ПОЛТАВСЬКИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ
ПОЛТАВСЬКОГО УНІВЕРСИТЕТУ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ
Циклова комісія харчових технологій і готельно-ресторанної справи

ЗАТВЕРДЖУЮ
Директор ПФК ПУЕТ
_____ Л.ФРАНКО
(підпис) (ініціали, прізвище)

«02» вересня 2026 р.

РОБОЧА ПРОГРАМА

навчальної дисципліни «Ресторани в готельній індустрії»
освітня програма/спеціалізація «Готельно-ресторанна справа»
спеціальність J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»
(код) (назва спеціальності)
галузь знань J Транспорт та послуги
(код) (назва галузі знань)

Робоча програма навчальної дисципліни «Ресторани в готельній індустрії» схвалена та рекомендована до використання в освітньому процесі на засіданні циклової комісії харчових технологій і готельно-ресторанної справи
Протокол від «02» вересня 2026 року № 1

Полтава 2026

Укладач: Капліна Т.В., професор кафедри готельно-ресторанної та курортної справи Полтавського університету економіки і торгівлі, д.т.н., професор;
Положишникова Л.О., доцент кафедри готельно-ресторанної та курортної справи Полтавського університету економіки і торгівлі, к.т.н., доцент;
Володько О.В., спеціаліст вищої категорії Полтавського фахового коледжу Полтавського університету економіки і торгівлі, к.т.н., доцент

ПОГОДЖЕНО:
Гарант освітньої програми «Готельно-ресторанна справа» спеціальності «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» освітнього ступеню «фаховий молодший бакалавр»

Ольга ВОЛОДЬКО
01 вересня 2026 р.

ЗМІСТ

Розділ 1. Опис навчальної дисципліни……	4
Розділ 2. Мета та завдання навчальної дисципліни. Перелік коментентностей та програмні результати навчання……	4
Розділ 3. Програма навчальної дисципліни……..	5
Розділ 4. Тематичний план вивчення навчальної дисципліни…….	8
Розділ 5. Критерії та шкала оцінювання результатів навчання……	16
Розділ 6. Засоби оцінювання……	17
Розділ 7. Інформаційні джерела……..	18
Розділ 8. Програмне забезпечення навчальної дисципліни……	21

Розділ 1. Опис навчальної дисципліни

Таблиця 1. Опис навчальної дисципліни «Ресторани в готельній індустрії»

Місце у структурно-логічній схемі підготовки	*Пререквізити:* «Основи культури гостинності та споживання їжі», «Основи ресторанного обслуговування», «Основи барної справи», «Організація готельного обслуговування», «Основи економіки підприємств готельно-ресторанного бізнесу», «Основи стандартизації та сертифікації якості продукції та послуг у готельно-ресторанному бізнесі» *Постреквізити:* «Виробнича практика»
Мова викладання	українська
Статус дисципліни обов'язкова	
Курс/семестр вивчення	2 курс / 2семестр
Кількість кредитів ЄКТС/ кількість модулів	5 кредитів/ 2 модулі
Денна форма навчання:	
Кількість годин: загальна кількість: 2 семестр 150.	
- лекції: 20	
- практичні (семінарські, лабораторні) заняття: 40	
- підготовка до екзамену: 30	
- самостійна робота: 60	
- вид підсумкового контролю (ПМК, екзамен): екзамен	
Заочна форма навчання	
Кількість годин: – загальна кількість: 2 семестр 150	
- лекції: 2 семестр – 8	
- практичні (семінарські, лабораторні) заняття: 2 семестр – 4	
- підготовка до екзамену: 30	
- самостійна робота: 2 семестр 108	
- вид підсумкового контролю (ПМК, екзамен): 2 семестр екзамен	

Розділ 2. Перелік компетентностей, які забезпечує дана навчальна дисципліна, програмні результати навчання

Мета навчальної дисципліни: формування у здобувачів фахової передвищої освіти системи теоретичних знань і практичних умінь щодо організації та функціонування закладів ресторанного господарства у структурі готельних підприємств, особливостей надання послуг харчування гостям, застосування сучасних технологій ресторанного обслуговування, забезпечення якості сервісу та ефективної взаємодії ресторанних і готельних служб.

Завдання навчальної дисципліни «Ресторани в готельній індустрії» полягають у:

- формуванні знань щодо місця, ролі та особливостей функціонування закладів ресторанного господарства у структурі готельних підприємств;
- ознайомленні з класифікацією, типами та основними характеристиками закладів ресторанного господарства, особливостями їх діяльності в готельній індустрії;
- набутті знань щодо організації роботи підрозділу харчування і напоїв (Food and Beverage), його структурних складових та взаємодії з іншими службами готелю;
- формуванні практичних умінь зі складання та оформлення різних видів меню, організації сніданків, обідів, вечерь і додаткових послуг харчування для гостей готелю;
- опануванні сучасних форм, методів і технологій ресторанного обслуговування, правил сервірування столів та способів подавання страв;
- набутті знань щодо організації роботи виробничих, складських, торговельних і допоміжних підрозділів закладів ресторанного господарства;
- формуванні навичок організації приймання сировини, її зберігання, документального оформлення руху та відпуску готової продукції;
- ознайомленні з міжнародними та національними системами оцінювання ресторанного сервісу, сучасними тенденціями розвитку ресторанного бізнесу;
- розвитку здатності аналізувати організацію ресторанного обслуговування, оцінювати якість послуг та обґрунтовувати рішення щодо вдосконалення діяльності ресторанів при готелях.

Таблиця 2. Перелік компетентностей, які забезпечує дана навчальна дисципліна, програмні результати навчання

Компетентності, якими повинен оволодіти здобувач	Програмні результати навчання
ЗК 6. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел **СК 1.** Здатність розуміти предметну область і специфіку професійної діяльності. **СК 3.** Здатність використовувати на практиці основи законодавства у сфері готельного та ресторанного господарства. **СК 4.** Здатність здійснювати сервісно-виробничий процес у закладах готельного та ресторанного господарства.	**ПРН 1.** Застосовувати нормативно-правові акти у професійній діяльності. **ПРН 2.** Знати свої права, як члена суспільства, цінності громадянського суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина України. **ПРН 7.** Здійснювати пошук, оброблення та аналіз інформації з різних джерел. **ПРН 11.** Координувати роботу обслуговуючого персоналу відповідно до його посадових інструкцій.

Розділ 3. Програма навчальної дисципліни

Тема1. Місце підприємств ресторанного господарства в структурі підрозділів готелю

Роль і значення закладів ресторанного господарства у забезпеченні комплексного готельного обслуговування. Організаційна структура підрозділу харчування і напоїв (Food and Beverage Department). Характеристика виробничих підрозділів: кухня, кондитерська, виробництво та їдальня для персоналу. Організація діяльності відділів кейтерингу, банкетного обслуговування, обслуговування в номерах (room service), секції мінібарів. Особливості роботи барів у структурі готелю: лобі-барів, фітнес-барів, барів на поверхах. Організація ресторанного обслуговування гостей. Функціональні взаємозв'язки ресторанних і готельних служб.

Тема 2. Основні характеристики закладів ресторанного господарства

Поняття, класифікація та типізація закладів ресторанного господарства. Основні типи закладів, їх призначення та особливості функціонування. Вітчизняна та зарубіжна практика класифікації закладів ресторанного господарства. Ресторан як об'єкт підприємницької діяльності. Особливості організації ресторанного бізнесу в структурі готельного підприємства. Відмінності ресторанів при готелях від самостійних закладів ресторанного господарства. Залучення відомих ресторанних брендів до готельної індустрії. Сучасні тенденції розвитку ресторанного господарства.

Тема 3. Меню в ресторанах

Поняття меню, його призначення та значення в організації ресторанного обслуговування. Класифікація та характеристика основних видів меню. Особливості меню à la carte, table d'hôte та комплексного меню. Принципи формування асортименту страв і напоїв. Порядок розміщення страв у меню. Вимоги до оформлення та дизайну меню. Формування цінової пропозиції ресторану. Призначення, структура та особливості складання карти вин. Альтернативні формати представлення меню. Електронне меню та цифрові технології його використання в ресторанному обслуговуванні.

Тема 4. Організація обслуговування в ресторанах при готелях

Особливості організації харчування гостей готельних підприємств. Види сніданків та їх характеристика: континентальний, розширений, англійський, американський. Організація обслуговування сніданків у ресторанах при готелях. Особливості організації обідів, бізнес-ланчів та експрес-обідів. Організація обслуговування за типом «шведський стіл», використання столів-буфетів. Технологія обслуговування гостей у номерах готелю (room service). Організація додаткових послуг харчування. Вимоги до якості та культури обслуговування гостей.

Модуль 2. Технологічний процес обслуговування та основи виробництва в ресторанах при готелях

Тема 5. Форми і методи обслуговування в закладах ресторанного господарства. Види сервісу

Поняття форм і методів обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства. Класифікація методів ресторанного обслуговування.

Самообслуговування, його характеристика та особливості організації. Обслуговування офіціантами: основні принципи та порядок здійснення. Змішані форми обслуговування. Характеристика основних видів ресторанного сервісу. Критерії вибору форм і методів обслуговування залежно від типу закладу, контингенту споживачів та формату надання послуг. Загальні вимоги до організації обслуговування споживачів у ресторанах при готелях.

Тема 6. Технологічний процес обслуговування в ресторанах при готелях

Поняття та основні етапи технологічного процесу ресторанного обслуговування. Підготовка торговельної зали до приймання гостей. Вимоги до столового посуду, приборів, скла та столової білизни. Порядок підготовки й полірування посуду. Правила та послідовність попереднього сервірування столів. Особливості сервірування столів до сніданку, обіду та вечері. Організація зустрічі, розміщення й обслуговування гостей. Приймання та виконання замовлень. Основні способи подавання страв і напоїв. Завершення обслуговування та розрахунок зі споживачами.

Тема 7. Основи діяльності підприємств ресторанного господарства

Організаційна та виробнича структура закладів ресторанного господарства. Функціональне призначення основних груп приміщень ресторану. Організація роботи складської групи приміщень, її обладнання та оснащення. Організація роботи заготівельних цехів: овочевого, м'ясного, рибного та м'ясо-рибного. Особливості функціонування доготівельних цехів: гарячого та холодного. Організація роботи спеціалізованих виробничих підрозділів. Характеристика торговельних і допоміжних приміщень закладів ресторанного господарства.

Організація приймання продовольчої сировини та товарів. Вимоги до супровідної документації. Порядок перевірки кількості та якості сировини. Організація зберігання продовольчих запасів. Документальне оформлення відпуску сировини на виробництво. Організація обліку та контролю руху сировини. Правила відпуску готової продукції. Взаємодія виробничих, складських і торговельних підрозділів ресторану.

Тема 8. «Червоний гід Мішлен (фр. Michelin, le guide rouge) – найбільш відомий і впливовий ресторанний рейтинг»

Історія виникнення та розвитку ресторанного гіда Michelin. Значення міжнародних ресторанних рейтингів для розвитку індустрії гостинності. Основні критерії оцінювання ресторанів і присудження зірок Michelin. Роль інспекторів Michelin у проведенні незалежного оцінювання закладів. Система відзнак та піктограм гіда Michelin, їх характеристика. Географія поширення ресторанного рейтингу Michelin. Вплив міжнародного визнання на конкурентоспроможність і репутацію ресторану.

Національна ресторанна премія «Сіль»: історія, призначення та особливості оцінювання закладів ресторанного господарства. Номінації премії та принципи визначення переможців. Значення професійних ресторанних відзнак для підвищення якості послуг і розвитку ресторанного бізнесу в Україні.

Розділ 4. Тематичний план навчальної дисципліни

Таблиця 4.1 – Тематичний план навчальної дисципліни «Ресторани в готельній індустрії»

для здобувачів фахової передвищої освіти денної форми навчання

Назва модуля (розділу), теми та питання теми (лекції)	Кількість годин	Назва теми та питання практичного заняття	Кількість годин	Завдання самостійної роботи за темами / екзамен	Кількість годин
Модуль 1. Підприємства ресторанного господарства в структурі підрозділів готелю					
Тема 1. Місце підприємств ресторанного господарства в структурі підрозділів готелю 1. Підрозділ харчування і напоїв (food and beverage department). Виробництво (кухня), виробництво для персоналу, їдальня для персоналу, кондитерська. 2. Відділи кейтерингу, банкетного обслуговування (банкетинг), обслуговування на поверхах (room service), секція мінібарів. Відділ барного обслуговування (лобі-бар, фітнес-бар, бари на поверхах). 3. Відділ ресторанного обслуговування (ресторани).	**2**	**Практичне заняття 1. Місце підприємств ресторанного господарства в структурі підрозділів готелю** 1. Характеристика виробництва. 2. Відділ кейтерингу, його структура. 3. Відділ банкетного обслуговування (банкетинг), його призначення. 4. Відділ обслуговування на поверхах (room service), секція мінібарів, його призначення. 5. Відділ барного обслуговування, його характеристика. 6. Відділ ресторанного обслуговування, його характеристика.	**4**	• Надати характеристику підрозділу харчування і напоїв для готелю (за вибором варіанта). • Скласти глосарій основних термінів галузі ресторанного господарства.	**6**
Тема 2. Основні характеристики закладів ресторанного господарства 1. Класифікація закладів ресторанного господарства. 2. Характеристика типів закладів ресторанного господарства. 3. Ресторан як об’єкт прибуткового бізнесу. 4. Відмінності ресторанів у готельній індустрії від традиційних.	**2**	**Практичне заняття 2. Основні характеристики закладів ресторанного господарства** 1. Класифікація та типізація закладів ресторанного господарства в Україні та світі. 2. Ресторан як об’єкт прибуткового бізнесу. 3. Залучення відомого ресторанного бренду в готельну індустрію.	**4**	• Надати характеристику та класифікацію різних типів закладів ресторанного господарства. • Скласти порівняльну таблицю зарубіжної практики класифікації закладів ресторанного господарства. • Підготувати доповідь про сучасні ресторанні тренди в Україні та зарубіжних країнах.	**6**

Назва модуля (розділу), теми та питання теми (лекції)	Кількість годин	Назва теми та питання практичного заняття	Кількість годин	Завдання самостійної роботи за темами / екзамен	Кількість годин
Тема 3. Меню в ресторанах 1. Види меню та їх характеристика. 2. Дизайн меню. 3. Карта вин. Альтернативні формати меню. Електронне меню.	**2**	**Практичне заняття 3. Меню в ресторанах** 1. Види меню та їх характеристика. 2. Дизайн меню, порядок розміщення страв у меню. 3. Меню і ціни. Комплексна пропозиція. 4. Карта вин. Альтернативні формати меню. Електронне меню.	**4**	• Скласти меню table d'hôte та à la carte для ресторану відповідно до асортиментного мінімуму.	**6**
Тема 4. Організація обслуговування в ресторанах при готелях 1. Організація сніданків. 2. Організація обідів. 3. Обслуговування в номерах готелю. 4. Додаткові послуги в закладах ресторанного господарства при готелі.	**2**	**Практичне заняття 4. Організація обслуговування в ресторанах при готелях** 1. Види сніданків та їх організація (континентальний, розширений, англійський, американський). 2. Експрес-обід, бізнес-ланч, столи-буфети, їх особливості. 3. Організація «шведського столу».	**4**	• Скласти меню трьох видів комплексних сніданків, бізнес-ланчу та експрес-обіду.	**7**
Модуль 2. Технологічний процес обслуговування та основи виробництва в ресторанах при готелях					
Тема 5. Форми і методи обслуговування в закладах ресторанного господарства. Види сервісу 1. Класифікація методів обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства. 2. Самообслуговування. 3. Обслуговування офіціантами. 4. Змішані форми обслуговування.	**2**	**Практичне заняття 5. Форми і методи обслуговування в закладах ресторанного господарства. Види сервісу** 1. Класифікація методів обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства. 2. Самообслуговування, характеристика. 3. Обслуговування офіціантами. 4. Змішані форми обслуговування. 5. Загальні вимоги до обслуговування споживачів.	**4**	• Розробити структуру процесу самообслуговування та процесу обслуговування офіціантами в закладах ресторанного господарства. • За обраним варіантом скласти меню сніданку та надати характеристику предметів сервірування для нього.	**7**
Тема 6. Технологічний процес обслуговування в ресторанах при готелях 1. Попереднє сервірування столу. Особливості попереднього сервірування столу до сніданку, обіду, вечері. 2. Технологічний процес обслуговування споживачів у ресторані. 3. Способи подавання страв.	**2**	**Практичне заняття 6. Технологічний процес обслуговування в ресторанах при готелях** 1. Порядок полірування посуду. 2. Послідовність сервірування столу. 3. Сервірування столу до сніданку. 4. Сервірування столу до обіду. 5. Сервірування столу до вечері.	**4**	• Схематично зобразити етапи (послідовність) процесу попереднього сервірування столу в ресторані при готелі.	**7**

Назва модуля (розділу), теми та питання теми (лекції)	Кількість годин	Назва теми та питання практичного заняття	Кількість годин	Завдання самостійної роботи за темами / екзамен	Кількість годин
Тема 7. Основи діяльності підприємств ресторанного господарства **Лекція 1. Організація роботи структурних підрозділів підприємств ресторанного господарства** 1. Структура підприємства ЗРГ. 2. Організація роботи складської групи приміщень ресторану. 3. Організація роботи заготівельних цехів. **Лекція 2. Організація роботи структурних підрозділів підприємств ресторанного господарства** 1. Організація роботи доготівельних цехів. 2. Організація роботи торговельної групи приміщень. 3. Організація роботи допоміжної групи приміщень. **Лекція 3. Приймання сировини та відпуск готової продукції** 1. Особливості приймання сировини у закладах ресторанного господарства, супровідна документація. 2. Документальне оформлення відпуску сировини на виробництво. 3. Правила відпуску готової продукції.	**6**	**Практичне заняття 7. Основи діяльності підприємств ресторанного господарства** 1. Види та характеристика складських приміщень, обладнання та тара. 2. Організація роботи овочевого цеху. 3. Організація роботи м'ясо-рибного цеху. 4. Організація роботи гарячого цеху. 5. Організація роботи холодного цеху. 6. Організація роботи спеціалізованих цехів. 7. Організація роботи торговельної та допоміжної груп приміщень.	**8**	• Охарактеризувати вимоги до структури складських приміщень у закладах ресторанного господарства основних типів залежно від потужності. • Скласти таблицю оснащення робочих місць обладнанням та інвентарем у заготівельних і доготівельних цехах. • Надати характеристику торговельних і допоміжних приміщень відповідно до типу закладу ресторанного господарства.	**7**
Тема 7 (продовження)	—	**Практичне заняття 8. Приймання сировини та відпуск готової продукції** 1. Супровідна документація, що використовується при прийманні сировини. 2. Норми товарних запасів у складській групі приміщень. 3. Відпуск сировини на виробництво, документальне оформлення. 4. Правила відпуску готової продукції.	**4**	• Охарактеризувати документальне оформлення надходження сировини в закладах ресторанного господарства: опрацювати нормативні документи, що регламентують приймання сировини; скласти схему процесу приймання товарів. • Скласти таблицю відповідальних осіб за облік і контроль руху сировини. • Навести алгоритм відпуску продукції споживачам.	**7**

Назва модуля (розділу), теми та питання теми (лекції)	Кількість годин	Назва теми та питання практичного заняття	Кількість годин	Завдання самостійної роботи за темами / екзамен	Кількість годин
Тема 8. «Червоний гід Мішлен (фр. Michelin, le guide rouge) – найбільш відомий і впливовий ресторанний рейтинг» 1. Історія виникнення. Критерії присудження рейтингу. 2. Роль інспекторів гіда Мішлен у тестуванні ресторанів. 3. Піктограми Мішлен, їх характеристика. Мішлен у світі.	**2**	**Практичне заняття 9. Червоний гід Мішлен. Національна ресторанна премія «Сіль»** 1. Історія виникнення. 2. Критерії присудження. 3. Роль інспекторів гіда Мішлен у тестуванні ресторанів. Піктограми Мішлен, їх характеристика. Мішлен у світі. 4. Роль міжнародної компанії RSM Ukraine у прозорості й достовірності результатів національної ресторанної премії «Сіль».	**4**	• Охарактеризувати ресторани з різною кількістю зірок Мішлен та порівняти середню вартість харчування в них. • Скласти перелік закладів ресторанного господарства, нагороджених премією «Сіль» у різних номінаціях за останні три роки.	**7**
Підготовка та складання семестрового екзамену. Узагальнення й систематизація матеріалу всіх тем, повторення ключових понять, класифікацій, технологічних процесів і вимог до обслуговування; опрацювання екзаменаційних питань; підготовка до виконання практичних завдань; складання екзамену.					**30**
Разом за темами (без екзамену)	**20**	**Практичні заняття за темами**	**40**	**Самостійна робота за темами**	**60**
Усього за дисципліною	**20**	**Практичні заняття**	**40**	**Самостійна робота – 60 год; підготовка та складання екзамену – 30 год**	**60 + 30**

Загальний обсяг дисципліни: 150 годин (5 кредитів ЄКТС): 20 год лекцій + 40 год практичних занять + 60 год самостійної роботи + 30 год підготовки та складання семестрового екзамену.

Розділ 4. Тематичний план навчальної дисципліни

Таблиця 4.2 – Тематичний план навчальної дисципліни «Ресторани в готельній індустрії»

для здобувачів фахової передвищої освіти заочної форми навчання

Назва модуля (розділу), теми та питання теми (лекції)	Кількість годин	Назва теми та питання практичного заняття	Кількість годин	Завдання самостійної роботи за темами / екзамен	Кількість годин
Модуль 1. Підприємства ресторанного господарства в структурі підрозділів готелю					
Тема 1. Місце підприємств ресторанного господарства в структурі підрозділів готелю 1. Підрозділ харчування і напоїв (food and beverage department). Виробництво (кухня), виробництво для персоналу, їдальня для персоналу, кондитерська. 2. Відділи кейтерингу, банкетного обслуговування (банкетинг), обслуговування на поверхах (room service), секція мінібарів. Відділ барного обслуговування (лобі-бар, фітнес-бар, бари на поверхах). 3. Відділ ресторанного обслуговування (ресторани).	**2**	**Практичне заняття 1. Місце підприємств ресторанного господарства в структурі підрозділів готелю** 1. Характеристика виробництва. 2. Відділ кейтерингу, його структура. 3. Відділ банкетного обслуговування (банкетинг), його призначення. 4. Відділ обслуговування на поверхах (room service), секція мінібарів, його призначення. 5. Відділ барного обслуговування, його характеристика. 6. Відділ ресторанного обслуговування, його характеристика.	**1**	• Надати характеристику підрозділу харчування і напоїв для готелю (за вибором варіанта). • Скласти глосарій основних термінів галузі ресторанного господарства.	**15**
Тема 2. Основні характеристики закладів ресторанного господарства 1. Класифікація закладів ресторанного господарства. 2. Характеристика типів закладів ресторанного господарства. 3. Ресторан як об’єкт прибуткового бізнесу. 4. Відмінності ресторанів у готельній індустрії від традиційних.	**2**	**Практичне заняття 2. Основні характеристики закладів ресторанного господарства** 1. Класифікація та типізація закладів ресторанного господарства в Україні та світі. 2. Ресторан як об’єкт прибуткового бізнесу. 3. Залучення відомого ресторанного бренду в готельну індустрію.	**-**	• Надати характеристику та класифікацію різних типів закладів ресторанного господарства. • Скласти порівняльну таблицю зарубіжної практики класифікації закладів ресторанного господарства. • Підготувати доповідь про сучасні ресторанні тренди в Україні та зарубіжних країнах.	**13**

Назва модуля (розділу), теми та питання теми (лекції)	Кількість годин	Назва теми та питання практичного заняття	Кількість годин	Завдання самостійної роботи за темами / екзамен	Кількість годин
Тема 3. Меню в ресторанах 1. Види меню та їх характеристика. 2. Дизайн меню. 3. Карта вин. Альтернативні формати меню. Електронне меню.	**2**	**Практичне заняття 3. Меню в ресторанах** 1. Види меню та їх характеристика. 2. Дизайн меню, порядок розміщення страв у меню. 3. Меню і ціни. Комплексна пропозиція. 4. Карта вин. Альтернативні формати меню. Електронне меню.	**2**	• Скласти меню table d'hôte та à la carte для ресторану відповідно до асортиментного мінімуму.	**13**
Тема 4. Організація обслуговування в ресторанах при готелях 1. Організація сніданків. 2. Організація обідів. 3. Обслуговування в номерах готелю. 4. Додаткові послуги в закладах ресторанного господарства при готелі.	**2**	**Практичне заняття 4. Організація обслуговування в ресторанах при готелях** 1. Види сніданків та їх організація (континентальний, розширений, англійський, американський). 2. Експрес-обід, бізнес-ланч, столи-буфети, їх особливості. 3. Організація «шведського столу».	**-**	• Скласти меню трьох видів комплексних сніданків, бізнес-ланчу та експрес-обіду.	**13**
Модуль 2. Технологічний процес обслуговування та основи виробництва в ресторанах при готелях					
Тема 5. Форми і методи обслуговування в закладах ресторанного господарства. Види сервісу 1. Класифікація методів обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства. 2. Самообслуговування. 3. Обслуговування офіціантами. 4. Змішані форми обслуговування.	**-**	**Практичне заняття 5. Форми і методи обслуговування в закладах ресторанного господарства. Види сервісу** 1. Класифікація методів обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства. 2. Самообслуговування, характеристика. 3. Обслуговування офіціантами. 4. Змішані форми обслуговування. 5. Загальні вимоги до обслуговування споживачів.	**-**	• Розробити структуру процесу самообслуговування та процесу обслуговування офіціантами в закладах ресторанного господарства. • За обраним варіантом скласти меню сніданку та надати характеристику предметів сервірування для нього.	**11**

Назва модуля (розділу), теми та питання теми (лекції)	Кількість годин	Назва теми та питання практичного заняття	Кількість годин	Завдання самостійної роботи за темами / екзамен	Кількість годин
Тема 6. Технологічний процес обслуговування в ресторанах при готелях 1. Попереднє сервірування столу. Особливості попереднього сервірування столу до сніданку, обіду, вечері. 2. Технологічний процес обслуговування споживачів у ресторані. 3. Способи подавання страв.	-	**Практичне заняття 6. Технологічний процес обслуговування в ресторанах при готелях** 1. Порядок полірування посуду. 2. Послідовність сервірування столу. 3. Сервірування столу до сніданку. 4. Сервірування столу до обіду. 5. Сервірування столу до вечері.	-	• Схематично зобразити етапи (послідовність) процесу попереднього сервірування столу в ресторані при готелі.	**11**
Тема 7. Основи діяльності підприємств ресторанного господарства **Лекція 1. Організація роботи структурних підрозділів підприємств ресторанного господарства** 1. Структура підприємства ЗРГ. 2. Організація роботи складської групи приміщень ресторану. 3. Організація роботи заготівельних цехів. **Лекція 2. Організація роботи структурних підрозділів підприємств ресторанного господарства** 1. Організація роботи доготівельних цехів. 2. Організація роботи торговельної групи приміщень. 3. Організація роботи допоміжної групи приміщень. **Лекція 3. Приймання сировини та відпуск готової продукції** 1. Особливості приймання сировини у закладах ресторанного господарства, супровідна документація. 2. Документальне оформлення відпуску сировини на виробництво. 3. Правила відпуску готової продукції.	-	**Практичне заняття 7. Основи діяльності підприємств ресторанного господарства** 1. Види та характеристика складських приміщень, обладнання та тара. 2. Організація роботи овочевого цеху. 3. Організація роботи м’ясо-рибного цеху. 4. Організація роботи гарячого цеху. 5. Організація роботи холодного цеху. 6. Організація роботи спеціалізованих цехів. 7. Організація роботи торговельної та допоміжної груп приміщень.	**1**	• Охарактеризувати вимоги до структури складських приміщень у закладах ресторанного господарства основних типів залежно від потужності. • Скласти таблицю оснащення робочих місць обладнанням та інвентарем у заготівельних і доготівельних цехах. • Надати характеристику торговельних і допоміжних приміщень відповідно до типу закладу ресторанного господарства.	**14**

Назва модуля (розділу), теми та питання теми (лекції)	Кількість годин	Назва теми та питання практичного заняття	Кількість годин	Завдання самостійної роботи за темами / екзамен	Кількість годин
Тема 7 (продовження)	—	**Практичне заняття 8. Приймання сировини та відпуск готової продукції** 1. Супровідна документація, що використовується при прийманні сировини. 2. Норми товарних запасів у складській групі приміщень. 3. Відпуск сировини на виробництво, документальне оформлення. 4. Правила відпуску готової продукції.	-	• Охарактеризувати документальне оформлення надходження сировини в закладах ресторанного господарства: опрацювати нормативні документи, що регламентують приймання сировини; скласти схему процесу приймання товарів. • Скласти таблицю відповідальних осіб за облік і контроль руху сировини. • Навести алгоритм відпуску продукції споживачам.	**10**
Тема 8. «Червоний гід Мішлен (фр. Michelin, le guide rouge) – найбільш відомий і впливовий ресторанний рейтинг» 1. Історія виникнення. Критерії присудження рейтингу. 2. Роль інспекторів гіда Мішлен у тестуванні ресторанів. 3. Піктограми Мішлен, їх характеристика. Мішлен у світі.	-	**Практичне заняття 9. Червоний гід Мішлен. Національна ресторанна премія «Сіль»** 1. Історія виникнення. 2. Критерії присудження. 3. Роль інспекторів гіда Мішлен у тестуванні ресторанів. Піктограми Мішлен, їх характеристика. Мішлен у світі. 4. Роль міжнародної компанії RSM Ukraine у прозорості й достовірності результатів національної ресторанної премії «Сіль».	-	• Охарактеризувати ресторани з різною кількістю зірок Мішлен та порівняти середню вартість харчування в них. • Скласти перелік закладів ресторанного господарства, нагороджених премією «Сіль» у різних номінаціях за останні три роки.	**10**
Підготовка та складання семестрового екзамену. Узагальнення й систематизація матеріалу всіх тем, повторення ключових понять, класифікацій, технологічних процесів і вимог до обслуговування; опрацювання екзаменаційних питань; підготовка до виконання практичних завдань; складання екзамену.					**30**
Разом за темами (без екзамену)	**8**	**Практичні заняття за темами**	**4**	**Самостійна робота за темами**	**108**
Усього за дисципліною	**8**	**Практичні заняття**	**4**	**Самостійна робота – 60 год; підготовка та складання екзамену – 30 год**	**138**

Загальний обсяг дисципліни: 150 годин (5 кредитів ЄКТС): 8 год лекцій + 4 год практичних занять + 108 год самостійної роботи + 30 год підготовки та складання семестрового екзамену.

Розділ 5. Критерії та шкала оцінювання результатів навчання

Поточний контроль. Оцінювання поточної успішності здобувачів фахової передвищої освіти здійснюється за результатами виконання різних видів навчальної діяльності під час аудиторних занять та завдань самостійної роботи відповідно до встановлених критеріїв оцінювання. Розподіл балів за видами навчальної діяльності з дисципліни «Ресторани в готельній індустрії» наведено в таблиці 5.1.

Таблиця 5.1 - Розподіл балів, що отримують студенти за результатами вивчення навчальної дисципліни «Ресторани в готельній індустрії»

Назва модулю, теми	Вид навчальної роботи									Кількість балів
	Відвідування	Захист виконаного домашнього завдання	Обговорення теоретичного та практичного матеріалу	Постановка та розкриття проблемного питання	Виконання навчальних завдань	Доповіді з рефератами, есе та їх обговорення	Тестування	Контрольна робота на занятті	Заключний контроль за результатами практичного заняття	
Модуль 1										
ТЕМА 1	**0,5**	**2,0**	**1,0**	**0,5**	**1,0**	**0,5**	**0,5**	**0,5**	**0,5**	**7**
ТЕМА 2	**0,5**	**2,0**	**1,0**	**0,5**	**1,0**	**0,5**	**0,5**	**0,5**	**0,5**	**7**
ТЕМА 3	**0,5**	**2,0**	**1,0**	**0,5**	**1,0**	**0,5**	**0,5**	**0,5**	**0,5**	**7**
ТЕМА 4	**0,5**	**2,0**	**1,0**	**0,5**	**1,0**	**0,5**	**0,5**	**0,5**	**0,5**	**7**
Поточний модульний контроль										**2**
Модуль 2										
ТЕМА 5	**0,5**	**2,0**	**1,0**	**0,5**	**1,0**	**0,5**	**0,5**	**0,5**	**0,5**	**7**
ТЕМА 6	**0,5**	**2,0**	**1,0**	**0,5**	**1,0**	**0,5**	**0,5**	**0,5**	**0,5**	**7**
ТЕМА 7	**0,5**	**2,0**	**1,0**	**0,5**	**1,0**	**0,5**	**0,5**	**0,5**	**0,5**	**8**
ТЕМА 8	**0,5**	**1,0**	**1,0**	**0,5**	**1,0**	**0,5**	**0,5**	**0,5**	**0,5**	**6**
Поточний модульний контроль										**2**
Поточний контроль	**4**	**16**	**8**	**4**	**8**	**4**	**4**	**4**	**4**	**60**
Підсумковий контроль	**Екзамен**									**40**
										100

Підсумкове оцінювання знань студентів з навчальної дисципліни здійснюється у формі екзамену.

Підсумкова оцінка з навчальної дисципліни визначається як сума балів за поточну успішністю, поточний модульний контроль (не більше 60 балів) та кількість балів, отриманих за здачу екзамену (не більше 40 балів).

Таблиця 5.2 – Система нарахування додаткових балів за видами робіт з вивчення навчальної дисципліни

Форма роботи	Вид роботи	Бали
1. Навчальна	Виконання індивідуальних навчально-дослідних завдань підвищеної складності	10
2. Науково-дослідна	Участь у науковій роботі за тематикою дисципліни	10
	Участь у наукових студентських конференціях	5

Примітка: *За додаткові види навчальних робіт студент може отримати не більше 25 балів, які додаються до загальної підсумкової оцінки (але загальна підсумкова оцінка не може перевищувати 100 балів).*

Таблиця 5.3 – Шкала оцінювання здобувачів освіти за результатами підсумкового контролю з навчальної дисципліни «Ресторани в готельній індустрії»

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка за шкалою ECTS	Оцінка за національною шкалою
90-100	A	відмінно
82-89	B	добре
74-81	C	
64-73	D	задовільно
60-63	E	
35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання
0-34	F	незадовільно з обов’язковим повторним вивченням дисципліни

Розділ 6. Засоби оцінювання

Оцінювання результатів навчання здобувачів фахової передвищої освіти з навчальної дисципліни «Ресторани в готельній індустрії» здійснюється шляхом проведення поточного, модульного та підсумкового контролю з метою визначення рівня засвоєння теоретичних знань, сформованості практичних умінь і навичок, необхідних для організації діяльності закладів ресторанного господарства у структурі готельних підприємств.

Основними засобами оцінювання є:

– усне та письмове опитування за темами навчальної дисципліни;

– тестування для перевірки засвоєння теоретичного матеріалу;

– виконання та захист практичних завдань;

– розв’язання ситуаційних завдань і професійно орієнтованих кейсів;

– складання та оформлення різних видів меню, зокрема меню сніданків, бізнес-ланчів, комплексних обідів, à la carte та table d’hôte;

– розроблення схем організації ресторанного обслуговування, технологічних процесів і структури виробничих підрозділів;

– виконання практичних завдань із сервірування столів, визначення способів подавання страв і вибору методів обслуговування;

– аналіз організації роботи виробничих, складських, торговельних і допоміжних приміщень закладів ресторанного господарства;

– виконання завдань із документального оформлення приймання сировини та відпуску готової продукції;

– підготовка та представлення доповідей, презентацій, рефератів, аналітичних і творчих робіт;

– виконання завдань самостійної роботи;

– проведення поточного модульного контролю;

– семестровий екзамен.

Поточний контроль здійснюється під час лекційних і практичних занять, а також за результатами виконання завдань самостійної роботи.

Модульний контроль передбачає перевірку рівня засвоєння навчального матеріалу відповідних змістових модулів шляхом тестування, письмових контрольних робіт або виконання комплексних практичних завдань.

Підсумковий контроль проводиться у формі семестрового екзамену, який передбачає оцінювання теоретичних знань та здатності застосовувати їх для вирішення професійно орієнтованих завдань з організації ресторанного обслуговування в готельній індустрії.

Оцінювання результатів навчання здійснюється за 100-бальною шкалою відповідно до встановлених критеріїв: поточний і модульний контроль - до 60 балів, семестровий екзамен - до 40 балів**.**

Розділ 7. Інформаційні джерела

Основні

1. Ковешніков В.С. Організація готельно-ресторанного господарства : Навч. посіб. / В.С. Ковешніков, А.Т. Матвієнко, О.Г. Разметова. – Київ : Видавництво Ліра К, 2021. 564 с.
2. Назаренко І. А., Боднарук О. А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства : навч.посіб. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2020. 128 с. https://elibrary.donnuet.edu.ua/2017/1/2020_NP_Nazarenko_Bodnaruk_Org_obsl%20%281%29-конвертирован.pdf
3. Круль Г. Організація і технологія надання послуг гостинності : навч. посіб. 2-ге вид., перероб. і доп. / Г. Круль, О. Заячук Чернівці : Чернівец. нац. ун-т ім. Ю. Федьковича, 2022. 488 с.
4. Інжиніринг у ресторанному бізнесі [Текст] : навч. посіб. / О. В. Кузьмін, О. В. Чемакіна, Л. М. Акімова та ін. ; Нац. ун- т харч. технологій, Нац. авіац. ун-т, Приватне акц. т-во "Вищ. навч. закл. "Міжрегіон. акад. упр. персоналом". Херсон : ОЛДІ-ПЛЮС, 2020. 488 с.
5. Індустрія гостинності: готельно-ресторанний бізнес : навч. посіб. / О. В. Олійник, Г. М. Тарасюк, А. О. Климчук та ін. Житомир : Державний університет «Житомирська політехніка», 2024. 535 с. URL: https://learn.ztu.edu.ua/ (дата звернення: 18.08.2026).

6. Готельно-ресторанний бізнес : навч. посіб. / О. А. Ніколайчук, Н. С. Приймак, О. О. Сімакова та ін. ; за ред. О. А. Ніколайчук. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2022. 250 с. URL: https://elibrary.donnuet.edu.ua/2504/ (дата звернення: 18.08.2026).
7. Соколенко А. С., Баландіна І. С. Організація ресторанного господарства : конспект лекцій для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти всіх форм навчання зі спеціальності 242 «Туризм». Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2022. 120 с. URL: https://eprints.kname.edu.ua/61768/ (дата звернення: 18.08.2026).

Додаткові

8. Александрова С. А. Технологія готельної справи : конспект лекцій для студентів освітньо-кваліфікаційного рівня «бакалавр» усіх форм навчання галузі знань 24 Сфера обслуговування, спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа) / С. А. Александрова, Л. В. Оболенцева ; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2019. 86 с.
9. Організація харчування та обслуговування туристів на підприємствах ресторанного господарства : навч. посібник : рекомендовано МОН України / О. В. Новікова [та ін.] ; ХДУХТ. Х., 2018. 411 с.
10. Bartash J. Restaurants and Hotels, Devastated by Coronavirus, Face Long and Painful Recovery [Електронний ресурс] / J. Bartash // Economy & Politics. 2020. Режим доступу до ресурсу: https://www.marketwatch.com/story/restaurants-and-hotels-devastated-by-coronavirus-face-long-and-painful-recovery-2020-04-15.
11. Організація ресторанного господарства : методичні рекомендації до самостійної роботи студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітньої програми «Готельно-ресторанний бізнес» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти / уклад. О. Ю. Давидова. Харків : ХНЕУ ім. С. Кузнеця, 2023. 76 с. URL: https://repository.hneu.edu.ua/items/18225a7f-5826-47bc-a0f7-a083f3302d12 (дата звернення: 25.08.2026).
12. Сімакова О. О., Боднарук О. А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства : метод. рек. до вивчення дисципліни. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2022. 33 с. URL: https://elibrary.donnuet.edu.ua/2551/ (дата звернення: 25.08.2026).
13. Романуха О. М., Сімакова О. О., Приймак Н. С. Організація готельного та ресторанного господарства : метод. рек. до вивчення дисципліни. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2022. 67 с. URL: https://elibrary.donnuet.edu.ua/2552/ (дата звернення: 25.08.2026).
14. Педченко О. В. Організація харчування в готелях / наук. кер. Т. С. Кукліна. Світові досягнення і сучасні тенденції розвитку туризму та готельно-ресторанного господарства : матеріали II Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Запоріжжя, 10 листоп. 2023 р.). Запоріжжя : НУ «Запорізька політехніка», 2023. С. 1108–1111. URL: https://zp.edu.ua/uploads/dept_s%26r/2023/conf/1.6/TtaGRG-2023.pdf (дата звернення: 25.08.2026).
15. Serving Hotel Customers in a Postpandemic World: How Can Hilton Worldwide Recover and Change? [Електронний ресурс]
// SAGE Publications: SAGE Business Cases Originals. 2022. Режим доступу до ресурсу: https://sk.sagepub.com/cases/serving-hotel-customers-postpandemic-world-hilton-worldwide.

16. Саркісов А. Г., Положишникова Л. О. Удосконалення організації обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства. *Розвиток готельного і ресторанного бізнесу: виклики часу*:тези доповідей наукової конференції здобувачів вищої освіти спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа (м. Полтава, 20 квітня 2023). Полтава: ПУЕТ, 2023. С.81–83.
17. Положишникова, Л. О., Суткович, Т. Ю., Олійник, Н. В. Розширення асортименту безглютенових мучних кондитерських виробів. Науковий вісник ПУЕТ. Серія: Технічні науки. Полтава: ПУЕТ, Випуск 3, 2022 - С.20- 27 URL: http://dspace.puet.edu.ua/handle/123456789/12743.
18. Рогова А. Л., Чоні І. В., Положишникова Л. О. Вплив сучасних кулінарних трендів на розвиток технологій десертів. Вісник Львівського торговельно-економічного університету. Технічні науки. Львів, 2024.№ 37. С.56-64. DOI: <https://doi.org/10.32782/2522-1221-2024-37-08>.
19. Ресторанна справа: навч. посіб. / Майкова С.В., Вівчарук О.М., Маслійчук О.Б., Удуд І.Р. Каравела, 2024. 424 с.
20. Володько О.В., Жук В.Р. Шляхи удосконалення роботи з організації та технології надання послуг харчування у готелі «IHOTEL» Республіки Болгарія. *Розвиток готельного і ресторанного бізнесу: виклики часу*:тези доповідей наукової конференції здобувачів вищої освіти спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа (м. Полтава, 20 квітня 2023). Полтава: ПУЕТ, 2023. С 36–39. http://dspace.puet.edu.ua/handle/123456789/13191
21. Володько О.В., Рижикова Д.В. Сучасні засоби маркетингових комунікацій в ресторанному бізнесі : тези доповідей наукової конференції здобувачів вищої освіти спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа «Розвиток готельного і ресторанного бізнесу: виклики часу» (м. Полтава, 18 квітня 2024 року). Полтава : ПУЕТ, 2024. С. 123-125. http://dspace.puet.edu.ua/handle/123456789/14121
22. Nataliia Rohova, Olha Volodko. The role of social dimensions in the brand and image of a hotel and restaurant propertie. ГРААЛЬ НАУКИ : міжнар. наук. журнал. – Вінниця : ГО «Європейська наукова платформа»; НУ«Інститут науково-технічної інтеграції та співпраці», 2026. –No 65. С.144-152. https://doi.org/10.36074/grail-of-science.03.04.2026.013

Інформаційні ресурси

23. Нормативні акти України [Електронний ресурс] Режим доступу: http://www.nau.kiev.ua
24. Сайт Державної служби статистики України [Електронний ресурс] – Режим доступу: http://www.ukrstat.gov.ua
25. Сервер Верховної Ради України [Електронний ресурс] – Режим доступу: http://www.rada.gov.ua
26. Укрстандарт [Електронний ресурс] – Режим доступу: https://ukrstandart.net/ua
27. Офіційний сайт Кабінету Міністрів України [Електронний ресурс] – Режим доступу: www.kmu.gov.ua
28. Global Food Safety Initiative (Глобальна ініціатива з безпечності продуктів харчування – GFSI) [Електронний ресурс] – Режим доступу: https://www.theconsumergoodsforum.com

29. Michelin Guide. URL: https://guide.michelin.com/en
30. Національна ресторанна премія Сіль. URL: https://saltawards.com/.
31. Ribas Hotels Group. F&B Standards - Breakfast Ribas : стандарти організації сніданків у готелях. 2025. URL: https://fliphtml5.com/ribashotels/vrki/F%26B_STANDARDS_%E2%80%94_BREAKFAST_RIBAS/ (дата звернення: 25.08.2026).

Розділ 8. Програмне забезпечення комп'ютерної підтримки освітнього процесу

Пакет програмних продуктів Microsoft Office.

Спеціалізоване програмне забезпечення комп'ютерної підтримки освітнього процесу з навчальної дисципліни, яке включає перелік конкретних програмних продуктів: мультимедійні презентації, дистанційний курс «Ресторани в готельній індустрії» у системі дистанційного навчання ПФК ПУЕТ (https://el.puet.edu.ua/).