

Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський) рівень
Код і найменування спеціальності	241 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг
Тип і назва освітньої програми	освітньо-професійна програми Готельно-ресторанна справа
Курс, семестр	2 курс, 4 семестр
Трудомісткість	Кількість кредитів ЄКТС – 4,0 Загальна кількість годин – 120, із яких: лекцій – 16 год., практичних занять – 24 год Форма семестрового контролю – екзамен
Мова викладання	Державна
Факультет, кафедра	Факультет технологій тваринництва та продовольства, кафедра харчових технологій
Контактні дані розробника	<i>Викладач:</i> ЛЕВЧЕНКО Юлія, к.т.н., доцент Контакти: ауд. 309 (навчальний корпус №3), e-mail: yuliia.levchenko@pdau.edu.ua , <i>Сторінка викладача:</i> https://www.pdau.edu.ua/people/levchenko-yuliya-viktorivna
МІСЦЕ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ В ОСВІТНІЙ ПРОГРАМІ	
Статус навчальної дисципліни	обов'язкова навчальна дисципліна
Передумови для вивчення навчальної дисципліни	Технологія продукції ресторанного господарства, Санітарна безпечність закладів гостинності, Іноземна мова (за професійним спрямуванням)
Компетентності	Інтегральна. ІК. 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 та невизначеністю умов. загальні: ЗК 05. Здатність працювати в команді; ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. спеціальні: СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності. СК 02. Здатність організувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність СК 04. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії. СК 05. Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. СК 12. Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

	СК 14. Здатність розробляти пропозиції і проводити заходи з удосконалення організації гостинності та обслуговування, асортименту, якості послуг і технологічного процесу виробництва страв, кулінарних виробів, напоїв з урахуванням автентичності української культури і європейських вимог.
Результати навчання	<p>РН 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 ресторанных послуг, а також суміжних наук;</p> <p>РН 04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства;</p> <p>РН 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>РН 07. Організувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанных послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки;</p> <p>РН 13. Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу;</p> <p>РН 15. Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>РН 23. Розуміти і реалізовувати пропозиції з удосконалення організації гостинності і обслуговування, асортименту та якості послуг і технологічного процесу виробництва страв, кулінарних виробів, напоїв з урахуванням автентичності української культури і європейських вимог.</p>
РОЛЬ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ У ФОРМУВАННІ СОЦІАЛЬНИХ НАВИЧОК (SOFT SKILLS)	
розвиває навички командної роботи, комунікації, критичного мислення, екологічної свідомості, адаптивності до нових технологій та лідерства у впровадженні інновацій в аграрному секторі.	
МЕТА ВИВЧЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ	
Формування у здобувачів вищої освіти системних знань про організацію діяльності закладів ресторанного господарства, виробничі та сервісні процеси, управління якістю обслуговування, маркетинг, формування меню та концепції закладу, а також підготовка до виконання курсової роботи з проектування ресторану.	
ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ	
<p>Тема 1. Сутність ресторанної справи та її місце в індустрії гостинності</p> <p>Тема 2. Класифікація закладів ресторанного господарства. Організаційно-правові засади діяльності ресторану</p> <p>Тема 3. Проектування та концепція ресторанного закладу</p> <p>Тема 4. Меню як основа діяльності ресторану</p> <p>Тема 5. Виробнича структура закладів ресторанного господарства</p> <p>Тема 6. Організація обслуговування споживачів</p> <p>Тема 7. Маркетинг у ресторанному бізнесі</p> <p>Тема 8. Сучасні тенденції у сфері сервісу в закладах ресторанного господарства</p>	
МЕТОДИ НАВЧАННЯ І ВИКЛАДАННЯ	
– словесні методи: лекція; пояснення;	

<ul style="list-style-type: none"> – наочні методи: демонстрування; – практичні методи: практичні роботи, робота з навчально- методичною літературою: конспектування; – комп’ютерні і мультимедійні методи: використання мультимедійних презентацій; – методи усного контролю: опитування; доповідь; – методи письмового контролю: контрольна робота, самостійна робота. 	
ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ	
Схема нарахування балів, шкала та критерії оцінювання результатів навчання	Наведені у Додатку до силабусу
ПОЛІТИКА ВИВЧЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ ТА ОЦІНЮВАННЯ	
щодо термінів виконання та перекладання	завдання практичних занять, завдання із самостійної роботи, які здаються з порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (-20%). Перекладання поточного контролю відбуваються за наявності поважних причин із дозволу деканату.
- щодо академічної доброчесності	здобувач вищої освіти повинен дотримуватися Кодексу академічної доброчесності, Кодексу про етику викладача та здобувача вищої освіти ПДАУ, Положення про запобігання та виявлення академічного плагіату в ПДАУ, Порядку перевірки академічних текстів на наявність текстових запозичень у ПДАУ.
- щодо відвідування занять	відвідування занять є обов’язковим. За об’єктивних причин (наприклад, лікарняний, стажування тощо) навчання може відбуватись з використанням інформаційних технологій дистанційного навчання за погодженням із деканом факультету.
- щодо зарахування результатів неформальної / інформальної освіти	на здобувачів вищої освіти поширюється право про визнання результатів навчання, набутих у неформальній / інформальній освіті перед опануванням даної освітньої компоненти. Особливості неформального / інформального навчання регламентовані Положенням про порядок визнання результатів навчання, набутих у неформальній та інформальній освіті, здобувачами вищої освіти ПДАУ.
- щодо оскарження результатів оцінювання	здобувач має право подати апеляцію для оскарження результатів контрольних заходів. Процедура оскарження результатів регламентована Положенням про оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти в ПДАУ
РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ	

Основні

1. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства : навчальний посібник. Київ : Центр учбової літератури, 2018. 280 с.
2. Мазаракі А. А., Пересічний М. І., Головка М. Ю. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства : підручник. Київ : КНТЕУ, 2019. 340 с.
3. П'ятницька Н. О., П'ятницький Г. Т. Менеджмент ресторанного господарства : навчальний посібник. Київ : КНТЕУ, 2020. 430 с.
4. Головка М. Ю., Головка Т. М. Організація виробництва у закладах ресторанного господарства : навчальний посібник. Київ : Центр учбової літератури, 2017. 320 с.
5. Ладиженська Т. О. Маркетинг у готельно-ресторанному бізнесі : навчальний посібник. Київ : Ліра-К, 2021. 256 с.

Допоміжні

1. П'ятницька Н. О. Організація обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства : навчальний посібник. Київ : КНТЕУ, 2018. 280 с.
2. Коваленко О. В. Інноваційні технології у ресторанному бізнесі : навчальний посібник. Київ : Центр учбової літератури, 2021. 240 с.
3. Кравченко М. Ф. Проектування закладів ресторанного господарства : навчальний посібник. Київ : Ліра-К, 2019. 310 с.

Інформаційні ресурси мережі Інтернет

1. UN Tourism | Bringing the world closer. UN Tourism | Bringing the world closer. URL: <https://www.unwto.org> (date of access: 02.11.2025)
2. National Restaurant Association. NRA. URL: <https://www.restaurant.org> (date of access: 02.11.2025).
3. Poster POS . Poster POS – програма автоматизації ЗРГ на планшеті – Poster POS. URL: <https://joinposter.com> (дата звернення: 02.11.2025).
4. Prometheus - Будуй кар'єру курс за курсом. Prometheus. URL: <https://prometheus.org.ua> (дата звернення: 02.11.2025).

Реквізити затвердження

Затверджено на засіданні кафедри харчових технологій,
протокол від 12.01.2026 № 11

Додаток до силябусу

**СХЕМА НАРАХУВАННЯ БАЛІВ, ШКАЛА ТА КРИТЕРІЇ
ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ**

Назва теми	Форма оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти			Разом
	Опитування, обговорення теоретичних питань	Письмове виконання вправ на практичних	Письмове виконання завдань для самостійної роботи	
Тема 1. Сутність ресторанної справи та її місце в індустрії гостинності	2	4	2	8
Тема 2. Класифікація закладів ресторанного господарства. Організаційно-правові засади діяльності ресторану	2	4	2	8
Тема 3. Проектування та концепція ресторанного закладу	2	12	2	16
Тема 4. Меню як основа діяльності ресторану	2	8	2	12
Тема 5. Виробнича структура закладів ресторанного господарства	2	8	2	12
Тема 6. Організація обслуговування споживачів	2	4	2	8
Тема 7. Маркетинг у ресторанному бізнесі	2	4	2	8
Тема 8. Сучасні тенденції у сфері сервісу в закладах ресторанного господарства	2	4	2	8
Екзамен	-	-	-	20
<i>Усього</i>	16	48	16	100

Шкала та критерії оцінювання опитування, обговорення теоретичних питань

Кількість балів	Критерії оцінювання
2	здобувач вищої освіти демонструє глибоке розуміння основних понять ресторанної справи, класифікації закладів ресторанного господарства, принципів організації виробничих та сервісних процесів; здатний аналізувати сучасні тенденції розвитку ресторанного бізнесу.
1	здобувач частково володіє теоретичним матеріалом, знає основні поняття, але допускає окремі неточності у поясненні процесів організації ресторанної діяльності.
0	відповідь відсутня або не відповідає змісту питання.

Шкала та критерії оцінювання виконання вправ на практичних заняттях

Кількість балів	Критерії оцінювання
4	здобувач правильно виконує практичні завдання, уміє аналізувати виробничі та сервісні процеси ресторану, формувати структуру підрозділів, застосовувати сучасні форми і методи

	обслуговування та обґрунтовувати концепцію ресторанного закладу.
3	завдання виконано правильно, але є незначні неточності у висновках або обґрунтуваннях.
2	завдання виконано частково, аналіз процесів ресторанної діяльності неповний.
1	завдання виконано поверхнево або з суттєвими помилками.
0	завдання не виконано.

Шкала та критерії оцінювання виконання завдань самостійної роботи

Кількість балів	Критерії оцінювання
2	здобувач самостійно аналізує сучасні тенденції розвитку ресторанного бізнесу, обґрунтовує пропозиції щодо удосконалення організації обслуговування, формування меню та підвищення якості ресторанних послуг.
1	завдання виконано правильно, але аналіз або висновки недостатньо аргументовані.
0	завдання не виконано або не відповідає темі.

Шкала та критерії оцінювання знань здобувачів вищої освіти на екзамені*

Вид завдання	Бали	Критерії оцінювання
для 1-го та 2-го теоретичних питань	0	Відповідь відсутня або не відповідає змісту теоретичного питання, що не дає можливості оцінити рівень сформованості знань з ресторанної справи.
	1	Наведена поверхнева характеристика теоретичного питання, відповідь фрагментарна, основні поняття ресторанної діяльності розкриті неправильно або дуже частково.
	2	Наведена поверхнева характеристика теоретичного питання, що дає можливість частково оцінити знання з організації ресторанної діяльності.
	3	Неповна відповідь на теоретичне питання, здобувач знає основні поняття ресторанної справи, але допускає неточності у поясненні виробничих або сервісних процесів.
	4	Відповідь на теоретичне питання містить незначні неточності, загалом правильно розкрито зміст понять, принципи організації ресторанного підприємства та обслуговування споживачів.
	5	Теоретичне питання розкрито повністю: здобувач демонструє ґрунтовні знання з організації ресторанного господарства, виробничої структури, форм обслуговування та сучасних тенденцій розвитку ресторанного бізнесу.
для 1-ї практичної ситуації	0	Практичне завдання не виконано або відповідь повністю неправильна, що не дає можливості оцінити сформованість професійних умінь.
	2	Завдання виконано неправильно, відсутнє розуміння суті практичної ситуації в діяльності ресторанного підприємства.
	4	Завдання виконано частково, допущено значні помилки у розрахунках або аналізі виробничих чи сервісних процесів ресторану.
	6	Практичне завдання виконано не до кінця або з помилками, висновки сформульовані неповністю.
	8	Завдання виконано правильно, але є незначні неточності у поясненнях або висновках щодо організації ресторанної діяльності.

Вид завдання	Бали	Критерії оцінювання
	10	Практичне завдання виконано правильно, проведено повний аналіз ситуації (організація виробництва, меню, обслуговування або концепції ресторану), сформульовані обґрунтовані висновки.

**екзамен складається з 2 теоретичних питань. Максимальна кількість балів за екзамен - 20.*