

**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ І
ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ**

Кафедра готельно-ресторанної справи та туризму

“ЗАТВЕРДЖЕНО”

ННІ неперервної освіти і туризму
27 травня 2025 р.

**РОБОЧА ПРОГРАМА
ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ**

РЕСТОРАННА СПРАВА

Галузь знань 24 «Сфера обслуговування»
Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»
Освітня програма Готельно-ресторанний бізнес
Факультет (ННІ) ННІ неперервної освіти і туризму
Розробники: доцент кафедри готельно-ресторанної справи, к.т.н., доцент
Сергій НЕІЛЕНКО
(посада, науковий ступінь, вчене звання)

ОПИС ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ

Освітня компонента «Ресторанна справа» є однією із дисциплін обов'язкової компоненти освітньої програми підготовки бакалаврів і сприяє задоволенню освітніх інтересів особистості й розвиток компетенцій, що полягають у засвоєнні знань сучасного стану і перспектив розвитку ресторанного господарства в цілому і закладів ресторанного господарства зокрема; оволодінні методами моделювання процесів виробництва та обслуговування у закладах ресторанного господарства різних типів; розробляти виробничу програму, план-меню, планове меню закладу ресторанного господарства та окремих виробничих цехів; здійснювати інжиніринг та реінжиніринг меню, карти вин, напоїв; опануванні теоретичних та практичних навиків та вмінь їх реалізовувати при організації та проведенні різних видів бенкетів, дипломатичних прийомів та наданні послуг різним сегментам споживачів із кейтерингу, фудінгу.

Галузь знань, спеціальність, освітня програма, освітній ступінь		
Освітній ступінь	Бакалавр	
Спеціальність	241 «Готельно-ресторанна справа»	
Освітня програма	Готельно-ресторанний бізнес	
Характеристика освітньої компоненти		
Вид	Обов'язкова	
Загальна кількість годин	270	
Кількість кредитів ECTS	9	
Кількість змістових модулів	4	
Курсовий проект (робота) (за наявності)	30	
Форма контролю	Залік / екзамен	
Показники освітньої компоненти для денної та заочної форм навчання		
	денна форма навчання	заочна форма навчання
Рік підготовки (курс)	II курс	II курс
Семестр	3,4	3,4
Лекційні заняття	60 год.	20 год.
Практичні, семінарські заняття	60 год.	20 год.
Лабораторні заняття	-	-
Самостійна робота	150 год.	230 год.
Індивідуальні завдання	-	-
Кількість тижневих аудиторних годин для денної форми навчання	4 год. 4 год.	4 год. 4 год.

1. Мета, завдання, компетентності та програмні результати освітньої компоненти

Метою дисципліни «Ресторанна справа» є формування у студентів комплексу знань з розвитку ресторанного бізнесу в сучасних умовах, особливостей організаційно-обслуговуючої та виробничої системи ресторанних закладів, а також методів, форм та принципів організації процесів обслуговування споживачів ресторанних послуг.

Завданнями дисципліни є набуття теоретичних знань та практичних навичок, щодо організації якісного обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства різних типів і класів

Набуття компетентностей:

Інтегральна компетентність:

Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції гостинності і характеризується комплексністю і невизначеністю умов.

Загальні компетентності (ЗК):

ЗК 01. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, вести здоровий спосіб життя;

ЗК 07. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності;

ЗК 09. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.

Спеціальні (фахові, предметні) компетентності (СК):

СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності;

СК 02. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність;

СК 06. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (зкладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства;

СК 07. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів;

СК 09. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.

Програмні результати навчання:

ПРН 02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів

та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук;

ПРН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;

ПРН 07. Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки;

ПРН 10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.

2. ПРОГРАМА ТА СТРУКТУРА ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ:

- повного терміну денної (заочної) форми навчання;
- скороченого терміну денної (заочної) форми навчання.

Структура освітньої компоненти

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин													
	денна форма							Заочна форма						
	тижні	усього	у тому числі					усього	у тому числі					
			л	п	лаб	інд	с.р.		л	п	лаб	інд	с.р.	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	
4 семестр (2 курс)														
Змістовий модуль 1. Організаційні засади діяльності закладів ресторанного господарства														
Тема 1. Історія розвитку закладів ресторанного господарства	1	9	2	2			5	10					10	
Тема 2. Основи організації роботи ЗРГ	2	9	2	2			5	14	2	2			10	
Тема 3. Організація постачання ЗРГ	3-4	18	4	4			10	24	2	2			20	
Тема 4. Організація роботи складського, тарного та транспортного господарства	5-6	18	4	4			10	24	2	2			20	
Разом за змістовим модулем 1	54		12	12			30	62	6	6			60	
Змістовий модуль 2. Організація виробництва продукції в закладах ресторанного господарства														
Тема 5. Основи організації виробництва продукції у ЗРГ	7-11	40	10	10			20	34	2	2			30	
Тема 6. Основи технологічного процесу обслуговування споживачів у ЗРГ	12-13	23	4	4			15	14	2	2			10	
Тема 7. Характеристика	14-15	23	4	4			15	10					10	

матеріально-технічної бази для організації обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства												
Разом за змістовим модулем 2	86	18	18			50	58	4	4			50
Всього за 3 семестр (2 курс)	140	30	30			80	110	10	10			110
5 семестр (3 курс)												
Змістовний модуль 3. Організація обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства												
Тема 8. Організація та моделювання процесу обслуговування розосередженого контингенту споживачів у закладах ресторанного господарства	16-19	30	8	8			10	34	2	2		30
Тема 9. Організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування зосередженого контингенту споживачів у закладах ресторанного господарства	20-23	20	8	8			10	38	4	4		30
Разом за змістовним модулем 3	72	16	16			20	72	6	6			60
Змістовий модуль 4. Організація обслуговування бенкетів і спеціальних прийомів												
Тема 10. Спеціальні форми обслуговування, які використовуються в закладах ресторанного господарства	24-28	30	10	10			20	44	2	2		40
Тема 11. Раціональна організація праці у закладах ресторанного господарства	29-30	20	4	4			10	24	2	2		20
Разом за змістовим модулем 4	58	14	14			30	68	4	4			60
Всього за 4 семестр (2 курс)	130	30	30			70	140	10	10			120
Усього годин	270	60	60			150	270	20	20			230

3. ТЕМИ ЛЕКЦІЙ

№ з/п	Назва теми	Питання, що розглядаються на лекції	Кількість годин
1	Історія розвитку закладів ресторанного господарства	1. Виникнення перших форм закладів гостинності 2. Розвиток ресторанної справи в Європі та світі. 3. Особливості розвитку ЗРГ в Україні	2
2	Основи організації роботи ЗРГ	1. Структура та функції закладів ресторанного господарства 2. Основні вимоги до організації роботи ЗРГ 3. Планування і контроль діяльності ЗРГ	2
3	Організація постачання ЗРГ	1. Основи логістики та управління запасами. 2. Процедура закупівель і вибір постачальників. 3. Контроль якості продукції на вході	4
4	Організація роботи складського, тарного та транспортного господарства	1. Типи складів та принципи зберігання продуктів 2. Організація обліку тари та інвентаризація 3. Транспортне забезпечення та логістика ЗРГ	4
5	Основи організації виробництва продукції у ЗРГ	1. Організаційно-технологічна структура виробництва 2. Роль технологічних карт у виробництві 3. Планування та організація роботи заготівельних цехів 4. Планування та організація роботи доготівельних цехів 5. Планування та організація роботи спеціалізованих цехів	10
6	Основи технологічного процесу обслуговування споживачів у ЗРГ	1. Підготовка до обслуговування споживачів 2. Основні етапи технологічного процесу 3. Методи і форми обслуговування	4
7	Матеріально-технічна база для обслуговування споживачів	1. Технічне оснащення залу 2. Спеціалізоване обладнання для сервірування та подавання страв 3. Норми НАССР	4
8	Організація процесу обслуговування розосередженого контингенту	1. Обслуговування гостей у нестандартних умовах 2. Мобільне харчування: організація та вимоги 3. Кейтеринг: сучасні рішення для ЗРГ 4. Обслуговування маломобільних груп гостей	8
9	Обслуговування зосередженого контингенту споживачів	1. Особливості повсякденного обслуговування зосередженого контингенту (військові частини, школи, лікарні, гуртожитки, заводські їдальні тощо) 2. Організація харчування в закладах закритого типу 3. Форми організації харчування в системі держзамовлення та тендерного забезпечення 4. Вимоги до безпечності, калорійності та збалансованості раціону для зосереджених груп	8
10	Спеціальні форми обслуговування	1. Бенкет, фуршет, шведський стіл: організаційні особливості, переваги та недоліки 2. Протокольні заходи: класифікація, правила обслуговування VIP-гостей, офіційний етикет	10

		3. Міжнародний досвід спеціального обслуговування: стандарти, підходи, приклади з практики готелів та ресторанів 4. Логістика та координація персоналу під час проведення прийомів і урочистостей 5. Технологічне забезпечення та сервірування у форматах кейтерингу, виїзного обслуговування та презентацій	
11	Раціональна організація праці в ЗРГ	1. Принципи раціональної організації праці 2. Оптимізація роботи персоналу 3. Складання графіків та нормування праці	4

4. ТЕМИ ПРАКТИЧНИХ ЗАНЯТЬ

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
	Змістовий модуль 1. Організаційні засади діяльності закладів ресторанного господарства	
1	Тема 1. Історія розвитку закладів ресторанного господарства Практичне заняття 1 1. Виникнення перших закладів харчування. 2. Заклади харчування – праобрази сучасних ресторанів. 3. Місце ресторанного господарства в індустрії гостинності. 4. Сучасні тенденції в ресторанному господарстві.	2
2	Тема 2. Основи організації роботи закладів ресторанного господарства Практичне заняття 2 1. Аналіз динаміки розвитку галузі ресторанного господарства. 2. Визначення особливостей виробничо-сервісного процесу залежно від функцій діючих закладів ресторанного господарства. 3. Моделювання виробничо-торговельної структури закладів ресторанного господарства різних типів.	2
3	Тема 3. Організація постачання закладів ресторанного господарства Практичне заняття 3 1. Визначення форм постачання, способів доставки товарів, маршрутів доставки. 2. Розрахунок потреби різних типів закладів ресторанного господарства у сировині та напівфабрикатах із застосуванням різних методів (статистичний, розрахунковий, нормативний). Практичне заняття 4 1. Розрахунок продовольчого балансу ЗРГ. 2. Розрахунок потреби різних типів ЗРГ у предметах матеріально-технічного призначення.	4
4	Тема 4. Організація роботи складського, тарного та транспортного господарства Практичне заняття 5 1. Визначення видів і структури складських приміщень ЗРГ різних типів з урахуванням певних вимог до них. 2. Здійснення приймання товарів за кількістю та якістю. 3. Визначення площі складських приміщень різними методами. Практичне заняття 6 1. Визначення і класифікація тари, що застосовується у ЗРГ різних типів.	4

	2. Розроблення організаційно-технічних та економічних заходів зі скорочення втрат по тарі.	
	Змістовий модуль 2. Організація виробництва продукції в закладах ресторанного господарства	
5	Тема 5. Основи організації виробництва продукції у закладах ресторанного господарства Практичне заняття 7 1. Дослідження та оцінка стану організації виробничого процесу та організаційно-технічного рівня діючого закладу ресторанного господарства. 2. Формування раціональної виробничої структури закладу ресторанного господарства. 3. Вивчення сучасних напрямлень використання виробничих просторових ресурсів. Практичне заняття 8 1. Складання виробничої програми закладів ресторанного господарства з певним виробничим циклом (визначення кількості споживачів страв). 2. Розроблення плану-меню для різних типів закладів ресторанного господарства. Практичне заняття 9 1. Складання меню з вільним вибором страв для ресторанів. 2. Складання меню з вільним вибором страв для кафе. 3. Складання меню скомплектованих обідів. Практичне заняття 10 1. Розрахунок сировини по меню. 2. Розрахунок і підбір холодильного і теплового обладнання. 3. Розрахунок площі виробничих приміщень. Практичне заняття 11 1. Нормативно-технічна та технологічна документація. 2. Методика розробки технологічних карт на кулінарну продукцію.	10
6	Тема 6. Основи технологічного процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства Практичне заняття 12 1. Аналіз структури процесу обслуговування в закладі ресторанного господарства з методом обслуговування споживачів офіціантами. Практичне заняття 13 1. Вивчення і опанування способів подавання страв і напоїв та способів перекладання страв.	4
7	Тема 7. Характеристика матеріально-технічної бази для організації обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства Практичне заняття 14 1. Знайомство зі стилями дизайну діючих вітчизняних та закордонних закладів ресторанного господарства та характеристикою їх складових частин. Практичне заняття 15 1. Етапи і організаційно-технологічні процеси підготовки посуду, наборів, скла, столової білизни та інших аксесуарів сервірування до обслуговування.	4
	Підсумковий контроль	Залік
	Змістовий модуль 3. Організація обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства	
8	Тема 8. Організація та моделювання процесу обслуговування розосередженого контингенту споживачів у закладах ресторанного	8

	господарства Практичне заняття 16 1. Визначення і встановлення співвідношення між основними відповідними показниками системи обслуговування. Практичне заняття 17 1. Розроблення оптимальної системи обслуговування в загальнодоступних закладах з методом обслуговування, самообслуговування і обслуговування офіціантами. 2. Вивчення видів, методів і форм обслуговування споживачів у діючому закладі ресторанного господарства.	
8	Практичне заняття 18 1. Техніка подавання холодних страв і закусок, гарячих закусок. 2. Техніка подавання супів. 3. Техніка подавання других страв, гарнірів та соусів. 4. Техніка подавання солодких страв та кондитерських виробів. Практичне заняття 19 1. Техніка подавання напоїв власного виробництва. 2. Техніка підбору та подавання алкогольних напоїв.	
9	Тема 9. Організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування зосередженого контингенту споживачів у закладах ресторанного господарства Практичне заняття 20 1. Аналіз формування вхідних потоків споживачів у закладах ресторанного господарства за місцем роботи залежно від виду промислового виробництва. 2. Моделювання основних параметрів системи обслуговування споживачів у закладах за місцем роботи. Практичне заняття 21 1. Вивчення контингенту споживачів при вищих навчальних закладах і фактори впливу на формування відповідної мережі закладів ресторанного господарства. 2. Моделювання процесів обслуговування в закладах ресторанного господарства при вищих та середніх навчальних закладах, школах. Практичне заняття 22 1. Особливості обслуговування пасажирів на транспорті та на шляху їх слідування. 2. Особливості обслуговування учасників з'їздів, конференцій, фестивалів, форумів тощо за місцем мешкання та місцем проведення заходу. Практичне заняття 23 1. Особливості обслуговування мешканців готелю, у тому числі іноземних туристів. 2. Особливості обслуговування учасників спортивних змагань. 3. Особливості обслуговування споживачів на ринках та торговельних, розважальних центрах, місцях масового відпочинку населення.	8
10	Змістовий модуль 4. Організація обслуговування бенкетів і спеціальних прийомів	10

	Тема 10. Спеціальні форми обслуговування, які використовуються в закладах ресторанного господарства Практичне заняття 24 1. Організація підготовки і обслуговування бенкету за столом з повним обслуговуванням офіціантами. 2. Організація підготовки і обслуговування бенкету за столом з частковим обслуговуванням офіціантами. 3. Організація підготовки і обслуговування бенкету-чаю, бенкету-кави. Практичне заняття 25 1. Здійснення підготовчої роботи до організації дипломатичних прийомів. 2. Організація обслуговування гостей на бенкетах-прийомах. Практичне заняття 26 1. Організація підготовки і обслуговування бенкету-фуршету. 2. Організація підготовки і обслуговування бенкету-фуршету-десерту. 3. Організація підготовки і обслуговування бенкету-коктейлю. Практичне заняття 27 1. Організація підготовки і проведення бенкету за типом «шведського столу», бенкету-буфету в англійському стилі. 2. Кейтеринг як складова бізнесу в ресторанному господарстві. Аналіз ринку кейтерингових послуг. Практичне заняття 28 1. Організація підготовки і обслуговування бенкету-паті. 2. Організація підготовки і обслуговування бенкету-коктейлю-фуршету, фуршету-кава, коктейлю-фуршету-кава. 3. Основні напрями розвитку туристичної індустрії. Національні традиції в харчуванні туристів з Польщі, Угорщини, Болгарії, Франції, Німеччини, Італії тощо.	
11	Тема 11. Раціональна організація праці у закладах ресторанного господарства Практичне заняття 29 1. Визначення необхідного чисельного і кваліфікаційного складу працівників основного та допоміжного виробництва. 2. Вибір видів і складання графіків виходу на роботу. Практичне заняття 30 1. Проведення комплексу робіт з інвентаризації, атестації і раціоналізації робочих місць структурних підрозділів основного виробництва діючого закладу ресторанного господарства. 2. Розроблення альтернативних напрямів розвитку закладу ресторанного господарства.	4
Підсумковий контроль		Іспит

5. Теми самостійної роботи

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Тема 1. Історія розвитку закладів ресторанного господарства	6
2	Тема 2. Основи організації роботи ЗРГ	6
3	Тема 3. Організація постачання ЗРГ	12
4	Тема 4. Організація роботи складського, тарного та транспортного господарства	12

5	Тема 5. Основи організації виробництва продукції у ЗРГ	4
6	Тема 6. Основи технологічного процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства	4
7	Тема 7. Характеристика матеріально-технічної бази для організації обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства	6
8	Тема 8. Організація та моделювання процесу обслуговування розосередженого контингенту споживачів в ЗРГ	14
9	Тема 9. Організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування зосередженого контингенту споживачів у закладах ресторанного господарства	4
10	Тема 10. Спеціальні форми обслуговування, які використовуються в закладах ресторанного господарства	10
11	Тема 11. Раціональна організація праці у закладах ресторанного господарства	12

5. Засоби діагностики результатів навчання:

- екзамен;
- залік;
- модульні тести;
- реферати;
- захист практичних робіт;
- захист курсової роботи.

6. Методи навчання:

- словесний метод (лекція, дискусія, співбесіда тощо);
- практичний метод (лабораторні, практичні заняття);
- наочний метод (метод ілюстрацій, метод демонстрацій);
- робота з навчально-методичною літературою (конспектування, тезування, анотування, рецензування, складання реферату);
- відеометод (дистанційні, мультимедійні, веб-орієнтовані тощо);
- самостійна робота (виконання завдань);
- індивідуальна науково-дослідна робота здобувачів вищої освіти.

7. Методи оцінювання:

- екзамен;
- залік;
- усне або письмове опитування;
- модульне тестування;
- реферати, есе;
- захист практичних робіт;
- презентації та виступи на наукових заходах

8. Оцінювання результатів навчання.

Оцінювання знань здобувача вищої освіти відбувається за 100-бальною шкалою і переводиться в національну оцінку згідно чинного «Положення про

екзамени та заліки у НУБіП України». Оцінюються наступні види діяльності здобувача освіти:

- екзамен;
- усне або письмове опитування;
- модульне тестування;
- командні проекти;
- реферати;
- захист практичних робіт;
- презентації та виступи на наукових заходах

8.1. Розподіл балів за видами навчальної діяльності

Вид навчальної діяльності	Результати навчання	Оцінювання
Модуль 1. Організаційні засади діяльності закладів ресторанного господарства		
Практична робота 1	ПРН 02 Знати класифікацію сучасних закладів ресторанного господарства. Вміти класифікувати сучасні заклади ресторанного господарства (ЗК 01, СК 01)	4
Самостійна робота 1	Опрацювати додаткові матеріали про історію ресторанного господарства, скласти порівняльну таблицю видів закладів.	1
Практична робота 2	ПРН 05 Знати принципи побудови організаційної структури. Вміти складати організаційну структуру для різних типів закладів. (ЗК 09, СК 02)	4
Самостійна робота 2	Виконати аналітичне завдання — порівняти організаційні структури різних типів ЗРГ.	1
Практична робота 3-4	ПРН 05 Знати основи постачання в закладах ресторанного господарства. Вміти складати схему постачання для конкретного закладу. Вміти складати схему постачання для конкретного закладу (ЗК 09, СК 06)	4
Самостійна робота 3	Скласти схему документообігу на етапі постачання.	1
Практична робота 5-6	ПРН 05 Знати вимоги до складських приміщень та документообігу. Вміти планувати складські площі та складати документообіг. (СК 06, СК 09)	4
Самостійна робота 4	Підготувати таблицю класифікації видів складських приміщень ЗРГ і вимоги НАССР до них.	2
Модульна контрольна робота 1	Перевірка знань з тем 1-4	14
Всього за модулем 1		35
Змістовий модуль 2. Організація виробництва продукції в закладах ресторанного господарства		
Практична робота 7-11	ПРН 05	5

	Знати принципи планування виробничих потужностей. Вміти планувати виробничі потужності. (СК 06)	
Самостійна робота 5	Аналізувати технічну документацію	2
Практична робота 12-13	ПРН 07 Знати структуру технологічної карти обслуговування. Вміти розробляти технологічну карту обслуговування. (СК 06)	5
Самостійна робота 6	Опанувати стандарти якості обслуговування	2
Практична робота 14-15	ПРН 10 Знати основні види обладнання та меблювання. Вміти скласти перелік необхідного обладнання та меблювання. (СК 09)	5
Самостійна робота 7	Вивчити правила експлуатації обладнання	2
Модульна контрольна робота 2	Перевірка знань з тем 5-7	14
Всього за модулем 2		35
Навчальна робота (M1 + M2)/2 × 0,7		70
Залік	Підсумковий контроль	30
Всього за курс (Навчальна робота + залік)		100
Змістовний модуль 3. Організація обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства		
Практичне заняття 16-19	ПРН 07 Знати основи схем обслуговування різних груп споживачів. Вміти планувати схеми обслуговування (СК 02)	6
Самостійна робота 8	Виконати аналіз сервісних стандартів різних закладів	4
Практичне заняття 20-23	ПРН 07 Знати принципи моделювання процесів обслуговування. Вміти моделювати процеси обслуговування за сценарієм (СК 07)	7
Самостійна робота 9	Підготувати рекомендації щодо оптимізації процесів обслуговування	4
Модульна контрольна робота 3	Узагальнити знання та практичні навички за модулем	14
Всього за модулем 3		35
Змістовний модуль 4. Організація обслуговування бенкетів і спеціальних прийомів		
Практичне заняття 24-28	ПРН 07 Знати організаційні принципи обслуговування бенкетів. Вміти планувати обслуговування бенкетів та фуршетів. (СК 02)	7
Самостійна робота 10	Підготувати сценарій організації спецобслуговування	4
Практичне заняття 29-30	ПРН 07	6

	Знати принципи розподілу функцій персоналу. Вміти розподіляти функції персоналу під час спеціальних заходів. (СК 10)	
Самостійна робота 11	Виконати аналіз структури трудових ресурсів у ЗРГ	4
Модульна контрольна робота 4	Перевірка теоретичних знань і практичних вмінь	14
Всього за модулем 4		35
Навчальна робота (M1 + M2)/2 × 0,7		70
Екзамен	Підсумковий контроль	30
Всього за курс (Навчальна робота + екзамен)		100

8.2. Шкала оцінювання знань здобувача вищої освіти

Рейтинг здобувача вищої освіти, бали Оцінка за національною системою (екзамени/заліки)	Оцінка за національною системою
90-100 відмінно	90-100 відмінно
74-89 добре	74-89 добре
60-73 задовільно	60-73 задовільно
0-59 незадовільно	0-59 незадовільно

8.3. Політика оцінювання

Для визначення рейтингу здобувача вищої освіти із засвоєння дисципліни $R_{\text{дис}}$ (до 100 балів) одержаний рейтинг з атестації (до 30 балів) додається до рейтингу здобувача вищої освіти з навчальної роботи $R_{\text{нр}}$ (до 70 балів): $R_{\text{дис}} = R_{\text{нр}} + R_{\text{ат}}$.

Політика щодо дедлайнів та перескладання:	Роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку. Перескладання модулів відбувається із дозволу лектора за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).
Політика щодо академічної доброчесності:	Списування під час контрольних робіт та екзаменів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів). Курсові роботи, реферати повинні мати коректні текстові посилання на використану літературу
Політика щодо відвідування:	Відвідування занять є обов'язковим. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись індивідуально (в он-лайн формі за погодженням із деканом факультету)

9. Навчально-методичне забезпечення

- електронний навчальний курс освітньої компоненти (на навчальному порталі НУБіП України eLearn - <https://elearn.nubip.edu.ua/course/view.php?id=2269>);
- конспекти лекцій та їх презентації (в електронному вигляді);

- підручники, навчальні посібники, практикуми;
- методичні матеріали щодо вивчення освітньої компоненти для здобувачів вищої освіти денної та заочної форм здобуття вищої освіти;

10. Рекомендовані джерела інформації

НОРМАТИВНА:

1. Про захист прав споживачів: Закон України від 10 червня 2023 року № 3153-IX
2. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів: Закон України від 30 червня 2023 року N 3221-IX.
3. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. Київ: Держспоживстандарт України, 2004.
4. ДСТУ 4161–2003. Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги. Київ : Держспоживстандарт України, 2003. URL: [URL:http://dnz191.edu.kh.ua/Files/downloads/%D0%94%D0%A1%D0%A2%D0%A3%204161.pdf](http://dnz191.edu.kh.ua/Files/downloads/%D0%94%D0%A1%D0%A2%D0%A3%204161.pdf)
5. ДСТУ ISO 45001:2018. Системи управління охороною здоров'я та безпекою праці. Вимоги та настанови щодо застосування (ISO 45001:2018, IDT). Чинний від 2021-01-01. Вид. офіц. URL: http://online.budstandart.com/ru/catalog/doc-page.html?id_doc=88004

ОСНОВНА:

1. Л. Н. Мостова, О. В. Новікова, І. М. Ракленко. Організація обслуговування в ресторанному господарстві: підручник. Харків: Світ Книг, 2022. 657 с.
2. Новікова О. В., Радченко Л. О., Вініченко К. П. та ін. Організація харчування та обслуговування туристів на підприємствах ресторанного господарства: навч. посіб. Харків. держ. ун-т харчування та торгівлі. Вид. 2-ге, стер. Харків: Світ Книг, 2021. 411 с.
3. Ростовський В. С., С. М. Шамян Барна справа: навч. посіб. /. 2-ге вид. Київ: ЦУЛ, 2021. 395 с.
4. Кушнірук Г.В., Дорош Ю.С. Сучасні тенденції та стратегії відновлення індустрії гостинності після COVID-19 та карантинних обмежень: монографія [Електронний ресурс] / Г.О. Горіна, Г.А. Богатирьова, Ю.С. Дорош, Р.І. Дудченко, Кушнірук Г.В. та ін.; наук. ред. Г.О. Горіна. Кривий Ріг : Вид. ДонНУЕТ, 2023. 143 с. URL: <http://elibrary.donnuet.edu.ua/2746/>
5. Ресторанна справа: навч. посіб. / С.В. Майкова, О.М. Вівчарук, О.Б. Маслійчук, І.Р.Удуд/ м. обкл. 424 с. 2024 р.
6. Лояк Л. М. Креатив ресторанних технологій: навчально-методичний посібник. Івано-Франківськ : Видавець Кушнір Г. М., 2024. 248с.

ДОДАТКОВА:

1. Zemlina, Y., Neilenko, S., Danylenko, O., Chukhrai, L., Pliuta, O., & Maksymenko, A. (2025). Developing an Attribute-Based Model for the Growth of the

Hospitality Industry: A Socio-Cultural and Economic Perspective. Journal of Information Systems Engineering and Management, 10(16s), 853–863.

2. Valentina Rusavska, Svitlana Peresichna, Olena Zavadynska, Oksana Oliinyk, Sergii Neilenko and Maryna Bratitsel. Digital Transformation in the Hotel and Restaurant Business: The Impact of Technologies on Hospitality Management and Services. Economic Affairs, Vol. 69(Special Issue), 2024 pp. 297-305

3. Liliia Honchar, Irina Verezomska, Olena Zavadynska, Sergii Neilenko, Nadiia Sapelnikova, Inna Krupa. Impact Investing in the Hospitality Industry: Social Responsibility and Economic Benefits. Wseas Transactions On Environment And Development. Volume 19, 2023. P. 1008-1116

4. Shi, Ye & Dong, Yuxuan & Roy, Debjit & De Vries, Jelle. (2024). Joint Channel Control, Order Fulfillment and Replenishment Decision for a Dual-Channel Restaurant with a Central Kitchen. SSRN Electronic Journal. 10.2139/ssrn.4838720.

5. Gawaran, Alec & Monzaga, Jewel & Carungay, Sheila Mae & Lasian, Lourdes. (2023). Transforming Dining with Real-time Innovation in Quick-service Restaurant Experience. 1-4. DOI: 10.1109/HNICEM60674.2023.10589226.

6. Yong, Rachel & Chua, Bee-Lia & Fakfare, Pipatpong. (2024). Sustainability à la carte: A systematic review of green restaurant research (2010-2023). Journal of Travel & Tourism Marketing. 41. 508-537. DOI: 10.1080/10548408.2023.2293014.

7. Ban Q. (2023). The Quality of Corporate Social Responsibility Information Disclosure and Enterprise Innovation: Evidence from Chinese Listed Companies. Sustainability. 15(1):238.

8. Piga, C.A., Abrate, G., Viglia, G. et al. (2022). How the hospitality industry reacts to COVID-19: structural, managerial and tactical factors. J Revenue Pricing Manag 21, 503–516

9. Шляхи формування харчових номенів у культурах слов'янських народів: монографія / Віват Ганна Іванівна. Одеса: ФОП "Белій А. Є", 2021. 236 с.

10. Гастрономічний туризм: навч. посіб. / М. П. Мальська, М. П. Філь, І. Г. Пандяк ; Львів. нац. ун-т ім. І. Франка. Київ; Львів: Каравела, 2021. 304 с. МОН. ISBN 978-617-7910-93-9

11. Земліна Ю.В., Біттер О.С. Особливості доставки кулінарної продукції з ресторанів. Україна у світових глобалізаційних процесах: культура, економіка, суспільство : тези доп. міжнар. наук.-практ. конф., м. Київ, 24–25 берез., 2021 р. Київ : Вид. центр КНУКіМ, 2021. С. 172-174.

12. Земліна Ю.В., Серіков Д.В. Концепції закладів гостинності. Україна у світових глобалізаційних процесах: культура, економіка, суспільство : тези доп. міжнар. наук.-практ. конф., м. Київ, 24–25 берез., 2021 р. Київ : Вид. центр КНУКіМ, 2021. С. 176-178.

13. Liliia Honchar, Alina Poplavska, Valentina Rusavska, Sergii Neilenko, Iryna Holubets, Maryna Bratitsel. Key Concepts of Designing Business Processes in Hospitality Enterprises: Trend Analysis. Wseas Transactions On Environment And Development. Volume 18, 2022. P. 1216-1225.

14. Костянтин Веретюк, Сергій Неїленко, Артем Антоненко, Олександр Зараховський. The determination of visits as important criterion for event management

in the field of services. Інновації та технології в сфері послуг і харчування. Том 3. № 9. 2023. С. 49-54.

15. Сергій Неїленко, Ірина Цирулик. Ефективні способи зберігання вина в закладах ресторанного господарства. Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації: науковий збірник, Нац. Ун-т культури і мистецтв. Київ : Вид. центр КНУКіМ, Том 7. Випуск 1, 2024. С. 174-185.

16. Сергій Неїленко, Анастасія Фогель, Євгенія Гуща, Оксана Олійник. Сучасні підходи до роботизації сервісних процесів в закладах ресторанного господарства. Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації: науковий збірник, Нац. Ун-т культури і мистецтв. Київ : Вид. центр КНУКіМ, Том 5. № 2, 2022. С. 239-250.

17. Русавська В. А., Неїленко С. М. Якість як визначальний фактор задоволення потреб споживачів продукції та послуг ресторанного бізнесу. Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації: науковий збірник, Нац. Ун-т культури і мистецтв. Київ : Вид. центр КНУКіМ, Том 5. № 1, 2022. С. 148-158.

18. Неїленко С. М. Аналіз ринку ресторанного господарства за 2013–2018 роки в ракурсі етногастрономічного розвитку. Причорноморські економічні студії. 2019. Вип. 38. С. 124-128.

19. Неїленко С. М., Зараховський О. Є. Інжиніринг як сучасний інструмент аналізу ефективності меню. Східна Європа: економіка, бізнес та управління. 2019. №1 (18). С. 300-304.

20. Неїленко С. М., Бірук В.В., Белялова К.І. Стратегії виживання закладів ресторанного господарства. Україна у світових глобалізаційних процесах: культура, економіка, суспільство: тези доповідей Міжнар. наук.-практ. конф., Київ, 27–28 березня, 2024 р. / М-во освіти і науки України; Київ. ун-т культури, Київ. нац. ун-т культури і мистецтв. Київ: Вид. центр КНУКіМ, 2024, Част. 2. С. 99-101.

21. Неїленко С. М., Гирич Є. О., Кравченко Є.С. Сучасний стан ринку ресторанного бізнесу. Україна у світових глобалізаційних процесах: культура, економіка, суспільство: тези доповідей Міжнар. наук.-практ. конф., Київ, 27–28 березня, 2024 р. / М-во освіти і науки України; Київ. ун-т культури, Київ. нац. ун-т культури і мистецтв. Київ: Вид. центр КНУКіМ, 2024, Част. 2. С. 101-104.

22. Неїленко С. М., Невмержицький М. О. Удосконалення процесу надання послуг у ресторані «FABIUS». Україна у світових глобалізаційних процесах: культура, економіка, суспільство: тези доповідей Міжнар. наук.-практ. конф., Київ, 22–23 березня 2023 р. / М-во освіти і науки України; Київ. ун-т культури, Київ. нац. ун-т культури і мистецтв. Київ: Вид. центр КНУКіМ, 2023, Част. 3. С. 114-117.

23. Неїленко С. М., Федчук А.В. Аналіз ринку подієвого кейтерингу. Україна у світових глобалізаційних процесах: культура, економіка, суспільство: тези доповідей Міжнар. наук.-практ. конф., Київ, 22–23 березня 2023 р. / М-во освіти і науки України; Київ. ун-т культури, Київ. нац. ун-т культури і мистецтв. Київ: Вид. центр КНУКіМ, 2023, Част. 3. С. 117-120.

24. Неїленко С. М., Колодяжна Є. В. Проблема забезпечення якості послуг у закладах ресторанного господарства. Україна у світових глобалізаційних

процесах: культура, економіка, суспільство: тези доповідей Міжнар. наук.-практ. конф., Київ, 23–24 берез., 2022 р. Київ : Вид. центр КНУКіМ, 2022. С. 116-118.

25. Неїленко С. М., Зараховський О.Є., Колесова Д.О. Використання роботів-офіціантів в закладах ресторанного господарства. Гостинність, сервіс, туризм: досвід, проблеми, інновації : тези доповідей IX Міжнар. наук.-практ. інтернет-конф., Київ, 14-15 квіт., 2022 р. Київ : Вид. центр КНУКіМ, 2022. С. 40-42.

26. Неїленко С. М., Гирич Є. О. Сучасний стан харчування в азійських авіакомпаніях / Сучасні інноваційні технології у сфері готельно-ресторанного господарства : матеріали IV Студентської наукової Інтернет-конференції, 17 травня 2021 р. Чернівці. С 18-21.

27. Неїленко С. М., Веремійчик Н. Сучасний стан харчування в європейських авіакомпаніях / Сучасні інноваційні технології у сфері готельно-ресторанного господарства : матеріали IV Студентської наукової Інтернет-конференції, 17 травня 2021 р. Чернівці. С. 15-18.

28. Неїленко С. М., Гуща Є. А. Визначення кількості відвідувачів при обслуговуванні виїзних івент-заходів. Гостинність, сервіс, туризм: досвід, проблеми, інновації : тези доповідей VIII Міжнар. наук.-практ. інтернет-конф., Київ, 8-9 квіт., 2021 р. Київ : Вид. центр КНУКіМ, 2021. С. 65-67.

29. Неїленко С. М. Застосування роботів для підвищення ефективності технологічного процесу салат бару. Scientific achievements of modern society. Abstracts of the 11th International scientific and practical conference. Cognum Publishing House. Liverpool, United Kingdom. 2020. Pp. 382-392.

30. Неїленко С. М., Павлюк Д. М., Баран В. С. Роботизація виробничої діяльності закладів ресторанного господарства. Гостинність, сервіс, туризм: досвід, проблеми, інновації : тези доповідей VII Міжнар. наук.-практ. інтернет-конф., Київ, 9-10 квіт., 2020 р. Київ : Вид. центр КНУКіМ, 2020. С. 38-41.

31. Неїленко С. М., Крилік А. Підходи до розміщення страв в меню. Гостинність, сервіс, туризм: досвід, проблеми, інновації: тези доповідей VI Міжнар. наук.-практ. конф., Київ, 11-12 квіт., 2019 р. Київ: Вид. центр КНУКіМ, 2019. 250 с. С.173-175.

32. Shepherd, Gordon. Neurogastronomy: How the Brain Creates Flavor and Why It Matters / G. M. Shepherd ; Columbia University. New York: Columbia University Press, 2013. 267 p. ISBN 978-0-231-15910-4.

33. Food Aroma Evolution: During Food Processing, Cooking, and Aging / Edited By M. Bordiga, L. M. L. Nollet. Boca Raton; London; New York : CRC Press, 2020. 726 p. ISBN 9780429441837.

34. Beer Pairing: The Essential Guide from the Pairing Pros/ J. Herz, G. Conley. Beverly: Voyageur Press, 2021. 216 p.

35. О. V. Olhovska, О. О. Chernenko, I. V. Ananenko, [та ін.]. Development of a training simulator for system analysis in the form of a Chat-bot. Вісник Херсонського національного технічного університету, 2 (85), 2023. С. 196-202. Режим доступу: <http://dspace.puet.edu.ua/handle/123456789/13135>.

36. Gondaliya, S. H., & Sharma, A. K. (2023). A review: Artificial intelligence in restaurant business. In Proceedings of the international conference on applications of

machine intelligence and data analytics (pp. 397–402). Atlantis Press.
https://doi.org/10.2991/978-94-6463-136-4_33.

37. Трансформація готельно-ресторанного бізнесу регіону в умовах євроінтеграції : матеріали Міжнародної науково-практичної конференції, м. Чернівці, 11 травня 2023 р. Чернівці: Технодрук, 2023. 266 с., [Електронний ресурс]. — Режим доступу : knteu.cv.ua/ua/content/download/subsection/nayka/konf_11_05_2023.pdf.

38. Моніторинг безпечності чизкейків на основі принципів НАССР / Селезнєва Д.В. та ін. Наукові праці НУХТ. 2023. 29(3). С. 93-109.

ПЕРІОДИЧНІ ВИДАННЯ:

«Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації», «Ukrainian Food Journal», «Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі» «Харчова наука і технологія».

ІНТЕРНЕТ-ДЖЕРЕЛА:

1. <https://en.wikipedia.org/wiki/Restaurant>
2. <https://www.restorator.ua/>
3. <https://nv.ua/ukr/magazine/108.html>
4. <https://pts101.com.ua/ua/g45182820-zhurnaly-dlya-uchrezhdenij>
5. <http://restaurant-hotel.knukim.edu.ua/>
6. <https://ganok-restaurant.com>