

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
МИКОЛАЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

ФАКУЛЬТЕТ МЕНЕДЖМЕНТУ

КАФЕДРА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ ТА ТУРИЗМУ

"Погоджено"
Декан факультету ТВІПІТСБ

Михайло ГИЛЬ

"11" 04 2025р.

«Затверджую»

Перший проректор

Дмитро БАБЕНКО

"11" 04 2025р.

РОБОЧА ПРОГРАМА З НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Організація обслуговування в закладах харчування
освітньо-професійна програма «Харчові технології» для
здобувачів першого (бакалаврського) рівня 2-го року денної форми навчання
на 2025-2026 навчальний рік

Освітній ступінь –Бакалавр
Галузь знань 18 «Виробництво та технології»
Спеціальність 181 «Харчові технології»
Мова викладання -українська

Миколаїв
2025

Програма відповідає вимогам Освітньо-професійної програми підготовки здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології», галузі знань 18 «Виробництво та технології»

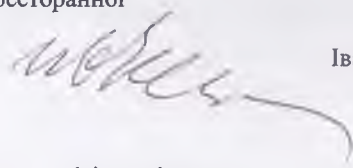
затвердженою Вченою радою Миколаївського національного аграрного університету 28.02.2024р. (протокол № 7), чинної згідно наказу по університету №38-О від 03.03.2024р.

Розробник програми: д-р екон. наук, професор кафедри готельно – ресторанної справи та туризму Ірина Банєва, Миколаївський національний аграрний університет



Програма розглянута на засіданні кафедри готельно – ресторанної справи та туризму МНАУ, протокол № 12 від 10 червня 2025 року.

Завідувач кафедри готельно – ресторанної справи та туризму,
д-р екон. наук, професор



Іван ЧЕРВЕН

Схвалено науково-методичною комісією факультету менеджменту МНАУ, протокол № 9 від 20 червня 2025 року.

Голова науково-методичної комісії факультету менеджменту,
канд. екон. наук



Ганна ТАБАЦКОВА

Гарант ОПП
канд.с.-г. наук, доцент

Олена ПЕТРОВА

1. АНОТАЦІЯ

Робоча програма дисципліни “ Організація обслуговування в закладах харчування ”, Спеціальність 181 «Харчові технології». Миколаївський національний аграрний університет, м. Миколаїв, 2025.

Сформульовано мету та визначені основні завдання вивчення дисципліни. Наведено вимоги до рівня опанування студентами теоретичного матеріалу та отриманих практичних навичок і умінь. Визначено місце дисципліни в системі інших навчальних дисциплін. Подано порядок і форми вивчення дисципліни.

Проведено структурування дисципліни на окремі змістовні модулі, сформульовано мету та завдання кожного модуля, розроблено теоретичну та практичну їх складову.

Проведено розподіл навчального часу (кредитів) і залікових (рейтингових) балів у розрізі модулів та форм навчання. Висвітлено порядок проведення поточного контролю і оцінювання знань студентів у процесі вивчення дисципліни.

THE SUMMARY

Working program of the discipline "Organization of service in catering establishments ", Specialty 181 "Food Technology". Mykolayiv National Agrarian University, Mykolayiv, 2025.

The purpose and the basic tasks of studying the discipline are formulated. Requirements for the level of mastering the theoretical material and the received practical skills and skills are given. The place of discipline in the system of other educational disciplines is determined. The order and forms of studying the discipline are given.

The structuring of the discipline into separate content modules has been carried out, the purpose and tasks of each module have been formulated, the theoretical and practical components have been developed.

The distribution of the training time (credits) and credit points (rating-points) is divided in terms of modules and forms of training. The order of the current control and evaluation of students' knowledge in the course of studying the discipline is highlighted.

2. ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

“ Організація обслуговування в закладах харчування ”

Галузь знань 18 «Виробництво та технології»
Спеціальність 181 «Харчові технології»
Кваліфікація – Бакалавр з харчових технологій
Нормативна чи вибіркова: вибіркова

Семестр: 4

Кількість кредитів ECTS – 5

Кількість модулів – 1

Кількість змістовних модулів – 3

Загальна кількість годин – 150

Види навчальної діяльності та види навчальних занять,
обсяг годин та кредитів

Лекції – 22 години /0,73кред.

Практичні заняття – 22 години/ 0,73 кред.

Самостійна робота – 106 години/ 3,54 кред.

Форма підсумкового контрольного заходу – залік

3. МЕТА І ЗАВДАННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Мета дисципліни “ Організація обслуговування в закладах харчування ” – набуття знань та вмінь з організації обслуговування у закладах харчування відповідно до вимог освітньо-кваліфікаційних характеристик, формування у студентів необхідних знань, умінь та навичок з основ обслуговування на основі наукової організації праці та досягнень науково-технічного прогресу з урахуванням тих змін, які проходять як у сфері ресторанного господарства так і за його межами відповідно до вимог стандарту.

Завданням дисципліни – отримати уявлення про діяльність закладів харчування з раціональної організації обслуговування туристів та різних категорій споживачів. Отримати теоретичні знання з розв’язання проблемних ситуацій в процесі обслуговування споживачів у закладах харчування.

Інтегральна компетентність

ІК. Здатність розв’язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми технічного і технологічного характеру, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у виробничих умовах підприємств харчової промисловості та ресторанного господарства та у процесі навчання, що передбачає застосування теоретичних основ та методів харчових технологій

ФК28.1 Здатність запроваджувати технологію виробництва харчової продукції

ФК29.1 Здатність запроваджувати технологію виробництва продукції спеціалізованого харчування.

Програмні результати навчання:

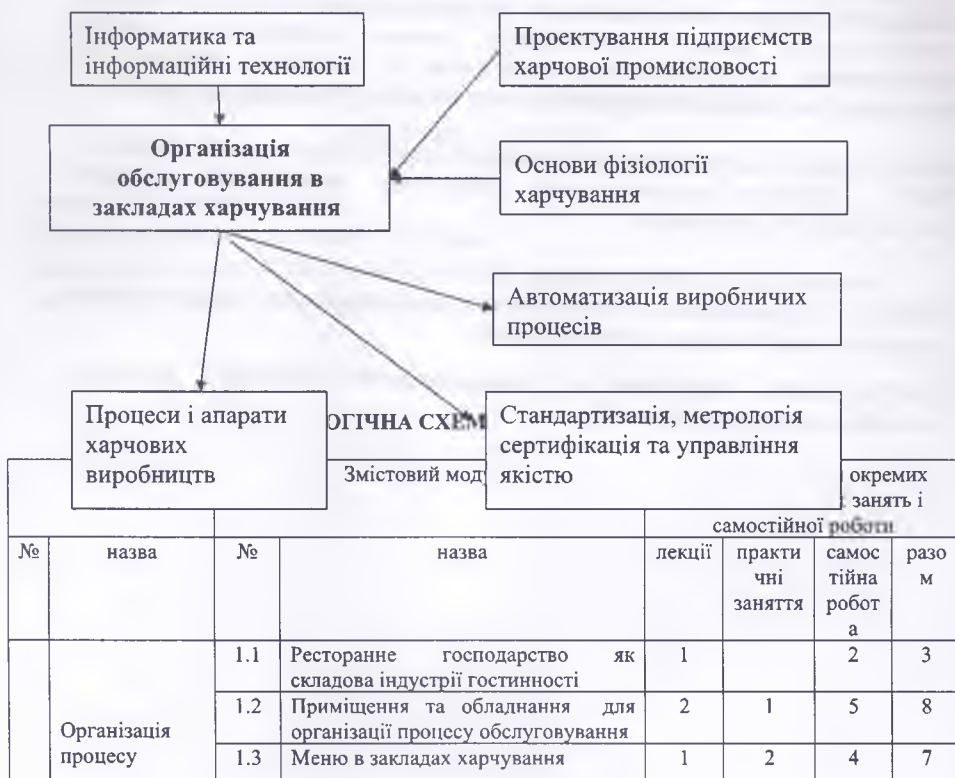
ПРН28.1 Організовувати, контролювати та управляти технологічними процесами виробництва харчової продукції

ПРН29.1 Вміти розробляти та удосконалювати технології продуктів спеціалізованого харчування

4. ПЕРЕДУМОВИ ДЛЯ ВИВЧЕННЯ ДИСЦИПЛІНИ

Здобувачі вищої освіти вже мають володіти базовими знаннями та компетенціями окремих дисциплін циклу загальної підготовки та дисциплін циклу професійної підготовки, які заплановані до вивчення освітньо-професійною програмою підготовки здобувачів вищої освіти 181 «Харчові технології»

5. МІСЦЕ ДИСЦИПЛІНИ У СТРУКТУРІ НАВЧАЛЬНИХ ДИСЦИПЛІН



1	обслуговування та його матеріально-технічна база	1.4	Підготовка до обслуговування споживачів у закладах харчування	2	1	3	6
		1.5	Обслуговування споживачів стравами	2	2	3	7
		1.6	Обслуговування споживачів напоями	2	2	3	7
			Контрольна робота		2		2
Всього за модуль				10	10	20	40
2	Методи і форми обслуговування споживачів та додаткові послуги у закладах харчування	2.1	Загальна характеристика методів і форм обслуговування	2		5	7
		2.2	Обслуговування бенкетів	2	1	5	8
		2.3	Особливості обслуговування прийомів за протоколом	2	1	5	8
		2.4	Організація кейтерингового обслуговування	2	1	5	8
			Контрольна робота		2		2
Всього за модуль				8	5	20	33
3	Особливості обслуговування певних контингентів споживачів у закладах харчування різних типів	3.1	Організація обслуговування в ресторанах	1	1	17	19
		3.2	Організація обслуговування в барах	1	1	17	19
		3.3	Організація обслуговування у кав'ярні	1	1	16	18
		3.4	Організація обслуговування учасників ділових,культурних, громадських спортивних заходів	1	2	16	19
			Контрольна робота		2		2
Всього за модуль				4	7	66	77
Всього годин по навчальній дисципліні				22	22	106	150

7. ЗМІСТ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

7.1 Загальний розподіл годин і кредитів

Назва змістового модуля	Кількість годин і кредитів		
	години	кредити	%
Змістовий модуль 1. Організація процесу обслуговування та його матеріально-технічна база	40	1,3	26,7
Змістовий модуль 2. Методи і форми обслуговування споживачів тт. додаткові послуги у закладах харчування	33	1,1	22,0
Змістовий модуль 3. Особливості обслуговування певних контингентів споживачів у закладах харчування різних типів	77	2,6	51,3
Всього	150	5,0	100,0

7.2 Склад, обсяг і терміни виконання змістових модулів

Назва змістового модуля	Кількість годин	Термін виконання, тиждень
Змістовий модуль 1. Організація процесу обслуговування та його матеріально-технічна база	40	23-27
Змістовий модуль 2. Система планування операційної (виробничої) діяльності в сільськогосподарських підприємствах	33	28-33
Змістовий модуль 3. Особливості обслуговування певних контингентів споживачів у закладах харчування різних типів	77	34-40
Всього	150	X

7.3. Перелік та короткий зміст лекцій

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 1. Організація процесу обслуговування та його матеріально-технічна база

Тема лекційного заняття 1.1. Ресторанне господарство як складова індустрії гостинності

Ресторанне господарство, його місце в індустрії гостинності та тенденції розвитку. Комплекс послуг закладів ресторанного господарства. Класифікація закладів ресторанного господарства. Вимоги до закладів ресторанного господарства. Мережа закладів ресторанного господарства та її розміщення

Ключові слова: заклад ресторанного господарства, типи закладів ресторанного господарства, ресторан, бар, кафе (кав'ярня), закусова (шинок), їдальня, кафетерій, буфет, клас закладу ресторанного господарства, послуги закладів ресторанного господарства, мережа закладів ресторанного господарства, загальнодоступний заклад ресторанного господарства, спеціалізовані заклади ресторанного господарства, закритий заклад ресторанного господарства

Keywords: restaurant, types of restaurants, restaurant, bar, cafe (cafe), snack bar (pub), dining room, cafeteria, cafeteria, class of restaurant, services of restaurants, network of restaurants, public institution restaurant business, specialized restaurant business establishments, closed restaurant business establishment

Тема лекційного заняття 1.2. Приміщення та обладнання для організації процесу обслуговування.

Загальні вимоги до матеріально-технічної бази для організації обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства. Приміщення для споживачів. Роздавальні, буфети та підсобні приміщення. Обладнання і меблі для торгових приміщень

Ключові слова: банкетний зал, тераса, балкон, вестибюль, гардероб, туалетні кімнати, умивальники для відвідувачів, кімната для паління, загальна гостинна, білизняна, сервізна, мийна столового посуду, касовий зал, кімната для прасування, лінія прилавоків самообслуговування, буфетна стійка, барна стійка, багатоярусні вітрини настільні та напідложні, салат-бар, "шведська лінія", настільний марміт з підігрівом, дизайн, фітодизайн, аквадизайн, флористика, інтер'єр, стилі інтер'єру.

Keywords : Banquet hall, Terrace, Balcony, Lobby, Dressing room, Toilet rooms, Washbasins for visitors, Smoking room, Shared living room, Linen, Service, Dishwasher, Cash room, Ironing room, Self-service counter line, Buffet counter multi-tiered showcases table and floor, salad bar, "Swedish line", heated tabletop food warmer, design, phytodesign, aquadesign, floristics, interior, interior styles

Тема лекційного заняття 1.3. Меню в закладах харчування.

Класифікація меню. Порядок розробки меню. Оформлення меню. Електронне меню

Ключові слова: меню вільного вибору страв, меню порційних страв, меню окремого дня, меню банкетне, меню денного раціону харчування, режим харчування, комплексний обід (сніданок, вечеря, полуденок), електронне меню.

Keywords : menu of free choice of dishes, menu of portion dishes, menu of a separate day, banquet menu, menu of daily diet, diet, complex lunch (breakfast, dinner, lunch), electronic menu.

Тема лекційного заняття 1.4. Підготовка до обслуговування споживачів у закладах харчування

Підготовка приміщень для споживачів. Розміщення меблів у залі, підготовка посуду і столової білизни. Фітодизайн у закладах ресторанного господарства. Сервірування столів

Ключові слова: торгові приміщення, вестибюльна група приміщень, меблі, столовий посуд і набори, столова білизна, сервірування столу, фітодизайн, композиції з квітів.

Keywords : retail space, lobby group of rooms, furniture, tableware and sets, table linen, table setting, phytodesign, flower arrangements .

Тема лекційного заняття 1.5. Обслуговування споживачів стравами

Правила та техніка подавання перших страв. Правила подавання холодних страв і закусок.

Правила подавання других страв. Техніка подавання других та холодних страв і закусок.

Правила та техніка подавання солодких страв. Підготовка столу до подавання страв

Ключові слова: перші страви, холодні страви та закуски, гарячі закуски, другі страви, солодкі страви, гарячі напої, правила подавання страв та гарячих напоїв, одно- та багатопорційний посуд, набори для розкладання, техніка подавання, фламбування, сервірування столу.

Keywords: first courses, cold dishes and snacks, hot snacks, second courses, sweet dishes, hot drinks, rules of serving dishes and hot drinks, single and multi-portion utensils, sets for decomposition, serving technique, flaming, table setting.

Тема лекційного заняття 1.6. Обслуговування споживачів напоями

Професійні вимоги до персоналу, відповідального за обслуговування споживачів напоями.

Карта вин. Основи еногастрономії. Правила споживання алкогольних та безалкогольних напоїв. Правила та техніка подавання чаю, кави, какао, шоколаду

Ключові слова: сомельє, офіціант, бармен, карта вин, марка вина, еногаст-рономія, аперитив; вина: тихі, кріплені, тихі столові, пінливі ігристі; сухі, напівсухі, десертні; червоні, білі; марочні, ординарні; безалкогольні напої, мінеральна вода, столова вода; горілка, коньяк, віскі, текіла, лікер, бальзам; декантер (графин для вина), чаша сомельє, чарка, келих, декантування вина, дегустація вина

Key words: sommelier, waiter, bartender, wine list, wine brand, enogastronomy, aperitif; wines: quiet, fortified, quiet table, sparkling sparkling; dry, semi-dry, dessert; red, white; vintage, ordinary; soft drinks, mineral water, table water; vodka, cognac, whiskey, tequila, liqueur, balm; decanter (decanter for wine), sommelier bowl, glass, glass, wine decanting, wine tasting station

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 2. Методи і форми обслуговування споживачів тт. додаткові послуги у закладах харчування

Тема лекційного заняття 2.1. Загальна характеристика методів і форм обслуговування

Класифікація методів і форм обслуговування. Форми самообслуговування. Форми обслуговування офіціантами. Обслуговування зі споживанням продукції поза межами закладу ресторанного господарства

Ключові слова: метод обслуговування, форма обслуговування, вид обслуговування, самообслуговування, обслуговування офіціантами, кейтерингове обслуговування.

Keywords: service method, service form, type of service, self-service, waiter service, catering service

Тема лекційного заняття 2.2. Обслуговування бенкетів.

Класифікація бенкетів і прийомів. Порядок приймання і виконання замовлень на обслуговування бенкетів. Підготовка до проведення бенкету. Бенкет-фуршет. Бенкет-коктейль. Бенкет-прийом за типом "шведського столу". Бенкет за столом з повним

обслуговуванням офіціантами. Бенкет-чай. Особливості обслуговування тематичних бенкетів.

Ключові слова: бенкет, бенкет-фуршет, бенкет-коктейль, бенкет-чай, бенкет-прийм, бенкетне меню, офіційний і неофіційний прийом, бенкет-шведський стіл, бенкет за столом з повним обслуговуванням офіціантами, бенкет за столом з частковим обслуговуванням офіціантами, тематичні бенкети.

Keywords: banquet, banquet-buffet, banquet-cocktail, banquet-tea-tea, banquet-reception, banquet menu, formal and informal reception, banquet-buffet, banquet at the table with full service of waiters, banquet at the table with partial waiter service, themed banquets.

Тема лекційного заняття 2.3. Особливості обслуговування прийомів за протоколом

Основні форми відносин за дипломатичним протоколом та їх характеристика. Особливості організації бенкетів-приймів. Підготовча робота із влаштування прийому. Складання меню для бенкету-прийому. Особливості сервірування столу на бенкеті-прийомі. Організація обслуговування гостей на бенкетах-прийомах

Ключові слова: дипломатичний протокол, дипломатичний прийом, бенкет-прийм, денні та вечірні прийоми, жур фікс, раут, розміщення гостей за бенкетним столом.

Keywords: diplomatic protocol, diplomatic reception, banquet reception, day and evening receptions, jury fix, rally, placement of guests at the banquet table.

Тема лекційного заняття 2.4. Організація кейтерингового обслуговування

Класифікація кейтерингового обслуговування. Підготовка до повносервісного кейтерингового обслуговування. Обслуговування споживачів при наданні кейтерингових послуг. Особливості обслуговування під час презентацій та свят. Матеріально-технічне забезпечення кейтерингового обслуговування. Персонал служби кейтерингу

Ключові слова: кейтерингове обслуговування, повносервісне кейтерингове обслуговування, кейтер, ресторан за спеціальними замовленнями (кейтерингова компанія), кейтерингове обслуговування готовою продукцією.

Keywords: catering service, full-service catering service, cater, restaurant by special orders (catering company), catering service of finished products.

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 3. Особливості обслуговування певних контингентів споживачів у закладах харчування різних типів

Тема лекційного заняття 3.1. Організація обслуговування в ресторанах

Основні та додаткові послуги ресторану. Сучасні концепції організації обслуговування споживачів у ресторанах. Тематичний концептуальний ресторан. Етнічний ресторан. Препатійний ресторан

Ключові слова: ресторан, основні та додаткові послуги ресторану, концептуальний ресторан, ресторанный майданчик, національний ресторан, препатійний ресторан

Keywords: restaurant, main and additional restaurant services, concept restaurant, restaurant area, national restaurant, prep restaurant

Тема лекційного заняття 3.2. Організація обслуговування в барах

Характеристика барів та їх устаткування. Класифікація барів. Характеристика приміщень бару. Обладнання, посуд, інвентар. Барна карта. Подавання напоїв у барі. Обслуговування споживачів у барах.

Ключові слова: бар, барна стійка, бармен, фрізер, шейкер, чарки, фужери, келихи, спиртні напої, лікер, змішані напої, коктейль, глінтвейн, крющон, грог, коктейль-салат, пунш, соки, аперитив, дигестив.

Keywords: bar, bar, bartender, freezer, shaker, glasses, wine glasses, glasses, alcoholic beverages, liqueur, mixed drinks, cocktail, mulled wine, croissant, grog, cocktail salad, punch, juices, aperitif, digestif.

Тема лекційного заняття 3.3. Організація обслуговування у кав'ярні

Кав'ярня як різновид кафе. Організація робочого місця бариста. Подавання кави та кавових напоїв

Ключові слова: кафе, кав'ярня, еспресо-машини, каво-машини, апарат для кави по-східному, турка, бариста, темпер, пітчер, посуд для подавання кави, види обсмажування кави, види кави: еспресо, капучино, латте, латте-арт маккياتо, мокко, кавові напої з алкоголем

Keywords: cafe, coffee shop, espresso machines, coffee machines, coffee machine in the East, Turk, barista, temper, pitcher, utensils for serving coffee, types of coffee roasting, types of coffee: espresso, cappuccino, latte, latte art macchiato, mocha, coffee drinks with alcohol

Тема лекційного заняття 3.4. Організація обслуговування учасників ділових, культурних, громадських спортивних заходів.

Класифікація та загальні вимоги до організації ділових, культурних, громадських і спортивних заходів. Обслуговування за місцем проведення ділових, культурних, громадських заходів. Обслуговування учасників заходів сніданками, обідами, вечереми. Організація харчування на виставках та ярмарках. Організація харчування у фітнес-центрах. Організація харчування глядачів спортивних змагань

Ключові слова: заходи (івенти), учасники ділових заходів, конференцій, симпозіумів, "круглих столів" тощо, спортивні бази, місце змагань, стадіони, виставки, види харчування: сніданок, ланч, обід, вечеря, каво-пауза (брейк-кава), бенкети з розсаджуванням і без розсаджування, стаціонарні буфети, фуршетні столи-буфети, спеціалізовані столи-буфет

Keywords: events, participants of business events, conferences, symposia, "round tables", etc., sports facilities, competition venues, stadiums, exhibitions, types of food: breakfast, lunch, lunch, dinner, coffee break, banquets with seating and without seating, stationary buffets, buffet tables buffets, specialized buffet tables

7.4. Перелік та план практичних занять

Назва змістового модуля/тема	Обсяг годин	Форма контролю
Змістовий модуль 1. Організація процесу обслуговування та його матеріально-технічна база 10 годин		
Ресторанне господарство як складова індустрії гостинності	1	Усне обговорення питань.
Приміщення та обладнання для організації процесу обслуговування	2	Усне обговорення питань. Розв'язок завдань відповідно до методичних рекомендацій.
Меню в закладах харчування	1	Усне обговорення питань. Розв'язок завдань відповідно до методичних рекомендацій.
Підготовка до обслуговування споживачів у закладах харчування	2	Усне обговорення питань. Презентація. Індивідуальна робота.
Обслуговування споживачів стравами	2	
Обслуговування споживачів напоями	2	
Контрольна робота з модуля 1		Модульна контрольна робота

Змістовий модуль 2. Методи і форми обслуговування споживачів тт. додаткові послуги у закладах харчування 5 годин		
Загальна характеристика методів і форм обслуговування		Усне обговорення питань. Презентація.
Обслуговування бенкетів	1	Усне обговорення питань. Індивідуальна робота.
Особливості обслуговування прийомів за протоколом	1	Усне обговорення питань. Розв'язок завдань відповідно до методичних рекомендацій.
Організація кейтерингового обслуговування	1	Усне обговорення питань. Презентація. Індивідуальна робота.
Контрольна робота з модуля 2	2	Модульна контрольна робота
Змістовий модуль 3. Особливості обслуговування певних контингентів споживачів у закладах харчування різних типів 7 годин		
Організація обслуговування в ресторанах	1	Усне обговорення питань. Індивідуальна робота.
Організація обслуговування в барах	1	Усне обговорення питань. Розв'язок завдань відповідно до методичних рекомендацій.
Організація обслуговування у кав'ярні	1	Усне обговорення питань. Розв'язок завдань відповідно до методичних рекомендацій.
Організація обслуговування учасників ділових,культурних, громадських спортивних заходів	2	Усне обговорення питань. Презентація. Індивідуальна робота.
Контрольна робота з модуля 3	2	Модульна контрольна робота
Разом по дисципліні	22	x

Перелік тем індивідуальних робіт

1. Класифікація методів обслуговування.
2. Характеристика методу самообслуговування.
3. Характеристика методу обслуговування офіціантами.
4. Форми самообслуговування.
5. Форми обслуговування офіціантами.
6. Характеристика процесу самообслуговування.
7. Характеристика процесу обслуговування офіціантами.
8. Особливості обслуговування з доставкою на робочі місця.
9. Особливості організації та проведення тематичних бенкетів:
 - 9.1. До Дня Перемоги.
 - 9.2. До 8 Березня.
 - 9.3. Новорічного свята.
 - 9.4. Весілля, в тому числі срібного та золотого.
 - 9.5. Хрещення, повноліття.
10. Правила етикету під час проведення бенкету-прийому:
 - 10.1. Запрошення гостей.
 - 10.2. Знайомство.
 - 10.3. Спілкування.
 - 10.4. Одяг.
 - 10.5. Етикет поведінки за столом.
11. Правові аспекти організації дозвілля

7.5 Теми, форма контролю та перевірки завдань, які винесені на самостійне обов'язкове опрацювання

Самостійна робота здобувачів вищої освіти обсягом 106 години складається з вивчення матеріалу за допомогою конспектів лекцій, підручників, допоміжної літератури, а також підготовки до практичних занять та їх виконання в системі Moodle. Теми, які виносяться для самостійного опрацювання, здобувачі вищої освіти вивчають у вільний від занять час. Оцінка самостійної роботи входить до загальної оцінки в балах, які здобувач вищої освіти повинен набрати для допуску до екзамену (мінімум 36 балів).

Назва змістового модуля/тема	Обсяг годин	Завдання
Змістовий модуль 1. Організація процесу обслуговування та його матеріально-технічна база	20	x
1. Порцеляновий та фаянсовий посуд	2	Опитування, тестування, презентації
2.Керамічний посуд	3	Опитування, тестування, презентації
3. Металевий посуд та набори	3	Опитування, тестування, презентації
4. Форми та розміри кришталевого і скляного посуду	3	Опитування, тестування, презентації
5. Характеристика та призначення дерев'яного посуду	3	Опитування, тестування, презентації
6. Посуд та набори із полімерних матеріалів, фальги і паперу	3	Опитування, тестування, презентації
7.Столова білизна	3	Опитування, тестування, презентації
Змістовий модуль 2. Методи і форми обслуговування споживачів тт. додаткові послуги у закладах харчування	20	x
1. Організація дозвілля в закладах ресторанного господарства. Музичне обслуговування	5	Опитування, тестування, презентації
2.Організація спортивних видів розваг	5	Опитування, тестування, презентації
3. Організація ігор з грошовим вигршем	4	Опитування, тестування, презентації
4. Організація розважальних шоу-програм	4	Опитування, тестування, презентації
5.Організація обслуговування тютюновими виробами в закладах харчування	2	Опитування, тестування, презентації
Змістовий модуль 3. Особливості обслуговування певних контингентів споживачів у закладах харчування різних типів	66	x
1. Організація обслуговування в закладах з чайною концепцією	9	Опитування, тестування, презентації
2. Організація обслуговування в закладах для дітей	9	Опитування, тестування, презентації
3. Організація обслуговування в закладах при готелі	8	Опитування, тестування, презентації
4. Особливості обслуговування туристів	8	Опитування, тестування, презентації
5. Організація обслуговування пасажирів в транспорті	8	Опитування, тестування, презентації

6. Організація обслуговування в торговельних комплексах	8	Опитування, тестування, презентації
7. Організація обслуговування за місцем роботи	8	Опитування, тестування, презентації
8. Організація обслуговування за місцем навчання	8	Опитування, тестування, презентації
Разом по дисципліні	106	x

7.6. Питання для поточного та підсумкового контролю знань здобувачів вищої освіти

Питання для поточного контролю знань

Змістовий модуль 1.

1. Дайте визначення понять "ресторанне господарство", "підприємство ресторанного господарства", "заклад ресторанного господарства".
2. Кількісна і структурна характеристика мережі закладів ресторанного господарства.
3. Тенденції розвитку мережі закладів ресторанного господарства за місцем роботи та навчання.
4. Тенденції розвитку мережі загальнодоступних закладів ресторанного господарства.
5. Тенденції розвитку заготівельних закладів ресторанного господарства.
6. Особливості розвитку мережі закладів ресторанного господарства формату Quick&Casual.
7. Особливості розвитку мережі закладів ресторанного господарства швидкого обслуговування.
8. Розвиток сітєвих утворень (мереж) закладів ресторанного господарства.
9. Основні функції закладів ресторанного господарства.
10. Класифікація закладів ресторанного господарства за видами економічної діяльності.
11. Поділ закладів ресторанного господарства за торговельною та виробничою ознаками.
12. Класифікація закладів ресторанного господарства за сезонністю та комплексністю надання послуг з організації харчування.
13. Класифікація закладів ресторанного господарства за контингентом споживачів.
14. Вимоги до послуг закладів ресторанного господарства.
15. Сутність послуг з реалізації продукції та організації її споживання в закладах ресторанного господарства.
16. Сутність інформаційних послуг та організації дозвілля в закладах ресторанного господарства.
17. Які ще послуги можуть надавати заклади ресторанного господарства?
18. Визначення поняття "ресторан", їх різновиди.
19. Визначення поняття "бар", їх різновиди.
20. Порівняльна характеристика кафе і закусочної, їх спеціалізація.
21. Характеристика їдальні, контингент споживачів, які користуються послугами їдальні.
22. Порівняльна характеристика кафетерію і буфету.
23. Характеристика заготівельних закладів ресторанного господарства.
24. Визначення мережі загальнодоступних закладів ресторанного господарства.
25. Принципи розміщення загальнодоступних закладів ресторанного господарства.
26. Формування мережі загальнодоступних закладів ресторанного господарства в курортній зоні.
27. Формування мережі закладів ресторанного господарства при готелях.
28. Формування мережі закладів ресторанного господарства при навчальних закладах.

29. Формування мережі закладів ресторанного господарства при промислових підприємствах.

30. Формування мережі закладів ресторанного господарства при торгових підприємствах та торговельно-розважальних комплексах.

Змістовий модуль 2.

1. Що таке дипломатичний протокол?

2. Як класифікуються дипломатичні прийоми?

3. За якими ознаками класифікують бенкети-прийоми?

4. Які ви знаєте види денних та вечірніх прийомів?

5. Що таке жур фікс, раут?

6. Перелічіть складові підготовчої роботи з організації прийому.

7. Визначте основні правила складання схеми розміщення гостей за бенкетним столом.

8. Вкажіть варіанти розсаджування гостей за столами.

9. Вкажіть особливості розміщення гостей під час візиту.

10. Які особливості має меню залежно від виду бенкету-прийому?

11. На яких бенкетах-прийомах здійснюється зосереджене розміщення гостей, розосереджене розміщення гостей?

12. Які складові елементи підготовчої роботи з організації обслуговування бенкету-прийому?

13. Яка черговість сервірування одного куверту на бенкеті-прийомі?

14. Які варіанти оформлення столів квітами ви знаєте? Охарактеризуйте їх.

15. Які офіціантські візки використовують на бенкетах-прийомах та яким чином на них розміщують предмети?

16. Які складові процесу обслуговування бенкетів-приймів?

17. Які ви знаєте варіанти подавання аперитиву?

18. Як розподіляється робота між офіціантами на бенкеті-прийомі з розсаджуванням?

19. Вкажіть черговість обслуговування учасників бенкету-прийому з розсаджуванням.

20. Які ви знаєте варіанти подавання гарячих напоїв власного виробництва під час обслуговування на бенкеті-прийомі з розсаджуванням?

21. Визначте час, коли на бенкеті-прийомі без розсаджування здійснюється подавання коньяку?

22. Які існують варіанти подавання напоїв гостям на бенкетах-прийомах без розсаджування?

23. Зазначте осіб, які складають порядок проведення прийому.

24. Вкажіть правила поведінки офіціантів під час тостів, промов та промов у відповідь.

Змістовий модуль 3.

1. Бари та їх призначення.

2. Класифікація барів.

3. Характеристика торгових приміщень (барів).

4. Обладнання барів.

5. Інвентар та інструмент на робочому місці бармена.

6. Посуд для подавання напоїв у барі.

7. Барні прикраси.

8. Характеристика меню барів.

9. Класифікація коктейлів.

10. Характеристика аперитивів.

11. Характеристика дигестивів з вершками.

12. Характеристика дигестивів шарових.

13. Характеристика дигестивів "Сау".

14. Характеристика дигестивів: фліпів, красти фрозен, смеші, ойстер тощо.

15. Класифікація тонізуючих та охолоджених напоїв.

16. Характеристика напоїв типу "Хайбол".

17. Характеристика напоїв: джулепів, сангарі, егг-ног, грог, кулери.

18. Характеристика пуншів, ноги.

19. Дати визначення поняттям: довгі, короткі напої і напої-ковтки, гарячі напої.

20. Правила підготовки келихів для пива та їх наповнення.

21. Правила подавання в барі віскі, коньяку, арманьяка, бренді в чистому вигляді.
22. Правила подавання у барі в чистому вигляді кальвадоса, джину, текіли, рому, горілки.
23. Правила подавання в барі лікерів у чистому вигляді.
24. Правила подавання коктейлів-аперитивів.
25. Правила подавання коктейлів-дигестивів.

Перелік питань для підсумкового контролю знань

1. Ресторанне господарство, його місце в індустрії гостинності та тенденції розвитку.
2. Комплекс послуг закладів ресторанного господарства.
3. Класифікація закладів ресторанного господарства.
4. Вимоги до закладів ресторанного господарства.
5. Мережа закладів ресторанного господарства та її розміщення.
6. Загальні вимоги до матеріально-технічної бази для організації обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.
7. Приміщення для споживачів.
8. Роздавальні, буфети та підсобні приміщення.
9. Обладнання і меблі для торгових приміщень.
10. Класифікація меню.
11. Порядок розробки меню.
12. Оформлення меню.
13. Електронне меню.
14. Підготовка приміщень для споживачів.
15. Розміщення меблів у залі, підготовка посуду і столової білизни.
16. Фітодизайн у закладах ресторанного господарства.
17. Сервірування столів.
18. Правила та техніка подавання перших страв.
19. Правила подавання холодних страв і закусок.
20. Правила подавання других страв.
21. Техніка подавання других та холодних страв і закусок.
22. Правила та техніка подавання солодких страв.
23. Підготовка столу до подавання страв.
24. Професійні вимоги до персоналу, відповідального за обслуговування споживачів напоями.
25. Карта вин.
26. Основи еногастрономії.
27. Правила споживання алкогольних та безалкогольних напоїв.
28. Правила та техніка подавання чаю, кави, какао, шоколаду.
29. Класифікація методів і форм обслуговування.
30. Форми самообслуговування.
31. Форми обслуговування офіціантами.
32. Обслуговування зі споживанням продукції поза межами закладу ресторанного господарства.
33. Основні форми відносин за дипломатичним протоколом та їх характеристика.
34. Особливості організації бенкетів-прийомів.
35. Класифікація кейтерингового обслуговування.
36. Підготовка до повносервісного кейтерингового обслуговування.
37. Обслуговування споживачів при наданні кейтерингових послуг.
38. Матеріально-технічне забезпечення кейтерингового обслуговування. Персонал служби кейтерингу
39. Основні та додаткові послуги ресторану.
40. Сучасні концепції організації обслуговування споживачів у ресторанах.
41. Характеристика барів та їх устаткування.
42. Класифікація барів.
43. Барна карта.
44. Кав'ярня як різновид кафе.

45. Подавання кави та кавових напоїв.
46. Класифікація та загальні вимоги до організації ділових, культурних, громадських і спортивних заходів.
47. Обслуговування за місцем проведення ділових, культурних, громадських заходів.
48. Обслуговування учасників заходів сніданками, обідами, вечереми.
49. Організація харчування на виставках та ярмарках.
50. Організація харчування у фітнес-центрах.

8. Форма підсумкового контролю, критерії оцінювання результатів навчання та рейтингова оцінка знань здобувачів вищої освіти з дисципліни

За всі види робіт впродовж семестру (виконання практичних вправ, тестування, опитування, контрольні роботи, обов'язкова самостійна та індивідуальна робота, результати неформальної освіти тощо) здобувач вищої освіти може отримати від 0 до 60 балів.

Оцінювання знань здобувача під час практичних занять відбувається за такими критеріями: своєчасність та правильність виконання завдань представлених у методичних рекомендаціях з дисципліни; повнота і правильність відповіді під час усного опитування, виконання контрольної та самостійної роботи. Під час оцінювання індивідуальної роботи здобувача враховується її вид, актуальність, правильність виконання. Під час оцінювання робіт, які винесено на обов'язкове самостійне виконання, враховується своєчасність та правильність виконання завдань для самостійної роботи з дисципліни та розуміння змісту завдання і його вирішення. Під час оцінювання результатів неформальної освіти здобувача враховується відповідність напрямку та змісту тематики дисципліни, актуальність, документальне підтвердження участі у заході.

Здобувач вищої освіти має право складати підсумковий семестровий екзаме́н у письмовій формі під час екзаменаційної сесії, до якої він допускається, якщо за виконання всіх поточних і контрольних заходів, передбачених протягом семестру, набирає 36 і більше балів. У цьому випадку оцінка з дисципліни складається з суми балів, які здобувач отримав протягом семестру, і суми балів за екзаме́н (24-40 балів).

За будь-якої форми освіти перелік, зміст та оцінка роботи і знань здобувача є ідентичною.

Схема поточного і заключного контролю знань

Змістовий модуль	Кількість годин		Форма контролю	Кількість заходів	Оцінка (балів)		Сума	
	ЛК	ПЗ			min	max	min	max
1	10	10	Контрольна робота	1	5	10	5	10
			Опитування	1	2	3	2	3
			Вирішення задач	1	2	3	2	3
			Індивідуальна робота	1	3	5	3	5
			Самостійна робота в т.ч.: тестування по темам	1	3	4	3	4
			Разом по модулю				15	25
2	8	5	Контрольна робота	1	5	10	5	10
			Опитування	1	2	3	2	3
			Вирішення задач	1	2	3	2	3
			Індивідуальна робота	1	3	5	3	5
			Самостійна робота в т.ч.: тестування по темам (	1	3	4	3	4

			Разом по модулю				15	25
3	4	7	Контрольна робота	1	5	10	5	10
			Опитування	1	2	3	2	3
			Вирішення задач	1	2	3	2	3
			Індивідуальна робота	1	3	5	3	5
			Самостійна робота в т.ч.: тестування по темам	1	3	4	3	4
			Разом по модулю				15	25
Науково-дослідна робота (участь в конференціях, написання тез)							15	15
Неформальна освіта								10
Разом							60	100

Розподіл балів, які отримують здобувачі вищої освіти, та шкала оцінювання - залік

Сума балів за всі види освітньої діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою
90 - 100	A	зараховано
82 - 89	B	
75 - 81	C	
64 - 74	D	
60 - 63	E	
35 - 59	FX	не зараховано з можливістю повторного складання
0 - 34	F	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

9. Інструменти, обладнання та програмне забезпечення, використання яких передбачає навчальна дисципліна .

№101, (51,8 м2)

Навчальний корпус № 5, вул. Георгія Гонгадзе, 3а

Спеціальне технічне обладнання:

- телевізор Samsung «50», model UE50NU7002U – 1шт.

Wi-Fi.

- ноутбук 15FM/15--8250U/8/256+1T B/930MX 2GB/FR/DOC/Silver/2yea YP Pro Dook – 1 шт

- фотометр exact iDip -1 шт

- мультиварка Vimar - 2 шт

- блендер стаціонарний MAGIO – 1шт

- концентратор кисневий «Біомед» JAY-1 – 1шт

Фільтр Аквафор ОСМО-50 – 1 шт

Прикладне програмне забезпечення:

Корпоративне ліцензування «Volume Licensing», Parent program: OPEN

93947897ZZE1608, Software Assurance (SA) №63986644, 63986649, 63986652: MS Windows XP – 1 од.

Google Chrome – 1 од.

Mozilla Firefox – 1 од. jSolutions 2 модуля: CRM та Персонал

Доступ до мережі Internet.

Онлайн-сервіс відеозв'язку (на власних серверах) на базі Jitsi Meet.

Інформаційне забезпечення:

Навчальні фільми.

Презентації у режимі PowerPoint

Устаткування:

Фліпчарт магнітний – 1 шт

Барна стійка – 1 шт.

Столи учнівські – 8 шт.

Стільці учнівські – 16 шт.

Стіл для сервірування – 1 шт.

Шафи для посуду – 3 шт.

Барні стільці – 2 шт.

Барний стіл – 2 шт.

Скатертина (150х180 см.) – 10 шт.

Серветки сервірувальні – 20 шт.

Набір столових виделок, 12 шт, нерж.сталь, Steelay

Набір столових ножів, 12 шт, нерж.сталь, Steelay

Набір ножів закусочних, 12 шт, нерж.сталь, Steelay

Набір ножів десертних, 12 шт, нерж.сталь, Steelay

Бокал для вина ORIGAMI 650 мл TM BOXEMIA – 1 уп.

Бокал для шампанського ORIGAMI 220 мл TM BOXEMIA – 1уп.

Бокал для вина ORIGAMI 350 мл TM BOXEMIA – 1уп.

Бокал для коньяку ORIGAMI 690 мл TM BOXEMIA – 1 уп.

Молочник HoReCa Coupe100 мл, порцеляна ORIGAMI – 2 шт.

Заварник HoReCa Coupe850мл, порцеляна ORIGAMI – 4 шт.

Цукорниця з кришкою HoReCa Coupe 200 мл, порцеляна ORIGAMI – 1 шт.

Блюдце під чашку HoReCa Stackable 12 см, (6220) порцеляна ORIGAMI – 12 шт.

Блюдце під чашку HoReCa Coupe (6192), порцеляна ORIGAMI – 12 шт.

Чашка HoReCa Coupe 90 мл, порцеляна ORIGAMI – 12 шт.

Чашка HoReCa Coupe 250 мл, порцеляна ORIGAMI – 12 шт.

Чашка з блюдцем 250 мл біла, склокераміка – 35 шт.

Салатник 14 см 550 мл білий, склокераміка – 2 шт.

Тарілка супова 21,5 см Olax Luminar – 6 шт.

Тарілка обідня 25 см Olax Luminar – 6 шт.

Тарілка сдесертна 19 см см Olax Luminar – 6 шт.

Блюдо для пасти Frinds Time 28,5 см Luminar – 2 шт.

Блюдо для стейка Frinds Time 30 см Luminar – 2 шт.

Набір чайних ложок 3 пр Helfer – 12 шт.

Набір ножів для риби 2 пр., 29-44-251, Helfer – 2 шт.

Набір кавових ложок 3прHelfer – 12 шт.

Набір ложок для коктейлю, 6 шт, нерж.сталь, Steelay

Набір ложок десертних, 12 шт, нерж.сталь, Steelay

Набір столових ложок, 12 шт, нерж.сталь, Steelay

Набір виделок десертних, 12 шт, нерж.сталь, Steelay

Набір виделок закусочних, 12 шт, нерж.сталь, Steelay

Чайник 1,5 л з фільтром Marta, Simax – 2 шт.

Таця з антиковчаючим покриттям кругла 35,5 см, коричневий пластик – 2 шт.

10. ПЕРЕЛІК РЕКОМЕНДОВАНИХ ЛІТЕРАТУРНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Банєва І.О. Організація обслуговування в закладах харчування :

- методичні рекомендації до виконання практичних занять та самостійного вивчення дисципліни для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої ОПП «Харчові технології» спеціальності 181 «Харчові технології» денної та заочної форми здобуття вищої освіти / уклад. І. О. Банєва. Миколаїв : МНАУ, 2022. 34 с.
2. Банєва І.О. Організація ресторанного господарства: конспект лекцій для здобувачів вищої освіти ступеня «Бакалавр» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа». – Миколаїв, 2021 . – 58 с.
 3. Банєва І.О. Організація ресторанного господарства: Методичні рекомендації для проходження виробничої практики для здобувачів вищої освіти ступеня «Бакалавр» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» денної форми навчання - Миколаїв, 2021 . – 28 с.
 4. Брич В.Я., Банєва І.О. Організація готельно-ресторанної справи : навч. Посібник / за ред. В.Я. Брича та ін.. – К. : Ліра-К, 2020. – 484 с.
 5. Pugachov, M., Pugachov, V., Shevchenko, O., Banyeva, I., Kushniruk, V. and Shvets, K. (2022). Perspectives for the Tourism and Hospitality Industry in a Globally Competitive Environment. Economic Affairs, Vol. 67, No. 05, pp. 907-914.(Scopus) <http://ndpublisher.in/admin/issues/EA67n5z.pdf>
 6. Digital Tools of Marketing Strategies in Hotel Branding (Цифрові інструменти маркетингових стратегій у готельному брендингу)- Ірина Banyeva; Nataliia Lebedieva; Maryna Nehrey; Olena Velychko; Olena Petrova; Svitlana Peresichna-Journal of Information Technology Management-Volume 15, Issue 1, 2023, Pages 62-88.(Scopus)
 7. Dmytro Kovalenko, Svitlana Petrychuk, Viktor Kushniruk,Iryna Banyeva andAlla Meish (2023) Financia Aspects of Maintaining Business Activities in the Face of Unexpected Changes. Economic Affairs, Vol. 68, No. 01s, pp17-26.(Scopus)
 8. Мостова Л.М., О.В. Новікова, І.М. Ракленко. Організація обслуговування в ресторанному господарстві. Підручник. – Х.: Світ Книг, 2022. – 657 с.
 9. О. В. Новікова, Л. О. Радченко, К. П. Вініченко, Л. Д. Льовшина, П. П. Пивоваров, Л. І. Чубар Організація харчування та обслуговування туристів напідприємствах ресторанного господарства: Навчальний посібник./ О. В. Новіковата ін. — Х.: Світ Книг, 2021. — 411 с
 10. Сидорук А. В., Конох О. Є., Криволапов Е. А. Організація ресторанногогосподарства: формування асортиментної політики товарів і послуг. Наукові перспективи. 2021. № 9 (15). URL: <http://perspectives.pp.ua/index.php/np/article/view/490>
 11. Назаренко І. А., Боднарук О. А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства : навч. посіб. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2020. 128 с.
 12. Нечаюк Л.І. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент. Вид. 3-є.переробл. і допов. Київ : Центр учбової літератури, 2020, 344 с.
 13. Архіпов В. В., Русавська В. А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства : навч. посіб. Київ : Центр учбової літератури, 2009. 342 с. URL: <https://www.twirpx.com/file/1345988/>
 14. П'ятницька Н.О. Організація обслуговування у закладах ресторанного

господарства: підручник. Вид. 2-ге, переробл. і допов. Київ : Центр
учбової літератури, 2011, 584 с.

15. Мальська М. П., Гаталяк О. М., Ганич Н. М. Ресторанна справа:
технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика) :
підруч. Київ : ЦУЛ, 2018. 304 с. URL: <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentSearchResult>
16. Назаренко І. А., Никифоров Р. П., 20. Лохман Н. В. Організація
ресторанного господарства (Блок 1) : навчальний посібник. Кривий Ріг :
ДонНУЕТ, 2017. 165 с
URL: http://elibrary.donnuet.edu.ua/2016/1/2017_NP_Nazarenko_Nykyforov_Lokhman_ORG-конвертирован.pdf
17. Самодай В. П., Кравченко А. І. Організація ресторанної справи :
навчальний посібник. Суми : СумДПУ ім. А. С. Макаренка, 2015. 424
с. URL: https://www.repository.sspu.edu.ua/bitstream/123456789/699/4/Orhani_zatsiia_restorannoi_spravy.pdf

ІНФОРМАЦІЙНІ РЕСУРСИ

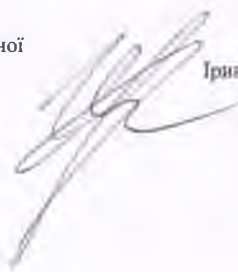
1. Національний стандарт України. Заклади ресторанного господарства.

Класифікація. ДСТУ 4281:2004

2. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів: Закон
України Документ 771/97-ВР, чинний, поточна редакція — Редакція від 21.03.2021, підстава
- 1206-IX Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80#Text>

3. Про затвердження Правил роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства :
показ Документ з0680-02, поточна редакція — Редакція від 29.01.2021, підстава - з0077-21
Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0680-02#Text>

Робочу програму розробив
доктор економічних наук,
професор кафедри готельно-ресторанної
справи та туризму



Ірина БАНЄВА