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

ОРГАНІЗАЦІЯ РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ
(вкажіть 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 2026 рік

Робоча програма навчальної дисципліни **Організація ресторанної справи** складена відповідно до освітньої програми «Міжнародний туризм».

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 «Міжнародний туризм» _____ Тетяна СКУТАР

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 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».

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.

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	6,0	180	44	-	-	30	106	-	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. Теоретичні основи ресторанного господарства						
Тема 1: Загальні поняття ресторанного господарства	14	4	-	2	-	8
Тема 2: Формування внутрішнього простору закладів ресторанного господарства	10	2	-	2	-	6
Тема 3: Виробниче устаткування закладів ресторанного господарства	16	4	-	2	-	10
Тема 4: Столовий посуд, інвентар, спеціалізоване столове приладдя, білизна	18	4	-	4	-	10
Тема 5: Основні стадії технологічного процесу виробництва продукції в закладах ресторанного господарства	10	2	-	2	-	6
Тема 6: Способи і прийоми теплової кулінарної обробки продуктів	12	4	-	2	-	6
Разом за ЗМ3	**80**	**20**	**-**	**14**	**-**	**46**
Змістовий модуль 2: Організація надання послуг харчування в закладах ресторанного господарства						
Тема 7: Меню в закладах ресторанного господарства	11	2	-	2	-	7
Тема 8: Організація обслуговування відвідувачів у ресторанах	16	4	-	2	-	10
Тема 9: Обслуговування банкетів	12	2	-	2	-	8
Тема 10: Особливості виробництва, подавання і споживання вина	16	4	-	2	-	10
Тема 11: Міцні алкогольні напої: особливості виробництва, подавання і споживання	20	6	-	4	-	10
Тема 12: Змішані напої: класифікація, техніка їх приготування і подавання	12	3	-	2	-	7
Тема 13: Кава і чай: історія поширення, різновиди, особливості приготування	13	3	-	2	-	8
Разом за ЗМ2	**100**	**24**	**-**	**16**	**-**	**60**
Усього годин	**180**	**44**	**-**	**30**	**-**	**106**

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 1.5 Класифікація закладів ресторанного господарства 1.6 Поняття про ресторанні мережі: причини успіху
2	*Тема 2: Формування внутрішнього простору закладів ресторанного господарства* 2.1 Вимоги до матеріально-технічної бази для організації обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства

	2.2 Характеристика приміщень для споживачів 2.3 Виробничі та підсобні приміщення 2.4 Обладнання і вмеблювання торгових приміщень
3	*Тема 3: Виробниче устаткування закладів ресторанного господарства* 3.1 Устаткування для теплової обробки продукції 3.2 Холодильне обладнання для закладів ресторанного господарства 3.3 Посудомийне обладнання в закладах ресторанного господарства 3.4 Нейтральне кухонне обладнання підприємств харчування 3.5 Електромеханічне устаткування закладів харчування 3.6 Обладнання для закладів швидкого харчування (fast food) 3.7 Обладнання для барів
4	*Тема 4: Столовий посуд, інвентар, спеціалізоване столове приладдя, білизна* 4.1 Асортимент скляного і кришталевого посуду 4.2 Столовий посуд із порцеляни 4.3 Різновиди металевого посуду для ресторанів 4.4 Асортимент столового приладдя для сервірування столів. Спеціальне столове приладдя 4.5 Столова білизна 4.6 Спеціалізований інвентар і предмети сервірування 4.7 Устаткування, посуд та інвентар для барів
5	*Тема 5: Основні стадії технологічного процесу виробництва продукції в закладах ресторанного господарства* 5.1 Приймання продовольчої сировини і харчових продуктів 5.2 Зберігання харчових продуктів 5.3 Механічна та гідромеханічна обробка сировини 5.4 Теплова обробка напівфабрикатів і приготування їжі 5.5 Зберігання готової їжі 5.6 Організація споживання їжі
6	*Тема 6: Способи і прийоми теплової кулінарної обробки продуктів* 6.1 Способи і прийоми теплової кулінарної обробки при поверхневому нагріванні продуктів 6.2 Теплова кулінарна обробка з використанням інфрачервоного випромінювання 6.3 Спосіб теплової кулінарної обробки продуктів об'ємним нагріванням (струмами надвисокої частоти) 6.4 Нові й комбіновані способи теплової кулінарної обробки продуктів
7	*Тема 7: Меню в закладах ресторанного господарства* 7.1 Класифікація меню 7.2 Порядок розробки меню 7.3 Оформлення меню 7.4 Електронне меню
8	*Тема 8: Організація обслуговування відвідувачів у ресторанах* 8.1 З історії формування культури сервірування столів 8.2 Підготовка ресторанного залу до обслуговування 8.3 Зустріч відвідувачів 8.4 Прийом і виконання замовлення 8.5 Особливості подавання ресторанної продукції 8.5.1 Подавання буфетної продукції 8.5.2 Подача холодних страв і закусок 8.5.3 Подавання гарячих закусок 8.5.4 Особливості подавання супів 8.5.5 Подавання других страв 8.5.6 Подавання солодких страв

	8.5.7 Подавання напоїв 8.6 Особливості проведення розрахунків із клієнтами
9	*Тема 9: Обслуговування банкетів* 9.1 Класифікація банкетів і прийомів 9.2 Порядок приймання і виконання замовлень на обслуговування банкетів 9.3 Підготовка до проведення банкету 9.4 Організація обслуговування різних видів банкетів 9.4.1 Банкет-фуршет 9.4.2 Банкет-коктейль 9.4.3 Банкет-прийом за типом «шведського столу» 9.4.4 Банкет за столом з повним обслуговуванням офіціантами 9.4.5 Банкет за столом із частковим обслуговуванням офіціантами 9.4.6 Банкет-чай 9.4.7 Особливості обслуговування тематичних банкетів
10	*Тема 10: Особливості виробництва, подавання і споживання вина* 10.1 З історії виникнення алкогольних напоїв 10.2 Загальна характеристика вин 10.2.1 Столові вина: особливості виробництва, подавання і споживання 10.2.2 Ігристі вина: особливості виробництва, класифікації, подавання і споживання 10.2.3 Міцні (кріплені) вина: виробництво, різновиди, рекомендації до вживання 10.2.4 Десертні вина: різновиди, особливості виробництва і споживання 10.2.5 Ароматизовані вина 10.3 Особливості виробництва вина 10.4 Принципи поєднання вина зі стравами 10.5 Головні виноробні регіони Європи та Північної Америки
11	*Тема 11: Міцні алкогольні напої: особливості виробництва, подавання і споживання* 11.1 Міцні спиртні напої зернового походження 11.1.1 Горілка: особливості виробництва, походження, різновиди, рекомендації щодо споживання 11.1.2 Віскі: історія, різновиди, особливості виробництва та споживання 11.1.3 Джин: історія, особливості виробництва, найвідоміші види і марки 11.2 Міцні спиртні напої на основі фруктів 11.2.1 Бренді виноградне: походження, різновиди, класифікації, особливості споживання 11.2.2 Плодово-ягідні бренді 11.3 Міцні спиртні напої на основі цукровмісної сировини 11.3.1 Ром: походження, різновиди і найпопулярніші бренди 11.3.2 Текіла: особливості виробництва, різновиди 11.4 Бальзами, лікери, наливки та настоянки
12	*Тема 12:* Змішані напої: класифікація, техніка їх приготування і подавання 12.1 З історії походження поняття «коктейль» 12.2 Вплив Сухого закону в США на розвиток барної культури 12.3 Класифікація коктейлів 12.4 Способи приготування змішаних напоїв 12.5 Способи подачі, правила та поради приготування коктейлів 12.6 Офіційні коктейлі Міжнародної асоціації барменів
13	*Тема 13:* Кава і чай: історія поширення, різновиди, особливості приготування 13.1 Кава 13.1.1 Поняття та етимологія терміну «кава» 13.1.2 Історія винайдення і поширення кави 13.1.3 Види кави та регіони її вирощування 13.1.4 Обсмажування кави: технологія, види і способи

	13.1.5 Кавові напої та їх різновиди 13.2 Чай 13.2.1 Поняття та походження терміну «чай», історія поширення 13.2.2 Виготовлення чаю 13.2.3 Класифікація чаю: критерії, види, сорти 13.2.4 Особливості приготування чаю 13.2.5 Способи подавання чаю

Тематика лабораторних занять із переліком питань

№	Назва теми (завдання)	
1.	*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 (підготувати презентацію)
	Результати:	Презентація про обраний заклад (із усною доповіддю)
2.	*Назва:*	Найуспішніші приклади функціонування ресторанних мереж
	Завдання:	Обрати одну із популярних ресторанних мереж, проаналізувати причини успіху і підготувати презентацію
	Результати:	Презентація про обрану мережу (із усною доповіддю)
3.	*Назва:*	«Ревізор»
	Завдання:	Оцінити внутрішній простір закладів харчування (на прикладі м. Чернівці, за вибором). Зняти і змонтувати відео
	Результати:	Відео, де зазначені позитивні та негативні сторони внутрішнього простору обраного закладу
4.	*Назва:*	Концептуальний заклад харчування
	Завдання:	Розробити ідею власного закладу харчування відповідно до плану
	Результати:	Презентація власної ідеї закладу харчування
5.	*Назва:*	Особливості харчування в різних країнах світу
	Завдання:	Ознайомитися з особливостями харчування та національної кухні певної країни (на вибір) і підготувати презентацію відповідно до плану
	Результати:	Презентація особливостей харчування в певній країні з усною доповіддю
6.	*Назва:*	Сучасні способи кулінарної обробки продуктів
	Завдання:	Ознайомитися з сучасними способами кулінарної обробки продуктів у ресторанах, підготувавши презентацію відповідно до плану
	Результати:	Презентація обраного способу кулінарної обробки із усною доповіддю
7.	*Назва:*	Принципи складання банкетного меню
	Завдання:	Ознайомитися з принципами складання меню на різні види банкетів і розробити меню одного з них
	Результати:	Меню банкету (на вибір)
8.	*Назва:*	Способи складання серветок для сервірування столів
	Завдання:	Опанувати різні способи складання серветок
	Результати:	Вміння складати серветки різними способами для сервірування столів

9.	*Назва:*	Сервірування столів
	Завдання:	Опанувати правила сервірування столів залежно від типу прийому їжі та виду банкету
	Результати:	Вміння сервірувати стіл
10.	*Назва:*	Виноробство в різних країнах світу
	Завдання:	Ознайомитись із провідними виноробними країнами, найпопулярнішими винами і підготувати презентацію відповідно до плану
	Результати:	Презентація (виноробний регіон – за вибором студента)
11.	*Назва:*	Міцні алкогольні напої
	Завдання:	Ознайомитись із батьківщиною, особливостями виробництва, найпопулярнішими торговими марками, особливостями подавання і споживання міцних напоїв (за вибором студента) і підготувати презентацію відповідно до плану
	Результати:	Презентація з усною доповіддю
12.	*Назва:*	Коктейлі
	Завдання:	Ознайомитись зі способами приготування коктейлів і підготувати презентацію відповідно до плану
	Результати:	Презентація (відео) про коктейль з усною доповіддю
13.	*Назва:*	Кава
	Завдання:	Ознайомитись зі способами приготування різних кавових напоїв і підготувати презентацію відповідно до плану
	Результати:	Презентація або відеоматеріал про приготування кавового напою

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.	2
		Ознайомитись із підходами до класифікації закладів ресторанного господарства	4
		З’ясувати причини успіху існування найбільших мереж у сфері харчування	2
2	*Формування внутрішнього простору закладів ресторанного господарства*	Роль і види освітлення в закладах ресторанного господарства	2
		Вимоги до вмеблювання торгових залів у закладах ресторанного господарства	4
3	*Виробниче устаткування закладів ресторанного господарства*	Ознайомитись із різновидами сучасного устаткування для теплової обробки продукції	4
		Знати асортимент нейтрального кухонного обладнання в закладах ресторанного господарства залежно від типів	2
		Розглянути обладнання, необхідне для різних типів закладів швидкого харчування	2
		Ознайомитись із переліком обладнання, посуду та інвентарю, необхідних для функціонування барів	2
4	*Столовий посуд, інвентар, спеціалізоване столове при-*	Ознайомитись з історією виникнення і розвитку скляного, кришталевого та порцелянового посуду	4
		Знати асортимент столового приладдя та спеціа-	4

	ладдя, білизна	лізованого приладдя для сервірування столів	
		Знати вимоги до столової білизни	2
5	*Основні стадії технологічного процесу виробництва продукції в закладах ресторанного господарства*	Знати вимоги до продуктів харчування та продовольчої сировини	2
		Правила зберігання сировини та харчових продуктів на підприємствах ресторанного господарства	4
6	*Способи і прийоми теплової кулінарної обробки продуктів*	Ознайомитись зі способом теплової кулінарної обробки продуктів із використанням інфрачервоного випромінювання	2
		Знати сучасні способи кулінарної обробки продуктів	4
7	*Меню в закладах ресторанного господарства*	Знати правила і підходи до оформлення меню	4
		Види електронного меню	3
8	*Організація обслуговування відвідувачів у ресторанах*	Ознайомитись із історією формування культури сервірування столів	2
		Знати етапи підготовки ресторанного залу до обслуговування	4
		Знати особливості подавання ресторанної продукції залежно від замовлення	2
		Знати правила проведення розрахунків із гостями	2
9	*Обслуговування банкетів*	Знати різновиди банкетів та їхні особливості	4
		Знати послідовність приймання замовлень на обслуговування банкетів та порядок виконання	2
		Знати етапи підготовки до проведення банкетів	2
10	*Особливості виробництва, подавання і споживання вина*	Ознайомитись з історією виноградарства та виникнення виноробства	2
		Знати принципи поєднання вина зі стравами	4
		Знати головні виноробні регіони Європи та світу	4
11	*Міцні алкогольні напої: особливості виробництва, подавання і споживання*	Знати загальну характеристику міцних алкогольних напоїв	4
		Ознайомитись з історією виробництва алкогольних напоїв	2
		Знати різновиди фруктових міцних алкогольних напоїв	4
12	*Змішані напої: класифікація, техніка їх приготування і подавання*	Ознайомитись з історією походження змішаних напоїв	3
		Знати способи приготування змішаних напоїв	4
13	*Кава і чай: історія поширення, різновиди, особливості приготування*	Ознайомитись з історією винайдення на поширення кави у світі	4
		Ознайомитись з історією винайдення на поширення чаю у світі	4
Всього годин, відведених на самостійну роботу			**106**

*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 з використанням наявного обладнання та інвентаря,
- ✓ наочні методи (презентації, відеоматеріали, майстер-класи, екскурсії на підприємства ресторанного господарства 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 практичних робіт (презентацій) 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	Т9	Т10	Т11	Т12	Т13		
5	5	5	5	5	5	3	4	3	5	5	5	5	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 Дайте визначення понять «ринок ресторану», «ніша», «чесна частка ринку», «реальна частка ринку».
1.3 Розкрийте сутність поняття «концепція» закладу ресторанного господарства. Назвіть основні напрямки вибору назви для концептуального закладу харчування.
1.4 Назвіть критерії, за якими обирається місце для ресторану.
1.5 Які чинники враховують при визначенні типу закладу ресторанного господарства? Охарактеризуйте типи закладів харчування залежно від характеру торгово-виробничої діяльності.
1.6 Які типи ресторанів виділяють залежно від місця розташування? Назвіть види барів, які можна виділити в готельній будівлі.
1.7 На які групи поділяють заклади ресторанного господарства залежно від контингенту гостей, яких обслуговують? Охарактеризуйте типи закладів харчування залежно від асортименту пропонованої продукції.
1.8 Назвіть види барів, які виділяють залежно від їхньої спеціалізації.
1.9 Охарактеризуйте плюси та мінуси мережевих закладів ресторанного господарства.
1.10 Розкрийте причини успіху всесвітньо відомих ресторанних мереж

Питання до теми 2

2.1 Охарактеризуйте структуру матеріально-технічної бази закладів ресторанного господарства для організації процесу обслуговування.
2.2 Назвіть види устаткування, за допомогою якого здійснюються процеси обслуговування споживачів.
2.3 Охарактеризуйте основні приміщення для споживачів.
2.4 Назвіть вимоги, які ставляться до облаштування кімнати для паління, туалетних кімнат.
2.5 Розкрийте роль освітлення як елементу інтер'єру закладу харчування.
2.6 Назвіть основні характеристики роздавалень залежно від методів обслуговування в закладах ресторанного господарства. Розкрийте переваги використання роздавалень, розміщених острівним способом.
2.7 Опишіть облаштування мийних столового посуду у закладах ресторанного господарства. Назвіть вимоги, які ставляться до облаштування сервізних кімнат.
2.8 Перелічіть меблі, призначені для споживання їжі в залах закладів ресторанного господарства.
2.9 Назвіть меблі та обладнання, що використовуються для транспортування посуду, страв у залах закладів харчування.
2.10 Які види столів використовують у закладах ресторанного господарства? Чим вони відрізняються між собою?
2.11 Назвіть меблі та обладнання, що використовуються для роботи офіціантів в торгових залах ресторанів. Дайте характеристику сервантів для офіціантів і назвіть їх різновиди.
2.12 Назвіть обладнання для "шведських столів", "шведських ліній".

Питання до теми 3

3.1 За якими критеріями розрізняють устаткування для теплової обробки продуктів? Назвіть види теплових апаратів за технологічним призначенням.
3.2 Охарактеризуйте теплові апарати за способом обігрівання, принципом роботи і ступенем автоматизації. Назвіть вимоги, що висуваються до теплових апаратів, які використовуються в ресторанному господарстві.
3.3 Дайте характеристику теплового устаткування залежно від джерела тепла. Детально опишіть принципи роботи електричних та індукційних плит.
3.4 Охарактеризуйте газові плити і парові апарати, що використовуються в закладах ресторанного господарства.
3.5 Перелічіть види спеціалізованих теплових апаратів. Назвіть сфери їхнього застосування.
3.6 Які види грилів використовують у ресторанному господарстві? Назвіть сфери їхнього застосування.
3.7 Перелічіть інші види теплового обладнання для смаження продуктів у закладах ресторанного господарства.
3.8 Яке теплове устаткування використовується для зберігання готової їжі та приготування гарячих страв?
3.9 Назвіть та охарактеризуйте види холодильного обладнання закладів харчування.
3.10 Охарактеризуйте посудомийне обладнання закладів ресторанного господарства. Назвіть види посудомийних машин.
3.11 Перелічіть асортимент нейтрального кухонного обладнання підприємств харчування.
3.12 Назвіть операції технологічного процесу обробки продукції, які потребують застосування електромеханічного обладнання.
3.13 Назвіть види устаткування, що використовується в закладах швидкого харчування.

Які критерії при їхньому виборі є найважливішими?
3.14 Охарактеризуйте обладнання, необхідне для облаштування бару.
3.15 Дайте характеристику кавових машин. Назвіть їхні відмінні риси.
3.16 Назвіть види апаратів, необхідних для приготування фруктових, ягідних, молочних безалкогольних напоїв.

Питання до теми 4

4.1 Розкрийте роль і значення скляного і кришталевого посуду в закладах ресторанного господарства. Назвіть різновиди скляного посуду залежно від різних критеріїв (залежно від технології виготовлення, за складом скляної маси, залежно від форми та призначення тощо).
4.2 Охарактеризуйте види келихів, що використовуються для подавання пива. Яким правилом користуються при виборі посуду для цього напою? Назвіть і поясніть основні відмінності винних келихів, призначених для різних видів вина.
4.3 Назвіть види чарок, що використовуються в ресторанах, та охарактеризуйте їхнє призначення.
4.4 Перелічіть асортимент скляного чи кришталевого посуду, який використовується в закладах ресторанного господарства (окрім склянок, келихів і чарок). Розкрийте призначення зазначеного посуду.
4.5 Назвіть відмінні риси порцеляни та фаянсу. Чим керуються ресторатори при виборі того чи іншого виду посуду? Назвіть види посуду з порцеляни чи фаянсу, що використовується для сервірування столів і подавання страв.
4.6 Поясніть, для чого в закладах ресторанного господарства використовують різні види металевого посуду. Наведіть прикладу посуду та його використання.
4.7 Охарактеризуйте столове та спеціальне столове приладдя для сервірування столів.
4.8 Які види тканин є найпрактичнішими для виготовлення столової білизни та чому? Перелічіть асортимент столової білизни, що використовується в закладах ресторанного господарства.
4.9 Назвіть предмети сервірування та спеціалізованого інвентаря та їхнє призначення, які можуть використовуватися в висококласних закладах ресторанного господарства.
4.10 Охарактеризуйте устаткування, посуд та інвентар барів та їхнє призначення.

Питання до теми 5

5.1 Назвіть стадії технологічного процесу виробництва продукції в закладах ресторанного господарства.
5.2 Дайте визначення поняття «первинна сировина» і «харчові продукти». Наведіть приклади. Перелічіть види сировини і харчових продуктів, які заборонено приймати на підприємствах ресторанного господарства.
5.3 Охарактеризуйте вимоги, що ставляться до складських приміщень в закладах ресторанного господарства.
5.4 Назвіть правила зберігання сухих продуктів та обґрунтуйте їх.
5.5 Охарактеризуйте правила зберігання м’яса, м’ясопродуктів, птиці й риби на підприємствах ресторанного господарства.
5.6 Назвіть ознаки доброякісності охолодженого м’яса та риби.
5.7. За яких умов прийнято зберігати молочні продукти, жири, м’ясну і рибну гастрономію, яйця та сири? Як потрібно правильно зберігати овочі та зелень, квашені й солоні овочі?
5.8 Назвіть операції, які здійснюються на стадії механічної та гідромеханічної обробки продуктів.
5.9 Поясніть сутність операцій «розпакування», «розморожування», «сортування» і «калі-

брування». Які види розморожування застосовують на підприємствах ресторанного господарства?
5.10 Розкрийте сутність операції «відокремлення неїстівних і малоцінних частин» на конкретних прикладах.
5.11 Охарактеризуйте операції «подрібнення» та «панірування». Яка мета панірування напівфабрикатів?
5.12 Охарактеризуйте основні принципи і правила зберігання готової продукції на підприємствах ресторанного господарства.
5.13 Дайте характеристику завершальної стадії технологічного процесу – організації споживання їжі на підприємствах ресторанного господарства.

Питання до теми 6

6.1 Дайте визначення поняття «теплова кулінарна обробка» та назвіть основні характеристики даного процесу.
6.2 Розкрийте сутність теплової обробки продуктів при поверхневому нагріванні. Назвіть способи і прийоми теплової обробки продуктів при поверхневому нагріванні.
6.3 Охарактеризуйте основні види варіння (з повним зануренням у рідину, в пароводяному середовищі, в середовищі насиченої водяної пари). Які види посуду використовують при цьому?
6.4 Що таке припускання? Які види продуктів готують таким способом? 6. Дайте визначення способу теплової обробки їжі «пашотування». Розкрийте сутність тушкування. Для яких видів продуктів цей спосіб теплової обробки є найбільш вдалим?
6.5 Назвіть і охарактеризуйте різні види смаження. Який посуд використовують для різних видів смаження? Дайте характеристику запікання та випікання.
6.6 Охарактеризуйте спосіб теплової кулінарної обробки з використанням інфрачервоного випромінювання.
6.7 В чому сутність роботи сучасних пристроїв тандира і хоспера?
6.8 Для яких потреб доцільно використовувати спосіб теплової обробки продуктів об'ємним нагріванням (струмами надвисокої частоти)? Розкрийте загальні рекомендації користування мікрохвильовими печами.
6.9 Назвіть та охарактеризуйте нові способи теплової кулінарної обробки продуктів. В чому сутність «фламбування»? Яких правил техніки безпеки варто дотримуватись при застосуванні цього прийому?
6.10 Охарактеризуйте технологію інтенсивного охолодження та шокового замороження.

Питання до теми 7

7.1 Розкрийте сутність меню та його роль в забезпеченні успіху роботи закладу ресторанного господарства. Назвіть чинники, що впливають на складання меню.
7.2 Назвіть основні види меню. Опишіть меню вільного вибору. Охарактеризуйте види меню скомплектованого денного раціону.
7.3 Розкрийте сутність банкетного меню, назвіть види та дайте їх характеристику.
7.4 Назвіть характерні особливості статичного та динамічного меню. В чому проявляються особливості циклічного меню? Дайте їх характеристику.
7.5 Охарактеризуйте порядок складання меню. Назвіть чинники, від яких залежить меню
7.6 Розкрийте особливості складання меню вільного вибору страв.
7.7 Охарактеризуйте вимоги до складання меню денного раціону для різних споживачів (працівників на підприємствах, відпочиваючих у санаторіях, школярів тощо).
7.8 Розкрийте порядок розробки фірмових страв.
7.9 Назвіть вимоги до оформлення меню в закладах ресторанного господарства різних типів. Які види меню найчастіше використовуються в ресторанах?

7.10 Що таке електронне меню? Назвіть переваги користування електронним меню для споживачів.

Питання до теми 8

8.1 Охарактеризуйте етапи формування культури сервірування столів.
8.2 Назвіть етапи підготовки торгового залу ресторану до обслуговування. Які вимоги ставляться до столової білизни?
8.3 Назвіть обов'язки офіціантів при підготовці ресторанного залу до обслуговування.
8.4 Розкрийте послідовність сервірування столів у залах ресторанів.
8.5 Опишіть правила і порядок сервірування столів у ресторанних залах.
8.6 Назвіть предмети банкетного сервірування столу на одну персону.
8.7 Перелічіть особливості сервірування столів до сніданку, обіду, вечері.
8.8 Охарактеризуйте процес зустрічі відвідувачів у ресторанах. Дайте характеристику етапу прийому і виконання замовлення.
8.9 Опишіть особливості подавання буфетної продукції.
8.10 Перелічіть загальні правила подавання холодних страв і закусок.
8.11 Назвіть особливості подання гарячих закусок.
8.12 Охарактеризуйте принципи подавання супів.
8.13 Опишіть особливості подавання і споживання солодких страв.
8.14 Охарактеризуйте правила подавання безалкогольних та винно-горілчаних напоїв.
8.15 Наведіть особливості проведення розрахунків із клієнтами.

Питання до теми 9

9.1 Дайте визначення поняття «банкет». Як поділяють банкети залежно від подій, з нагоди яких їх організовують?
9.2 Назвіть та коротко охарактеризуйте види банкетів залежно від різних класифікаційних ознак.
9.3 Охарактеризуйте порядок приймання замовлення. Які деталі свята узгоджуються з замовником? Назвіть документи, які заповнюються при організації банкету.
9.4 Опишіть процес підготовки до проведення банкету. Які нормативи застосовують при розставлянні столів у ресторанному залі, готуючись до проведення банкету?
9.5 Як визначають кількість офіціантів та інших працівників, залучених до обслуговування на банкеті?
9.6 Охарактеризуйте особливості організації банкету-фуршету. Назвіть його відмінні від інших видів банкетів риси. Розкрийте нюанси складання меню на банкеті-фуршеті.
9.7 В яких випадках доцільно організовувати банкет-коктейль? Дайте характеристику цього виду банкету. Чим відрізняється банкет-коктейль від банкету-фуршету?
9.8 Охарактеризуйте особливості організації банкету за типом «шведського столу».
9.9 Розкрийте принципи організації банкету за столом із повним обслуговуванням офіціантами. В чому проявляються особливості сервірування столів та складання меню на таких банкетах?
9.10 Дайте характеристику організації банкету за столом із частковим обслуговуванням офіціантами. Назвіть функції, які виконують офіціанти на банкетах із повним і частковим обслуговуванням.
9.11 Охарактеризуйте особливості організації банкету-чаю. В яких випадках організовують такий вид банкету?
9.12 Розкрийте особливості обслуговування тематичних банкетів

Питання до теми 10

10.1 Охарактеризуйте основні етапи виникнення і розвитку виноробства.
10.2 Дайте визначення понять «бродіння», «міцність» і «дистиляція».
10.3 Розкрийте сутність терміну «вино». Назвіть види вин залежно від різних критеріїв класифікації.
10.4 Яка інформація міститься на етикетці пляшки в країнах з розвинутим виноробством?
10.5 Охарактеризуйте особливості виробництва, споживання і подавання столових вин.
10.6 Дайте характеристику ігристих вин. Назвіть способи виробництва цих вин. На які види поділяються ігристі вина (в т.ч. шампанське) залежно від складу чи вмісту цукру?
10.7 В чому полягає сутність виробництва міцних вин? Назвіть найпопулярніші види кріплених вин та розкрийте особливості їх споживання.
10.8 Охарактеризуйте десертні вина: їх різновиди, особливості їхнього виробництва і тонкощі споживання.
10.9 Розкрийте сутність виробництва ароматизованих вин. Назвіть їх найпопулярніші види.
10.10 Опишіть основні етапи виробництва вина.
10.11 Назвіть загальноприйняті принципи поєднання вина зі стравами.
10.12 Коротко охарактеризуйте загальні тенденції світового виноробства та головні регіони виноградарства і виробництва вина.

Питання до теми 11

11.1 Дайте визначення терміну «міцні спиртні напої». Охарактеризуйте особливості виробництва горілки. Назвіть різновиди цього напою.
11.2 Розкрийте історію та особливості виробництва віскі. Назвіть найпопулярніші сорти цього міцного напою.
11.3 В чому полягають особливості виробництва шотландського віскі? Дайте характеристику його основних видів.
11.4 Чим відрізняється процес виробництва ірландського віскі від шотландського?
11.5 Розкрийте особливості американського віскі. Назвіть його різновиди. Що таке «бурбон»? Як і де створюють цей міцний напій? Назвіть правила його споживання.
11.6 Опишіть історію створення джину. В чому полягають особливості його виробництва? Назвіть найвідоміші види і торгові марки.
11.7 Що таке «бренді»? Охарактеризуйте процес створення коньяку, назвіть його різновиди, підходи до класифікації, особливості вживання.
11.8 Дайте характеристику арманьяку та метакси. В чому полягають особливості їх створення?
11.9 Що слугує сировиною при створенні марка, граппи та чачі? Назвіть регіони їх виробництва, нюанси та різновиди.
11.10 Назвіть найпопулярніші види плодово-ягідних віскі та регіони їх виробництва.
11.11 Розкрийте історію та особливості виробництва рому. Які види рому виробляють в країнах Карибського басейну? Назвіть інші види напоїв, які виробляють із соку цукрової тростини.
11.12 Що слугує сировиною для виробництва текіли? Опишіть процес виробництва цього напою та назвіть види текіли.
11.13 Дайте характеристику лікерів. На які групи вони поділяються? Назвіть та охарактеризуйте найпопулярніші марки лікерів, що виробляються на основі трав, фруктів, лікерів-кремів.
11.14 Що таке «наливка»? Які типи наливок існують?
11.15 Чим відрізняються від інших міцних напоїв настоянки?

Питання до теми 12

12.1 Дайте визначення терміну «коктейль». Розкрийте найпоширеніші версії його походження. Як вплинуло прийняття Сухого закону в США на розвиток барної культури всього світу?
12.2 Назвіть ознаки, за якими класифікують коктейлі. На які види поділяються змішані напої за об'ємом і міцністю?
12.3 Назвіть види коктейлів, які виділяють залежно від часу споживання, від вмісту алкоголю і сировини, температури подавання та смакових властивостей.
12.4 Перелічіть типи та назвіть характерні ознаки зігріваючих коктейлів.
12.5 Перелічіть основні способи приготування коктейлів. Охарактеризуйте метод «Білд» та основні його техніки.
12.6 В чому сутність способу приготування коктейлів «Стір»? Дайте характеристику способу «Шейк» та його технік. Опишіть спосіб приготування коктейлів «Бленд».
12.7 Назвіть найпопулярніші способи подавання коктейлів у світовій практиці.
12.8 Перелічіть, що найчастіше використовують бармени при прикрашанні змішаних напоїв.
12.9 Назвіть основні правила і поради стосовно приготування коктейлів.
12.10 Охарактеризуйте діяльність Міжнародної асоціації барменів

Питання до теми 13

13.1 Що таке «кава»? Назвіть версії, пов'язані з походженням терміну «кава». Розкажіть історію винайдення і поширення кави.
13.2 Опишіть історію появи та поширення кави в Україні.
13.3 Назвіть основні види кави та регіони їх виробництва.
13.4 Охарактеризуйте технологію обсмажування кави. Які процеси відбуваються під час обсмажування кавових зерен? Дайте характеристику основних способів обсмажування кави.
13.5 Назвіть основні різновиди кавових напоїв.
13.6 Охарактеризуйте кавові напої, які готуються на основі еспресо.
13.7 Перелічіть та дайте характеристику гарячих кавових напоїв із додаванням молока.
13.8 Назвіть різновиди холодних кавових напоїв.
13.9 Що таке «чай»? Звідки походить назва цього напою? Назвіть напої, які вживалися в різних регіонах світу, в т.ч. і в Україні, до поширення чаю. Розкрийте історичні етапи поширення чайної культури у світі.
13.10 Назвіть основні етапи виготовлення чаю.
13.11 За якими критеріями проводять класифікацію чаю? Назвіть види чаю, що виділяються за типом рослини. Які види чаю розрізняють за походженням, за окисненням.
13.12 Для яких чаїв застосовують класифікацію за типом листа та його обробки? Перелічіть та охарактеризуйте їх.
13.13 Дайте характеристику популярних у світі напоїв з інших рослин.
13.14 Назвіть основні правила приготування чаю (залежно від виду).
13.15 Перелічіть найпопулярніші способи подавання чаю

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 ін-

формальної 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 захо-

дів (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 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.