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

СИЛАБУС

навчальної дисципліни

«Ресторани в готельній індустрії»

на 2026-2027 навчальний рік

Курс та семестр вивчення	2 курс, 2 семестр
Освітня програма/спеціалізація	«Готельно-ресторанна справа»
Спеціальність	J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг
Галузь знань	J Транспорт та послуги
Ступінь освіти	Фаховий молодший бакалавр

ПІБ НПП, який веде дану дисципліну	**Володько Ольга Василівна**
науковий ступінь і вчене звання, посада	к.т.н., доцент спеціаліст вищої категорії, викладач Полтавського фахового коледжу Полтавського університету економіки і торгівлі

Контактний телефон	+380 95 8819308
Електронна адреса	volodkoolga2@gmail.com
Розклад навчальних занять	http://schedule.puet.edu.ua/
Консультації	очна http://www.grks.puet.edu.ua/studinfo.php он-лайн: електронною поштою, пн-пт з 10.00-17.00
Сторінка дистанційного курсу	https://el.puet.edu.ua/

Опис навчальної дисципліни

Мета вивчення 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.
Тривалість	5 кредитів ЄКТС/150 годин (лекції 20 год., практичні заняття 40 год., підготовка до екзамену 30 год., самостійна робота 60 год.)
Форми та методи навчання	Форми: лекції-візуалізації, практичні заняття в аудиторії та самостійна робота поза розкладом Методи: пояснювально- ілюстративний, репродуктивний та проблемного викладу.
Система поточного та підсумкового контролю	Поточний контроль: відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; доповіді з рефератами та їх обговорення; тестування; поточна модульна робота Підсумковий контроль: екзамен
Базові знання	Знання та навички, отримані при вивченні ОК «Основи культури гостинності та споживання їжі», «Основи готельної індустрії»
Мова викладання	Українська

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 для розв'язання професійних завдань. **ПРН 11.** Координувати роботу обслуговуючого персоналу відповідно до його посадових інструкцій.

Тематичний план навчальної дисципліни

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
Модуль 1. Підприємства ресторанного господарства в структурі підрозділів готелю		
Тема 1. Місце підприємств ресторанного господарства в структурі підрозділів готелю	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Надати характеристику підрозділу харчування і напоїв для готелю (за вибором варіанту). Скласти глосарій визначення основних термінів галузі ресторанного господарства.
Тема 2. Основні характеристики закладів ресторанного господарства	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Надати характеристику та класифікацію різних типів закладів ресторанного господарства. Скласти таблицю закордонної практики класифікації закладів ресторанного господарства. Підготувати доповідь про сучасні ресторанні тренди для України та Полтавського регіону.
Тема 3. Меню в ресторанах	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Скласти меню table d'hote та a la carte для ресторану відповідно до асортиментного мінімуму.
Тема 4. Організація обслуговування в ресторанах при готелях	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування; поточна модульна робота	Скласти меню 3 видів комплексних сніданків, бізнес-ланчу та експрес-обіду.
Модуль 2. Технологічний процес обслуговування та основи виробництва в ресторанах при готелях		
Тема 5. Форми і методи обслуговування в закладах ресторанного господарства. Види сервісу	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Розробити структуру процесу самообслуговування та процесу обслуговування офіціантами в закладах ресторанного господарства. За обраним варіантом скласти меню вибраного сніданку та надати характеристику предметів сервування для нього.
Тема 6. Технологічний процес обслуговування в ресторанах при готелях	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Схематично зобразити етапи (послідовність) процесу попереднього сервування столу в ресторані при готелі.
Тема 7. Основи діяльності підприємств ресторанного господарства	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Охарактеризувати вимоги щодо структури складських приміщень у закладах ресторанного господарства основних типів в залежності від потужності. Скласти таблицю оснащення робочих місць обладнанням та інвентарем у заготівельних та доготівельних цехах. Надати характеристику торговельних та допоміжних приміщень відповідно до типу закладу ресторанного господарства.
Тема 8. «Червоний гід Мішлен (фр. Michelin, le guide rouge) – найбільш відомий і впливовий ресторанний рейтинг»	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування; поточна модульна робота	Охарактеризувати ресторани з різною кількістю зірок Мішлен та порівняти середню вартість харчування в них. Скласти перелік закладів ресторанного господарства, які нагороджені премією «Сіль» у різних номінаціях за останні три роки.

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: 18.10.2026).
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. 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).
9. 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).
10. 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).
11. 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>.
12. 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
13. 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
14. 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

Програмне забезпечення навчальної дисципліни

- 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/).

Політика вивчення навчальної дисципліни та оцінювання

Політика оцінювання здобувачів фахової передвищої освіти: усі завдання, передбачені програмою, мають бути виконані у встановлений термін; завдання, які здаються із порушенням термінів без поважних причин оцінюються на нижчу оцінку (75 % від можливої максимальної кількості балів за вид діяльності). Перескладання модулів відбувається із дозволу провідного викладача за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).

Положення про організацію освітнього процесу в Полтавському фаховому коледжі Полтавського університету економіки і торгівлі https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2025/06/pfk-polozh-org-osv-p.pdf

Положення про поточне та підсумкове оцінювання знань студентів у Полтавському фаховому коледжі Полтавського університету економіки і торгівлі

https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2026/09/pfk-polozh-pids-ocin.pdf

Політика щодо відвідування: відвідування занять є обов'язковим компонентом, але за об'єктивних причин (воєнний стан в Україні, хвороба, працевлаштування, стажування) можливе відвідування занять дистанційно з використанням платформи Moodle.

Положення про організацію навчання здобувачів фахової передвищої освіти за індивідуальним графіком у Полтавському фаховому коледжі Полтавського університету економіки і торгівлі http://pfk.puet.edu.ua/docs/pfk-polozh-org-navch.pdf

Положення про порядок відрахування, переривання навчання, поновлення і переведення осіб, які навчаються в Полтавському фаховому коледжі Полтавського університету економіки і торгівлі, та надання їм академічної відпустки http://pfk.puet.edu.ua/docs/pfk-polozh-por-vidrah.pdf

Положення про індивідуальний навчальний план здобувача освіти у Полтавському фаховому коледжі Полтавського університету економіки і торгівлі https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2026/09/pfk-ind-np.pdf

Політика щодо академічної доброчесності: під час роботи над матеріалом курсу не допустимо порушення академічної доброчесності. Сукупність етичних принципів і правил, якими мають користуватись здобувачі при опнуванні дисципліни наведено у наступних науково-методичних матеріалах:

Положення про академічну доброчесність у Полтавському фаховому коледжі Полтавського університету економіки і торгівлі https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2026/10/pfk-acad-dobroch.pdf

Кодекс честі студента Полтавського фахового коледжу Полтавського університету економіки і торгівлі http://pfk.puet.edu.ua/docs/pfk-codex.pdf

Політика використання ШІ в Полтавському фаховому коледжі ПУЕТ https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2026/10/pfk-vyc-ai.pdf

Політика визнання результатів навчання визначена такими документами:

Положення про академічну мобільність Полтавського фахового коледжу Полтавського університету економіки і торгівлі https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2026/07/pfk-polozh_acad_mobl.pdf

Положення про порядок визнання результатів отриманих шляхом неформальної освіти https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2026/10/pfk-res-no.pdf

Політика вирішення конфліктних ситуацій:

Положення про конфліктні ситуації Полтавського фахового коледжу Полтавського університету економіки і торгівлі https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2026/07/pfk-polozh_confl.pdf

Положення про порядок реагування на доведені випадки булінгу (цькування) у Полтавському фаховому коледжі Полтавського університету економіки і торгівлгі та відповідальність осіб, причетних до булінгу (цькування) https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2025/04/buling2-pfk.pdf

Уповноважена особа з питань запобігання та виявлення корупції https://puet.edu.ua/zapobigannya-ta-protidiya-korupciyi/

Політика підтримки учасників освітнього процесу:

Психологічна служба: http://puet.edu.ua/psyhologichna-pidtrymka-v-puet/

Положення про студентське самоврядування http://pfk.puet.edu.ua/docs/pfk-polozh-stud-samovr.pdf

Уповноважена особа з питань запобігання та виявлення корупції https://puet.edu.ua/zapobigannya-ta-protidiya-korupciyi/

Студентський омбудсмен (Уповноважений з прав студентів): особистий прийом: каб. 226а/334; Онлайн: E-mail: ombudsman@puet.edu.ua, соцмережі:https://www.facebook.com/StudOmbudsmanPUET, Google- форма (для анонімних звернень): https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSd55q9iFoK9W1e06Am8MuLMjrgRR8bJ16mUKmuUUBRhJZ2V6A/viewform?embedded=true.

Безпека освітнього середовища: забезпечується комплексом матеріально-технічних, організаційних та психосоціальних умов, що відповідають сучасним вимогам законодавства України https://puet.edu.ua/pro-koledzh/materialno-tehnichna-baza-poltavskogo-fahovogo-koledzhu-poltavskogo-universytetu-ekonomiky-i-torgivli/)., https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2025/08/zvit-ukryttya_puet.pdf https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2025/03/zvit-inklyuzyvnist_college.pdf

Інклюзивність навчання: *Положення про порядок організації інклюзивного навчання в Полтавському фаховому коледжі Полтавського університету економіки і торгівлі* file:///D:/Download/pfk-polozh-inclus.pdf

Оцінювання

Види робіт	Максимальна кількість балів
Модуль 1 (теми 1-4): відвідування занять (2 бали); захист домашнього завдання (6 балів); обговорення матеріалу занять (2 бали); виконання навчальних завдань (2 бали); завдання самостійної роботи (4 бали); тестування (4 бали); поточна модульна робота (10 балів)	30
Модуль 2 (теми 5-8): відвідування занять (2 бали); захист домашнього завдання (6 балів); обговорення матеріалу занять (2 бали); виконання навчальних завдань (2 бали); завдання самостійної роботи (4 бали); тестування (4 бали); поточна модульна робота (10 балів)	30
Підсумковий контроль - Екзамен	40
Разом	100

Система нарахування додаткових балів за видами робіт з вивчення навчальної дисципліни

Форма роботи	Вид роботи	Бали
1. Навчальна	1. Виконання індивідуальних навчально-дослідних завдань підвищеної складності	10
2. Науково-дослідна	2. Участь у наукових студентських конференціях, університетських, міжвузівських, всеукраїнських, міжнародних	15

За додаткові види навчальних робіт студент може отримати не більше 25 балів. Додаткові бали додаються до загальної підсумкової оцінки за вивчення навчальної дисципліни, але загальна підсумкова оцінка не може перевищувати 100 балів.

Шкала оцінювання здобувачів освіти за результатами вивчення навчальної дисципліни

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка за шкалою ЄКТС	Оцінка за національною шкалою
90-100	A	Відмінно
82-89	B	Дуже добре
74-81	C	Добре
64-73	D	Задовільно
60-63	E	Задовільно достатньо
35-59	FX	Незадовільно з можливістю проведення повторного підсумкового контролю
0-34	F	Незадовільно з обов’язковим повторним вивченням навчальної дисципліни та проведенням підсумкового контролю