

**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

Мірослав ЗАЯЧУК

«29» серпня 2025 року

**РОБОЧА ПРОГРАМА**  
**навчальної дисципліни**

**ТЕХНОЛОГІЯ ПОСЛУГ ХАРЧУВАННЯ**

(вказіть назву навчальної дисципліни (іноземною, якщо дисципліна викладається іноземною мовою))

**обов'язкова**

(вказати: обов'язкова / вибіркова)

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)/третій (освітньо-науковий))

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

Мова навчання українська  
(вказати: якими мовами читається дисципліна)

**Чернівці 2025 рік**

Робоча програма навчальної дисципліни **Технологія послуг харчування** складена відповідно до освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанний сервіс та туроперейтинг».

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

**Викладач**, що забезпечує читання даної навчальної дисципліни:

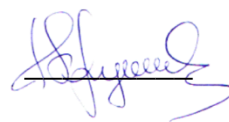
***Круль Галина Ярославівна***

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 “26” серпня 2025 року

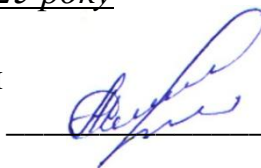
Завідувач кафедри географії  
та менеджменту туризму



**Олександр КОРОЛЬ**

**Схвалено** навчально-методичною радою географічного факультету  
Протокол № 1 від «28» серпня 2025 року

Голова навчально-методичної ради  
географічного факультету



**Наталя АНДРУСЯК**

**Мета навчальної дисципліни** полягає у забезпеченні майбутнього фахівця з готельно-ресторанного сервісу та турсервісу теоретичними знаннями і практичними навичками у сфері надання послуг харчування, здатності правильно організувати 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», « Інформаційні системи і технології в туризмі та ГРС», «Організація ресторанної справи» і паралельне вивчення дисципліни «Психологія у сфері гостинності».

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

ЗК12. Навички міжособистісної взаємодії

ЗК8. Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій

ЗК9. Вміння виявляти, ставити і вирішувати проблеми

ЗК10. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово

ЗК11. Здатність спілкуватися іноземною мовою

ЗК12. Навички міжособистісної взаємодії

ЗК13. Здатність планувати та управляти часом

ЗК14. Здатність працювати в команді та автономно

СК1. Знання та розуміння предметної області та 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

СК15. Здатність діяти у правовому полі, керуватися нормами законодавства

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. Організувати 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

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.

### 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	6	6,0	180	45	-	-	30	105	-	іспит

## Структура змісту навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин					
	усього	у тому числі				
		лекц.	практ.	лаб.	інд.	с.р.
<b>Змістовий модуль 1. Основи технологічного процесу в закладах ресторанного господарства</b>						
<i>Тема 1: Основні стадії технологічного процесу надання послуг харчування в закладах ресторанного господарства</i>	16	4	-	2	-	10
<i>Тема 2: Сучасні способи і прийоми кулінарної обробки продуктів</i>	12	2	-	2	-	8
<i>Тема 3: Правила складання та оформлення різних видів меню в закладах ресторанного господарства</i>	12	4	-	2	-	6
<i>Тема 4: Особливості професійного етикету працівників закладів ресторанного господарства</i>	10	2	-	2	-	6
<i>Тема 5: Загальна характеристика методів і форм обслуговування</i>	10	2	-	2	-	6
<b>Разом за ЗМ1</b>	<b>60</b>	<b>14</b>	<b>-</b>	<b>10</b>	<b>-</b>	<b>36</b>
<b>Змістовий модуль 2. Технологія надання послуг харчування в закладах ресторанного господарства</b>						
<i>Тема 6: Підготовка до обслуговування відвідувачів у закладах ресторанного господарства</i>	14	4	-	2	-	8
<i>Тема 7: Правила і технологія подавання страв і напоїв</i>	12	4	-	2	-	6
<i>Тема 8: Особливості подавання та правила споживання напоїв</i>	12	4	-	2	-	6
<i>Тема 9: Обслуговування банкетів</i>	14	2	-	4	-	8
<i>Тема 10: Надання додаткових послуг у закладах ресторанного господарства</i>	8	2	-	-	-	6
<b>Разом за ЗМ2</b>	<b>60</b>	<b>16</b>	<b>-</b>	<b>10</b>		<b>34</b>
<b>Змістовий модуль 3: Надання послуг харчування у закладах ресторанного господарства різного типу</b>						
<i>Тема 11: Особливості обслуговування в ресторанах</i>	10	2	-	2	-	6
<i>Тема 12: Організація обслуговування в барах і пабах</i>	12	3	-	2	-	7
<i>Тема 13: Особливості послуг харчування в кафе і кав'ярнях</i>	14	4	-	2	-	8
<i>Тема 14: Принципи та стандарти системи НАССР в закладах ресторанного господарства</i>	14	4	-	2	-	8
<i>Тема 15: Безпека у закладах ресторанного господарства</i>	10	2	-	2	-	6
<b>Разом за ЗМ3</b>	<b>60</b>	<b>15</b>	<b>-</b>	<b>10</b>	<b>-</b>	<b>35</b>
<b>Усього годин</b>	<b>180</b>	<b>45</b>	<b>-</b>	<b>30</b>	<b>-</b>	<b>105</b>

## Тематика лекційних занять із переліком питань

№	Назва теми з основними питаннями
1	<p><i>Тема 1: Основні стадії технологічного процесу надання послуг харчування в закладах ресторанного господарства</i></p> <p>1.1 Приймання продовольчої сировини і харчових продуктів                      1.2 Зберігання харчових продуктів                      1.3 Механічна та гідромеханічна обробка сировини                      1.4 Теплова обробка напівфабрикатів і приготування їжі                      1.5 Зберігання готової їжі                      1.6 Організація споживання їжі</p>
2	<p><i>Тема 2: Сучасні способи і прийоми кулінарної обробки продуктів</i></p> <p>2.1 Способи і прийоми теплової кулінарної обробки при поверхневому нагріванні продуктів                      2.2 Теплова кулінарна обробка з використанням інфрачервоного випромінювання                      2.3 Спосіб теплової кулінарної обробки продуктів об'ємним нагріванням (струмами надвисокої частоти)                      2.4 Нові й комбіновані способи теплової кулінарної обробки продуктів</p>
3	<p><i>Тема 3: Правила складання та оформлення різних видів меню в закладах ресторанного господарства</i></p> <p>3.1 Класифікація меню                      3.2 Порядок розробки меню                      3.3 Оформлення меню                      3.4 Електронне меню</p>
4	<p><i>Тема 4: Особливості професійного етикету працівників закладів ресторанного господарства</i></p> <p>4.1 Основні функції та обов'язки працівників ресторану                      4.2 Організація роботи персоналу барів                      4.3 Професійна етика хостес, сомельє, баристи                      4.4 Вимоги до зовнішнього вигляду і форменого одягу працівників ресторанів</p>
5	<p><i>Тема 5: Загальна характеристика методів і форм обслуговування</i></p> <p>5.1. Класифікація методів і форм обслуговування                      5.2 Форми самообслуговування                      5.3 Форми обслуговування офіціантами                      5.4 Обслуговування зі споживанням продукції за межами закладу ресторанного господарства                      5.5 Способи подавання страв у міжнародній практиці</p>
6	<p><i>Тема 6: Підготовка до обслуговування відвідувачів у закладах ресторанного господарства</i></p> <p>6.1 З історії формування культури сервірування столів                      6.2 Підготовка ресторанного залу до обслуговування                      6.3 Зустріч відвідувачів                      6.4 Прийом і виконання замовлення                      6.5 Особливості проведення розрахунків із клієнтами</p>
7	<p><i>Тема 7: Правила і технологія подавання страв і напоїв</i></p> <p>7.1 Подавання буфетної продукції                      7.2 Подача холодних страв і закусок                      7.3 Подавання гарячих закусок                      7.4 Особливості подавання супів                      7.5 Подавання других страв                      7.6 Подавання солодких страв</p>
8	<p><i>Тема 8: Особливості подавання та правила споживання напоїв</i></p> <p>8.1 Правила та етикет подавання і споживання безалкогольних напоїв (води, соку,</p>

	<p>чаю, кави)  8.2 Сервірування і культура споживання вина  8.3 Правила подавання і культура споживання міцних алкогольних напоїв  8.4 Температура подачі та правила наливання пива</p>
9	<p><i>Тема 9: Обслуговування банкетів</i>  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</p>
10	<p><i>Тема 10: Надання додаткових послуг у закладах ресторанного господарства</i>  10.1 Визначення та класифікація додаткових послуг у закладах ресторанного господарства  10.2 Послуги з організації різних заходів (банкетів, фуршетів, кейтерингу, проведення тематичних вечірок та ін.)  10.3 Розважальні та сервісні послуги в закладах ресторанного господарства</p>
11	<p><i>Тема 11: Особливості обслуговування в ресторанах</i>  11.1 Роль офіціанта в сучасному ресторані  11.2 Етапи обслуговування гостей  11.3 Різновиди та методи обслуговування в ресторанах  11.4 Особливі ситуації та робота з клієнтами  11.5 Сучасні тенденції та технології в ресторанах</p>
12	<p><i>Тема 12: Організація обслуговування в барах і пабах</i>  12.1 Роль барів і пабів у сучасному суспільстві  12.2 Організація роботи бармена  12.2.1 Робоче місце бармена (барна станція)  12.2.2 Підготовка до робочої зміни  12.2.3 Спілкування з гостями  12.3 Технологія приготування та подавання напоїв у барах  12.4 Специфіка обслуговування в пабах</p>
13	<p><i>Тема 13: Особливості послуг харчування в кафе і кав'ярнях</i>  13.1 Особливості асортименту та меню в кав'ярнях і кафе  13.2 Формати і методи обслуговування  13.3 Атмосфера і дизайн інтер'єру в кав'ярнях і кафе  13.4 Додаткові послуги і маркетинг в кав'ярнях і кафе</p>
14	<p><i>Тема 14: Принципи та стандарти системи НАССР в закладах ресторанного господарства</i>  14.1 Актуальність і важливість безпеки харчових продуктів  14.2 Визначення та причини запровадження системи НАССР  14.3 Попередні умови для впровадження НАССР  14.4 Принципи НАССР  14.5 Етапи впровадження НАССР</p>
15	<p><i>Тема 15: Безпека у закладах ресторанного господарства</i>  15.1 Важливість безпеки як основи репутації та успішної роботи закладів  15.2 Види ризиків у закладах ресторанного господарства (від дрібних інцидентів до серйозних надзвичайних ситуацій)  15.3 Пожежна безпека в закладах харчування (джерела пожежі та засоби пожежога-сіння)</p>

15.4 Електробезпека 15.5 Санітарно-гігієнічні вимоги до персоналу, приміщень, сировини 15.6 Безпека праці та перша домедична допомога
---

### Тематика лабораторних занять із переліком питань

№	Назва теми (завдання)	
1	<i>Назва:</i> <i>Завдання:</i> <i>Результати:</i>	Технологічний процес у закладах ресторанного господарства Ознайомитись із основними етапами процесу надання послуг харчування Знати сутність основних етапів процесу надання послуг харчування в закладах ресторанного господарства (усна відповідь)
2	<i>Назва:</i> <i>Завдання:</i> <i>Результати:</i>	Сучасні способи кулінарної обробки продуктів Ознайомитись з сучасними способами кулінарної обробки продуктів у ресторанах Презентація про обраний спосіб кулінарної обробки із усною відповіддю
3	<i>Назва:</i> <i>Завдання:</i> <i>Результати:</i>	Принципи складання банкетного меню Ознайомитись з принципами складання меню на різні види банкетів і розробити меню одного з них Меню банкету (на вибір)
4	<i>Назва:</i> <i>Завдання:</i> <i>Результати:</i>	Обов'язки працівників закладів ресторанного господарства Ознайомитись з основними професійними обов'язками персоналу закладів ресторанного господарства Знання професійних обов'язків ресторанного персоналу (ситуативні завдання)
5	<i>Назва:</i> <i>Завдання:</i> <i>Результати:</i>	Методи і форми обслуговування Ознайомитись із основними методами обслуговування в закладах ресторанного господарства Знання основних методів і форм обслуговування в закладах ресторанного господарства (ситуативні завдання)
6	<i>Назва:</i> <i>Завдання:</i> <i>Результати:</i>	Способи складання серветок для сервірування столів Опанувати різні способи складання серветок Вміння складати серветки різними способами для сервірування столів
7	<i>Назва:</i> <i>Завдання:</i> <i>Результати:</i>	Сервірування столів Опанувати правила сервірування столів залежно від типу прийому їжі та виду банкету Вміння сервірувати стіл
8	<i>Назва:</i> <i>Завдання:</i> <i>Результати:</i>	Правила подавання різних напоїв Ознайомитись із особливостями подавання різних видів напоїв Відпрацювання навичок подавання різних видів напоїв
9	<i>Назва:</i> <i>Завдання:</i> <i>Результати:</i>	Банкети Ознайомитись із особливостями обслуговування гостей під час банкетів Відпрацювання навичок обслуговування різних видів банкетів
10	<i>Назва:</i> <i>Завдання:</i> <i>Результати:</i>	Особливості послуг харчування в ресторані Ознайомитись із особливостями обслуговування гостей у ресторанах Відпрацювання навичок обслуговування в ресторані
11	<i>Назва:</i> <i>Завдання:</i> <i>Результати:</i>	Особливості послуг харчування в барі та пабі Ознайомитись із особливостями обслуговування гостей у барах і пабах Відпрацювання навичок обслуговування в барі та пабі

12	<i>Назва:</i> Особливості послуг харчування в кафе та кав'ярні <i>Завдання:</i> Ознайомитись із особливостями обслуговування гостей у кафе і кав'ярні (екскурсія) <i>Результати:</i> Знання обов'язків та професійних навичок персоналу кафе і кав'ярень (усні відповіді)
13	<i>Назва:</i> Система НАССР <i>Завдання:</i> Ознайомитися з принципами системи НАССР та стандартами, які використовуються в закладах ресторанного господарства <i>Результати:</i> Розуміти сутність принципів системи НАССР та знати основні стандарти, які застосовуються в сфері ресторанного господарства (перегляд відеоматеріалів з обговоренням)
14	<i>Назва:</i> Безпека в закладах ресторанного господарства <i>Завдання:</i> Ознайомитись з правилами техніки безпеки та поведінки персоналу за форс-мажорних обставин <i>Результати:</i> Знати правила техніки безпеки та поведінки у надзвичайних ситуаціях (ситуативні завдання)

### Завдання для самостійної роботи студентів\*

№	Назва теми	Завдання для самостійної роботи	К-сть год.
1	<i>Основні стадії технологічного процесу надання послуг харчування в закладах ресторанного господарства</i>	Ознайомитись із вимогами до продуктів харчування та продовольчої сировини	4
		Знати правила зберігання сировини та харчових продуктів на підприємствах ресторанного господарства	6
2	<i>Сучасні способи і прийоми кулінарної обробки продуктів</i>	Розглянути інфрачервоні та НВЧ-нагрівання способи теплової кулінарної обробки	8
3	<i>Правила складання та оформлення різних видів меню в закладах ресторанного господарства</i>	Ознайомитись із видами і структурою Збірників рецептур, які використовуються в закладах ресторанного господарства	2
		Розуміти підходи до формування меню в різних типах закладів ресторанного господарства	2
		Знати різновиди електронного меню	2
4	<i>Особливості професійного етикету працівників закладів ресторанного господарства</i>	Ознайомитись з особливостями професійного етикету працівників закладів ресторанного господарства	2
		Розглянути сучасні професії в ресторанному бізнесі (сомельє, баристи, хостес)	4
5	<i>Загальна характеристика методів і форм обслуговування</i>	Знати методи і форми обслуговування гостей в закладах ресторанного господарства	6
6	<i>Підготовка до обслуговування відвідувачів у закладах ресторанного господарства</i>	Знати етапи підготовки торгового залу до обслуговування в закладах ресторанного господарства	8
7	<i>Правила і технологія подавання страв і напоїв</i>	Знати процес підготовки столу до подавання страв	6

8	<i>Особливості подавання та правила споживання напоїв</i>	Знати правила подавання і споживання алкогольних і безалкогольних напоїв	6
9	<i>Обслуговування банкетів</i>	Знати критерії класифікації банкетів і прийомів та їх особливості	4
		Розуміти особливості обслуговування тематичних банкетів	4
10	<i>Надання додаткових послуг у закладах ресторанного господарства</i>	Ознайомитись із особливостями організації музичного обслуговування в ресторанах	3
		Ознайомитись із загальними підходами до організації розважальних шоу-програм	3
11	<i>Особливості обслуговування в ресторанах</i>	Знати сучасні концепції організації обслуговування гостей у ресторанах	6
12	<i>Організація обслуговування в барах і пабах</i>	Розглянути різновиди барів та їх устаткування	3
		Ознайомитись із професійними вимогами до барменів	4
13	<i>Особливості послуг харчування в кафе і кав'ярнях</i>	Вміти характеризувати особливості діяльності кафе та кав'ярень	4
		Знати правила подавання кави, чаю та кавових напоїв	4
14	<i>Принципи та стандарти системи НАССР в закладах ресторанного господарства</i>	Знати, що таке система НАССР та її принципи	4
		Розглянути стандарти системи НАССР	4
15	<i>Безпека у закладах ресторанного господарства</i>	Розглянути правила техніки безпеки в закладах ресторанного господарства	3
		Знати правила поведінки персоналу за форс-мажорних обставин	3
<b>Всього годин на самостійне опрацювання</b>			<b>105</b>

\*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, обговорення, 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 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, 3 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 розроблені до кожної теми і підсумкові (іспит), покликані перевірити рівень засвоєння теоретичного матеріалу, здатності осмислити і відтворити зміст даної частини дисципліни.

### 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 та самостійна робота)															Кількість балів (іспит)	Сумарна кількість балів
Змістовий модуль 1					Змістовий модуль 2					Змістовий модуль 3						
T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	T8	T9	T10	T11	T12	T13	T14	T15		
4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	40	100
20					20					20						

#### Шкала оцінювання: національна та ECTS

Оцінка за національною шкалою іспит	Оцінка за шкалою ECTS	
	Оцінка (бали)	Пояснення за розширеною шкалою іспит
<b>Відмінно</b>	A (90-100)	відмінно
<b>Добре</b>	B (80-89)	дуже добре
	C (70-79)	добре
<b>Задовільно</b>	D (60-69)	задовільно
	E (50-59)	достатньо
<b>Незадовільно</b>	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 Назвіть стадії технологічного процесу виробництва продукції в закладах ресторанного господарства.
- 1.2 Дайте визначення поняття «первинна сировина» і «харчові продукти». Наведіть приклади. Перелічіть види сировини і харчових продуктів, які заборонено приймати на підприємствах ресторанного господарства.
- 1.3 Охарактеризуйте вимоги, що ставляться до складських приміщень в закладах ресторанного господарства.
- 1.4 Назвіть правила зберігання продуктів у закладах ресторанного господарства обґрунтуйте їх.
- 1.5 Назвіть операції, які здійснюються на стадії механічної та гідромеханічної обробки продуктів.
- 1.6 Поясніть сутність операцій «розпакування», «розморожування», «сортування» і «калібрування». Які види розморожування застосовують на підприємствах ресторанного господарства?
- 1.7 Розкрийте сутність операції «відокремлення неїстівних і малоцінних частин» на конкретних прикладах.
- 1.8 Охарактеризуйте операції «подрібнення» та «панірування». Яка мета панірування напівфабрикатів?
- 1.9 Охарактеризуйте основні принципи і правила зберігання готової продукції на підприємствах ресторанного господарства.
- 1.10 Дайте характеристику завершальної стадії технологічного процесу – організації споживання їжі на підприємствах ресторанного господарства

### **Питання до теми 2**

- 2.1 Дайте визначення поняття «теплова кулінарна обробка» та назвіть основні характеристики даного процесу.
- 2.2 Розкрийте сутність теплової обробки продуктів при поверхневому нагріванні. Назвіть способи і прийоми теплової обробки продуктів при поверхневому нагріванні.
- 2.3 Охарактеризуйте основні види варіння (з повним зануренням у рідину, в пароводяному середовищі, в середовищі насиченої водяної пари). Які види посуду використовують при цьому?
- 2.4 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?
- 2.5 Назвіть і охарактеризуйте різні види смаження. Який посуд використовують для різних видів смаження? Дайте характеристику запікання та випікання.
- 2.6 Охарактеризуйте спосіб теплової кулінарної обробки з використанням інфрачервоного випромінювання.
- 2.7 В чому сутність роботи сучасних пристроїв тандира і хоспера?
- 2.8 Для яких потреб доцільно використовувати спосіб теплової обробки продуктів об'ємним нагріванням (струмами надвисокої частоти)? Розкрийте загальні рекомендації користування мікрохвильовими печами.
- 2.9 Назвіть та охарактеризуйте нові способи теплової кулінарної обробки продуктів. В чому сутність «фламбування»? Яких правил техніки безпеки варто дотримуватись при застосуванні цього прийому?
- 2.10 Охарактеризуйте технологію інтенсивного охолодження та шокового замороження.

### **Питання до теми 3**

- 3.1 Розкрийте сутність меню та його роль в забезпеченні успіху роботи закладу ресторанного господарства. Назвіть чинники, що впливають на складання меню.
- 3.2 Назвіть основні види меню. Опишіть меню вільного вибору. Охарактеризуйте види меню скомплектованого денного раціону.
- 3.3 Розкрийте сутність банкетного меню, назвіть види та дайте їх характеристику.
- 3.4 Назвіть характерні особливості статичного та динамічного меню. В чому проявляються особливості циклічного меню? Дайте їх характеристику.
- 3.5 Охарактеризуйте порядок складання меню. Назвіть чинники, від яких залежить меню
- 3.6 Розкрийте особливості складання меню вільного вибору страв.
- 3.7 Охарактеризуйте вимоги до складання меню денного раціону для різних споживачів (працівників на підприємствах, відпочиваючих у санаторіях, школярів тощо).
- 3.8 Розкрийте порядок розробки фірмових страв.
- 3.9 Назвіть вимоги до оформлення меню в закладах ресторанного господарства різних типів. Які види меню найчастіше використовуються в ресторанах?
- 3.10 Що таке електронне меню? Назвіть переваги користування електронним меню для споживачів.

### **Питання до теми 4**

- 4.1 Хто такий «метрдетель»? Назвіть основні завдання, які він виконує.
- 4.2 Охарактеризуйте професійні знання, обов'язки та права метрдетеля.
- 4.3 Яку роль в організації виробничого процесу відіграє менеджер з виробництва? Назвіть функції, які він виконує.
- 4.4 Розкрийте основні якості та риси сучасного офіціанта. Які вимоги ставляться до посади офіціанта?
- 4.5 Назвіть обов'язки офіціанта та заборони, що поширюються на дану посаду.
- 4.6 Охарактеризуйте обов'язки працівників барів.
- 4.7 Назвіть основні типи барменів та перелічіть їхні особистісні якості.
- 4.8 Дайте характеристику основних вимог до посади хостес.
- 4.9 Розкрийте сутність посади сомельє. Назвіть обов'язки, які виконує сомельє у закладах ресторанного господарства.
- 4.10 Якими професійними знаннями повинен володіти сомельє? Які вміння та особистісні риси мають бути притаманні йому? Назвіть особливості професії сигарного сомельє.
- 4.11 Охарактеризуйте особливості професії баристи.
- 4.12 Назвіть вимоги до зовнішнього вигляду і форменого одягу працівників ресторанів.

### **Питання до теми 5**

- 5.1 Назвіть та дайте характеристику видів обслуговування залежно від функцій, які виконують підприємства ресторанного господарства.
- 5.2 Назвіть ознаки, за якими виділяють форми самообслуговування та охарактеризуйте останні.
- 5.3 Які ознаки беруться до уваги при поділі на форми за обслуговування офіціантами? Охарактеризуйте повне і часткове обслуговування офіціантами в закладах ресторанного господарства.
- 5.4. Розкрийте особливості методу обслуговування офіціантами залежно від способу розрахунку. Охарактеризуйте методи обслуговування офіціантами за організацією їхньої праці.
- 5.5 Розкрийте особливості форм обслуговування офіціантами залежно від мети відвідування споживачами ресторану.
- 5.6 Охарактеризуйте методи обслуговування за межами закладу ресторанного господарства.

ва за способом доставки продукції.

5.7 Назвіть групи, на які поділяється кейтерингове обслуговування залежно від контингенту замовників. Як поділяється кейтерингове обслуговування за місцем проведення заходу?

5.8 Назвіть способи подавання страв, які застосовуються в міжнародній практиці. Охарактеризуйте французький спосіб подавання страв. Розкрийте особливості англійського способу подавання страв.

## **Питання до теми 6**

6.1 Охарактеризуйте етапи формування культури сервірування столів.

6.2 Назвіть етапи підготовки торгового залу ресторану до обслуговування. Які вимоги ставляться до столової білизни?

6.3 Назвіть обов'язки офіціантів при підготовці ресторанного залу до обслуговування.

6.4 Розкрийте послідовність сервірування столів у залах ресторанів.

6.5 Опишіть правила і порядок сервірування столів у ресторанных залах.

6.6 Назвіть предмети банкетного сервірування столу на одну персону.

6.7 Перелічіть особливості сервірування столів до сніданку, обіду, вечері.

6.8 Охарактеризуйте процес зустрічі відвідувачів у ресторанах. Дайте характеристику етапу прийому і виконання замовлення.

6.9 Наведіть особливості проведення розрахунків із клієнтами.

## **Питання до теми 7**

7.1 Опишіть особливості подавання буфетної продукції.

7.2 Перелічіть загальні правила подавання холодних страв і закусок.

7.3 Назвіть особливості подання гарячих закусок.

7.4 Охарактеризуйте принципи подавання супів.

7.5 Опишіть особливості подавання і споживання солодких страв.

## **Питання до теми 8**

8.1 Охарактеризуйте загальні правила подавання безалкогольних та винно-горілчаних напоїв.

8.2 Яке основне правило етикету стосується розмішування цукру в чашці з кавою або чаєм, і як слід покласти ложку після розмішування?

8.3 Назвіть обов'язкові елементи, які повинні бути подані разом із соком або водою у графіні/пляшці на банкетному столі, згідно з правилами сервірування.

8.4 Яка основна мета декантування вина? Для яких саме вин (за віком та типом) ця процедура є найбільш актуальною?

8.5 Сформулюйте правило «двох третин» або «трьох чвертей» щодо наповнення келиха вином та поясніть його функціональне призначення.

8.6 Які температурні рамки прийнято вважати ідеальними для подавання легких червоних вин та шампанського (ігристих вин)?

8.7 Назвіть традиційний тип келиха для подавання коньяку (брєнді) і поясніть, як його форма впливає на сприйняття аромату напою.

8.8 Які температурні особливості подавання існують для горілки та віскі і чому вони настільки різняться?

8.9 Сформулюйте основне правило наливання пива в келих (який кут, швидкість), щоб забезпечити оптимальну висоту та структуру піни.

8.10 Опишіть загальний етикетний порядок наливання напоїв (вино, вода) гостям за столом, враховуючи стать та роль (господар/гостя).

## **Питання до теми 9**

- 9.1 Дайте визначення поняття «банкет». Як поділяють банкети залежно від подій, з нагоди яких їх організують?
- 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 організувати 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 організують такий вид банкету?
- 9.12 Розкрийте особливості обслуговування тематичних банкетів

## **Питання до теми 10**

- 10.1 Охарактеризуйте основні групи додаткових послуг, що можуть надаватися в закладах ресторанного господарства, та наведіть приклади для кожної групи.
- 10.2 З'ясуйте, у чому полягає відмінність між банкетним обслуговуванням і кейтерингом, та які фактори впливають на вибір послуги клієнтом.
- 10.3 Визначте роль та значення додаткових послуг для підвищення конкурентоспроможності закладу ресторанного господарства на сучасному ринку.
- 10.4 Розгляньте процес організації та проведення банкету-фуршету, включаючи підготовчий етап, обслуговування та завершення заходу.
- 10.5 Опишіть технологію надання послуги з доставки готової продукції (доставки їжі) та визначте ключові етапи її реалізації.
- 10.6 З'ясуйте, які маркетингові інструменти використовуються для просування додаткових послуг у ресторані, та охарактеризуйте їх ефективність.
- 10.7 Розгляньте особливості надання послуг з організації дитячих свят та інших тематичних заходів.
- 10.8 Виявіть потенційні проблеми, які можуть виникнути при наданні додаткових послуг, та запропонуйте шляхи їх вирішення.

## **Питання до теми 11**

- 11.1 Охарактеризуйте основну роль офіціанта в сучасному ресторані, враховуючи не лише пряме обслуговування, а й комунікативні та маркетингові функції.
- 11.2 Розгляньте усі етапи обслуговування гостей, починаючи від зустрічі та закінчуючи прощанням, та з'ясуйте важливість кожного з них для формування позитивного враження.

- 11.3 Визначте та охарактеризуйте ключові відмінності між такими методами обслуговування, як французький, англійський та американський.
- 11.4 З'ясуйте специфіку та порядок обслуговування банкетів, фуршетів та інших групових заходів.
- 11.5 Охарактеризуйте алгоритм дій офіціанта в конфліктних ситуаціях (наприклад, скарга гостя на якість страви), виявивши ключові кроки для ефективного вирішення проблеми.
- 11.6 Розгляньте сучасні технології, що використовуються в ресторанному обслуговуванні (наприклад, QR-меню, електронні системи замовлень), та визначте їх вплив на швидкість та якість роботи.
- 11.7 Опишіть особливості обслуговування іноземних гостей, з'ясувавши важливість знання культурних нюансів та етикету.
- 11.8 Виявіть основні тренди в обслуговуванні ресторанів, що пов'язані з екологічністю, здоровим харчуванням та персоналізацією.
- 11.9 Охарактеризуйте специфіку обслуговування клієнтів з особливими потребами (наприклад, алергії, дієтичні обмеження, маломобільні групи населення).
- 11.10 З'ясуйте, як надання додаткових послуг (наприклад, послуги сомельє, наявність дитячої кімнати) впливає на загальний рівень сервісу та лояльність клієнтів

## **Питання до теми 12**

- 12.1 Охарактеризуйте соціальну та культурну роль барів і пабів у сучасному суспільстві, порівнявши їхні функції.
- 12.2 Розгляньте основні вимоги до облаштування робочого місця бармена (барної станції) та з'ясуйте, як його ергономіка впливає на швидкість і якість обслуговування.
- 12.3 Опишіть етапи підготовки бармена до робочої зміни та визначте важливість кожного кроку для безперебійної роботи закладу.
- 12.4 З'ясуйте, які комунікативні навички є найважливішими для бармена і як вони допомагають у встановленні довірливих відносин з гостями.
- 12.5 Охарактеризуйте технологію приготування та подачі основних видів напоїв у барах (наприклад, коктейлів, кавових напоїв), зважаючи на їхні особливості.
- 12.6 Виявіть ключові відмінності в технології обслуговування в барах та пабах.
- 12.7 Розгляньте правила професійної етики бармена та з'ясуйте, як вони впливають на формування позитивного іміджу закладу.
- 12.8 Охарактеризуйте специфіку обслуговування пивних напоїв у пабах, включаючи правильний вибір келихів та температуру подачі.
- 12.9 З'ясуйте, які тенденції в індустрії напоїв (наприклад, безалкогольні коктейлі, крафтове пиво) впливають на асортимент та обслуговування в барах.
- 12.10 Виявіть потенційні проблеми, пов'язані з безпекою та відповідальністю бармена, і запропонуйте заходи для їх запобігання.

## **Питання до теми 13**

- 13.1 Охарактеризуйте специфіку формування асортименту та меню в сучасних кафе і кав'ярнях, враховуючи основні відмінності між цими закладами.
- 13.2 Розгляньте основні формати обслуговування, що використовуються в кафе (наприклад, самообслуговування, обслуговування офіціантами) та визначте їх переваги і недоліки.
- 13.3 З'ясуйте, яку роль відіграє дизайн інтер'єру та атмосфера у формуванні бренду та привабленні цільової аудиторії в кав'ярнях.
- 13.4 Виявіть ключові тренди в асортиментній політиці кав'ярень, пов'язані з кавовими напоями, чаєм та десертами.
- 13.5 Охарактеризуйте додаткові послуги, які найчастіше надаються в кафе і кав'ярнях, та з'ясуйте, як вони впливають на лояльність клієнтів.

- 13.6 Розгляньте процес обслуговування клієнтів у форматі "кава з собою" (take away) та опишіть його технологічні особливості.
- 13.7 Визначте основні маркетингові інструменти, які використовують кафе і кав'ярні для залучення нових клієнтів та утримання постійних.
- 13.8 З'ясуйте, як персоналізація послуг (наприклад, робота баристи, приготування напоїв за індивідуальними рецептами) впливає на враження клієнтів.
- 13.9 Охарактеризуйте специфіку обслуговування в закладах, які поєднують функції кав'ярні та коворкінгу.
- 13.10 Виявіть потенційні проблеми, пов'язані з управлінням піковим навантаженням у кав'ярні, та запропонуйте ефективні рішення.

#### **Питання до теми 14**

- 14.1 Охарактеризуйте актуальність та важливість забезпечення безпеки харчових продуктів у сучасному закладі ресторанного господарства.
- 14.2 З'ясуйте, що таке система HACCP та які основні причини її запровадження на підприємствах галузі.
- 14.3 Розгляньте необхідні попередні умови для успішного впровадження системи HACCP, включаючи вимоги до приміщень, обладнання та персоналу.
- 14.4 Опишіть сім ключових принципів HACCP, з'ясувавши сутність кожного з них та наведіть приклади застосування в ресторанній практиці.
- 14.5 Виявіть основні етапи впровадження системи HACCP на підприємстві ресторанного господарства, починаючи від формування робочої групи та закінчуючи верифікацією.
- 14.6 З'ясуйте, як саме відбувається аналіз небезпечних факторів на виробництві та які заходи вживаються для їхнього контролю.
- 14.7 Опишіть ведення необхідної документації та записів у системі HACCP та з'ясуйте їхню важливість для перевірки та контролю.
- 14.8 Виявіть, як система HACCP допомагає не лише підвищити безпеку продукції, але й оптимізувати виробничі процеси та знизити витрати.

#### **Питання до теми 15**

- 15.1 Охарактеризуйте, чому безпека є критично важливим чинником для репутації та довгострокового успіху закладу ресторанного господарства.
- 15.2 Виявіть основні види ризиків, які можуть виникнути в закладі, та класифікуйте їх за ступенем серйозності: від дрібних інцидентів до надзвичайних ситуацій.
- 15.3 З'ясуйте, які джерела пожежної небезпеки є найпоширенішими в закладах харчування, та запропонуйте заходи для їх запобігання.
- 15.4 Розгляньте основні засоби пожежогасіння, що мають бути в ресторані, та опишіть правила їх використання.
- 15.5 Охарактеризуйте заходи, що вживаються для забезпечення електробезпеки на кухні та в залі для відвідувачів.
- 15.6 З'ясуйте, яку роль відіграє навчання персоналу в запобіганні нещасним випадкам та як часто потрібно проводити інструктажі з безпеки.
- 15.7 Виявіть ризики, пов'язані з харчовими отруєннями та алергічними реакціями гостей, та розгляньте шляхи їх мінімізації.
- 15.8 Опишіть порядок дій персоналу у разі виникнення надзвичайної ситуації (наприклад, пожежі, аварії, виявлення підозрілого предмета).
- 15.9 Охарактеризуйте вимоги до санітарного стану приміщень і обладнання, які допомагають запобігти поширенню інфекцій.
- 15.10 З'ясуйте, які правові та юридичні наслідки можуть настати для закладу та його власника у випадку ігнорування правил безпеки.

## 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](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](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. *Архімов В. В.* Організація ресторанного господарства. 3-тє видання. Київ : Центр учбової літератури, 2021. 280 с.
7. *Архімов 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](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., Роглев Х.Й. Київ : Кондор, 2024. 752 с.
13. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства. Електронний по-

сібник /Укладачі Кожедубова Л., Горобець В., Кондратенко Л.  
<https://vukladach.pp.ua/MyWeb/manual/pidruchnuku13122023/Organizasia%20obslygovyvhha%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)

#### 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, 2016. 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-обсугування-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. *Сало Я.М.* Організація роботи барів : довідник бармена. Львів : Афіша, 2010. 351 с.
7. *Сало Я.* Технологія ресторанної справи : Навчально-метод. посібн. Львів : Афіша, 2013. 560 с.
8. *Самодай В.П., Кравченко А.І.* Організація ресторанної справи: навч. посібн. Суми : Вид-во СумПДУ ім. А.С. Макаренка, 2015. 424 с.
9. *Архіпов В.В.* Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані : Навч. посібн. Київ : Центр учбової літератури, 2021. 382 с.
10. 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.
11. *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>
12. Garvey, M., Dismore, H., Dismore, A. G. Running a Restaurant for Dummies. 320 p.
13. Siegel, S. & L., Lenger, H. & R., Stickler, H., Gutmayer, W. Service die Grundlagen. Trauner Verlag, 2009, 292 p.
14. 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 результати чи погіршити/покращити результати інших студентів; не публікувати і не розповсюджувати відповіді на питання, що використовуються в рамках курсу для оцінювання знань студентів.

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

- «Етичним кодексом Чернівецького національного університету імені Юрія Федьковича» (<https://www.chnu.edu.ua/media/bkyl5klw/etychnyi-kodeks-chernivetskoho-natsionalnoho-universytetu.pdf>);
- «Положенням про виявлення та запобігання академічному плагіату у Чернівецькому національному університету імені Юрія Федьковича» ([https://www.chnu.edu.ua/media/vupnho4k/polozhennya-pro-zapobihannia-plahiatu\\_2024.pdf](https://www.chnu.edu.ua/media/vupnho4k/polozhennya-pro-zapobihannia-plahiatu_2024.pdf))