26. Фінансово-економічний контроль діяльності ресторану. Основи ресторанного обліку. Управління витратами: контроль та розрахунок собівартості

інгредієнтів (Food Cost) та витрат на персонал (Labor Cost). Методологія проведення інвентаризацій. Поняття точки беззбитковості закладу.

Тема 27. Маркетинг та позиціонування в ресторанній сфері. Етапи розробки унікальної концепції ЗРГ. Аналіз конкурентного середовища та визначення цільової аудиторії. Діджитал-маркетинг: просування в соціальних мережах (SMM), управління репутацією (робота з негативними відгуками на платформах), локальне SEO (Google Maps) та побудова сучасних CRM-програм лояльності.

6.2. Структура навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин									
	Денна форма навчання					Заочна форма навчання				
	усього	у тому числі				усього	у тому числі			
		лекції	практичні	інд	с.р.		лекції	практичні	інд	с.р.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Змістовий модуль 1.										
1. Сутність, особливості та функції діяльності підприємств ресторанного господарства.	11	4	2		5					
2. Нормативна база та загальна класифікація ЗРГ.	11	4	2		5					
3. Загальна характеристика класичних та інноваційних типів ЗРГ.	9	2	2		5					
4. Характеристика виробничих приміщень ЗРГ та їх обладнання.	11	4	2		5					
5. Характеристика торгових приміщень та технологічного устаткування.	10	4			6					
6. Характеристика столового посуду та приборів.	10	2	2		6					
7. Асортимент скляного посуду та столової білизни.	10	2	2		6					
Модульна контрольна робота №1	2		2							
Разом за змістовим модулем 1	**74**	**22**	**14**		**38**					
Змістовий модуль 2.										
8. Меню як інструмент продажу: сутність, види та функції.	14	4	4		6					
9. Технологія складання та порядок розташування страв у меню.	12	4	2		6					
10. Сучасні способи оформлення та діджиталізації меню.	13	4	2		7					

11. Загальна класифікація алкогольних та безалкогольних напоїв.	13	4	2		7					
12. Структура винної карти ресторану.	12	4	2		6					
13. Сутність та закони еногастрономії	10	2	2		6					
Модульна контрольна робота №2	2		2							
Разом за змістовим модулем 2	**76**	**22**	**16**		**38**					

Змістовий модуль 3.										
14. Загальна характеристика та класифікація ресторанних послуг. Поняття	11	4	2		5					
15. Операційний процес обслуговування споживачів «від зустрічі до прощання».	9	2	2		5					
16. Методи та правила подачі кулінарної продукції.	12	4	2		6					
17. Організація банкетів та офіційних прийомів.	12	4	2		6					
18. Технологія виїзного обслуговування (Кейтеринг).	12	4	2		6					
19. Особливості обслуговування в готелях та мобільних засобах розміщення.	8	2			6					
20. Організація ресторанного сервісу на конгресах, форумах та конференціях.	8	2			6					
Модульна контрольна робота №3	2		2							
Разом за змістовим модулем 3	**74**	**22**	**12**		**40**					
Змістовий модуль 4.										
21. Кухня як основа концепції: стилі та фактори формування.	15	4	4		7					
22. Традиції та особливості української національної кухні.	13	4	2		7					
23. Феномен Закарпатської регіональної кухні.	13	4	2		7					
24. Основи нутриціології та нетрадиційні системи харчування в ЗРГ.	13	4	2		7					
25. Особливості операційного менеджменту в ресторанному бізнесі.	12	4	2		6					
26. Фінансово-економічний контроль діяльності ресторану.	8	2			6					
27. Маркетинг та позиціонування в ресторанній сфері.										
Модульна контрольна робота №4	2		2							
Разом за змістовим модулем 4	**76**	**22**	**14**		**40**					

6.3. Теми практичних (семінарських, лабораторних) занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна	заочна
1.	Сутність, особливості та функції діяльності підприємств ресторанного господарства.	2	
2.	Нормативна база та загальна класифікація ЗРГ.	2	
3.	Загальна характеристика класичних та інноваційних типів ЗРГ.	2	
4.	Характеристика виробничих приміщень ЗРГ та їх обладнання.	2	
5.	Характеристика столового посуду та приборів.	2	
6.	Асортимент скляного посуду та столової білизни.	2	
7.	**Модульна контрольна робота №1**	2	
8.	Меню як інструмент продажу: сутність, види та функції.	4	
9.	Технологія складання та порядок розташування страв у меню.	2	
10.	Сучасні способи оформлення та діджиталізації меню.	2	
11.	Загальна класифікація алкогольних та безалкогольних напоїв.	2	
12.	Структура винної карти ресторану.	2	
13.	Сутність та закони еногастрономії	2	
14.	**Модульна контрольна робота №2**	2	
	Разом	30	

6.4 Самостійна робота

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна	
1.	Сутність, особливості та функції діяльності підприємств ресторанного господарства.	5	
2.	Нормативна база та загальна класифікація ЗРГ.	5	
3.	Загальна характеристика класичних та інноваційних типів ЗРГ.	5	
4.	Характеристика виробничих приміщень ЗРГ та їх обладнання.	5	
5.	Характеристика торгових приміщень та технологічного устаткування.	6	
6.	Характеристика столового посуду та приборів.	6	
7.	Асортимент скляного посуду та столової білизни.	6	
8.	Меню як інструмент продажу: сутність, види та функції.	6	
9.	Технологія складання та порядок розташування страв у меню.	6	
10.	Сучасні способи оформлення та діджиталізації меню.	7	
11.	Загальна класифікація алкогольних та безалкогольних напоїв.	7	
12.	Структура винної карти ресторану.	6	
13.	Сутність та закони еногастрономії	6	
	Разом	76	

7. ІНСТРУМЕНТИ, ОБЛАДНАННЯ ТА ПРОГРАМНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ, ВИКОРИСТАННЯ ЯКИХ ПЕРЕДБАЧАЄ НАВЧАЛЬНА ДИСЦИПЛІНА

(у разі потреби)

Вивчення даної дисципліни передбачає використання в процесі навчання мультимедійного обладнання для наочної ілюстрації навчальних матеріалів у вигляді презентацій та відео.

При проведенні дистанційного навчання використовується сервіс відео зв’язку Google Meet, а також система Moodle.

8. РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

Законодавчі акти:

1. Конституція України. – К.: Україна, 1996.
2. ДСТУ 3862-99 “Громадянське харчування, терміни та визначення”.
3. ДСТУ 4281:2004 “Заклади ресторанного господарства. Класифікація”.
4. Правила роботи закладів (підприємств) громадянського харчування (наказ міністерства економіки з питань Європейської інтеграції України від 27.07.2002 р. №219).
5. ДСТУ ISO 9000-2001 “Системи управління якістю. Основні положення”.
6. Про внесення змін до Закону України «Про туризм»: Закон України // Туристичний вісник. – 2004. – №1.
7. Господарський кодекс України від 16.01.2003 № 436-IV
8. Податковий кодекс України від 02.12.2010 № 2755-VI
9. Про оплату праці; Закон України від 24.03.1995 № 108/95-ВР
10. Про підприємництво; Закон України від 07.02.1991 № 698-XII
11. Про затвердження правил роботи підприємств громадського харчування: наказ міністерства зовнішніх економічних зв'язків України N 129 від 03.07.95 Зареєстровано в м.Київ [Електронний ресурс]. – Режим доступу: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0230-95#Text
12. Про затвердження Правил роздрібної торгівлі алкогольними напоями: постанова Кабінету Міністрів України від 30.07.1996 р. № 854 http://zakon1.rada.gov.ua/laws/show/854-96-%D0%BF.
13. Про захист прав споживачів: Закон України від 12.05.1991 р. № 1024-XII [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://zakon0.rada.gov.ua/laws/show/1023-12.
14. Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення : Закон України від 24.02.1994 р. № 4004-XII [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/4004-12.
15. Про затвердження методичних рекомендацій щодо забезпечення якості та безпеки товарів і послуг підприємств ресторанного господарства : наказ Міністерства економіки України від 22.07.2008 р. № 295 [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://uazakon.com/documents/date_e3/pg_gtcrog.htm

Основні літературні джерела:

16. БАРНА СПРАВА ТА МИСТЕЦТВО БАРИСТА : навч.посіб./ С.В. Майкова, О.Б. Маслійчук, Н.Я. Сусол - Київ: Вид-во «Каравела», 2023 р. – 168 с..
17. Ресторанна справа: навч. посіб./ С.В. Майкова, О.М. Вівчарук, О.Б. Маслійчук, І.Р.Удуд. Київ : Вид-во «Каравела», 2024. 424 с.
18. Основи барної справи та робота сомельє: навч.посіб. / С.В. Майкова, О.Б. Маслійчук, Н.Я. Сусол. Київ : Видавець ФОП Піча Ю.В., 2023 р. 124 с.
19. Організація готельно-ресторанної справи. Автор: Брич В.Я. Відділ: Економіка бізнесу Туризм Менеджмент, 2020
20. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства: Навчальний посібник – К.:Центр учбової літератури, 2007. – 280 с.
21. Архіпов В.В. Івнникова А.В. Ресторанна справа: Асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані Навчальний посібник – К.: Фірма «ІНКОС», Центр навчальної літератури, 2007. – 382 с.
22. Архіпов В.В., Русавська В.А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства. – К: Центр учбової літератури, 2009. – 340 с.
23. П’ятницька Н.О. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства. – К.: КНТУ, 2005. – 632 с.

24. Зубар Н.М., Григорак М.Ю. Логістика в ресторанному господарстві: Навчальний посібник - К.: Центр учбової літератури, 2010. - 312 с.
25. Сало Я.М. Ресторанна справа: організація обслуговування населення на підприємствах харчування. Львів, в-во Афіша 2004 рік
26. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент. Автор: Нечаюк Л.І. 372 с. 2021 р.
27. Радченко С.Г. Етика бізнесу. Практикум: навч. посіб. - К.: КНТЕУ, 2006.-192с.
28. Статінова Н.П., Радченко С.Г. Етика бізнесу. - К.:КНТЕУ, 2006.-192с.
29. Мазаракі А.А. та ін. Менеджмент: теорія і практика.–Х.: ТОВ "Атіка ЛТД", 2007. – 584 с.
30. Мельниченко С.В., Ведмідь Н.І. Менеджмент підприємства туристичної індустрії: Навч.-метод. посіб. для самост. вивчення дисципліни. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2005. – 218 с.
31. Литвиненко Т.С. Особливості організації дипломатичних прийомів К.: КНТЕУ, 2005
32. Гузар У. Є. Особливості планування діяльності менеджерів готельно-ресторанного бізнесу [Електронний ресурс] / У. Є.Гузар, О. І. Коркуна // Східна Європа: економіка, бізнес та управління. – 2019. №6 (23). – Режим доступу до ресурсу: http://www.easterneurope-ebm.in.ua/23-2019-ukr.
33. Заславська, К. А. Менеджмент підприємств малого бізнесу: навч. посіб. / К. А. Заславська; Харк. нац. екон. університет. Х.: Вид. ХНЕУ, 2011. 200 с.
34. Менеджмент готельно-ресторанного бізнесу: навч. посіб: / Г.Б. Мунін, Ю.О. Карягін, Х.Й. Роглєв, С.І. Руденко; за заг. ред. М.М. Поплавського, О.О. Гаца. К.: Кондор, 2008. 460 с.
35. Менеджмент: навч. посіб. / [Гончарук А. Г. та ін.]; за ред. д-ра екон. наук А. Г. Гончарука; Одес. нац. акад. харч. технологій. О.: Фенікс, 2012. 296 с.
36. Менеджмент: практичні і лабораторні заняття: навч. посіб. / [О. Є. Кузьмін, І. С. Процик, Х. С. Передало, Р. З. Дарміць]; Нац. ун-т "Львів. політехніка". 2-ге вид., допов. і переробл. Л.: Вид-во Львів. політехніки, 2011. 172 с.
37. Організація готельно-ресторанної справи. Автор: Брич В.Я. Відділ: Економіка бізнесу Туризм Менеджмент Рік видання : 2020
38. Довідник бармена, Львів, Бібліос, 2000 р
39. Бабюк А.В. Безпека харчування: сучасні проблеми. Чернівці, в-во Книги XXI ст, 2005 рік - 455 ст
40. Збірник нормативних документів державного регулювання у сфері бізнесу / Уклад.: О.І.Черево, Л.П. Малюк, Г.В. Дейниченко. – Харків: “Фавор ЛТД”, 2003.
41. Сагайдак О.П. Дипломатичний протокол та етикет: Навч. посіб. – 2-ге вид., перероб. і доп. – К.: Знання, 2006. – 380 с.
42. Менеджмент ресторанного господарства: навч. посібник / Г. Т. П'ятницька, Н. О. П'ятницька, Л. В. Лукашова та ін.; за ред. Г. Т. П'ятницької. 2- ге вид., переробл. і допов. К.: КНТЕУ, 2010. 430 с.
43. Осовська Г. В. Менеджмент організацій: підручник / Г. В. Осовська, Л. Ц. Масловська, О. А. Осовський. К.: Кондор-Видавництво, 2014. 366 с
44. Палеха Ю. І. Менеджмент персоналу: навч. посіб. / Ю. І. Палеха. К.: Ліра-К. 2015. 346 с.

Інформаційні ресурси в мережі Internet:

1. Офіційний веб-портал Верховної Ради України [Електронний ресурс]. Режим доступу: http://rada.gov.ua/
2. Офіційний сайт Всесвітньої туристичної організації World Tourism Organization (UNWTO): [Електронний ресурс]. Режим доступу: http://www2.unwto.org/
3. Державна служба статистики України [Електронний ресурс]. Режим доступу: http://www.ukrstat.gov.ua/
4. Державне агентство розвитку туризму України [Електронний ресурс]. Режим доступу: https://www.facebook.com/DARTUkraine/
5. Платформа для управлінців. Проєкт CEO CLUB UKRAINE [Електронний ресурс]. Режим доступу: https://executives.com.ua/

6. https://www.restorator.ua/ журнал Ресторатор
7. https://hurma.work/blog/stvorennya-korporativnoyi-kulturi/- Агенція створення КК
8. http://www.management.com.ua/ – Інтернет портал для управлінців
9. https://www.work.ua/guides/performance/2742/ кейси КК
10. http://open.kmbs.ua/ - Інтелект-проект Києво-Могилянської бізнес-школи
11. https://pos-sector.net/category/dlja-restoratora/ POS-сектор для рестораторів
12. http://horeca.ua/ukr/ Готелі, Ресторани, Кейтеринг
13. https://horeca-ukraine.com/category/horeca-info/analytics/
14. http://hotel-rest.com.ua./ Журнал «Академія гостинності»
15. http://hotelbiz.com.ua/ Готельно-ресторанний бізнес
16. http://prohotclia.com.ua/ Готельний та ресторанний бізнес

Додаток 1

Результати перегляду
робочої програми навчальної дисципліни

Робоча програма перезатверджена на 20___ / 20___ н.р. без змін; зі змінами (Додаток ___).
(потрібне підкреслити)

протокол № ___ від «____»_____ 20 ___ р. Завідувач кафедри _____ _____
(підпис) (Прізвище ініціали)

Робоча програма перезатверджена на 20___ / 20___ н.р. без змін; зі змінами (Додаток ___).
(потрібне підкреслити)

протокол № ___ від «____»_____ 20 ___ р. Завідувач кафедри _____ _____
(підпис) (Прізвище ініціали)

Робоча програма перезатверджена на 20___ / 20___ н.р. без змін; зі змінами (Додаток ___).
(потрібне підкреслити)

протокол № ___ від «____»_____ 20 ___ р. Завідувач кафедри _____ _____

(підпис) (Прізвище ініціали)

Робоча програма перезатверджена на 20___ / 20___ н.р. без змін; зі змінами(Додаток ___).
(потрібне підкреслити)

протокол № ___ від «____»_____ 20 ___ р. Завідувач кафедри _____ _____
(підпис) (Прізвище ініціали)

Додаток 2

	Освітня програма	**Робоча програма**
ЗК	7, 11, 12, 13	7, 11, 12, 15
ФК	5, 7, 16, 20	1, 3, 4, 5, 6, 9, 10, 12
ПРН	9, 11	2, 3, 8, 9