



СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «ТЕХНОЛОГІЯ РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ ТА ОРГАНІЗАЦІЯ ПОСЛУГ ХАРЧУВАННЯ»

Компонент освітньої програми – обов'язкова (5,0 кредитів)

Освітньо-професійна програма	Міжнародний туризм
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/course/view.php?id=4934
Консультації	середа, 11:00-12:00

АНОТАЦІЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

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.

НАВЧАЛЬНИЙ КОНТЕНТ ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ

МОДУЛЬ 1. ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА	
Тема 1	Загальні поняття ресторанного господарства
Тема 2	Формування внутрішнього простору закладів ресторанного господарства
Тема 3	Виробниче устаткування закладів ресторанного господарства
Тема 4	Столовий посуд, інвентар, спеціалізоване столове приладдя, білизна
Тема 5	Основні стадії технологічного процесу виробництва продукції в закладах ресторанного господарства
Тема 6	Способи і прийоми теплової кулінарної обробки продуктів
МОДУЛЬ 2. ОРГАНІЗАЦІЯ НАДАННЯ ПОСЛУГ ХАРЧУВАННЯ В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА	
Тема 7	Меню в закладах ресторанного господарства
Тема 8	Організація обслуговування відвідувачів у ресторанах
Тема 9	Обслуговування банкетів
Тема 10	Особливості виробництва, подавання і споживання вина

Тема 11	Міцні алкогольні напої: особливості виробництва, подавання і споживання
Тема 12	Змішані напої: класифікація, техніка їх приготування і подавання
Тема 13	Кава і чай: історія поширення, різновиди, особливості приготування

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), лабораторне заняття (підготовка презентацій), наочні методи (презентації, перегляд відеоматеріалів тощо), екскурсії на готельні підприємства, залучення фахівців-практиків до занять, електронне онлайн-навчання (мультимедійні, дистанційні методи з використанням платформи MOODLE і Google-Meet), самостійна робота за програмою навчальної дисципліни.

ФОРМИ Й МЕТОДИ КОНТРОЛЮ ТА ОЦІНЮВАННЯ

Методи контролю:

- усний (доповіді здобувачів вищої освіти під час лабораторних занять, захист презентації, обговорення проблемних ситуацій);
- тестовий (до змістових модулів 1, 2 та підсумковий), що здійснюється на платформі MOODLE.

Форма контролю: іспит (підсумкове 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 в системі дистанційного навчання MOODLE, куди студенти завантажують виконані роботи чи презентації, і де здійснюється тестовий контроль, та оголошуються під час усних доповідей безпосередньо на занятті (і виставляються в MOODLE). Матеріал, винесений на самостійне опрацювання, включений до тестів модульного і підсумкового контролю.

Тестові завдання різних форм розроблені до кожної теми і покликані перевірити рівень засвоєння теоретичного матеріалу, здатності осмислити і відтворити зміст даної частини дисципліни.

Загалом весь матеріал поділений на два змістових модулі, які передбачають поступове накопичення балів упродовж семестру: ЗМ1 і ЗМ2 передбачає накопичення по 30 балів (по 15 балів – виконання практичних робіт (презентацій) і тестовий контроль), підсумковий модуль – 40 балів, що в сумі складає 100 балів за семестр.

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ

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](#) >>>

ПОЛІТИКА ЩОДО АКАДЕМІЧНОЇ ДОБРОЧЕСНОСТІ

Здобувачі вищої освіти зобов'язані виконувати положення принципів академічної доброчесності: виконувати всі поточні завдання та підсумковий контроль самостійно без допомоги сторонніх осіб; не допускати списування під час проведення контрольних заходів (у т. ч. із використанням мобільних пристроїв); надавати для оцінювання лише результати власної роботи; не вдаватися до кроків, що можуть нечесно покращити Ваші результати чи погіршити/покращити результати інших студентів; не публікувати і не розповсюджувати відповіді на питання, що використовуються в рамках курсу для оцінювання знань студентів.

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

- «Етичним кодексом Чернівецького національного університету імені Юрія Федьковича» (<https://www.chnu.edu.ua/media/bkyl5klw/etychnyi-kodeks-chernivetskoho-natsionalnoho-universytetu.pdf>);
- «Положенням про виявлення та запобігання академічному плагиату у Чернівецькому національному університету імені Юрія Федьковича» (https://www.chnu.edu.ua/media/vupnho4k/polozhennya-pro-zapobihannia-plahiatu_2024.pdf)

ІНФОРМАЦІЙНІ РЕСУРСИ

1. Журнал «Ресторатор». URL.: <https://www.restorator.ua/news>
2. HoReCa-Україна URL: <https://horeca-ukraine.com/>
3. Посуд для кафе, барів, ресторанів. URL: <https://giftsua.com/statti/posud-dlya-kafe-bariv-restoraniv>
4. Бізнес-план кав'ярні у 2025 році – приклад із розрахунками. URL: <https://joinposter.com/ua/post/biznes-plan-kavyarni>
5. Poster POS спрощує ведення ресторанного бізнесу. URL: <https://joinposter.com/ua>
6. Бариста. Освітній серіал. Дія. URL: <https://osvita.diia.gov.ua/courses/barista>
<https://osvita.diia.gov.ua/simulators/barista-simulator>

Детальна інформація щодо вивчення курсу «Технологія ресторанної справи та організація послуг харчування» висвітлена

у робочій програмі навчальної дисципліни

https://geotour.chnu.edu.ua/media/ushbtadk/tekhnoloh_restor_spravy_ta_orhaniz_posluh_kharchuv.pdf