

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10- 05.01/241.00.1/Б/ ОК 24 -2025
	Випуск _____	Зміни 0	Екземпляр № 1	

ЗАТВЕРДЖЕНО

Вченою радою факультету
бізнесу та сфер обслуговування

28 серпня 2025 р., протокол № 7

Голова Вченої ради

Галина ТАРАСЮК



РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «ОРГАНІЗАЦІЯ РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ»

для здобувачів вищої освіти освітнього ступеня «бакалавр»
спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»
освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа»
факультет бізнесу та сфери обслуговування
кафедра туризму та готельно-ресторанної справи

Схвалено на засіданні кафедри
туризму та готельно-ресторанної
справи

26 серпня 2025 р., протокол №5

Завідувач кафедри

Альона КЛИМЧУК

Гарант освітньо-професійної
програми

Віталіна КАЛЕНСЬКА

Розробник: к.е.н., доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи
Віталіна КАЛЕНСЬКА

Житомир
2025 – 2026 н.р.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10-05.01/241.00.1/Б/ ОК 24 -2025
	Випуск ____	Зміни 0	Екземпляр №	Арк 51/ 2

Робоча програма навчальної дисципліни «Організація ресторанної справи» для здобувачів вищої освіти освітнього ступеня «бакалавр» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» затверджена Вченою радою факультету бізнесу та сфери обслуговування від 27 серпня 2024 р., протокол № 9.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10-05.01/241.00.1/Б/ ОК 24 -2025
	Випуск ____	Зміни 0	Екземпляр №	Арк 51/3

1. Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Галузь знань, спеціальність, освітній ступінь	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	заочна форма навчання
Кількість кредитів - 7	Галузь знань: <u>24 «Сфера обслуговування»</u>	Нормативна	
Модулів – 2	Спеціальність: <u>241 «Готельно-ресторанна справа»</u>	Рік підготовки:	
Змістових модулів – 4		2-й	-
Загальна кількість годин - 210		Семестр	
		3-й, 4-й	-
		Лекції	
Тижневих годин для денної форми навчання: аудиторних - 4 самостійної роботи – 4	Освітній ступінь «бакалавр»	64 год.	-
		Практичні	
		64 год.	--
		Лабораторні	
		0 год.	-
		Самостійна робота	
		82 год.	-
		Вид контролю: залік, екзамен	

Співвідношення кількості годин аудиторних занять до самостійної та індивідуальної роботи становить:

для денної форми навчання – 61% аудиторних занять, 39% самостійної та індивідуальної роботи;

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10-05.01/241.00.1/Б/ ОК 24 -2025
	Випуск ____	Зміни 0	Екземпляр №	Арк 51/ 4

2. Мета та завдання навчальної дисципліни

Метою вивчення навчальної дисципліни є «Організація ресторанної справи» 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 навчальної дисципліни є набуття теоретичних знань та практичних навичок, щодо організації якісного обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства різних типів і класів.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен

знати:

- основи організації закладів ресторанного господарства як ланки з надання послуг;
- організація постачання закладів ресторанного господарства;
- організація складського та тарного господарства;
- особливості організації виробництва кулінарної продукції в ринкових умовах;
- загальні принципи організації систем обслуговування у сфері ресторанного господарства;
- характеристика та класифікація видів, методів та форм обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства;
- організація та модулювання процесу повсякденного обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства;
- організація обслуговування банкетів та прийомів;
- організація обслуговування споживачів під час проведення спеціальних заходів, у місцях відпочинку, на пасажирському транспорті тощо;
- організація процесу обслуговування певного контингенту споживачів у закладах ресторанного господарства;
- організація обслуговування туристів у закладах ресторанного господарства;
- раціональна організація праці в закладах ресторанного господарства.

вміти:

- організувати підприємство ресторанного господарства відповідно до концепції;
- моделювати процеси виробництва та обслуговування у закладах ресторанного господарства різних типів;
- розробляти виробничу програму, план-меню, планове меню закладу ресторанного господарства та окремих виробничих цехів;

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10-05.01/241.00.1/Б/ ОК 24 -2025
	Випуск _____	Зміни 0	Екземпляр №	Арк 51/5

- організовувати ефективну роботу складського господарства;
- забезпечити раціональний технологічний процес виробництва та реалізації продукції у закладах ресторанного господарства;
- здійснювати інжиніринг та реінжиніринг меню, карти вин, напоїв;
- організовувати обслуговування різних контингентів споживачів у закладах ресторанного господарства різних типів.

Зміст навчальної дисципліни направлений на формування наступних **компетентностей**, визначених стандартом вищої освіти зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» та освітньо-професійною програмою «Готельно-ресторанна справа»:

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 в технологій, вести здоровий спосіб життя.

ЗК 04. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.

ЗК 05. Здатність працювати в команді.

ЗК 06. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово

ЗК 07. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності

ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

фахові (спеціальні) компетентності (СК):

СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.

СК 03. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.

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

СК 12. Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

Отримані знання з навчальної дисципліни стануть складовими наступних **програмних результатів** навчання за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа»:

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

ПРН 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.

ПРН 07. Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних,

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10-05.01/241.00.1/Б/ ОК 24 -2025
	Випуск ____	Зміни 0	Екземпляр №	Арк 51/ 6

комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.

ПРН 09. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.

ПРН 11. Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства.

ПРН 12. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.

ПРН 20. Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави.

ПРН 24. Організовувати та просувати на ринку якісне споживання додаткових готельних послуг (екскурсійних, рекреаційних).

Під час вивчення навчальної дисципліни здобувачі вищої освіти зможуть отримати додатково наступні Soft skills:

- *комунікативні навички*: письмове, вербальне й невербальне спілкування; уміння грамотно спілкуватися по e-mail; вести дискусію і відстоювати свою позицію; навички працювати в команді;

- *уміння виступати привселюдно*: навички, необхідні для виступів на публіці; навички проведення презентації;

- *керування часом*: уміння справлятися із завданнями вчасно;

- *гнучкість і адаптивність*: гнучкість, адаптивність і здатність змінюватися; уміння аналізувати ситуацію, орієнтування на вирішення проблеми;

- *лідерські якості*: уміння спокійно працювати в напруженому середовищі; уміння ухвалювати рішення; уміння ставити мету, планувати діяльність;

- *особисті якості*: креативне й критичне мислення; етичність, чесність, терпіння, повага до оточуючих.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10-05.01/241.00.1/Б/ ОК 24 -2025
	Випуск ____	Зміни 0	Екземпляр №	Арк 51/ 7

3. Програма навчальної дисципліни

МОДУЛЬ 1.

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 1.

Організаційні засади діяльності закладів ресторанного господарства

Тема 1. Історія розвитку закладів ресторанного господарства (ЗК6, ЗК7, СК1, ПРН4)

Зародження ресторанного господарства. Еволюція індустрії гостинності. Еволюція ресторанного бізнесу. Таверни, стабулярії, мансіонес, постоялі двори. Соціально-економічне значення ресторанного господарства.

Середньовічне обслуговування та його правила.

Розвиток ресторанного господарства в Новий час (XVI ст. – поч. XX ст.). Організаційні напрями, технологічні винаходи. Кав'ярні, кафе, їдальні.

Розвиток ресторації на українських землях – від корчми до ресторану. Зародження українських національних кулінарних традицій. Корчма, шинок, забігальнівки, трактири, харчевня, чайна, кабак. Міжнародні стандарти галузевої класифікації видів економічної діяльності. Позитивні та негативні наслідки розвитку ресторанного господарства України.

Тема 2. Основи організації роботи закладів ресторанного господарства (ЗК1, ЗК4, ЗК9, ЗК10, СК2, СК4, СК6, ПРН02, ПРН05, ПРН07)

Підприємство – основна ланка галузі з постачання послуг. Організація надання послуг як сфера комерційної діяльності закладів ресторанного господарства. Загальні особливості ринку послуг.

Основні поняття та визначення у сфері послуг: послуга, надання послуги, постачальник послуги, споживач послуги. Загальні вимоги до послуг та обслуговування.

Класифікація послуг за основними ознаками: за сферою обслуговування, призначенням, формою надання послуги, видом діяльності, об'єктом обслуговування, суб'єктом обслуговування.

Сутність, форми і функції конкуренції на ринку послуг. Конкурентна стратегія закладів ресторанного господарства на ринку послуг.

Специфічна особливість ресторанного господарства. Поєднання процесів виробництва, реалізації та споживання в закладах ресторанного господарства. Основні функції ресторанного господарства. Терміни та визначення галузі.

Основні ознаки класифікації закладів ресторанного господарства.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10-05.01/241.00.1/Б/ ОК 24 -2025
	Випуск ____	Зміни 0	Екземпляр №	Арк 51/ 8

Характеристика основних типів та класів закладів ресторанного господарства. Поняття мережі закладів ресторанного господарства та принципи її формування.

Основні правила роботи закладів ресторанного господарства.

Основні вимоги щодо роботи суб'єктів господарської діяльності закладів (підприємств), усіх форм власності, що здійснюють діяльність на території України у сфері ресторанного господарства. Статут підприємства, його структура. Вимоги до організації виробництва та продажу продукції. Контроль за роботою суб'єктів господарської діяльності.

Характеристика виробничо-торговельної структури закладів ресторанного господарства. Фактори що впливають на її формування. Функції, які виконують заклади ресторанного господарства. Класифікація виробничої структури закладів ресторанного господарства. Моделювання виробничо-торгівельної структури закладів ресторанного господарства з метою одержання оптимального процесу трансформації сировини та напівфабрикатів у готову продукцію.

Тема 3. Організація постачання закладів ресторанного господарства (ЗК1, ЗК4, СК2, СК4, ПРН02, ПРН05)

Основні принципи та особливості постачання закладів ресторанного господарства в сучасних умовах. Характеристика основних видів, форм і джерел постачання закладів ресторанного господарства.

Організація продовольчого постачання закладів ресторанного господарства: функції служб продовольчого постачання, характеристика транзитної та складської форм поставок сировини та продовольчих товарів, централізованого та децентралізованого способів доставки товарів, кільцевого та маятникового маршрутів завантаження товарів.

Критерії вибору постачальників в аспекті закупівельної логістики. Організація договірних взаємовідносин з постачальниками. Моделювання умов укладання угод із закупівлі товарних ресурсів. Організація входного контролю якості товарів та продовольчої сировини згідно із СанПіН 42-123-5777-91.

Організація матеріально-технічного забезпечення. Форми постачання та вибір постачальників. Номенклатура предметів матеріально-технічного оснащення. Норми та методи визначення потреби у предметах матеріально-технічного призначення.

Шляхи підвищення ефективності використання матеріально-технічної бази закладів ресторанного господарства.

Організація паливно-енергетичного господарства закладів ресторанного господарства.

Логістичний підхід до управління матеріальними потоками.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10-05.01/241.00.1/Б/ ОК 24 -2025
	Випуск ____	Зміни 0	Екземпляр №	Арк 51/9

Удосконалення організації постачання в галузі.

Тема 4. Організація роботи складського, тарного та транспортного господарства (ЗК1, ЗК4, СК2, СК4, ПРН02, ПРН05)

Організація роботи складського господарства. Основні функції та призначення складського господарства. Склад як елемент логістичної системи. Види та характеристика складських приміщень, обладнання і тара, що в них застосовуються. Організація складських приміщень з елементами логістики. Площі та принципи розміщення складських приміщень. Правила приймання та відпускання товарів. Шляхи удосконалення організації складського господарства.

Організація тарного господарства. Значення тари та її роль в організації товароруку. Класифікація тари. Ефективність раціональної організації тарного господарства ресторанного господарства.

Організація транспортно-експедиційних операцій і транспортного господарства. Види транспорту, які використовуються для постачання закладів ресторанного господарства продовольчими товарами та засобами матеріально-технічного призначення. Оптимізація маршрутів доставки товарів. Шляхи підвищення ефективності використання транспортних засобів у ресторанному господарстві.

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 2.

Організація виробництва продукції в закладах ресторанного господарства

Тема 5. Основи організації виробництва продукції у закладах ресторанного господарства (ЗК3, ЗК4, СК2, СК6, ПРН05, ПРН06)

Виробничий процес як основа формування закладу ресторанного господарства. Структура виробничого процесу. Поняття виробничого процесу. Характеристика основних елементів виробничого процесу: процесу праці, предметів і засобів праці.

Класифікація виробничих процесів. Класифікація виробничих процесів: за призначенням, перебігом у часі та ступеня автоматизації. Основні, допоміжні та обслуговуючі процеси. Поняття та характеристика технологічного процесу. Операція як основна структурна одиниця виробничого процесу. Основні та допоміжні операції.

Основні принципи організації виробництва у закладах ресторанного господарства. Особливості їх застосування в сучасних умовах.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10-05.01/241.00.1/Б/ ОК 24 -2025
	Випуск _____	Зміни 0	Екземпляр № _____	Арк 51/ 10

Рациональна організація виробничого процесу в просторі та часі. Принципи раціональної організації виробничого процесу: безперервність, паралельність, прямоточність, поточність, ритмічність, їх характеристика та показники.

Типи виробництва та їх організаційно-економічна характеристика. Поняття типу виробництва. Характеристика типів виробництва: одиничного, серійного, масового, дослідного. Характеристика робочих місць виробництв різних типів. Кількісна характеристика виробничих підрозділів – рівень спеціалізації робочих місць.

Вплив типу виробництва на його організаційно-технічну побудову й ефективність. Передумови підвищення ефективності виробництва.

Організація ділянок, відділень, окремих робочих місць.

Організаційні основи оперативного планування виробництва у закладах ресторанного господарства. Цілі, завдання, функції та напрями оперативного планування виробництва, його організаційні особливості. Нормативна база оперативного планування виробництва.

Виробнича програма закладу ресторанного господарства. Значення та склад виробничої програми підприємства. Техніко-економічне обґрунтування виробничої програми. Принципи формування виробничої програми для закладів ресторанного господарства різних типів. Розробка наряду-замовлення, планового меню, плану-меню, їх характеристика. Фактори, що враховуються при складанні виробничої програми закладів ресторанного господарства. Види меню та їх характеристика. Оптимізація меню як складова стратегічного планування діяльності закладів ресторанного господарства. Фактори, що впливають на складання меню.

Основи організації виробничих цехів. Загальна характеристика виробничих цехів – заготівельних, доготівельних, спеціалізованих. Основні принципи та вимоги до організації роботи цехів та допоміжних служб закладів ресторанного господарства.

Організація роботи цеху з виробництва напівфабрикатів з м'яса. Асортимент напівфабрикатів, які виробляються у цеху. Організація технологічного процесу виробництва напівфабрикатів з м'яса. Технологічні лінії та ділянки, організація робочих місць у цеху, їх оснащення обладнанням та інвентарем. Контроль якості напівфабрикатів, що виробляються. Шляхи удосконалення організації роботи цеху з виробництва напівфабрикатів з м'яса.

Організація роботи цеху з виробництва напівфабрикатів з птиці. Асортимент напівфабрикатів, які виробляються у цеху. Організація технологічного процесу обробки птиці та виробництва напівфабрикатів з птиці. Організація робочих місць у цеху з виробництва напівфабрикатів з птиці, їх оснащення обладнанням та інвентарем. Контроль якості напівфабрикатів, що

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10-05.01/241.00.1/Б/ ОК 24 -2025
	Випуск _____	Зміни 0	Екземпляр №	Арк 51/ 11

виробляються. Шляхи удосконалення організації роботи цеху з виробництва напівфабрикатів з птиці.

Організація роботи цеху з виробництва напівфабрикатів з овочів. Асортимент напівфабрикатів, що виробляються в цеху. Організація технологічного процесу виробництва напівфабрикатів з овочів. Технологічні лінії та дільниці, організація робочих місць в овочевому цеху, їх оснащення обладнанням та інвентарем. Контроль якості напівфабрикатів, що виробляються. Шляхи удосконалення організації роботи цеху з виробництва напівфабрикатів з овочів.

Організація роботи цеху з виробництва напівфабрикатів з гідробіонтів. Асортимент напівфабрикатів, які виробляються в цеху. Організація технологічного процесу виробництва напівфабрикатів з риби. Особливості обробки нерибних продуктів моря. Технологічні лінії та дільниці, що виділяються в цеху. Організація робочих місць у цеху, їх оснащення обладнанням, інвентарем. Контроль якості напівфабрикатів, що виробляються. Шляхи удосконалення організації роботи цеху з виробництва напівфабрикатів з гідробіонтів.

Організація роботи гарячого цеху. Принципи розміщення приміщення гарячого цеху та раціонального розміщення обладнання в ньому. Призначенням гарячого цеху та асортимент продукції, що виготовляється в ньому. Відділення, що виділяються в гарячому цеху. Організація робочих місць, їх оснащення обладнанням та інвентарем залежно від типу та потужності закладу ресторанного господарства. Контроль якості продукції, що виготовляється. Шляхи удосконалення організації роботи гарячого цеху.

Організація роботи холодного цеху. Принципи розміщення холодного цеху та раціонального розміщення обладнання в ньому. Призначення холодного цеху та асортимент продукції, що виготовляється в ньому. Технологічні дільниці, що виділяються в холодному цеху залежно від типу та потужності закладу ресторанного господарства. Організація робочих місць, їх оснащення обладнанням та інвентарем. Санітарно-гігієнічні вимоги до організації виробничого процесу в холодному цеху. Контроль якості продукції, що виготовляється. Шляхи удосконалення організації роботи холодного цеху.

Організація роботи спеціалізованих цехів. Асортимент та потужність кулінарних цехів. Призначення кулінарного цеху, асортимент продукції, що виготовляється в ньому. Принципи розробки виробничої програми цеху. Схема організації виробничих процесів у кулінарному цеху. Відділення та виробничі приміщення, що виділяються в кулінарному цеху. Технологічні лінії та дільниці кулінарного цеху, принципи їх організації. Організація робочих місць, їх оснащення обладнанням та інвентарем. Шляхи удосконалення організації роботи кулінарного цеху.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10-05.01/241.00.1/Б/ ОК 24 -2025
	Випуск ____	Зміни 0	Екземпляр №	Арк 51/ 12

Організація роботи кондитерського цеху. Асортимент та потужність кондитерських цехів. Особливості виробництва кондитерських виробів у ресторанному господарстві. Принципи розробки виробничої програми цеху. Принципи раціонального розміщення приміщень кондитерських цехів різної потужності. Технологічна схема організації процесу виробництва кондитерських виробів. Відділення та виробничі приміщення, що виділяються в цеху. Лінії та дільниці цеху, їх оснащення обладнанням та інвентарем. Контроль якості сировини та готових кондитерських виробів. Організація праці кондитерів у цехах. Особливості додержання санітарного режиму виробництва кондитерських виробів.

Організація роботи борошняного цеху. Асортимент та потужність борошняних цехів. Призначення та асортимент продукції борошняного цеху. Характеристика виробничих і технологічних процесів, які відбуваються в цеху. Моделювання раціональної організації робочих місць у цеху.

Організація роботи допоміжних приміщень. Організація роботи хліборізки. Вимоги до приміщення, що призначене для нарізання хлібу. Організація робочого місця працівника, який нарізає хліб.

Організація роботи мийної кухонного посуду. Вимоги до приміщення, що призначене для миття кухонного посуду. Вимоги до умов праці у мийних кухонного посуду.

Тема 6. Основи технологічного процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства (ЗК04, ЗК05, СК01, ПРН05, ПРН06, ПРН07)

Основні поняття: процес обслуговування, умови обслуговування. Системний підхід до процесу обслуговування в закладах ресторанного господарства.

Основні види обслуговування: реалізація продукції в закладах ресторанного господарства, доставка та реалізація продукції за місцем роботи, навчання, під час проведення спортивних заходів, у місцях відпочинку, у вагонах потягів тощо, продаж продукції власного виробництва для споживання вдома через магазини кулінарії.

Класифікація методів обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства: обслуговування офіціантами, самообслуговування та комбінований метод.

Класифікація форм самообслуговування та їх характеристика. Структура процесу самообслуговування.

Класифікація форм обслуговування офіціантами та їх характеристика. Структура процесу обслуговування офіціантами.

Змішані форми обслуговування споживачів та сфери їх застосування.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10-05.01/241.00.1/Б/ ОК 24 -2025
	Випуск ____	Зміни 0	Екземпляр №	Арк 51/ 13

Вимоги до організації обслуговування споживачів відповідно до міжнародних стандартів, правил і норм.

Значення вивчення попиту споживачів у процесі стратегічного планування діяльності закладів ресторанного господарства. Сутність і особливості попиту на послуги закладів ресторанного господарства різних типів. Методи вивчення попиту споживачів: анкетне опитування, інтерв'ю, облік продажу страв за допомогою ПЕОМ тощо. Порядок розробки анкети.

Рекламні засоби, які використовуються в закладах ресторанного господарства. Рекламне просування закладів ресторанного господарства на ринок послуг.

Тема 7. Характеристика матеріально-технічної бази для організації обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства (ЗК04, СК09, ПРН09, ПРН11)

Характеристика споруд та будівель, в яких розташовані заклади ресторанного господарства. Екстер'єр як елемент рекламних засобів.

Інтер'єр як елемент внутрішньої реклами. Вимоги до оформлення інтер'єру у закладах ресторанного господарства. Сучасні види та тенденції розвитку інтер'єру закладів ресторанного господарства. види елементів дизайну приміщень: дизайн світла, фітодизайн, аквадизайн, використання елементів флористики в дизайні інтер'єру тощо. вимоги до комфортності в приміщеннях: дотримання температурного режиму, вентиляції, санітарного стану.

Характеристика торговельних приміщень: вестибюль, аванзала, банкетна зала, сервіс-бар, мийна столового посуду, сервізна.

Характеристика предметів матеріально-технічного забезпечення. Обладнання торговельних залів. Характеристика столів: ресторанних, банкетних, фуршетних, підсобних, сервантів, стільців тощо.

Класифікація та характеристика столового посуду і наборів відповідно до матеріалу виготовлення й функціонального призначення. Характеристика та призначення порцелянового та фаянсового посуду. Стильове різноманіття порцелянового посуду. Характеристика керамічного посуду. Призначення посуду: утилітарне та декоративне. Гончарний та майоліковий посуд.

Характеристика металевого посуду та приборів. Посуд з фольгокартону. Сфера застосування металевого посуду та посуду з фольгокартону.

Характеристика та призначення скляного посуду.

Характеристика і призначення посуду і приборів з полімерних матеріалів. Характеристика та призначення посуду з дерева, паперу тощо.

Характеристика та призначення столової білизни: скатертини, серветки, ручники, рушники.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10-05.01/241.00.1/Б/ ОК 24 -2025
	Випуск ____	Зміни 0	Екземпляр №	Арк 51/ 14

ЗМІСТОВНИЙ МОДУЛЬ 3.

Організація обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства

Тема 8. Організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування різних контингентів споживачів в закладах ресторанного господарства (ЗК05, ЗК06, СК12, ПРН06, ПРН07, ПРН24)

Характеристика меню. Призначення та принципи його складання. Види меню, їх оформлення. Характеристика преїскуранту, винної та коктейльної карти.

Клінінгові технології підготовки торгівельних приміщень до обслуговування споживачів, їх санітарно-гігієнічна спрямованість. Особливості підготовки до обслуговування посуду, приборів, столової білизни.

Попереднє сервірування столу. Особливості попереднього сервірування столу до сніданку, обіду, вечері.

Технологічний процес обслуговування споживачів у ресторані. Способи подавання страв та закусок: в обнос, з використанням підсобного столу, в стіл.

Правила подання страв та напоїв: послідовність подавання, температурний режим, відповідний посуд, прибори тощо.

Особливості подавання буфетної продукції.

Правила вибору та техніка подавання алкогольних та безалкогольних напоїв до закусок та страв.

Правила подавання холодних страв та закусок, гарячих закусок. Асортимент продукції. температурний режим подання. Посуд, що використовується при цьому.

Особливості подання супів. Асортимент продукції. Температурний режим подання. Посуд, що використовується при цьому.

Особливості подання других страв. Асортимент продукції. Температурний режим подання. Посуд, що використовується при цьому.

Правила подання солодких страв та напоїв власного виробництва. Асортимент продукції. Температурний режим подання. Посуд, що використовується при цьому.

Правила подання холодних та гарячих страв. Асортимент продукції. Температурний режим подання. Посуд, що використовується при цьому.

Правила подання холодних та гарячих напоїв. Асортимент продукції. Температурний режим подання. Посуд, що використовується при цьому. Техніка подання напоїв до столу.

Правила прибирання використаного посуду та розрахунку зі споживачами.

Основні принципи моделювання процесу обслуговування споживачів.

Обслуговування споживачів у їдальнях: структура приміщень до

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10-05.01/241.00.1/Б/ ОК 24 -2025
	Випуск ____	Зміни 0	Екземпляр №	Арк 51/ 15

обслуговування споживачів.

Призначення, розміщення та класифікація ліній роздачі. Характеристика та особливості функціонування ліній роздачі у закладах ресторанного господарства із самообслуговуванням. Лінії роздачі: механізовані, немеханізовані, автоматизовані тощо. Вимоги до організації робочих місць на лініях роздачі.

Обслуговування споживачів у кафе, закусочних. Організація роботи буфетів.

Організація роботи барів, їх класифікація. Організація робочого місця бармена.

Тема 9. Організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування певного контингенту споживачів у закладах ресторанного господарства (ЗК05, ЗК06, СК12, ПРН06, ПРН07)

Організація обслуговування згрупованого контингенту споживачів за місцем роботи.

Класифікація промислового виробництва, де працюють згруповані контингенти споживачів: перервне, безперервне, потокове. Особливості формування вхідного потоку споживачів у закладах ресторанного господарства за даних видів промислових виробництв.

Типи закладів ресторанного господарства за місцем роботи. Рекомендовані форми обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства за місцем роботи. Моделювання процесу обслуговування споживачів з урахуванням виду промислового виробництва.

Організація розгрупованого контингенту споживачів. Основні принципи організації обслуговування. Організація харчування будівельників у міській та позаміській зоні.

Особливості харчування шахтарів.

Особливості організації харчування студентів. Типи закладів ресторанного господарства за місцем навчання. Рекомендовані форми обслуговування споживачів. Характеристика торгово-технологічного устаткування, ліній роздачі. Організація пільгового та дієтичного харчування, організація харчування студентів при гуртожитках.

Особливості організації харчування школярів за місцем навчання. Режим харчування. Методи обслуговування, які використовуються під час харчування школярів. Організація дієтичного харчування.

Організація харчування учнів технікумів і ПТУ за місцем навчання. Типи закладів ресторанного господарства. Рекомендовані форми обслуговування. Моделювання процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства за місцем навчання.

Особливості організації харчування споживачів у закладах лікувально-

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10-05.01/241.00.1/Б/ ОК 24 -2025
	Випуск ____	Зміни 0	Екземпляр №	Арк 51/ 16

оздоровчого відпочинку: санаторіях, пансіонах, базах відпочинку. Типи закладів ресторанного господарства за місцем відпочинку. Рекомендовані форми обслуговування споживачів.

Організація обслуговування пасажирів на залізничному транспорті.

Організація обслуговування споживачів в аеропортах, на борту літака.

Особливості організації обслуговування пасажирів водного транспорту.

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 4.

Організація обслуговування бенкетів і спеціальних прийомів

Тема 10. Спеціальні форми обслуговування, які використовуються в закладах ресторанного господарства (ЗК04, ЗК05, СК01, СК12, ПРН05, ПРН07, ПРН24)

Організація проведення бенкетів та прийомів. Класифікація бенкетів та прийомів. Організація підготовчої роботи до проведення бенкетів. Розробка плану проведення бенкетів.

Організація обслуговування бенкетів за столом. Організація проведення банкету за столом з повним обслуговуванням офіціантами. Особливості сервірування столу. Складання схеми розміщення за столом. Організація обслуговування споживачів під час банкету.

Особливості організації проведення офіційного банкету-прийому за протоколом. Види прийомів: бенкет-діловий сніданок, фуршет, коктейль, «келих вина», «келих шампанського», обід, вечеря. Підготовка приміщень до обслуговування та вибір варіанту розміщення меблів у залі. Складання схеми розміщення гостей за столами. Особливості сервірування бенкетних столів.

Організація обслуговування споживачів на бенкеті-прийомі.

Організація проведення банкету за столом з частковим обслуговуванням офіціантами. Особливості сервірування столу. Складання схеми розміщення за столом. Організація обслуговування споживачів під час банкету.

Організація обслуговування бенкетів групи фуршет. Особливості проведення банкету-фуршет. Варіанти сервірування столів склом. Особливості організації обслуговування споживачів під час банкету.

Організація проведення банкету-коктейль. Організація підготовчої роботи для проведення банкету. Особливості обслуговування споживачів під час банкету. Характеристика комбінованих бенкетів.

Особливості проведення банкету-парті, коктейль-фуршет, фуршет-десерт, фуршет-буфет.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10-05.01/241.00.1/Б/ ОК 24 -2025
	Випуск ____	Зміни 0	Екземпляр №	Арк 51/ 17

Організація обслуговування споживачів за типом «шведського столу» або «шведської лінії». Асортимент страв та напоїв, їх підготовка та зберігання на «шведській лінії». Конструктивні особливості устаткування «шведської лінії» у закладах ресторанного господарства.

Організація проведення банкету-чай, банкету-кава. Характеристика меню. Особливості сервірування столу. Особливості обслуговування споживачів під час банкету.

Особливості обслуговування тематичних заходів.

Кейтеринг як складова бізнесу в ресторанному господарстві. Аналіз ринку кейтерингових послуг. Вимоги до устаткування, інвентарю, предметів матеріально-технічного забезпечення, що використовуються під час організації кейтерингової діяльності.

Особливості організації обслуговування учасників конференцій, презентацій, нарад.

Класифікація контингентів споживачів залежно від терміну проведення відповідних заходів. Принципи складання меню для учасників заходів. Особливості сервірування столу. Особливості обслуговування і харчування учасників заходів за місцем проведення нарад та місцем їх тимчасового мешкання.

Особливості обслуговування споживачів у місцях відпочинку. Вимоги до асортименту продукції, її реалізації і обслуговування споживачів.

Організація обслуговування споживачів під час проведення спортивних змагань. Стаціонарні та виїзні заклади. Вимоги до асортименту страв, устаткування.

Організація харчування споживачів у виставкових комплексах, під час проведення фестивалів, конкурсів тощо.

Організація обслуговування туристів у закладах ресторанного господарства.

Основні напрямки розвитку туристичної індустрії. Національні традиції в харчуванні туристів з Польщі, Угорщини, Болгарії, Німеччини, Франції, Італії тощо.

Типи закладів ресторанного господарства при готелі.

Особливості організації харчування туристів. Прогресивні методи обслуговування туристів у закладах ресторанного господарства. Обслуговування туристів у закладах ресторанного господарства за типом «шведський стіл». Особливості обслуговування споживачів при готелях.

Тема 11. Раціональна організація праці у закладах ресторанного господарства (ЗК04, ЗК05, ЗК10, СК01, СК06, ПРН05, ПРН06)

Значення раціональної організації праці. Зміст раціональної організації

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10-05.01/241.00.1/Б/ ОК 24 -2025
	Випуск _____	Зміни 0	Екземпляр № _____	Арк 51/ 18

праці. Основні напрямки раціональної організації праці. Наукова організація праці як головний фактор забезпечення раціональної організації праці. Основні групи завдань наукової організації праці: економічні, психофізіологічні та соціальні.

Форми розподілу та кооперації праці. Поняття та основні види розподілу й кооперації праці. Види розподілу праці: загальний, частковий, одиничний. Сутність технологічного, функціонального та професійно-кваліфікаційного розподілу праці та напрямки їх вдосконалення.

Види кооперації праці: міжцеховий, внутрішньо-цеховий, внутрішньодільничий, внутрішньо-бригадний. Фактори, що впливають на розподіл та кооперацію праці.

Удосконалення форм розподілу та кооперації праці. Нові форми організації праці. Удосконалення організації та обслуговування робочих місць.

Підвищення ефективності праці виробничого персоналу у закладах ресторанного господарства. Удосконалення організації підбору, підготовки та підвищення кваліфікації кадрів. Принципи управління персоналом. Кадрове планування.

Раціоналізація виробничого процесу. Характеристика режимів праці та відпочинку у закладах ресторанного господарства. Поняття режиму праці та відпочинку. Організаційно-правові основи режимів праці та відпочинку у закладах ресторанного господарства.

Характеристика основних показників тривалості робочого часу, які встановлені законодавством про працю.

Графіки виходу на роботу персоналу закладів ресторанного господарства – лінійний, стрічковий (ступінчастий), двобригадний, підсумований облік робочого часу, комбінований. Їх характеристика та основні принципи складання.

Моделювання раціональних режимів праці і відпочинку. Раціоналізація режимів праці та відпочинку у закладах ресторанного господарства. Санітарно-гігієнічні, психофізіологічні та соціальні фактори умов праці на робочому місці згідно із СанПіН 42-123-5777-91. Основні напрями поліпшення умов праці.

Нормування праці в ресторанному господарстві. Завдання, зміст та значення нормування праці в ресторанному господарстві. Загальні поняття про систему норм праці, що використовуються на підприємствах. Види норм праці та їх класифікація: норма часу, норма виробітку, норма обслуговування, норма чисельності, норми керованості, норми праці.

Принципи, які покладені в основу нормування праці. Методи нормування праці – аналітичні та сумарні, їх характеристика та принципи застосування у закладах ресторанного господарства.

Класифікація витрат робочого часу. Склад та характеристика робочого

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10-05.01/241.00.1/Б/ ОК 24 -2025
	Випуск ____	Зміни 0	Екземпляр №	Арк 51/ 19

часу – часу роботи та часу перерв. Призначення, зміст, індексація, особливості видів витрат робочого часу. Характеристика регламентованих та нерегламентованих перерв. Поняття нормованих та ненормованих витрат робочого часу.

Методи дослідження трудових процесів та витрат робочого часу. Дослідження трудових процесів методом фотографії робочого часу.

Поняття та мета проведення фотографії робочого часу. Різновиди фотографії робочого часу: виконавця, використання обладнання, виробничого процесу.

Методи безпосередніх вимірювань часу та момент них спостережень. Етапи та методика проведення фотографії робочого часу. Порядок складання фактичного та нормативного (проектованого) балансів робочого часу. Аналіз результатів спостережень фотографії робочого часу. Розрахунок основних показників ефективності використання робочого часу.

Дослідження трудових процесів методом хронометражу та фотохронометражу. Поняття та мета проведення хронометражу. Характеристика методів та основних етапів здійснення хронометражу. Методика та техніка проведення хронометражу. Обробка та аналіз хронометражних спостережень.

Шляхи удосконалення нормування праці в закладах ресторанного господарства. Шляхи визначення зростання продуктивності праці та рівня підвищення ефективності використання робочого часу. Організаційно-технічні заходи щодо поліпшення використання робочого часу та раціоналізації організації праці.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10-05.01/241.00.1/Б/ ОК 24 -2025
	Випуск ____	Зміни 0	Екземпляр №	Арк 51/ 20

4. Структура (тематичний план) навчальної дисципліни

Змістові модулі і теми	Кількість годин			
	денна форма			
	усього	лекції	практичні	самостійна робота
Модуль 1				
Змістовий модуль 1. Організаційні засади діяльності закладів ресторанного господарства				
Тема 1. Історія розвитку закладів ресторанного господарства	12	2	4	8
Тема 2. Основи організації роботи ЗРГ	14	2	4	8
Тема 3. Організація постачання в ЗРГ	16	4	4	8
Тема 4. Організація роботи складського, тарного та транспортного господарства	16	4	4	8
Разом змістовий модуль 1	58	12	16	32
Змістовий модуль 2. Організація виробництва продукції в закладах ресторанного господарства				
Тема 5. Основи організації виробництва продукції у ЗРГ	22	8	8	8
Тема 6. Основи технологічного процесу обслуговування споживачів у ЗРГ	22	8	4	8
Тема 7. Характеристика матеріально-технічної бази для організації обслуговування споживачів у ЗРГ	18	4	4	8
Разом змістовний модуль 2	62	20	16	24
Разом за модулем 1	120	32	32	56
Модуль 2				
Змістовний модуль 3. Організація обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства				
Тема 8. Організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування різних контингентів споживачів в ЗРГ	22	8	8	4
Тема 9. Організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування певного контингенту споживачів у закладах ресторанного господарства	22	8	8	4
Разом змістовний модуль 3	44	16	16	8
Змістовний модуль 4. Організація обслуговування бенкетів і спеціальних прийомів				
Тема 10. Спеціальні форми обслуговування, які використовуються в закладах ресторанного господарства	24	8	8	10
Тема 11. Раціональна організація праці у закладах ресторанного господарства	22	8	8	8
Разом змістовний модуль 4	46	16	16	18
Разом за модулем 2	90	32	32	26
ВСЬОГО	210	64	64	82

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10-05.01/241.00.1/Б/ ОК 24 -2025
	Випуск ____	Зміни 0	Екземпляр №	Арк 51/ 21

5. Теми практичних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
		Денна форма
Модуль 1		
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.	4
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.	4
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. <i>Презентація аналітичних матеріалів.</i>	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. 2. Розробка організаційно-технічних та економічних заходів зі	4

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10-05.01/241.00.1/Б/ ОК 24 -2025
	Випуск ____	Зміни 0	Екземпляр №	Арк 51/ 22

	скорочення втрат по тарі. <i>Усне опитування та презентація аналітичних матеріалів.</i>	
5	Тема 5. Основи організації виробництва продукції у закладах ресторанного господарства Практичне заняття 7 - Дослідження та оцінка стану організації виробничого процесу та організаційно-технічного рівня діючого закладу ресторанного господарства. - Формування раціональної виробничої структури закладу ресторанного господарства. - Вивчення сучасних напрямлень використання виробничих просторових ресурсів. Практичне заняття 8 - Складання виробничої програми закладів ресторанного господарства з певним виробничим циклом (визначення кількості споживачів страв). - Розробка плану-меню для різних типів закладів ресторанного господарства. Практичне заняття 9 - Складання меню з вільним вибором страв для ресторанів. - Складання меню з вільним вибором страв для кафе. - Складання меню скомплектованих обідів. Практичне заняття 10 - Розрахунок сировини по меню. - Розрахунок і підбір холодильного і теплового обладнання. - Розрахунок площі виробничих приміщень. Практичне заняття 11 - Нормативно-технічна та технологічна документація. - Методика розробки технологічних карт на кулінарну продукцію.	8
6	Тема 6. Основи технологічного процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства Практичне заняття 12 - Аналіз структури процесу обслуговування в закладі ресторанного господарства з методом обслуговування споживачів офіціантами. Практичне заняття 13 - 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 - Знайомство зі стилями дизайну діючих вітчизняних та закордонних закладів ресторанного господарства та характеристикою їх складових частин. Практичне заняття 15 - Етапи і організаційно-технологічні процеси підготовки посуду,	4

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10-05.01/241.00.1/Б/ ОК 24 -2025
	Випуск ____	Зміни 0	Екземпляр №	Арк 51/ 23

	наборів, скла, столової білизни та інших аксесуарів сервірування до обслуговування. 2. Робота з Міждержавним стандартом ГОСТ 30523-97	
	Разом за модулем 1	32
	Підсумковий контроль	Залік
Модуль 2		
Змістовий модуль 3. Організація обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства		
8	Тема 8. Організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування різних контингентів споживачів в закладах ресторанного господарства Практичне заняття 16 1. Визначення і встановлення співвідношення між основними відповідними показниками системи обслуговування. Практичне заняття 17 1. Розробка 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. 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.	8
9	Тема 9. Організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування певного 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.	8

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10-05.01/241.00.1/Б/ ОК 24 -2025
	Випуск ____	Зміни 0	Екземпляр №	Арк 51/ 24

	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.	
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. Кейтерінг як складова бізнесу в ресторанному господарстві. Аналіз ринку кейтерінгових 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.	8
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	8

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10-05.01/241.00.1/Б/ ОК 24 -2025
	Випуск ____	Зміни 0	Екземпляр №	Арк 51/ 25

	раціоналізації робочих місць структурних підрозділів основного виробництва діючого закладу ресторанного господарства. 2. Розробка альтернативних напрямів розвитку закладу ресторанного господарства.	
	Разом за модулем 2	32
	Підсумковий контроль	Екзамен

6. Завдання для самостійної роботи

Тема 1. Історія розвитку закладів ресторанного господарства

1. Охарактеризуйте виникнення перших закладів харчування.
2. Дослідіть розвиток кулінарної справи після падіння Римської імперії.
3. Укажіть особливості обслуговування в епоху Середньовіччя.
4. Дайте характеристику сфери харчування на території Київської Русі.
5. Визначте історичні віхи виникнення мистецтва кавоваріння.
6. Назвіть аспекти популяризації перших чайних закладів.
7. З'ясуйте роль М. Буланже в розвитку ресторанної індустрії.
8. Розкрийте принципи наукової організації праці Ж. Ескоф'є.
9. Дослідіть внесок кулінарних митців в еволюцію ресторанної справи.
10. Розкрийте значення закладів харчування для індустрії туризму.
11. Дайте класифікацію підприємств харчування.
12. Охарактеризуйте специфічні ознаки підприємств харчування для туристів

Тема 2. Основи організації роботи закладів ресторанного господарства

1. Особливості аналізу виробничо-торговельної структури закладів ресторанного господарства.
2. Характеристика факторів, що впливають на формування виробничо-торговельної структури закладів ресторанного господарства.
3. Характеристика функцій, які виконують заклади ресторанного господарства.
4. Класифікація виробничої структури закладів ресторанного господарства.
5. Моделювання виробничо-торговельної структури закладів ресторанного господарства з метою одержання оптимального процесу трансформації сировини та напівфабрикатів у готову продукцію.

Тема 3. Організація постачання закладів ресторанного господарства

1. У чому полягає головне завдання закладу ресторанного господарства з організації та управління постачанням?
2. Що таке угода постачання і який існує термін її укладання?

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10-05.01/241.00.1/Б/ ОК 24 -2025
	Випуск _____	Зміни 0	Екземпляр №	Арк 51/ 26

3. Розкрийте сутність прямих довгострокових зв'язків ?
4. Які основні принципи будування взаємовідносин з постачальниками?
5. Які існують форми постачання у практиці роботи закладів ресторанного господарства?
6. У чому підміна транзитної форми постачання від складської?
7. Назвіть форми і методи постачання закладів ресторанного господарства продовольчими товарами та предметами матеріально-технічного забезпечення.
8. Які існують способи доставки сировини та продовольчих товарів до закладів ресторанного господарства? У чому полягає їх сутність?
9. Назвіть вимоги до транспортування харчових продуктів.
10. Як розраховується добова потреба закладів у сировині та продовольчих товарах?
11. Відобразіть модель розрахунку продовольчого балансу.
12. Назвіть номенклатуру предметів матеріально-технічного оснащення закладів ресторанного господарства.
13. Назвіть фактори впливу на потребу закладів ресторанного господарства у предметах матеріально-технічного оснащення.

Тема 4. Організація роботи складського, тарного та транспортного господарства

1. У чому полягають основні функції складського господарства?
2. Назвіть класифікаційні ознаки складських приміщень.
3. Назвіть вимоги до температурного режиму зберігання сировини; напівфабрикатів; відходів; тари.
4. Назвіть устаткування та інвентар складських приміщень.
5. Назвіть об'ємно-планувальні вимоги до складських приміщень.
6. У чому полягають санітарно-гігієнічні вимоги до складських приміщень?
7. Назвіть основні правила зберігання продуктів.
8. Які служби здійснюють контроль якості продуктів та товарів у закладі ресторанного господарства?
9. Які товари забороняється приймати до закладу ресторанного господарства?
10. Що є наслідками виникнення ненормованих втрат?
11. Яка послідовність відпуску сировини і продовольчих товарів на виробництво до власного закладу; до філій; до буфетів?
12. Назвіть склад тарного господарства закладу ресторанного господарства.
13. Згідно з якими ознаками класифікується тара?
14. Назвіть заходи щодо підтримки складських приміщень у належному

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10-05.01/241.00.1/Б/ ОК 24 -2025
	Випуск _____	Зміни 0	Екземпляр №	Арк 51/ 27

санітарному стані.

Тема 5. Основи організації виробництва продукції у закладах ресторанного господарства

1. У чому полягають основні положення раціональної організації виробництва?
2. Яку структуру має виробництво закладу ресторанного господарства?
3. Які Ви знаєте умови виділення цеху в самостійну виробничу одиницю?
4. Дайте визначення ознакам спеціалізації цехів: технологічній, предметній, змішаній.
5. Охарактеризуйте виробничі процеси за їх видами.
6. Назвіть основні принципи раціональної організації виробничих процесів.
7. Які ознаки поточного виробництва?
8. Назвіть вимоги до раціональної організації виробничих приміщень.
9. Наведіть значення коефіцієнтів використання площі для розрахунку виробничих приміщень закладів ресторанного господарства.
10. Який принцип раціональної організації виробничих процесів має три форми?
11. Розкрийте подвійну сутність оперативного планування виробництвом.
12. Назвіть осіб, які здійснюють оперативне планування підприємством; виробництвом.
13. Яка сфера застосування наряду-замовлення; планового меню; плану-меню? Дайте визначення цим поняттям.
14. Фактори впливу на асортимент страв і виробів в плані-меню.
15. Напишіть модель розрахунку середньоденної кількості кулінарної продукції за структурою.
16. Які існують правила розташування страв у меню?

Тема 6. Основи технологічного процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства

1. Яка класифікація методів обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства?
2. Яка класифікація форм самообслуговування та їх характеристика?
3. Яка структура процесу самообслуговування у ЗРГ?
4. Яка класифікація форм обслуговування офіціантами та їх характеристика?
5. Що означає поняття «змішані форми обслуговування споживачів» та яка сфера їх застосування?

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10-05.01/241.00.1/Б/ ОК 24 -2025
	Випуск ____	Зміни 0	Екземпляр №	Арк 51/ 28

Тема 7. Характеристика матеріально-технічної бази для організації обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства

1. Що включається до вимог щодо безпеки послуг?
2. Що включається до вимог щодо екологічності послуг?
3. Які нормативні документи встановлюють класифікацію послуг, загальні вимоги до якості та безпеки послуг, що здійснюються у сфері ресторанного господарства?
4. Назвіть структурні елементи матеріально-технічної бази закладу ресторанного господарства для організації обслуговування споживачів.
5. Які Ви знаєте види устаткування, що використовуються для здійснення процесів обслуговування споживачів?
6. Дайте характеристику та визначте призначення класичного вітчизняного порцелянового та фаянсового посуду, який має утилітарне, функціональне та декоративне призначення.
7. Дайте характеристику основним та додатковим наборам та визначить їх призначення.
8. Охарактеризуйте дерев'яний посуд та набори і визначте сферу їх застосування.
9. Охарактеризуйте посуд і набори з полімерних матеріалів, їх перевагу і недоліки та визначте сферу їх використання.
10. Дайте характеристику посуду з фольги та картону з фольгою і визначте сферу їх застосування.
11. Охарактеризуйте сучасні тенденції (європейські та вітчизняні) у розмірах, місткості та призначенні утилітарного, функціонального та декоративного посуду та наборів.
12. Дайте характеристику асортименту посуду із скла і його сполук іноземних виробників, які функціонують на ринку України.

Тема 8. Організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування різних контингентів споживачів в закладах ресторанного господарства

1. Дайте відповідне визначення термінам: послуга; процес обслуговування; умови обслуговування; якість послуги; безпека послуги; екологічність послуги.
2. На які види підрозділяються послуги, які надаються споживачам закладами ресторанного господарства різних типів та класів та громадянами підприємствами?
3. Що включається до вимог щодо безпеки послуг?
4. Що включається до вимог щодо екологічності послуг?
5. Які нормативні документи встановлюють класифікацію послуг, загальні

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10-05.01/241.00.1/Б/ ОК 24 -2025
	Випуск _____	Зміни 0	Екземпляр № _____	Арк 51/ 29

вимоги до якості та безпеки послуг, що здійснюються у сфері ресторанного господарства?

6. Назвіть структурні елементи матеріально-технічної бази закладу ресторанного господарства для організації обслуговування споживачів.

7. Які Ви знаєте види устаткування, що використовуються для здійснення процесів обслуговування споживачів?

8. Дайте характеристику та визначте призначення класичного вітчизняного порцелянового та фаянсового посуду, який має утилітарне, функціональне та декоративне призначення.

9. Дайте характеристику основним та додатковим наборам та визначить їх призначення.

10. Охарактеризуйте дерев'яний посуд та набори і визначте сферу їх застосування.

11. Охарактеризуйте посуд і набори з полімерних матеріалів, їх перевагу і недоліки та визначте сферу їх використання.

12. Дайте характеристику посуду з фольги та картону з фольгою і визначте сферу їх застосування.

13. Охарактеризуйте сучасні тенденції (європейські та вітчизняні) у розмірах, місткості та призначенні утилітарного, функціонального та декоративного посуду та наборів.

14. Дайте характеристику асортименту посуду із скла і його сполук іноземних виробників, які функціонують на ринку України.

15. Здійсніть класифікацію видів, методів та форм обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.

16. Охарактеризуйте загальні вимоги до обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства різного формату.

17. Охарактеризуйте техніку обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства та її складові елементи.

18. Вимоги щодо етичних норм поведінки обслуговуючого персоналу в закладах ресторанного господарства.

19. Вимоги щодо організації обслуговування споживачів при змішаних методах обслуговування.

20. Згідно з якими ознаками класифікуються роздаткові лінії?

21. Які особливості має організація роздавальної зони в ресторанах з різними методами обслуговування споживачів?

22. Які існують особливості компоновочного вирішення розміщення зони роздачі з урахуванням закордонного досвіду?

23. Які основні показники якості функціонування роздавальних ліній?

24. Які існують основні способи подавання страв? У чому воші полягають?

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10-05.01/241.00.1/Б/ ОК 24 -2025
	Випуск ____	Зміни 0	Екземпляр №	Арк 51/30

25. Назвіть черговість подання споживачеві «Борщу українського з пампушками».
26. У чому полягають особливості подавання коктейль-салатів?
27. У чому полягає різниця в подаванні зернистої та паюсної ікри?
28. Яка різниця існує при подаванні страв «кокот» та «жульєн»?
29. Зазначте особливості подавання страв «кокіль».
30. Особливості подання тартинок.
31. Які особливості існують при подаванні прозорих супів з гарніром та без нього?
32. Які особливості існують при подаванні супів-пюре, супів-крем?
33. У чому полягають особливості подавання холодних супів?
34. Які існують правила подавання національних супів?
35. Назвіть особливості подавання других страв в одно-порційних та багато порційних блюдах.
36. Правила подавання других страв на порційних сковорідках.
37. Правила подавання других гарячих страв за допомогою приставних (підсобних)столиків у залі ресторану.
38. Правила подавання других страв у керамічних горщиках.

Тема 9. Організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування певного контингенту споживачів у закладах ресторанного господарства

1. У чому полягає особливість контингенту споживачів шкільних та студентських їдалень?
2. У чому полягає особливість попиту на послуги закладів ресторанного господарства з боку студентів ВНЗ, коледжів? Чи є різниця у їх попиті?
3. Нормативи забезпечення місцями у закладах ресторанного господарства при навчальних закладах (ВНЗ, коледжах, середніх професійно-технічних училищах, середніх спеціальних навчальних закладах).
4. Особливості організації роздавальних ліній в їдальнях при ВНЗ.
5. Особливості формування вхідних потоків споживачів у закладах ресторанного господарства за місцем навчання.
6. Фактори впливу на формування відповідної мережі закладів в ресторанного господарства за місцем навчання.
7. Особливості раціонів харчування дітей шкільного віку.
8. Організація обслуговування школярів різних вікових груп в їдальні.
9. Правила обслуговування школярів харчуванням у класах.
10. Який тип закладів ресторанного господарства використовується для організації обслуговування споживачів у місцях масового відпочинку населення?

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10-05.01/241.00.1/Б/ ОК 24 -2025
	Випуск ____	Зміни 0	Екземпляр №	Арк 51/ 31

11. Які особливості притаманні процесам обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства при театрах, палацах культури, кінотеатрах, цирку тощо?

12. Які особливості існують при організації обслуговування учасників з'їздів, конференцій, фестивалів, форумів?

13. Назвіть послуги, які можуть бути додатково надані при організації кави-брейк?

14. У чому полягають особливості організації обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства готельних комплексів?

15. Яким чином здійснюється організація обслуговування в номерах готелю?

16. Які форми обслуговування пропонуються мешканцям готельних комплексів у відповідних закладах ресторанного господарства?

17. Назвіть номенклатуру додаткових послуг, що надається закладами ресторанного господарства мешканцям готелю?

18. У чому полягає особливість організації обслуговування іноземних туристів?

19. Які прискорені методи обслуговування споживачів існують в ресторанах при готелях?

20. Які особливості існують при організації обслуговування споживачів у закладах та на шляху слідування на залізничному транспорті? повітряному транспорті? водному транспорті? Автомобільному транспорті?

21. Які існують особливості в організації обслуговування автопасажирів у закладі «Макдональдс Драйв»?

Тема 10. Спеціальні форми обслуговування, які використовуються в закладах ресторанного господарства

1. Назвіть класифікаційні ознаки бенкетів.
2. Які існують особливості в організації підготовчої роботи бенкетів?
3. Особливості зустрічі гостей та правил подавання аперитиву.
4. Які варіанти оформлення бенкетних столів квітами Ви знаєте?
Охарактеризуйте їх.

5. Які Ви знаєте варіанти подавання аперитиву?
6. Які складові процесу обслуговування бенкетів та прийомів?
7. У чому полягає різниця в сервіровці столу для бенкету з повним та частковим обслуговуванням офіціантами?

8. Які існують альтернативні варіанти попереднього сервірування куверту на бенкеті - чай та бенкеті - кава залежно від обраного виду меню?

9. Вимоги, які висуваються до обслуговуючого персоналу на бенкеті-чаї.

10. Що таке дипломатичний протокол?

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10-05.01/241.00.1/Б/ ОК 24 -2025
	Випуск ____	Зміни 0	Екземпляр №	Арк 51/ 32

11. Як класифікуються дипломатичні прийоми?
12. Назвіть складові підготовчої роботи з організації прийому.
13. Визначте основні правила складання схеми розміщення гостей за бенкетним столом.
14. На яких бенкетах-прийомах здійснюється зосереджене; розосереджене розміщення гостей?
15. Які особливості має меню залежно від виду бенкету прийому?
16. Яка черговість сервірування одного куверту на банкеті прийомі?
17. Як розподіляється робота між офіціантами на бенкеті-прийомі з розсадкою?
18. Вкажіть черговість обслуговування учасників бенкету-прийому з розсадкою.
19. Які Ви знаєте варіанти подавання гарячих напоїв власного виробництва під час обслуговування на банкеті-прийомі?
20. Визначте час, коли на банкеті-прийомі без розсадки здійснюється подавання коньяку?
21. Який напій подають гостям на бенкетах-прийомах без розсадки наприкінці обслуговування?
22. Назвіть правила поведінки офіціантів під час промов, тостів.
23. Які існують особливості в підготовці приміщень і розташуванні столів на бенкетах - фуршеттах?
24. Які існують варіанти сервірування столів склом на бенкетах-фуршеттах?
25. Яка існує черговість сервірування фуршетних столів склом?
26. Яка існує черговість сервірування фуршетних столів посудом?
27. Яка існує черговість сервірування фуршетних столів стравами та напоями?
28. Вкажіть особливості оформлення пляшок з червоним сухим вином при сервіруванні фуршетних столів.
29. Особливості прикрашання фуршетних столів квітами та іншими аксесуарами.
30. Особливості розміщення посуду зі стравами на фуршетному столі.
31. Правила подавання гарячих страв та гарячих напоїв на бенкеті-фуршеті.
32. Правила подавання аперитивів на бенкеті-фуршеті.

Тема 11. Раціональна організація праці у закладах ресторанного господарства

- 1 У чому полягають основні завдання технічного нормування?
2. Які є різновиди норм праці? Дайте їм характеристику.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10-05.01/241.00.1/Б/ ОК 24 -2025
	Випуск _____	Зміни 0	Екземпляр №	Арк 51/33

3.3 чого складається оперативний час і на що він витрачається працівником?

4. Які витрати робочого часу включаються до норми часу на виготовлення страви абовиробу?

5. Які ви знаєте види спостережень витрат робочого часу робітника та часу використання устаткування?

6. Які ви знаєте коефіцієнти використання устаткування? Відтворіть алгоритми їх розрахунку.

7. Що таке хронометраж робочого часу? Яка сфера його застосування?

8. Зазначте правила здійснення його та обробки результатів.

9. Які ви знаєте різновиди графіків виходу на роботу в закладах ресторанного господарства?

10. Які ви знаєте види робочого дня в закладах ресторанного господарства?

11. Які ви знаєте основні напрями наукової організації праці?

12. Які ви знаєте норми штучного освітлення для виробничих приміщень закладів ресторанного господарства?

13. Що таке коефіцієнт природного освітлення та як він визначається?

15. Які значення він приймає для різних груп приміщень?

16. Які ви знаєте різновиди дисципліни праці?

17. Які наслідки виникають при суворому порушенні технологічної дисципліни виробництва?

18. Як розраховується інтегральний показник атестації робочих місць?

19. Дайте характеристику кожному з етапів атестації робочих місць.

20. Намалуйте схему проведення АРМ.

21. Дайте характеристику системі оцінки одиничних показників при проведенні АРМ.

22. При яких числових значеннях інтегрального показника робоче місце може бути атестоване ?

23. При яких числових значеннях інтегрального показника робоче місце вважається неатестованим?

24. При яких числових значеннях інтегрального показника робоче місце вважається неатестованим і підлягає ліквідації або модернізації?

7. Індивідуальні самостійні завдання

1. Основні напрями, тенденції та перспективи розвитку ресторанного господарства.

2. Основні терміни та визначення щодо класифікації закладів ресторанного господарства.

3. Перспективи розвитку та змін функцій закладів ресторанного

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10-05.01/241.00.1/Б/ ОК 24 -2025
	Випуск ____	Зміни 0	Екземпляр №	Арк 51/ 34

господарства.

4. Організація тарного господарства закладів ресторанного господарства.

5. Організація транспортно-експедиційних операцій та транспортного господарства.

6. Організація вагового та контрольно-касового господарства.

7. Класифікація та характеристика виробничих процесів.

8. Складові виробничого процесу.

9. Напрямки покращення умов праці в закладах ресторанного господарства.

10. Покращення організації, підбору, підготовки, підвищення кваліфікації кадрів.

11. Організація служби раціональної організації праці на підприємствах.

12. Характеристика способів розрахунку за отримані послуги.

13. Вимоги до температурного режиму, вентиляції, санітарного стану в приміщеннях для споживачів.

14. Сучасні напрямки в оформленні інтер'єрів торговельних приміщень закладів ресторанного господарства.

15. Меблі в інтер'єрі, вимоги до них.

16. Основні види столової білизни закладів ресторанного господарства та її типорозміри.

17. Основні види порцелянового посуду закладів ресторанного господарства та її типорозміри і призначення.

18. Основні види столових приборів закладів ресторанного господарства та їх призначення.

19. Основні види столового скла закладів ресторанного господарства та її призначення..

20. Види обслуговування, що використовуються у закладах ресторанного господарства.

21. Форми, методи обслуговування офіціантами у закладах ресторанного господарства та їх характеристика.

22. Форми, методи самообслуговування в закладах ресторанного господарства та їх характеристика.

8. Методи навчання

Під час викладання навчальної дисципліни використовуються методи навчання, що сприяють досягненню відповідних програмних результатів.

Результат навчання	Методи навчання
--------------------	-----------------

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10-05.01/241.00.1/Б/ ОК 24 -2025
	Випуск ____	Зміни 0	Екземпляр №	Арк 51/ 35

Результат навчання	Методи навчання
ПРН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.	– Вербальні методи (лекція, пояснення) – Наочні методи (презентація) – Практичні методи (вирішення кейсів) – Дискусійний метод – Дослідницький метод – Метод активного навчання (проведення ділових ігор) – Методи самостійної роботи (анотування опрацьованого матеріалу, виконання завдань, підготовка доповідей)
ПРН 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.	– Вербальні методи (лекція, пояснення) – Наочні методи (презентація) – Практичні методи (вирішення кейсів) – Дискусійний метод – Дослідницький метод – Метод активного навчання (проведення ділових ігор) – Методи самостійної роботи (анотування опрацьованого матеріалу, виконання завдань, підготовка доповідей)
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.	– Вербальні методи (лекція, пояснення) – Наочні методи (презентація) – Практичні методи (вирішення кейсів) – Дискусійний метод – Дослідницький метод – Метод активного навчання (проведення ділових ігор) – Методи самостійної роботи (анотування опрацьованого матеріалу, виконання завдань, підготовка доповідей)
ПРН 09. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.	– Вербальні методи (лекція, пояснення) – Наочні методи (презентація) – Практичні методи (вирішення кейсів) – Дискусійний метод – Дослідницький метод – Метод активного навчання (проведення ділових ігор) – Методи самостійної роботи (анотування опрацьованого матеріалу, виконання завдань, підготовка доповідей)
ПРН 11. Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства.	– Вербальні методи (лекція, пояснення) – Наочні методи (презентація) – Практичні методи (вирішення кейсів) – Дискусійний метод – Дослідницький метод – Метод активного навчання (проведення

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10-05.01/241.00.1/Б/ ОК 24 -2025
	Випуск ____	Зміни 0	Екземпляр №	Арк 51/ 36

Результат навчання	Методи навчання
	ділових ігор) – Методи самостійної роботи (анотування опрацьованого матеріалу, виконання завдань, підготовка доповідей)
ПРН 12. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.	– Вербальні методи (лекція, пояснення) – Наочні методи (презентація) – Практичні методи (вирішення кейсів) – Дискусійний метод – Дослідницький метод – Метод активного навчання (проведення ділових ігор) – Методи самостійної роботи (анотування опрацьованого матеріалу, виконання завдань, підготовка доповідей)
ПРН 20. Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави.	– Вербальні методи (лекція, пояснення) – Наочні методи (презентація) – Практичні методи (вирішення кейсів) – Дискусійний метод – Дослідницький метод – Метод активного навчання (проведення ділових ігор) – Методи самостійної роботи (анотування опрацьованого матеріалу, виконання завдань, підготовка доповідей)
ПРН 24. Організовувати та просувати на ринку якісне споживання додаткових готельних послуг (екскурсійних, рекреаційних).	– Вербальні методи (лекція, пояснення) – Наочні методи (презентація) – Практичні методи (вирішення кейсів) – Дискусійний метод – Дослідницький метод – Метод активного навчання (проведення ділових ігор) – Методи самостійної роботи (анотування опрацьованого матеріалу, виконання завдань, підготовка доповідей)

9. Методи контролю

Перевірка досягнення програмних результатів навчання здійснюється з використанням наступних методів.

Результат навчання	Методи контролю
ПРН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.	– Усне опитування, участь у дискусії, відповіді на проблемні запитання – Перевірка виконання домашніх завдань,

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10-05.01/241.00.1/Б/ ОК 24 -2025
	Випуск ____	Зміни 0	Екземпляр №	Арк 51/ 37

Результат навчання	Методи контролю
	практичних завдань, кейсів – Поточне тестування – Перевірка виконання індивідуальних завдань – Самооцінювання та взаємооцінювання – Залік / Екзамен
ПРН 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.	– Усне опитування, участь у дискусії, відповіді на проблемні запитання – Перевірка виконання домашніх завдань, практичних завдань, кейсів – Поточне тестування – Перевірка виконання індивідуальних завдань – Самооцінювання та взаємооцінювання – Залік / Екзамен
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.	– Усне опитування, участь у дискусії, відповіді на проблемні запитання – Перевірка виконання домашніх завдань, практичних завдань, кейсів – Поточне тестування – Перевірка виконання індивідуальних завдань – Самооцінювання та взаємооцінювання – Залік / Екзамен
ПРН 09. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.	– Усне опитування, участь у дискусії, відповіді на проблемні запитання – Перевірка виконання домашніх завдань, практичних завдань, кейсів – Поточне тестування – Перевірка виконання індивідуальних завдань – Самооцінювання та взаємооцінювання – Залік / Екзамен
ПРН 11. Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства.	– Усне опитування, участь у дискусії, відповіді на проблемні запитання – Перевірка виконання домашніх завдань, практичних завдань, кейсів – Поточне тестування – Перевірка виконання індивідуальних завдань – Самооцінювання та взаємооцінювання – Залік / Екзамен
ПРН 12. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.	– Усне опитування, участь у дискусії, відповіді на проблемні запитання – Перевірка виконання домашніх завдань, практичних завдань, кейсів – Поточне тестування – Перевірка виконання індивідуальних завдань – Самооцінювання та взаємооцінювання

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10-05.01/241.00.1/Б/ ОК 24 -2025
	Випуск ____	Зміни 0	Екземпляр №	Арк 51/ 38

Результат навчання	Методи контролю
	– Залік / Екзамен
ПРН 20. Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави.	– Усне опитування, участь у дискусії, відповіді на проблемні запитання – Перевірка виконання домашніх завдань, практичних завдань, кейсів – Поточне тестування – Перевірка виконання індивідуальних завдань – Самооцінювання та взаємооцінювання – Залік / Екзамен
ПРН 24. Організовувати та просувати на ринку якісне споживання додаткових готельних послуг (екскурсійних, рекреаційних).	– Усне опитування, участь у дискусії, відповіді на проблемні запитання – Перевірка виконання домашніх завдань, практичних завдань, кейсів – Поточне тестування – Перевірка виконання індивідуальних завдань – Самооцінювання та взаємооцінювання – Залік / Екзамен

10. Оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти

Оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти з навчальної дисципліни здійснюється відповідно до Положення про оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти у Державному університеті «Житомирська політехніка» та розподілу балів, що наведений нижче.

Система оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти з навчальної дисципліни включає:

– поточний, модульний та підсумковий контроль – для здобувачів денної форми навчання.

Поточний контроль проводиться для оцінювання рівня засвоєння знань, формування умінь і навичок здобувачів вищої освіти впродовж вивчення ними матеріалу модуля (змістових модулів) навчальної дисципліни. Поточний контроль здійснюється під час проведення навчальних занять.

Модульний контроль проводиться з метою оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти за модуль (змістові модулі) навчальної дисципліни. Модульний контроль проводиться під час навчального заняття після завершення вивчення матеріалу модуля (змістових модулів) навчальної дисципліни. Модульний контроль здійснюється у формі тестування.

Підсумковий контроль проводиться для підсумкового оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти з навчальної дисципліни. Підсумковий контроль у формі заліку проводиться у першому семестрі, у формі екзамену – у другому семестрі вивчення навчальної дисципліни. Процедура

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10-05.01/241.00.1/Б/ ОК 24 -2025
	Випуск ____	Зміни 0	Екземпляр №	Арк 51/ 39

складання заліку та екзамену визначена у Положенні про організацію освітнього процесу у Державному університеті «Житомирська політехніка».

Розподіл балів з навчальної дисципліни

Види робіт здобувача вищої освіти	Кількість балів за семестр
	денна форма
Семестр 1	
Виконання завдань поточного контролю	60
Виконання завдань модульного контролю	40
Підсумкова семестрова оцінка	100
Семестр 2	
Виконання завдань поточного контролю	60
Виконання завдань модульного контролю	40
Підсумкова семестрова оцінка	100

Розподіл балів за виконання завдань поточного контролю

Види робіт здобувача вищої освіти	Кількість балів за семестр	
	денна форма	заочна форма
Семестр 1		
Виконання завдань під час навчальних занять	54	-
Виконання та захист індивідуальних самостійних завдань	6	-
Виконання науково-дослідної роботи та інших видів робіт (додаткові – заохочувальні бали):		
1. Участь у студентських предметних олімпіадах, Всеукраїнському конкурсі студентських наукових робіт, грантах	5 до 10	-
2. Підготовка тез доповідей наукових конференцій	до 5	-
3. Участь у засіданнях наукового гуртка		
4. Участь у вебінарах професійних організацій та стейкхолдерів	5	
5. Інші види робіт (участь у науково-дослідних роботах кафедри)	до 10	
Разом за виконання завдань поточного контролю	60	-
Семестр 2		
Виконання завдань під час навчальних занять	54	-
Виконання та захист індивідуальних самостійних завдань	6	-

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10-05.01/241.00.1/Б/ ОК 24 -2025
	Випуск ____	Зміни 0	Екземпляр №	Арк 51/ 40

Види робіт здобувача вищої освіти	Кількість балів за семестр	
	денна форма	заочна форма
Виконання науково-дослідної роботи та інших видів робіт (додаткові – заохочувальні бали): 1. Участь у студентських предметних олімпіадах, Всеукраїнському конкурсі студентських наукових робіт, грантах 2. Підготовка тез доповідей наукових конференцій 3. Участь у засіданнях наукового гуртка 4. Участь у вебінарах професійних організацій та стейкхолдерів 5. Інші види робіт (участь у науково-дослідних роботах кафедри)	5 до 10 до 5 5 до 10	-
Разом за виконання завдань поточного контролю	60	-

Розподіл балів за виконання завдань під час навчальних занять

Види робіт здобувача вищої освіти ¹	Кількість балів за семестр	
	денна форма	заочна форма
Семестр 1		
Відповіді (виступи) на заняттях	1	-
Участь у дискусії	0,5	-
Виконання тестових завдань	0,5	-
Відвідування лекційних занять	1	-
Виконання та захист практичних завдань, вправ, кейсів	1	-
Відповіді (виступи) на заняттях	1	-
Разом за виконання завдань під час навчальних занять	4	-
Семестр 2		
Відповіді (виступи) на заняттях	1	-
Участь у дискусії	0,5	-
Виконання тестових завдань	0,5	-
Відвідування лекційних занять	1	-
Виконання та захист практичних завдань, вправ, кейсів	1	-
Відповіді (виступи) на заняттях	1	-
Разом за виконання завдань під час навчальних занять	4	-

З метою застосування цілих чисел для оцінювання результатів роботи здобувачів під час навчальних занять протягом семестру може використовуватися 100-бальна шкала оцінювання щодо кожного окремо виду робіт. Розрахунок загальної кількості балів, які здобувач може набрати за

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10-05.01/241.00.1/Б/ ОК 24 -2025
	Випуск ____	Зміни 0	Екземпляр №	Арк 51/ 41

результатами роботи під час навчальних занять за семестр, проводиться за формулою:

$$P_{\text{НЗ}} = \sum(P_i \times BK_i) \times K_{\text{НЗ}}, \quad (1)$$

де $P_{\text{НЗ}}$ – загальна кількість балів, набраних здобувачем за виконання завдань під час навчальних занять за семестр;

P_i – кількість набраних здобувачем балів за семестр за виконання i -го виду робіт під час навчальних занять (за 100-бальною шкалою);

BK_i – ваговий коефіцієнт за виконання i -го виду робіт під час навчальних занять. Значення вагових коефіцієнтів розраховуються шляхом ділення кількості балів, яка передбачена за виконання окремого виду робіт під час навчальних занять, на сумарну кількість балів за виконання усіх видів робіт під час навчальних занять за семестр;

$K_{\text{НЗ}}$ – коригувальний коефіцієнт, який визначається шляхом ділення кількості балів, що передбачена за виконання завдань під час навчальних занять за семестр, на 100 балів.

Розподіл балів за виконання завдань модульного контролю

Види робіт здобувача вищої освіти денної форми навчання	Кількість балів за семестр
Семестр 1	
Виконання завдань модульного контролю 1	20
Виконання завдань модульного контролю 2	20
Разом за виконання завдань модульного контролю	40
Семестр 2	
Виконання завдань модульного контролю 1	20
Виконання завдань модульного контролю 2	20
Разом за виконання завдань модульного контролю	40

Якщо здобувач вищої освіти денної форми навчання виконав завдання модульного контролю і з урахуванням отриманих балів за поточний контроль набрав у сумі 60 балів або більше за семестр, він може погодити дану оцінку в електронному кабінеті і вона стане семестровою оцінкою за вивчення навчальної дисципліни.

Якщо здобувач вищої освіти денної форми навчання під час вивчення навчальної дисципліни за семестр набрав 60 балів або більше і бажає покращити свій результат успішності, він проходить процедуру підсумкового контролю. Набрані бали за виконання завдань підсумкового контролю, а також

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10-05.01/241.00.1/Б/ ОК 24 -2025
	Випуск _____	Зміни 0	Екземпляр №	Арк 51/ 42

бали за поточний контроль сумуються і формується семестрова оцінка з навчальної дисципліни. Бали, які здобувач вищої освіти набрав за виконання завдань модульного контролю, при цьому не враховуються під час розрахунку семестрової оцінки з навчальної дисципліни.

На залік з навчальної дисципліни, яка вивчається впродовж двох семестрів, виносяться ключові питання з першого семестру вивчення навчальної дисципліни. На екзамен з навчальної дисципліни, яка вивчається впродовж двох семестрів, виносяться ключові питання з усієї навчальної дисципліни.

Здобувач вищої освіти допускається до процедури підсумкового контролю у формі заліку або екзамену, якщо протягом семестру за виконання завдань поточного контролю набрав 20 балів або більше.

Якщо здобувач вищої освіти протягом семестру за результатами поточного контролю набрав 15–19 балів, він отримує право за власною заявою опанувати окремі теми (змістові модулі) навчальної дисципліни понад обсяги, встановлені навчальним планом освітньої програми¹. Вивчення окремих тем (змістових модулів) навчальної дисципліни понад обсяги, встановлені навчальним планом освітньої програми, здійснюється у вільний від занять здобувача вищої освіти час.

Якщо здобувач вищої освіти протягом семестру за результатами поточного контролю набрав від 0 до 14 балів (включно), він вважається таким, що не виконав вимоги робочої програми навчальної дисципліни та має академічну заборгованість. Здобувач вищої освіти отримує право за власною заявою опанувати навчальний матеріал дисципліни за даний семестр у наступному семестрі понад обсяги, встановлені навчальним планом освітньої програми¹.

Процедура надання додаткових освітніх послуг здобувачу вищої освіти з метою вивчення навчального матеріалу дисципліни понад обсяги, встановлені навчальним планом освітньої програми, визначена у Положенні про надання додаткових освітніх послуг здобувачам вищої освіти в Державному університеті «Житомирська політехніка».

Визнання результатів навчання, набутих у неформальній та/або інформальній освіті

Визнання результатів навчання, набутих у неформальній та/або інформальній освіті в рамках окремих тем навчальної дисципліни, здійснюється викладачем за зверненням здобувача вищої освіти та представленням документів, які підтверджують результати навчання (сертифікати, свідоцтва, скріншоти тощо). Рішення про визнання та оцінка за відповідну частину

¹ Положення щодо вивчення навчального матеріалу дисципліни понад обсяги, встановлені навчальним планом освітньої програми, не поширюється на останній семестр навчання на всіх рівнях вищої освіти.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10-05.01/241.00.1/Б/ ОК 24 -2025
	Випуск ____	Зміни 0	Екземпляр №	Арк 51/ 43

освітнього компонента приймається викладачем за результатами співбесіди зі здобувачем вищої освіти.

Визнання результатів навчання, набутих у неформальній та/або інформальній освіті в рамках цілого освітнього компонента, здійснюється за процедурою, яка визначена у Положенні про організацію освітнього процесу у Державному університеті «Житомирська політехніка».

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10-05.01/241.00.1/Б/ ОК 24 -2025
	Випуск ____	Зміни 0	Екземпляр №	Арк 51/ 44

Шкала оцінювання

Шкала ЄКТС	Національна шкала		100-бальна шкала
	Екзамен	Залік	
A	Відмінно	Зараховано	90-100
B	Добре	Зараховано	82-89
C			74-81
D	Задовільно	Зараховано	64-73
E			60-63
FX	Незадовільно	Не зараховано	35-59
F			0-34

11. Глосарій

№ з/п	Термін державною мовою	Відповідник англійською мовою
1	Агроготель	Agrohotel
2	Акваторія	Aquahotel
3	Американський план	American plan
4	Американський сніданок	American breakfast
5	Аналогічні готелям засоби розміщення	Similar to hotels accommodation facilities
6	Англійський сніданок	English breakfast
7	Анімаційна команда	Animation team
8	Анімаційна програма	Animation program
9	Анкета	Application form
10	Анулювання	Cancellation
11	Апартамент	Apartment
12	Апартамент-готель	Apartment-hotel
13	Багатомісний номер	Multi-bed room
14	База відпочинку	Recreation center
15	База даних клієнтів	Customer database
16	Бар	Bar
17	Безбар'єрне середовище	Barrier-free environment
18	Бермудський план	Bermuda Plan
19	Бізнес-готель	Business hotel
20	Бізнес-центр	Business center
21	Білизна постільна	Bed linen
22	Блок місць	Block of seats
23	Ботель	Bothel
24	Бронювання	Reservation
25	Бронювання з виставленням рахунку	Booking with invoicing

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10-05.01/241.00.1/Б/ ОК 24 -2025
	Випуск ____	Зміни 0	Екземпляр №	Арк 51/ 45

№ з/п	Термін державною мовою	Відповідник англійською мовою
26	Бронювання з попередньою оплатою	Booking with advance payment
27	Бронювання під гарантію підприємства	Booking under the company's guarantee
28	Бронювання під гарантію кредитної карти	Booking under the guarantee of a credit card
29	Будинок відпочинку	House of rest
30	Бунгало	Bungalow
31	Бюро обслуговування	Service Bureau
32	Велнес	Wellness
33	Вестибюль готелю	Lobby of the hotel
34	Вид на море, гори, сад	View of the sea, mountains, garden
35	Відмова від бронювання послуг	Refusal to book services
36	Вілла	Villa
37	Вітальня	Living room
38	Гарантоване бронювання	Guaranteed reservation
39	Гарні-готель	Garni Hotel
40	Гірський притулок	Mountain shelter
41	Гостинність	Hospitality
42	Готелі-казино	Casino hotels
43	Готель	Hotel
44	Готель-лідо	Hotel-lido
45	Готель-люкс	Luxury hotel
46	Готельна анімація	Hotel animation
47	Готельні індустрія	Hospitality industry
48	Готельна послуга	Hotel service
49	Готельний ланцюг	Hotel chain
50	Готельно-офісний центр	Hotel and office center
51	Готель-резиденція	Hotel-residence
52	Готель-шато	Hotel chateau
53	Групові тарифи	Group rates
54	Дитячий оздоровчий комплекс	Children's health complex
55	Дитячий табір	Children's camp
56	Додаткові послуги	Additional services Елементи фірмового стилю
57	Документальне оформлення гостя	Documentary registration of the guest
58	Дуплекс	Duplex
59	Експлуатаційна програма	Operational program
60	Елементи фірмового стилю	Corporate identity elements
61	Європейський план	European plan
62	Завантаження готелю	Loading the hotel
63	Замовлення	Order
64	Знижка	Discount
65	Зустріч-провод	Meet and greet

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10-05.01/241.00.1/Б/ ОК 24 -2025
	Випуск ____	Зміни 0	Екземпляр №	Арк 51/ 46

№ з/п	Термін державною мовою	Відповідник англійською мовою
66	Імідж	Image
67	Інтер'єр готелю	Hotel interior
68	Інтернет-бронювання	Online booking
69	Картка готелю	Hotel card
70	Категорія готелю	Hotel category
71	Кемпер	Camper
72	Керівник готелю	Hotel manager
73	Клуб-готель	Club Hotel
74	Комфорт	Comfort
75	Конгрес-готель	Congress Hotel
76	Консьєрж	Concierge
77	Континентальний сніданок	Continental breakfast
78	Конференц-зал	Conference hall
79	Корпоративні тарифи	Corporate rates
80	Круїзне судно	Cruise ship
81	Курортний готель	Resort hotel
82	Лікувально-оздоровчий комплекс	Medical and health complex
83	Лотель	Lotel
84	Міні-кухня	Kitchenette
85	Мотель	Motel
86	Напівпансіон	Half board
87	Негарантоване бронювання	Non-guaranteed booking
88	Номерний фонд	Number of rooms
89	Обслуговування	Service
90	Основний технологічний цикл	The main technological cycle
91	Основні готельні послуги	Basic hotel services
92	Палац-готель	Palace Hotel
93	Пансіон	Boarding house
94	Покоївка	Maid
95	Порт'єс	Receptionist
96	Президентський апартамент	Presidential apartment
97	Ресторан	Restaurant
98	Рецепція	Reception
99	Ротель	Rotel
100	Санаторій	Sanatorium
101	Сільський будинок	Village house
102	СПА	SPA
103	Спортивно-оздоровчий комплекс	Sports and recreation complex
104	Стандарт обслуговування	Service standard
105	Технологічна карта	Technological map
106	Тип номера	Room type

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10-05.01/241.00.1/Б/ ОК 24 -2025
	Випуск ____	Зміни 0	Екземпляр №	Арк 51/ 47

№ з/п	Термін державною мовою	Відповідник англійською мовою
107	Транзитні готелі	Transit hotels
108	Усе включено	All inclusive, AI
109	Фермерський будинок	Farmhouse
110	Флайтель	Flytel
111	Флотель	Flotel
112	Хостел	Hostel
113	Шведський стіл	Buffet
114	Штрафні санкції	Penalties
115	Якість	Quality

12. Рекомендована література

Нормативно-правові акти

1. ДСТУ 4268:2003 «Послуги туристичні. Засоби розміщення. Загальні вимоги» (чинний від 01.07.2004).
2. ДСТУ 4269:2003 «Послуги туристичні. Класифікація готелів» (чинний від 01.07.2004).
3. ДСТУ 4281:2004 «Заклади ресторанного господарства. Класифікація» (чинний від 01.07.2004).
4. ДСТУ 4527:2006 «Послуги туристичні. Засоби розміщення. Терміни та визначення» (чинний від 01.10.2006).

Міждержавні стандарти

1. ГОСТ 30390-95 «Громадське харчування. Кулінарна продукція, що реалізується населенню. Загальні технічні умови».
2. ГОСТ 30523-97 «Послуги громадського харчування. Загальні вимоги».
3. ГОСТ 30524-97 «Громадське харчування. Вимоги до обслуговуючого персоналу».

Міжнародні стандарти – ISO/FDIS 9000

1. ISO/TC № 605 Системи менеджменту якості. Основоположні принципи і словник.
2. ISO/TC № 606 Системи менеджменту якості. Вимоги.
3. ISO/TC № 607 Системи менеджменту якості. Настанови щодо поліпшення показників.

Інші нормативні документи

1. Правила користування готелями й аналогічними засобами розміщення та надання готельних послуг/ (Наказ Держтурадміністрації України № 19 від 16.03.04).

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10-05.01/241.00.1/Б/ ОК 24 -2025
	Випуск _____	Зміни 0	Екземпляр № _____	Арк 51/ 48

2. Про затвердження Порядку надання послуг з тимчасового розміщення (проживання) - № 297 від 15.03.2006-08-02.

3. Правила обов'язкової сертифікації готельних послуг (Наказ Держстандарту №37 від 27.01.1999, зареєстровано у Мініюсті 15.04.1999 за №236/3529).

Основна література

1. Левицька І. В., Корж Н. В., Онищук. Н. В. Готельна справа : навч. Посібник Вінниця: Едельвейс і К, 2015. – 580 с. Режим доступу: http://tourlib.net/books_ukr/levycka.htm

2. Олійник О.В., Тарасюк Г.М., Климчук А.О., Любченко В.В., Каленська В.П., Горшкова Л.О., Ярмолук Д.І., Жабровець Л.Л., Тишко Д.Ф. Індустрія гостинності: готельно-ресторанний бізнес: навч. посібник [Електронне видання]. – Житомир : Державний університет «Житомирська політехніка», 2024. – 535 с. https://library.ztu.edu.ua/page_lib.php

3. Климчук А.О., Левицька І.В., Тарасюк Г.М. Проектування підприємств готельно-ресторанного бізнесу : навч. посібник [Електронне видання]. – Житомир : Державний університет «Житомирська політехніка», 2023. 302 с. https://library.ztu.edu.ua/page_lib.php

4. Бойко М.Г., Гопкало Л.М. Організація готельного господарства: Підручник –К.: Київ. нац. торг. – екон. ун – т, 2006. – 494 с.

5. Головка О.М. Організація готельного господарства: навчальний посібник: Кондор. – 2018. - 338 с.

6. Климчук А.О., Левицька І.В., Тарасюк Г.М. Проектування підприємств готельно-ресторанного бізнесу : навч. посібник [Електронне видання]. – Житомир : Державний університет «Житомирська політехніка», 2023. 302 с. https://library.ztu.edu.ua/page_lib.php

7. Климчук А. Мотивація та стимулювання персоналу в ефективному управлінні підприємством та підвищенні інноваційної діяльності / Климчук А., Михайлов А. // Маркетинг і менеджмент інновацій. – 2018. – №1. – С. 218–234. Режим доступу: <https://essuir.sumdu.edu.ua/handle/123456789/68605>

8. Климчук А.О. Сучасні підходи мотивації та стимулювання персоналу в ефективному управлінні підприємством / Климчук А.О. // Вісник Хмельницького національного університету. Економічні науки. – 2018. – № 2. – С.180–184.

9. Климчук А.О. Механізм формування конкурентоспроможності готельних підприємств / Левицька І.В., Климчук А.О. // Науковий журнал «Бізнес інформ» №9 (488). - 2018. – С. 238 – 246.

10. Ковешніков В. Організація готельно-ресторанної справи: навчальний посібник, видавництво Кондор. – 2020. – 752 с.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10-05.01/241.00.1/Б/ ОК 24 -2025
	Випуск _____	Зміни 0	Екземпляр № _____	Арк 51/ 49

11. Мальська М. П., Пандяк І. Г. Готельний бізнес: теорія та практика. Підручник. 2- вид. перероб. та доп. – К.: Центр учбової літератури, 2012. – 472 с.

12. Організація готельно-ресторанної справи : наук.-допом. бібліогр. покажч. / [упоряд. О. В. Олабоді, Т. П. Фесун] ; Нац. ун-т харч. технол., Наук.-техн. б-ка. – Київ, 2021. – 213 с.

13. Чепурда Л.М., Танько К.М., Куракін О.Б. Організація готельного господарства: теорія і практика. – Навчальний посібник: Видавництво ЧДТУ., 2015. - 433 с.

14. Klymchuk A., Postova V., Moskvichova O., Hryhoruk I. Crisis Management of Restaurant Business in Modern Conditions. Journal of Environmental Management and Tourism, (Volume XII, Summer), 4 (52) С. 977-985. Режим доступу: <https://journals.aserspublishing.eu/jemt/issue/view/217>

Допоміжна література

1. Мунін Г.Б., Змійов А.О., Зінов'єв Г.О., Самарцев Є.В., Гаца О.О., Максимець К.П., Роглев Х.Й. Управління сучасним готельним комплексом: Навч. посіб./За редакцією членакор. НАН України, д.е.н., професора Дорогунцова С.І. – К.: Ліра-К, 2005. – 520 с.

2. Сокол Т.Г. Організація обслуговування в готелях і туристичних комплексах. –К. Альтерпрес, 2009. – 447 с.

3. Уніфіковані технології готельних послуг: Навч.посіб./За ред.проф. В. К. Федорченка, Л. Г. Лук'янова, Т. Т. Дорошенко, І. М. Мініч. - К.: Вища шк., 2001.

4. Klymchuk A. The labor assessment in forming the enterprise personnel's motivation. Науковий вісник Національного гірничого університету. Науково-технічний журнал. – 2018. – № 3 (165). – С. 152–159. Режим доступу: <https://nvngu.in.ua/index.php/ru/arkhiv-zhurnala/po-vypuskam/1607-2018/soderzhanie-3-2018>

5. Levytska I., Biletska N., Kotseruba V. Strategy of tourism development for the middle-sized town: from scenarios to strategic maps. Journal of Environmental Management and Tourism /– 2020. - Volume XI, Issue 6(46) – С. 1445-1454 Режим доступу: <https://journals.aserspublishing.eu/jemt/article/view/5532>

6. Levytska I.V. Current situation of the tourist industry in Ukraine: problems of development and ways of improvement / Mykytsei T.D. / Науковий журнал НУБіП України «Біоекономіка і аграрний бізнес» ТОМ 11, . №1 – 2020 с.67-75 <http://journals.nubip.edu.ua/index.php/Bioeconomy/issue/view/597>

13. Інформаційні ресурси в Інтернеті

1. Готелі України [Електронний ресурс]. – Режим доступу:

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10-05.01/241.00.1/Б/ ОК 24 -2025
	Випуск _____	Зміни 0	Екземпляр № _____	Арк 51/ 50

http://hotels24.ua/all_shares/.

2. Інформація про туристичні виставки в Україні [Електронний ресурс]. – Режим доступу : www.autoexpo.ua/ex/toursalon/, www.uitt-kiev.com.

3. Журнал «Ресторанний і готельний бізнес» – Режим доступу: http://creapro.ua/public/downloads/files/hrb4_2010.

4. Журнал «Готельний і ресторанний бізнес» – Режим доступу: <http://prohotelia.com.ua/>

5. Журнал «HOTEL» – Режим доступу: <http://hotelrest.com.ua/>

6. Ліга Закон [Електронний ресурс]. – Режим доступу : www.liga.net

7. Нормативні акти України [Електронний ресурс]. – Режим доступу : www.nau.kiev.ua.

8. Офіційний сайт Всесвітньої організації туризму [Електронний ресурс]. – Режим доступу : www.world-tourism.org.

9. Офіційний сайт державної служби туризму й курортів України [Електронний ресурс]. – Режим доступу : www.tourism.gov.ua.

10. Офіційний сайт Міністерства культури і туризму України [Електронний ресурс]. – Режим доступу : www.mincult.gov.ua.

11. Посилання на сайти офіційних туристичних організацій за країнами світу [Електронний ресурс]. – Режим доступу : www.towd.com.

12. Посилання на сайти, присвячені туризму, за країнами [Електронний ресурс]. – Режим доступу : www.123world.com/index.html.

13. Прем'єр Готелі [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://www.premier-hotels.com.ua/ua.html>.

14. Сайт державної туристичної організації України [Електронний ресурс]. – Режим доступу : www.tourism.gov.ua.

15. Сервер Верховної Ради України. – Режим доступу : www.rada.gov.ua.

16. Туризм, готельний та ресторанний бізнес [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://prohotelia.com.ua/research/>.

17. Туристична бібліотека [Електронний ресурс]. – Режим доступу : www.tourlib.columb.net.ua.

18. Українське право [Електронний ресурс]. – Режим доступу: www.ukrpravo.com.ua.

19. CNN Hotels [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.cnnhotels.com>.

*Індекс структурного підрозділу відповідно до наказу ректора «Про затвердження організаційної структури Державного університету «Житомирська політехніка» (наприклад, 22.06).

** Індекс освітньої програми відповідно до наказу ректора «Про індексацію освітніх програм Державного університету «Житомирська політехніка» (наприклад, 122.00.1/Б).

*** Шифр освітньої компоненти в освітній програмі (наприклад, ОК1).

**** Номер випуску робочої програми навчальної дисципліни (наприклад, 1, 2, 3...).

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10-05.01/241.00.1/Б/ ОК 24 -2025
	Випуск ____	Зміни 0	Екземпляр №	Арк 51/ 51

***** Календарний рік, в якому викладається навчальна дисципліна (наприклад, 2024). Якщо навчальна дисципліна викладається протягом декількох років, то зазначається перший рік.