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
_____ Мирослав ЗАЯЧУК
«31» серпня 2026 року

РОБОЧА ПРОГРАМА
навчальної дисципліни

РЕСТОРАННЕ ГОСПОДАРСТВО
(вкажіть назву навчальної дисципліни)
обов’язкова
(вказати: обов’язкова)

Освітньо-професійна програма *Готельно-ресторанний сервіс та туроперейтинг*
(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)

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

Мова навчання українська
(вказати: якими мовами викладається дисципліна)

Чернівці 2026 рік

Робоча програма навчальної дисципліни **Ресторанне господарство** складена відповідно до освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанний сервіс та туроперейтинг» (ID 58072, 2024).

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

Викладач, що забезпечує читання даної навчальної дисципліни:
Круль Галина Ярославівна
доцентка кафедри географії та менеджменту туризму, канд. геогр. наук, доцентка

Погоджено
з гарантом ОП
«Готельно-ресторанний сервіс
та туроперейтинг» _____ Галина КРУЛЬ

Затверджено на засіданні кафедри географії та менеджменту туризму
Протокол № 1 від "*25" серпня 2026 року*

Завідувач кафедри географії
та менеджменту туризму _____ Олександр КОРОЛЬ

Схвалено навчально-методичною радою географічного факультету
Протокол № 1 від "*31" серпня 2026 року*

Голова навчально-методичної ради
географічного факультету _____ Наталя АНДРУСЯК

Мета навчальної дисципліни полягає у забезпеченні майбутнього фахівця з готельно-ресторанного сервісу 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: «Основи сфери гостинності», «Дизайн і планувально-просторова організація готельно-ресторанних закладів».

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

ЗК12. Навички міжособистісної взаємодії

ЗК13. Здатність планувати та управляти часом

ЗК14. Здатність працювати в команді та автономно

СК1. Знання та розуміння предметної області на розуміння специфіки професійної діяльності

СК2. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях

СК6. Розуміння процесів організації туристичних подорожей і комплексного туристичного обслуговування (готельного, ресторанного, транспортного, екскурсійного, рекреаційного)

СК8. Розуміння принципів, процесів і технологій організації роботи суб'єкта туристичної індустрії та її підсистем

СК9. Здатність забезпечувати безпеку туристів у звичайних та складних форс-мажорних обставинах

СК13. Здатність до співпраці з діловими партнерами і клієнтами, уміння забезпечувати з ними ефективні комунікації

СК14. Здатність працювати у міжнародному середовищі на основі позитивного ставлення до несхожості до інших культур, поваги до різноманітності та мультикультурності, розуміння місцевих і професійних традицій інших країн, розпізнавання міжкультурних проблем у професійній практиці

СК19. Здатність до організації та технологічного забезпечення процесу надання основних і додаткових послуг (прийому, розміщення, харчування, дозвілля та анімації тощо) в закладах готельно-ресторанного господарства відповідно до існуючих стандартів з використанням сучасних інформаційних та інноваційних технологій

Програмні результати навчання:

ПРН1. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення туристичного законодавства, національних і міжнародних стандартів з обслуговування туристів

ПРН6. Застосовувати у практичній діяльності принципи і методи організації та технології обслуговування туристів

ПРН9. Організовувати процес обслуговування споживачів туристичних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання Стандартів якості і норм безпеки

ПРН10. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єкта туристичного бізнесу та окремих його підсистем (адміністративно-управлінська, соціально-психологічна, економічна, техніко-технологічна)

ПРН11. Володіти державною та іноземною (ними) мовою (мовами), на рівні, достатньому для здійснення професійної діяльності

ПРН12. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами туристичних послуг

ПРН13. Встановлювати зв'язки з експертами туристичної та інших галузей

ПРН14. Проявляти повагу до індивідуального і культурного різноманіття

ПРН15. Проявляти толерантність до альтернативних принципів та методів виконання професійних завдань

ПРН17. Управляти своїм навчанням з метою самореалізації в професійній туристичній сфері

ПРН18. Адекватно оцінювати свої знання і застосовувати їх в різних професійних ситуаціях

ПРН19. Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань

ПРН20. Виявляти проблемні ситуації і пропонувати шляхи їх розв'язання

ПРН21. Приймати обґрунтовані рішення та нести відповідальність за результати своєї професійної діяльності

ПРН22. Професійно виконувати завдання в невизначених та екстремальних ситуаціях

ПРН25. Знати технологічні процеси та операції, пов'язані з наданням та організацією споживання основних і додаткових послуг (гостинності, харчування, дозвілля та анімації тощо) в закладах готельно-ресторанного господарства відповідно до існуючих стандартів із використанням сучасних інформаційних та інноваційних технологій.

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.

Опис навчальної дисципліни
Загальна інформація

Форма навчання	Рік підготовки	Семестр	Кількість		Кількість годин						Вид підсумкового контролю
			кредитів	годин	лекції	практичні	семінарські	лабораторні	самостійна робота	індивідуальні завдання	
Денна	3	5	5,0	150	30	-	-	30	90	-	іспит

Структура змісту навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин					
	усього	у тому числі				
		лекц.	практ.	лаб.	інд.	с.р.
Змістовий модуль 1. Загальні теоретичні поняття ресторанного господарства						
Тема 1. Загальні поняття ресторанного господарства	16	4	-	2	-	10
Тема 2: Класифікація закладів ресторанного господарства	20	4	–	4	–	12
Тема 3: Поняття про ресторанні мережі: причини успіху	20	4	–	4	–	12
Тема 4: Еволюція ресторанного господарства. Періоди розвитку ресторанної справи	12	2	–	–	–	10
Разом ЗМ1	**68**	**14**	–	**10**	–	**44**
Змістовий модуль 2: Формування внутрішнього простору закладів ресторанного господарство та їх матеріально-технічне забезпечення						
Тема 5: Формування внутрішнього простору закладів ресторанного господарства	16	4	–	2	–	10
Тема 6: Обладнання і вмеблюванняторгових приміщень у закладах ресторанного господарства	20	4	–	6	–	10
Тема 7: Виробниче устаткування закладів ресторанного господарства	24	4	–	6	–	14
Тема 8: Столовий посуд, інвентар, спеціалізоване столове приладдя, білизна	22	4	–	6	–	12
ЗМ2	**82**	**16**	–	**20**	–	**46**
Усього годин	**150**	**30**	–	**30**	–	**90**

Тематика лекційних занять із переліком питань

№	Назва теми з основними питаннями
1	*Тема 1. Загальні поняття ресторанного господарства* 1.1. Роль і місце ресторанного господарства в сучасній індустрії гостинності. 1.2. Особливості функціонування закладів ресторанного господарства. 1.3. Чинники впливу на успіх ресторану та його ринок. 1.4. Вибір місця розташування закладу ресторанного господарства
2	*Тема 2: Класифікація закладів ресторанного господарства* 2.1 Чинники, що впливають на типізацію закладів ресторанного господарства 2.2 Критерії класифікації закладів харчування 2.2 Характеристика закладів ресторанного господарства залежно від критеріїв
3	*Тема 3: Поняття про ресторанні мережі: причини успіху* 3.1 Типи ресторанних мереж 3.2 Особливості створення ресторанних мереж 3.3 Популярні світові мережі закладів харчування та причини їх успіху
4	*Тема 4: Еволюція ресторанного господарства. Періоди розвитку ресторанної справи* 4.1 Зародження ресторанної справи 4.2 Роль кав'ярень у громадському житті суспільства 4.3 Вплив французьких кулінарних традицій на розвиток ресторанної справи у світі 4.4 Розквіт ресторанного бізнесу в XIX ст. 4.5 Розвиток мереж закладів харчування в XX ст.

	4.6 Сучасні тенденції в розвитку ресторанного господарства
5	*Тема 5: Формування внутрішнього простору закладів ресторанного господарства* 5.1 Вимоги до матеріально-технічної бази для організації обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства 5.2 Характеристика приміщень для споживачів 5.3 Виробничі та підсобні приміщення
6	*Тема 6: Обладнання і вмеблювання торгових приміщень у закладах ресторанного господарства* 6.1 Меблі для споживання їжі 6.2 Меблі та устаткування для зберігання і транспортування посуду і страв 6.3 Меблі для роботи персоналу
7	*Тема 7: Виробниче устаткування закладів ресторанного господарства* 7.1 Устаткування для теплової обробки продукції 7.2 Холодильне обладнання для закладів ресторанного господарства 7.3 Посудомийне обладнання в закладах ресторанного господарства 7.4 Нейтральне кухонне обладнання підприємств харчування 7.5 Електромеханічне устаткування закладів харчування 7.6 Обладнання для закладів швидкого харчування (fast food) 7.7 Обладнання для барів
8	*Тема 8: Столовий посуд, інвентар, спеціалізоване столове приладдя, білизна* 8.1 Асортимент скляного і кришталевого посуду 8.2 Столовий посуд із порцеляни 8.3 Різновиди металевого посуду для ресторанів 8.4 Асортимент столового приладдя для сервірування столів. Спеціальне столове приладдя 8.5 Столова білизна 8.6 Спеціалізований інвентар і предмети сервірування 8.7 Устаткування, посуд та інвентар для барів

Тематика лабораторних занять із переліком питань

№	Назва теми (завдання)	
1.	*Назва*:	Чинники впливу на вибір місця розташування закладу ресторанного господарства
	Завдання:	Проаналізувати чинники впливу на вибір місця розташування закладу харчування
	Результати:	Знати найуспішніші місця для закладів ресторанного господарства
2.	*Назва:*	Концептуальні заклади харчування в Україні та світі як запорука успіху в сучасному ресторанному бізнесі
	Завдання:	Обрати незвичайний заклад ресторанного господарства, розкрити сутність концепції та виявити причини успіху
	Результати:	Презентація про обраний заклад (із усною доповіддю)
3.	*Назва:*	Найуспішніші приклади функціонування ресторанних мереж
	Завдання:	Обрати одну із популярних ресторанних мереж, проаналізувати причини успіху
	Результати:	Презентація про обрану мережу (із усною доповіддю)
4.	*Назва:*	Внутрішній простір закладу ресторанного господарства
	Завдання:	Організувати екскурсію чи відеозустріч із адміністратором місцевого ресторану
	Результати:	Знання про організацію внутрішнього простору закладу ресторанного господарства та призначення основних приміщень

5.	*Назва:* *Завдання:* *Результати:*	«Ревізор» Оцінити внутрішній простір закладів ресторанного господарства (на прикладі м. Чернівці, за вибором) Відео, на якому озвучені позитивні та негативні сторони внутрішнього простору обраного закладу
6	*Назва:* *Завдання:* *Результати:*	Концептуальний заклад харчування Розробка ідеї власного закладу харчування Презентація власної ідеї закладу харчування

Завдання для самостійної роботи студентів*

№	Назва теми	Завдання для самостійної роботи	К-сть год.
1	*Загальні поняття ресторанного господарства*	Знати особливості функціонування закладів ресторанного господарства	10
2	*Класифікація закладів ресторанного господарства*	Розуміти підходи до класифікації закладів ресторанного господарства	6
		Знати критерії класифікації закладів харчування	3
		Давати характеристику типів закладів ресторанного господарства	3
3	*Поняття про ресторанні мережі: причини успіху*	Знати причини успіху існування найбільших мереж у сфері харчування	4
		Ознайомитись із досвідом світових ресторанних мереж	4
		Розглянути найуспішніші ресторанні мережі в Україні	4
4	*Еволюція ресторанного господарства. Періоди розвитку ресторанної справи*	З'ясувати роль кав'ярень у громадському житті суспільства (з XVI ст.)	2
		Ознайомитись із періодом розвитку ресторанного бізнесу у XIX ст.	4
		Ознайомитись із сучасними тенденціями в розвитку ресторанного господарства	4
5	*Формування внутрішнього простору закладів ресторанного господарства*	Знати роль і види освітлення в закладах ресторанного господарства	6
		Знати вимоги до виробничих і підсобних приміщень	4
6	*Обладнання і вмеблювання торгових приміщень у закладах ресторанного господарства*	Знати вимоги до вмеблювання торгових залів у закладах ресторанного господарства	6
		Знати перелік обладнання і вмеблювання торгових приміщень у закладах ресторанного господарства	4
7	*Виробниче устаткування закладів ресторанного господарства*	Знати види устаткування для теплової обробки продукції	2
		Знати різновиди сучасного холодильного обладнання для закладів ресторанного господарства	2
		Знати види посудомийного обладнання в закладах ресторанного господарства	2
		Знати види нейтрального обладнання виробничих приміщень	2
		Знати види електромеханічного устаткування за-	2

		кладів харчування	
		Знати матеріально-технічне забезпечення закладів швидкого харчування і барів	4
8	*Столовий посуд, інвентар, спеціалізоване столове приладдя, білизна*	Ознайомитись з історією виникнення і розвитку скляного, кришталевого та порцелянового посуду	2
		Знати вимоги до порцелянового посуду в закладах ресторанного господарства та його асортимент	2
		Знати різновиди металевого посуду в закладах ресторанного господарства та його призначення	2
		Знати асортимент столового та спеціалізованого приладдя	2
		Знати вимоги до столової білизни	2
		Знати асортимент посуду та спеціалізованого інвентаря для барів	2
Всього годин, відведених на самостійну роботу			**90**

*Питання, винесені на самостійне опрацювання, включені до тематичного і підсумкового тестового контролю.

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 тощо),
- ✓ електронне онлайн-навчання (мультимедійні, дистанційні методи з використанням платформи MOODLE і Google-Meet при організації зустрічей із фахівцями-практиками ресторанної сфери),
- ✓ самостійна робота за програмою навчальної дисципліни.

Система 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 лабораторних робіт і тестовий контроль), підсумковий модуль – 40 балів, що в сумі складає 100 балів за семестр.

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 >>>

Розподіл балів, які отримують студенти

Поточне оцінювання (*аудиторна на самостійна робота*)								Кількість балів (*залік/іспит*)	Сумарна кількість балів
Змістовий модуль 1				Змістовий модуль 2					
Т1	Т2	Т3	Т4	Т5	Т6	Т7	Т8		
5	10	10	5	10	5	5	10	40	100
30				30					

Шкала оцінювання: національна та ECTS

Оцінка за національною шкалою	**Оцінка за шкалою ECTS**	
	Оцінка (бали)	**Пояснення за розширеною шкалою**
Відмінно	A (90-100)	відмінно
Добре	B (80-89)	дуже добре
	C (70-79)	добре
Задовільно	D (60-69)	задовільно
	E (50-59)	достатньо
Незадовільно	FX (35-49)	незадовільно з можливістю повторного складання
	F (1-34)	незадовільно з обов'язковим самостійним опрацюванням освітнього компоненту до перескладання

Перелік питань для самоконтролю та підсумкового контролю навчальних досягнень студентів

Питання до теми 1

1.1 Опишіть роль і місце ресторанного господарства в сучасній індустрії гостинності.
1.2 Назвіть основні відмітні риси закладів ресторанного господарства від промислових і торгових підприємств.
1.3 Охарактеризуйте організаційно-економічні функції підприємств ресторанного господарства.
1.4 В чому проявляється соціальний характер у реалізації продукції в закладах ресторанного господарства?
1.5 Дайте визначення понять «ринок ресторану», «ніша», «чесна частка ринку», «реальна

частка ринку».
1.6 Розкрийте сутність поняття «концепція» закладу ресторанного господарства. Назвіть основні напрямки вибору назви для концептуального закладу харчування.
1.7 Назвіть критерії, за якими обирається місце для ресторану.

Питання до теми 2

2.1 Які чинники враховують при визначенні типу закладу ресторанного господарства?
2.2 Як поділяються заклади ресторанного господарства залежно від виробничих функції і характеру виробництва?
2.3 Охарактеризуйте типи закладів харчування залежно від характеру торгово-виробничої діяльності.
2.4 Які типи ресторанів виділяють залежно від місця розташування?
2.5 Назвіть види барів, які можна виділити в готельній будівлі.
2.6 На які групи поділяють заклади ресторанного господарства залежно від контингенту гостей, яких обслуговують?
2.7 Охарактеризуйте типи закладів харчування залежно від асортименту пропонованої продукції.
2.8 Назвіть види барів, які виділяють залежно від їхньої спеціалізації.

Питання до теми 3

3.1 Дайте визначення терміну «франчайзинг». Назвіть типи ресторанних мереж.
3.2 Перелічіть особливості створення ресторанних мереж.
3.3 Наведіть приклади популярних ресторанних мереж у світі і в Україні.
3.4 Охарактеризуйте плюси та мінуси мережевих закладів ресторанного господарства.
3.5 Розкрийте причини успіху всесвітньо відомих ресторанних мереж.

Питання до теми 4

4.1 Охарактеризуйте етап зародження ресторанної справи.
4.2 Назвіть основні риси організації харчування в епоху Середньовіччя.
4.3 Розкрийте історію поширення кави в Європі. Чому кав'ярні вважалися «грошовими університетами»? Яка була роль кав'ярень у житті європейського суспільства?
4.4 Як харчувалися подорожуючі на тракті? Розкрийте відмінності між обслуговуванням різних верств населення в постоялих дворах.
4.5 Висвітліть історію розвитку закладів ресторанного господарства у Франції. Кого і за які заслуги вважають «батьком сучасного ресторану»? Які традиції принесли французькі кухарі в американську кухню?
4.6 Охарактеризуйте період розквіту ресторанного бізнесу в XIX ст. Опишіть «класифікацію» закладів харчування в Америці в XIX ст.
4.7 В чому полягає сутність «європейського плану» оплати за готельні послуги?
4.8 Назвіть нововведення, запроваджені в XIX ст. в індустрії гостинності. Розкрийте роль Наполеона Бонапарта у ресторанний бізнес XIX ст.
4.9 Охарактеризуйте розвиток мереж закладів харчування в XX ст.
4.10 Висвітліть сучасні тенденції розвитку ресторанного господарства. В чому полягає сутність напряму сучасної кулінарії «ф'южн»?
4.11 Розкрийте особливості молекулярної кулінарії.
4.12 Охарактеризуйте принципи роботи демократичних ресторанів.
4.13 Що таке «фрі-фло»? Розкрийте основні ознаки таких підприємств.
4.14 Для чого створюються концептуальні заклади харчування? Наведіть найуспішніші приклади в Україні.
4.15 Висвітліть сутність створення та причини успіху фуд-кортів

Питання до теми 5

5.1 Охарактеризуйте структуру матеріально-технічної бази закладів ресторанного господарства для організації процесу обслуговування.
5.2 Назвіть види устаткування, за допомогою якого здійснюються процеси обслуговування споживачів.
5.3 Що відносять до засобів і предметів праці у закладах ресторанного господарства? Від чого залежить їх перелік?
5.4 Охарактеризуйте основні приміщення для споживачів.
5.5 Назвіть вимоги, які ставляться до облаштування кімнати для паління, туалетних кімнат.
5.6 Розкрийте роль освітлення як елементу інтер'єру закладу.
5.7 Назвіть основні характеристики роздавалень залежно від методів обслуговування в закладах ресторанного господарства.
5.8 Розкрийте переваги використання роздавалень, розміщених острівним способом.
5.9 Опишіть облаштування мийних столового посуду у закладах ресторанного господарства.
5.10 Назвіть вимоги, які ставляться до облаштування сервізних кімнат.

Питання до теми 6

6.1 Перелічіть меблі, призначені для споживання їжі в залах закладів ресторанного господарства.
6.2 Назвіть меблі та обладнання, що використовуються для транспортування посуду, страв у залах закладів харчування.
6.3 Які види столів використовують у закладах ресторанного господарства? Чим вони відрізняються між собою?
6.4 Охарактеризуйте меблі та обладнання, що використовуються для роботи офіціантів в торгових залах ресторанів.
6.5 Назвіть обладнання для "шведських столів", "шведських ліній".
6.6 Дайте характеристику сервантів для офіціантів і назвіть їх різновиди.

Питання до теми 7

7.1 За якими критеріями розрізняють устаткування для теплової обробки продуктів? Назвіть види теплових апаратів за технологічним призначенням.
7.2 Охарактеризуйте теплові апарати за способом обігрівання, принципом роботи і ступенем автоматизації.
7.3 Назвіть вимоги, що висуваються до теплових апаратів, які використовуються в ресторанному господарстві.
7.4 Дайте характеристику теплового устаткування залежно від джерела тепла. Детально опишіть принципи роботи електричних та індукційних плит.
7.5 Охарактеризуйте газові плити і парові апарати, що використовуються в закладах ресторанного господарства.
7.6 Перелічіть види спеціалізованих теплових апаратів. Назвіть сфери їхнього застосування.
7.7 Які види грилів використовують у ресторанному господарстві? Назвіть сфери їхнього застосування.
7.8 Перелічіть інші види теплового обладнання для смаження продуктів у закладах ресторанного господарства.
7.9 Яке теплове устаткування використовується для зберігання готової їжі та приготування гарячих страв?
7.10 Назвіть та охарактеризуйте види холодильного обладнання закладів харчування.
7.11 Охарактеризуйте посудомийне обладнання закладів ресторанного господарства. На-

звіть види посудомийних машин.
7.12 Перелічіть асортимент нейтрального кухонного обладнання підприємств харчування.
7.13 Назвіть операції технологічного процесу обробки продукції, які потребують застосування електромеханічного обладнання.
7.14 Охарактеризуйте очисне електромеханічне устаткування.
7.15 Назвіть різновиди апаратів для подрібнення і дайте їх характеристику.
7.16 Яке електромеханічне обладнання використовується для нарізання різноманітної продукції?
7.17 Назвіть види устаткування, що використовується в закладах швидкого харчування. Які критерії при їхньому виборі є найважливішими?
7.18 Охарактеризуйте обладнання, необхідне для облаштування бару.
7.19 Дайте характеристику кавових машин. Назвіть їхні відмінні риси.
7.20 Назвіть види апаратів, необхідних для приготування фруктових, ягідних, молочних безалкогольних напоїв.

Питання до теми 8

8.1 Розкрийте роль і значення скляного і кришталевого посуду в закладах ресторанного господарства.
8.2 Назвіть різновиди скляного посуду залежно від різних критеріїв (залежно від технології виготовлення, за складом скляної маси, залежно від форми та призначення тощо).
8.3 Охарактеризуйте види келихів, що використовуються для подавання пива. Яким правилом користуються при виборі посуду для цього напою?
8.4 Назвіть і поясніть основні відмінності винних келихів, призначених для різних видів вина.
8.5 Назвіть види чарок, що використовуються в ресторанах, та охарактеризуйте їхнє призначення.
8.6 Перелічіть асортимент скляного чи кришталевого посуду, який використовується в закладах ресторанного господарства (окрім склянок, келихів і чарок). Розкрийте призначення зазначеного посуду.
8.7 Назвіть відмінні риси порцеляни та фаянсу. Чим керуються ресторатори при виборі того чи іншого виду посуду?
8.8 Назвіть види посуду з порцеляни чи фаянсу, що використовується для сервірування столів і подавання страв.
8.9 Перелічіть види порцелянового чи фаянсового посуду, який використовується для подавання гарячих напоїв і перших страв.
8.10 Поясніть, для чого в закладах ресторанного господарства використовують різні види металевого посуду. Наведіть приклад посуду та його використання.
8.11 Охарактеризуйте столове та спеціальне столове приладдя для сервірування столів.
8.12 Які види тканин є найпрактичнішими для виготовлення столової білизни та чому? Перелічіть асортимент столової білизни, що використовується в закладах ресторанного господарства.
8.13 Назвіть предмети сервірування та спеціалізованого інвентаря та їхнє призначення, які можуть використовуватися в висококласних закладах ресторанного господарства.
8.14 Охарактеризуйте устаткування, посуд та інвентар барів та їхнє призначення.

Зарахування результатів неформальної освіти

Неформальна/інформальна освіта за темами курсу. Форми інформальної освіти (самоосвіти): очна (тренінги, майстер-класи, семінари, майстерні тощо), дистанційна (дистанційні курси, семінари, конференції, вебінари).

Відповідно до «Порядку визнання у Чернівецькому національному університеті імені Юрія Федьковича результатів навчання, здобутих шляхом неформальної та/або інформальної освіти (протокол №16 від 25 листопада 2024 року)»

(https://www.chnu.edu.ua/media/4g5fzssb/poriadok-vyznannia-rezultativ-navchannia-zdobutykh-shliakhom-neformalnoi-ta-abo-informalnoi-osvity.pdf) допускається зарахування окремих практичних занять, навчальних елементів та отримання додаткових балів при наявності сертифіката (свідоцтва, тощо), отриманого здобувачем у неформальній освіті (курси, тренінги) з вивчення тем, охоплених змістовим наповненням курсу. За умови проходження навчальних тренінгів в рамках інформальної освіти на фахових платформах Prometheus (https://prometheus.org.ua), EdEra (https://ed-era.com/courses) та інших, виконання всіх завдань та отримання безкоштовного сертифікату, здобувач може отримати додатково 5 балів до підсумкової оцінки по освітній компоненті. Оцінювання 0,5 бала за 1 год. навчання за курсом, що відповідає тематиці навчальної дисципліни.

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. ДБН В2.2-25:2009. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства): URL: https://dnaop.com/get/29633/.
3. ДСТУ 3862-99. Ресторанне господарство. Терміни та визначення: URL: https://dnaop.com/html/40988/doc-ДСТУ_3862-99.
4. ДСТУ 4281:2004. Національний стандарт України. Заклади ресторанного господарства Класифікація: URL: https://dnaop.com/html/ 34057/doc-ДСТУ_4281_2004.
5. Правила роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства: URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0680-02.
6. *Архіпов В. В*. Організація ресторанного господарства. 3-тє видання. Київ : Центр учбової літератури, 2021. 280 с.
7. *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
8. *Доценко В.Ф., Губеня В.О.* Устаткування закладів ресторанного господарства: підручник. Кондор, 2024. 636 с.
9. *Мостова Л.М., Новікова О.В., Ракленко І.М*. Організація обслуговування в ресторанному господарстві. Підручник. Харків: Світ Книг, 2021. 657 с. http://megalib.com.ua/book/8_Organizaciya_obslygovyvannya_na_pidpriemstvah_restorannogo_gospodarstva.html
10. *Новікова О.В., Радченко Л.О., Вініченко К.П., Льовшина Л.Д., Пивоваров П.П., Чубар Л.І.* Організація харчування та обслуговування туристів на підприємствах ресторанного господарства: навч. посіб. Харків: Світ книг, 2021. 411 с.
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., Роглєв 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_obsl%20%281%29-конвертирован.pdf

Додаткова література

1. Організація ресторанного господарства : методичні рекомендації до семінарських занять, самостійної роботи та виконання індивідуальних науково-дослідних завдань для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти спеціальності 242 «Туризм» / уклад. Л. В. Кучечук. Харків : ХНУ імені В. Н. Каразіна, 2022. 40 с. М https://ekhnuir.karazin.ua/server/api/core/bitstreams/91d09007-622c-495c-9534-31d1a3da9b8b/content
2. *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.
3. *Машир М.П., Пасюк А.П*. Ресторанний сервіс та секрети гостинності : навч. посібн. Київ : Кондор-Видавництво, 2015. 392 с.
4. 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/Організація-обсуговування-у-закладах-ресторанного-господарства.pdf
5. *Сало Я.М*. Організація обслуговування населення на підприємствах харчування. Ресторанна справа : Довідник офіціанта. Львів : Афіша. 2005. 336 с.
6. *Самодай В.П., Кравченко А.І*. Організація ресторанної справи: навч. посібн. Суми : Вид-во СумПДУ ім. А.С. Макаренка, 2015. 424 с.
7. *Архіпов В.В*. Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані : Навч. посібн. Київ : Центр учбової літератури, 2021. 382 с.
8. *Сало Я.М*. Організація роботи барів : довідник бармена. Львів : Афіша, 2010. 351 с.
9. Устаткування закладів ресторанного господарства: навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. / А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, І.І. Тарасенко та ін. Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2013. 640 с.
10. *Круль Г., Заячук О.* (2025). Сучасні тенденції розвитку ресторанного господарства (на прикладі м. Чернівці). *Наукові записки Тернопільського національного педагогічного університету імені Володимира Гнатюка. Серія: географія. 1(58)*, 175-182. https://doi.org/10.25128/2519-4577.25.1.18; http://nzg.tnpu.edu.ua/article/view/331344
11. Garvey, M., Dismore, H., Dismore, A. G. Running a Restaurant for Dummies. 320 p.
12. Siegel, S. & L., Lenger, H. & R., Stickler, H., Gutmayer, W. Service die Grundlagen. Trauner Verlag, 2009, 292 p.
13. Walker John R., Walker Josielyn. Introduction to Hospitality. Pearson Education, 2020. 432 p.

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

Політика 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 резуль-

тати 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 освітнього компонента регламентовано чинними документами ЧНУ:

– «*Етичний кодекс Чернівецького національного університету імені Юрія Федьковича*» https://www.chnu.edu.ua/universytet/normatyvni dokumenty/etychnyi-kodeks-chernivetskoho-natsionalnoho-universytetu imeni-yuriia-fedkovycha/

– «*Положення про виявлення та запобігання академічного плагіату у Чернівецькому національному університеті імені Юрія Федьковича*» https://www.chnu.edu.ua/universytet/normatyvni-dokumenty/polozhennia pro-vyiavlennia-ta-zapobihannia-akademichnomu-plahiatu-u-chernivetskomu natsionalnomu-universyteti-imeni-yuriia-fedkovycha/

– «*Політика використання штучного інтелекту в Чернівецькому національному університету імені Юрія Федьковича*» https://www.chnu.edu.ua/universytet/normatyvni-dokumenty/polityka-vykorystannia-shtuchnoho-intelektu-v-chernivetskomu-natsionalnomu-universyteti-imeni-yuriia-fedkovycha-zi-zminamy-zatverdzhenymy-vchenoiu-radoiu-chnu-imeni-yuriia-fedkovycha/

Використання здобувачами освіти інструментів штучного інтелекту (ШІ) під час виконання навчальних завдань:

- *допускається за умови* дотримання принципів академічної доброчесності (здобувач освіти несе відповідальність за зміст, достовірність і результати поданої роботи, а у разі використання ШІ зобов'язаний зазначити факт і спосіб його застосування);
- *не допускається* використання ШІ як заміни самостійного виконання завдань або з метою порушення вимог академічної доброчесності;
- *додаткові обмеження чи вимоги* щодо використання ШІ *можуть визначатися* викладачем в освітньому процесі для конкретних видів навчальної діяльності відповідно до особливостей дисципліни.