



МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ЦЕНТРАЛЬНОУКРАЇНСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ
ТЕХНІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ (ЦНТУ)

Кафедра економіки, підприємництва
та готельно-ресторанної справи



“Затверджую”

Проректор з науково-
педагогічної роботи

Андрій КИРИЧЕНКО

“ ” 2025 року

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

«Організація роботи ресторанів»

(назва навчальної дисципліни)

спеціальність J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»

(шифр і назва спеціальності)

освітня програма «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»

(шифр і назва спеціальності)

факультет економічний

(назва факультету)

2025–2026 навчальний рік

Розробник: ДУБ Володимир Васильович, к.т.н., доц.
РУТИНСЬКИЙ Михайло Йосипович, к.г.н., доц.

Робочу програму схвалено на засіданні кафедри економіки, підприємництва та готельно-ресторанної справи
Протокол від «__» _____ 2025 року, № ____

Завідувач кафедри економіки, підприємництва та готельно-ресторанної справи

(підпис) Володимир Зайченко)
(прізвище та ініціали)

Декан факультету економічного

(підпис) Наталія Шалімова)
(прізвище та ініціали)

© Дуб В. В., Рутинський М.Й. 2025 рік
© ЦНТУ, 2025 рік

1. ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Найменування показників	Галузь знань, напрям підготовки, освітньо-кваліфікаційний рівень	Характеристика навчальної дисципліни
		денна форма навчання
Кількість кредитів ЕКТС – 5	Галузь знань: J «Транспорт та послуги» (шифр і назва)	Професійної підготовки
Загальна кількість годин – 150	Спеціальність: J2 <u>«Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»</u> Освітня програма: <u>«Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»</u>	Рік підготовки:
		2-й
		Семестр
Тижневих годин навчання: аудиторних – 4; самостійної роботи студента – 5,4	Ступінь освіти: бакалавр	3-й
		Лекції
		32 год
		Практичні
		32 год
		Лабораторні
		—
		Самостійна робота
		86 год
		Вид контролю: екзамен

Мова навчання українська

2. МЕТА ТА ЗАВДАННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Метою вивчення курсу є одержання здобувачами знань щодо принципів та особливостей організації роботи закладів ресторанного господарства, а також здатності виконувати планувальні, організаційні та управлінські функції в процесі діяльності закладів галузі

Завданням вивчення дисципліни є теоретичне та практичне опанування наступних питань:

- основ організації закладів ресторанного господарства, як ланки з надання послуг;
- організації постачання закладів ресторанного господарства;
- організації складського й тарного господарств;
- особливостей організації виробництва кулінарної продукції в ринкових умовах;
- загальних принципів організації систем обслуговування у сфері ресторанного господарства;
- характеристики та класифікації видів, методів та форм обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства;
- організації та моделювання процесу повсякденного обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства;
- організація обслуговування банкетів та прийомів.

Передумови для вивчення дисципліни (структурно-логічна схема підготовки фахівця). Враховуючи послідовність накопичення знань та інформації, дисципліна вивчається після викладання наступних дисциплін:

Світовий готельно-ресторанний бізнес та міжнародний туризм;

Традиції та культура харчування народів світу;

Основи культури гостинності та споживання їжі

У результаті вивчення навчальної дисципліни здобувач вищої освіти повинен отримати:

Інтегральну компетентність

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

Загальні компетентності

ЗК01. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, вести здоровий спосіб життя.

ЗК02. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо, реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.

- ЗК03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.
- 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.
- ЗК08. Навики здійснення безпечної діяльності.
- ЗК09. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.
- ЗК10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

Спеціальні компетентності

- СК01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.
- СК02. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.
- СК03. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.
- СК 04. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії.
- СК 05. Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
- СК 06. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (зкладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства.
- СК 07. Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
- СК 08. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів.
- СК 09. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.
- СК10. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу.
- СК11. Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності.
- СК 12. Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
- СК13. Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

Програмні результати навчання

- ПРН 01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

ПРН 02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.

ПРН 04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства

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

ПРН 08. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг.

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

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

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 13. Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу.

ПРН 14. Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки.

ПРН 15. Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

ПРН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.

ПРН 17. Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу.

ПРН 18. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.

ПРН 19. Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості.

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

ПРН 21. Розуміти і реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності вільного демократичного суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.

ПРН 22. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства на основі розуміння місця предметної області у загальній системі знань, використовувати різні види та форми рухової активності для ведення здорового способу життя.

3. СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Назви тем		Кількість годин			
		усього	у тому числі		
			лекції	практичні	самост. робота
Змістовна частина 1 ОРГАНІЗАЦІЯ ВИРОБНИЦТВА ТА СИСТЕМИ ПОСТАЧАННЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА					
1	Вступ. Основи організації роботи закладів ресторанного господарства	6	2	2	2
2	Послуги ресторанного господарства, їх класифікація та моделювання умов їх надання	8	2	2	4
3	Класифікація закладів ресторанного господарства	8	2	2	4
4	Організація постачання закладів ресторанного господарства	10	2	2	6
5	Основні принципи організації виробництва у закладах ресторанного господарства	8	2	2	4
6	Організація роботи цехів з виготовлення напівфабрикатів	12	2	2	8
7	Організація роботи доготівельних цехів	12	2	2	8
8	Організація роботи спеціалізованих цехів закладів ресторанного господарства	12	2	2	8

Змістовна частина 2 ОРГАНІЗАЦІЯ ТЕХНОЛОГІЧНОГО ПРОЦЕСУ ОБСЛУГОВУВАННЯ У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА					
9	Характеристика методів, видів та форм обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства	9	2	2	5
10	Характеристика матеріально-технічної бази для обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства	9	2	2	5
11	Організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування різних контингентів споживачів у закладах ресторанного господарства.	9	2	2	5
12	Організація проведення банкетів та прийомів. Організація обслуговування банкетів за столом	10	2	2	6
13	Організація обслуговування банкетів групи фуршет	9	2	2	5
14	Організація проведення банкету-чаю, банкету-кави	9	2	2	5
15	Організація обслуговування споживачів за типом «шведський стіл»	9	2	2	5
16	Організація проведення тематичних заходів у закладах ресторанного господарства	10	2	2	6
	Разом	150	32	32	86

4. ТЕМИ СЕМІНАРСЬКИХ ЗАНЯТЬ

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
Не заплановані		

5. ТЕМИ ПРАКТИЧНИХ ЗАНЯТЬ

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Вступ. Основи організації роботи закладів ресторанного господарства	2
2	Послуги ресторанного господарства, їх класифікація та моделювання умов їх надання	2
3	Класифікація закладів ресторанного господарства	2
4	Організація постачання закладів ресторанного господарства	2
5	Основні принципи організації виробництва у закладах ресторанного господарства	2
6	Організація роботи цехів з виготовлення напівфабрикатів	2
7	Організація роботи доготівельних цехів	2
8	Організація роботи спеціалізованих цехів закладів ресторанного господарства	2
9	Характеристика методів, видів та форм обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства	2
10	Характеристика матеріально-технічної бази для обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства	2
11	Організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування різних контингентів споживачів у закладах ресторанного господарства.	2
12	Організація проведення банкетів та прийомів. Організація обслуговування банкетів за столом	2
13	Організація обслуговування банкетів групи фуршет	2
14	Організація проведення банкету-чаю, банкету-кави	2
15	Організація обслуговування споживачів за типом «шведський стіл»	2
16	Організація проведення тематичних заходів у закладах ресторанного господарства	2
	Разом	32

6. ТЕМИ ЛАБОРАТОРНИХ ЗАНЯТЬ

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
Не заплановані		

7. САМОСТІЙНА РОБОТА

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Вступ. Основи організації роботи закладів ресторанного господарства	2
2	Послуги ресторанного господарства, їх класифікація та моделювання умов їх надання	4
3	Класифікація закладів ресторанного господарства	4
4	Організація постачання закладів ресторанного господарства	6
5	Основні принципи організації виробництва у закладах ресторанного господарства	4
6	Організація роботи цехів з виготовлення напівфабрикатів	8
7	Організація роботи доготівельних цехів	8
8	Організація роботи спеціалізованих цехів закладів ресторанного господарства	8
9	Характеристика методів, видів та форм обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства	5
10	Характеристика матеріально-технічної бази для обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства	5
11	Організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування різних контингентів споживачів у закладах ресторанного господарства.	5
12	Організація проведення банкетів та прийомів. Організація обслуговування банкетів за столом	6
13	Організація обслуговування банкетів групи фуршет	5
14	Організація проведення банкету-чаю, банкету-кави	5
15	Організація обслуговування споживачів за типом «шведський стіл»	5
16	Організація проведення тематичних заходів у закладах ресторанного господарства	6
	Разом	86

8. МЕТОДИ НАВЧАННЯ

Методи навчання – засоби спільної роботи викладача та студентів, за допомогою яких, у тих, хто навчається формуються потрібні знання, навички, вміння. Кожний метод – це струнка система взаємопов'язаних прийомів: усний виклад навчального матеріалу, обговорення матеріалу, показ (демонстрація) вправи, самостійна робота. Використовуються наступні методи навчання:

– методи організації та здійснення навчальної діяльності: словесні

(розповідь, бесіда, лекція), наочні (показ, демонстрація), самостійної роботи;

– методи стимулювання і мотивації навчання: методи формування інтересу (аналіз проблемних ситуацій), методи формування відповідальності в навчанні (роз'яснення суспільної і особової значущості навчання, пред'явлення педагогічних вимог).

Під час викладання дисципліни «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства» для активізації навчального процесу передбачено застосування сучасних навчальних технологій, таких як проблемні лекції, презентації.

Проблемні лекції спрямовані на розвиток логічного мислення студентів. Коло питань теми лекції обмежується двома-трьома ключовими моментами, увага студентів концентрується на матеріалі, що не знайшов відображення в підручниках, використовується досвід закордонних навчальних закладів з роздаванням студентам під час лекцій друкованого матеріалу та виділенням головних висновків з питань, що розглядаються. При викладанні лекційного матеріалу студентам пропонуються питання для самостійного розмірковування. При цьому лектор задає запитання, які спонукають студента шукати розв'язання проблемної ситуації. Така система примушує студентів сконцентруватися і почати активно мислити в пошуках правильної відповіді.

На початку проведення проблемної лекції необхідно чітко сформулювати проблему, яку необхідно вирішити студентам. При викладанні лекційного матеріалу слід уникати прямої відповіді на поставлені запитання, а висвітлювати лекційний матеріал таким чином, щоб отриману інформацію студент міг використовувати при розв'язанні проблеми.

Презентації – виступи перед аудиторією, що використовуються для представлення певних досягнень, результатів роботи групи, звіту про виконання патентного пошуку. Однією з позитивних рис презентації та її переваг під час використання у навчальному процесі є обмін досвідом, який здобули студенти при роботі у певній малій групі.

Під час дистанційного навчання використовуються платформи: Moodle та Zoom.

9. КРИТЕРІЇ ТА ЗАСОБИ ОЦІНЮВАННЯ

Види контролю: поточний, підсумковий.

Методи контролю: спостереження за навчальною діяльністю здобувачів, усне опитування, тестовий контроль.

Форма підсумкового контролю: іспит.

По поточному контролю здобувач має можливість отримати бали за активність на лекційних та практичних заняттях, виявлення рівня підготовки здобувачів із зазначеної теми під час опитування, участі в лекційних дискусіях, підготовки доповіді-презентації.

При контролі на лекційних та практичних заняттях оцінці підлягають: рівень знань, продемонстрований у виступах з доповідями-презентаціями, результати поточного опитування, розв'язання розрахункових практичних завдань.

Рівень знань здобувачів вищої освіти за національною шкалою відповідає таким критеріям:

«відмінно» – здобувач вищої освіти досконало засвоїв теоретичний матеріал, глибоко і всебічно знає зміст навчальної дисципліни, основні положення наукових першоджерел та рекомендованої літератури, логічно мислить і будує відповіді, вільно використовує набуті теоретичні знання при аналізі практичного матеріалу, висловлює своє ставлення до тих чи інших проблем, демонструє високий рівень засвоєння практичних навичок;

«добре» – здобувач вищої освіти добре засвоїв теоретичний матеріал, аргументовано викладає його, володіє основними аспектами з першоджерел та рекомендованої літератури, має практичні навички, висловлює свої міркування з приводу тих чи інших проблем, але припускається певних неточностей і похибок у логіці викладу теоретичного змісту або при аналізі практичного матеріалу;

«задовільно» – здобувач вищої освіти, в основному, володіє теоретичними знаннями з навчальної дисципліни, орієнтується в першоджерелах та рекомендованій літературі, але непереконливо відповідає, додаткові питання викликають невпевненість або відсутність стабільних знань; відповідаючи на запитання практичного характеру, виявляє неточності у знаннях, не вміє оцінювати факти та явища, пов'язувати їх із майбутньою діяльністю;

«незадовільно» – здобувач вищої освіти не опанував навчальний матеріал дисципліни, не знає наукових фактів, визначень, майже не орієнтується в першоджерелах та рекомендованій літературі, наукове мислення відсутнє, практичні навички не сформовані.

Критерії оцінювання знань і вмінь здобувачів визначені Положенням про організацію освітнього процесу в ЦНТУ <https://kntu.kr.ua/file/content/424/polozhennia-pro-orhanizatsiyu-osvitnoho-protsesu-v-tsntu.pdf> (С. 28–35).

Відповідність шкали оцінювання ЄКТС національній системі оцінювання в Україні та ЦНТУ

Оцінка за шкалою ЄКТС	Визначення	Оцінка		
		За національною системою (іспит, диференційований залік, курсова робота, проект, практика)	За національною системою (залік)	За системою ЦНТУ
А	ВІДМІННО – відмінне виконання, лише з незначною кількістю помилок	5 (відмінно)	Зараховано	90–100
В	ДУЖЕ ДОБРЕ – вище середнього рівня з кількома помилками	4 (добре)	Зараховано	82–89
С	ДОБРЕ – загалом правильна робота з певною кількістю грубих помилок		Зараховано	74–81

D	ЗАДОВІЛЬНО – непогано, але зі значною кількістю недоліків	3(задовільно)	Зараховано	64–73
E	ДОСТАТНЬО – виконання задовольняє мінімальні критерії		Зараховано	60–63
FX	НЕЗАДОВІЛЬНО – потрібно попрацювати перед тим, як перекладати	2(не задовільно)	Не зараховано	35–59
F	НЕЗАДОВІЛЬНО – необхідна серйозна подальша робота			1–34

10. РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ:

Основна література

1. Організація готельно-ресторанної справи : навч. посібник / В. Я. Брич, Г. В. Кушнірук, М. Й. Рутинський, Н. Я. Сусол та ін. / за заг. ред. проф. В. Я. Брича. Київ : Видавництво Ліра-К, 2020. 484 с.
2. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: Підручник.: [для вищ. навч. закл.] / За ред. П'ятницької Н. О. – 2-ге вид. перероб. та допов.– Київ.: Центр учбової літератури, 2011 – 584 с.
3. Давидова О. Ю. Організація виробництва : підручник / О. Ю. Давидова. – Харків. : ХДУХТ, 2021. – 228 с.
4. Малюк Л.П. Організація ресторанного господарства : підручник / Л. П. Малюк, О. Ю. Давидова, Н. В. Полстяна. – Харків. : ХДУХТ, 2018. – 488 с.
5. Паска М.З. Організація ресторанного господарства : навч. посіб. / М. З. Паска. – Львів. : ЛДУФК ім. Івана Боберського, 2022. – 212 с.

Додаткова література

1. ДСТУ 3862-99 «Громадське харчування. Терміни та визначення».
2. ДСТУ 4281:2004 “Заклади ресторанного господарства. Класифікація” (затв. Держспоживстандарт України від 01.07.04).
3. Правила роботи закладів (підприємств) громадського харчування (Наказ № 219 від 24. 07. 2002 р. Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України).