



## СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «ТЕХНОЛОГІЯ ПОСЛУГ ХАРЧУВАННЯ»

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

<b>Освітньо-професійна програма</b>	Готельно-ресторанний сервіс та туроперейтинг
<b>Спеціальність</b>	242 «Туризм і рекреація»
<b>Галузь знань</b>	24 «Сфера обслуговування»
<b>Рівень вищої освіти</b>	перший (бакалаврський)
<b>Мова навчання</b>	українська
<b>Профайл викладача (-ів)</b>	Круль Галина Ярославівна, доцент, доцент кафедри географії та менеджменту туризму <a href="https://geotour.chnu.edu.ua/pro-kafedru/spivrobitnyky/krul-halyna-yaroslavivna">https://geotour.chnu.edu.ua/pro-kafedru/spivrobitnyky/krul-halyna-yaroslavivna</a>
<b>Контактний тел.</b>	+380506080802
<b>Е-mail:</b>	<a href="mailto:g.krul@chnu.edu.ua">g.krul@chnu.edu.ua</a>
<b>Сторінка курсу в Moodle</b>	<a href="https://moodle.chnu.edu.ua/enrol/index.php?id=5822">https://moodle.chnu.edu.ua/enrol/index.php?id=5822</a>
<b>Консультації</b>	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 туроперейтингу теоретичними знаннями і практичними навичками у сфері надання послуг харчування, здатності правильно організувати технологічний процес на підприємствах ресторанного господарства.

### НАВЧАЛЬНИЙ КОНТЕНТ ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ

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

<b>Тема 2</b>	Сучасні способи і прийоми кулінарної обробки продуктів
<b>Тема 3</b>	Правила складання та оформлення різних видів меню в закладах ресторанного господарства
<b>Тема 4</b>	Особливості професійного етикету працівників закладів ресторанного господарства
<b>Тема 5</b>	Загальна характеристика методів і форм обслуговування
<b>МОДУЛЬ 2. ТЕХНОЛОГІЯ НАДАННЯ ПОСЛУГ ХАРЧУВАННЯ В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА</b>	
<b>Тема 6</b>	Підготовка до обслуговування відвідувачів у закладах ресторанного господарства
<b>Тема 7</b>	Правила і технологія подавання страв і напоїв
<b>Тема 8</b>	Особливості подавання та правила споживання напоїв
<b>Тема 9</b>	Обслуговування банкетів
<b>Тема 10</b>	Надання додаткових послуг у закладах ресторанного господарства
<b>МОДУЛЬ 3: НАДАННЯ ПОСЛУГ ХАРЧУВАННЯ У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА РІЗНОГО ТИПУ</b>	
<b>Тема 11</b>	Особливості обслуговування в ресторанах
<b>Тема 12</b>	Організація обслуговування в барах і пабах
<b>Тема 13</b>	Особливості послуг харчування в кафе і кав'ярнях
<b>Тема 14</b>	Принципи та стандарти системи НАССР в закладах ресторанного господарства
<b>Тема 15</b>	Безпека 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* – іспит.

### **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/jxdbsozb/etychnyi-kodeks-chernivetskoho-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](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. 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-обсугування-у-закладах-ресторанного-господарства.pdf>
7. *Архіпов В.В.* Організація ресторанного господарства : Навч. посібн. Київ : Центр учбової літератури; Фірма «Інкос», 2021. 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. *Доценко В.Ф., Губеня В.О.* Устаткування закладів ресторанного господарства: підручник. Кондор, 2024. 636 с.
10. *Мостова Л.М., Новікова О.В., Ракленко І.М.* Організація обслуговування в ресторанному господарстві : підручн. Харків : Світ Книг, 2021. 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)
11. Організація готельно-ресторанної справи: навч. посібник / за заг. ред. д.е.н., проф. В. Я. Брича. Київ: Ліра-К, 2020. 484 с.
12. Організація готельно-ресторанної справи: Навч. посібник / Ковешніков В.С., Мальська М.П., Роглев Х.Й. Київ : Кондор, 2024. 752 с.
13. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства. Електронний посібник /Укладачі Кожедубова Л., Горобець В., Кондратенко Л. <https://vukladach.pp.ua/MyWeb/manual/pidruchnuku13122023/Organizasia%20obslygovyvahha%20restorannogo%20gosparstva/Zmist/Zmist.htm>
14. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства [Текст] : навч. посібник / І. А. Назаренко, О. А. Боднарук. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2020. 128 с.

[http://elibrary.donnuet.edu.ua/2017/1/2020\\_NP\\_Nazarenko\\_Bodnaruk\\_Org\\_obs1%20%281%29-конвертирован.pdf](http://elibrary.donnuet.edu.ua/2017/1/2020_NP_Nazarenko_Bodnaruk_Org_obs1%20%281%29-конвертирован.pdf)

15. Garvey, M., Dismore, H., Dismore, A. G. Running a Restaurant for Dummies. 320 p.
16. Siegel, S. & L., Lenger, H. & R., Stickler, H., Gutmayer, W. Service die Grundlagen. Trauner Verlag, 2009, 292 p.
17. 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/qftdt0fh/tekhnohiiia\\_posluh\\_kharchuvannia.pdf](https://geotour.chnu.edu.ua/media/qftdt0fh/tekhnohiiia_posluh_kharchuvannia.pdf)