

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЗАПОРІЗЬКА ПОЛІТЕХНІКА»

Кафедра Туристичного, готельного та ресторанного бізнесу  
(найменування кафедри)



**СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

**Технологія ресторанної справи**

(назва навчальної дисципліни)

Освітня програма: Туризмознавство  
(назва освітньої програми)

Спеціальність: 242 Туризм  
(найменування спеціальності)

Галузь знань: 24 Сфера обслуговування  
(найменування галузі знань)

Ступінь вищої освіти: Перший (бакалаврський) рівень  
(назва ступеня вищої освіти)

Викладач к.е.н., доцент КУКЛІНА ТЕТЯНА СЕРГІЇВНА

м. Запоріжжя 2022

## 1. Загальна інформація

<b>Назва дисципліни</b>	Технологія ресторанного господарства Обов'язкова
<b>Рівень вищої освіти</b>	Перший (бакалаврський) рівень
<b>Викладач</b>	Кукліна Т.С., к.е.н., доцент, доцент кафедри
<b>Контактна інформація викладача</b>	7698403, телефон викладача 0509653932, 0965153981 E-mail викладача kuklinatatyana@gmail.com
<b>Час і місце проведення навчальної дисципліни</b>	згідно до розкладу занять - <a href="https://zp.edu.ua/node/7904">https://zp.edu.ua/node/7904</a> дистанційне навчання - <a href="https://moodle.zp.edu.ua/">https://moodle.zp.edu.ua/</a> відеоконференції на платформі Zoom (особиста або колективна) - ідентифікатор 884-981-5242. Код доступу 2022. ( <a href="https://us04web.zoom.us/j/8849815242?pwd=BOCwiBDQO0KVFh6Rh9aClA2BAdcpgA.1">https://us04web.zoom.us/j/8849815242?pwd=BOCwiBDQO0KVFh6Rh9aClA2BAdcpgA.1</a> )
<b>Обсяг дисципліни</b>	<b>Кількість годин</b> – 120, <b>кредитів</b> – 4 кредити ЕКТС, розподіл годин: лекції – 14, лабораторні – 30, самостійна робота – 76 <b>вид контролю</b> – <b>екзамен</b>
<b>Консультації</b>	Згідно з графіком консультацій - <a href="https://zp.edu.ua/rozklad-zanyat-takonsultaciy-3">https://zp.edu.ua/rozklad-zanyat-takonsultaciy-3</a> Консультативна допомога студенту надається у таких формах: - особиста зустріч викладача і студента за графіком консультацій <a href="https://zp.edu.ua/node/7904">https://zp.edu.ua/node/7904</a> (не менш ніж 2 рази по 2 години на тиждень або за попередньою домовленістю); - відеоконференція на платформі zoom (особиста або колективна) - ідентифікатор 884-981-5242; - листування за допомогою електронної пошти kuklinatatyana@gmail.com (у форматі 24/7 кожного дня); - відеозустріч, аудіоспілкування або повідомлення у сервісі Viber (за графіком консультацій викладача); спілкування по телефону (з 10.00 до 12.00 кожен день крім вихідних та святкових днів).

## 2. Постреквізити навчальної дисципліни

Здобуті здобувачем вищої освіти знання при вивченні дисципліни «Технологія ресторанної справи» є обов'язковими для таких складових подальшого навчання: навчальна практика, кваліфікаційна дипломна робота, атестація, крафтові технології.

## 3. Характеристика навчальної дисципліни

Харчування – це одна з базових потреб будь-якої людини. Сучасний ресторанний бізнес, як ніколи раніше, пропонує широку номенклатуру послуг споживачам продукції та послуг громадського харчування. На сьогодні підприємства й мережі об'єднуються у громадські організації. Основними напрямками їхньої діяльності є проведення професійних, ресторанних ансамблів, навчання персоналу, створення фірмового стилю.

### Загальні компетентності:

ЗК 3 – Здатність діяти соціально відповідально та свідомо до сприйняття культури та звичаїв інших країн і народів, толерантного ставлення до національних, расових, конфесійних відмінностей, здібність до міжкультурних комунікацій у туристичній сфері.

ЗК 7 – Здатність працювати в міжнародному контексті.

ЗК 9 – Вміння виявляти, ставити і вирішувати проблеми.

ЗК 10 – Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.

ЗК 11 – Здатність спілкуватися іноземною мовою.

### **Спеціальні компетенції:**

СК 9 – Здатність забезпечувати безпеку туристів у звичайних та складних форс-мажорних обставинах.

СК 12 – Здатність визначати індивідуальні туристичні потреби, використовувати сучасні технології обслуговування туристів та вести претензійну роботу.

СК 17 – Здатність трансформувати провідний міжнародний туристичний досвід в розвиток підприємницьких структур сфери туризму

СК 18 – Здатність приймати ефективні рішення щодо розв'язання новітніх проблем у сфері туризму з урахуванням регіональної специфіки.

### **Програмні результати навчання:**

ПРН 6 – Застосовувати у практичній діяльності принципи і методи організації та технології обслуговування туристів.

ПРН 7 – Розробляти, просувати та реалізовувати туристичний продукт.

ПРН 9 – Організовувати процес обслуговування споживачів туристичних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.

ПРН 11 – Володіти державною та іноземною (ними) мовою (мовами), на рівні, достатньому для здійснення професійної діяльності.

ПРН 14 – Проявляти повагу до індивідуального і культурного різноманіття.

ПРН 16 – Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості.

## **4. Мета та завдання вивчення навчальної дисципліни**

**Мета** навчальної дисципліни – формування знань і умінь з аналізу технологічних процесів, циклів та операцій для забезпечення ефективного виробництва та споживання ресторанних послуг у відповідності до міжнародних стандартів якості та гостинності.

**Завдання:** викласти теоретичні основи та методичні особливості застосування системного підходу у вивченні ресторанної справи; сформувати уявлення про сучасний стан розвитку ресторанного бізнесу; ознайомити студентів із сучасними методами складання меню закладів ресторанного господарства, формування цін,

## **5. Зміст та складові навчальної дисципліни**

Тема	Вид заняття	Кількість годин	Розподіл балів
Тема 1. Історичний розвиток ресторанного господарства	Лекція, Лабораторне	2 4	10
Тема 2. Особливості діяльності підприємств ресторанного господарства	Лекція, Лабораторне	2 4	10
Тема 3. Характеристика основних типів підприємств громадського харчування	Лекція, Лабораторне	2 4	10
Тема 4. Технологічна інфраструктура підприємств харчування	Лекція, Лабораторне	2 4	10
Тема 5. Обробка харчових продуктів. Принципи НАССР.	Лекція, Лабораторне	2 4	10
Тема 6. Меню.	Лекція, Лабораторне	2 6	10
Тема 7. Математика ресторану.	Лекція, Лабораторне	2 4	10
<b>Підсумковий модульний контроль</b>	<b>екзамен</b>	<b>2</b>	<b>30</b>

## **6. Самостійна робота**

Сучасна освіта будується, насамперед, на формування у майбутніх спеціалістів у сфері туризму необхідних компетентностей, серед яких важливою є здатність до самостійної роботи, тому, під час вивчення курсу «Технологія ресторанної справи» поряд з аудиторними заняттями підвищена увага приділяється організації і проведенню самостійної роботи.

Метою самостійної роботи є активізація засвоєння студентами теоретичних знань, формування навичок творчого опрацювання навчального матеріалу для підготовки до контрольних заходів та застосування у подальшій роботі. Самостійна робота студентів повинна стимулювати прагнення до наукового пошуку, створювати умови для професійного зростання та самовдосконалення.

Зміст самостійної роботи для студентів денної та заочної форм навчання:

1. Поглиблене вивчення питань тем за методичними вказівками викладача.
2. Систематичне опрацювання лекційного матеріалу, запропонованої базової та допоміжної літератури з питань курсу.
3. Систематична підготовка до лабораторних занять відповідно до запропонованих планів їх проведення (переліку питань).
4. Самостійна підготовка до поточного та підсумкового модульного контролю. Онлайн курси, які можуть бути корисними для попереднього вивчення та в процесі набуття компетентностей за неформальною освітою:

1. НАССР: безпечне харчування.  
[https://courses.prometheus.org.ua/courses/coursev1:MinAgro+НАССР101+2019\\_T2/about](https://courses.prometheus.org.ua/courses/coursev1:MinAgro+НАССР101+2019_T2/about)
2. Управління проектами. <https://vumonline.ua/course/project-management/>
3. Управління часом. <https://ru.coursera.org/learn/upravlinnya-chasom>

Студент повинен опрацювати необхідний обсяг навчальної літератури та нормативноправових актів. У ході засвоєння програми курсу, під час підготовки до підсумкового контролю студентам рекомендується звертатись до першоджерел (міжнародних нормативно-правових актів, Конституції України, законів, наказів, інструкцій міністерств та інших нормативноправових документів, державних та міжнародних стандартів) і до монографічної літератури, в якій висвітлено основні погляди на відповідні проблеми, Студенти мають змогу завантажити свої напрацювання в систему дистанційного навчання (moodle) НУ «Запорізька політехніка» (<https://moodle.zp.edu.ua/>).

## 7. Індивідуальні завдання

Індивідуальні роботи не передбачені навчальним планом.

Студенти заочного відділення виконують контрольну роботу в кожному семестрі, завдання наведено в [moodle.zp.edu.ua](https://moodle.zp.edu.ua).

## 8. Система та критерії оцінювання курсу

Згідно з діючою в університеті системою комплексної діагностики знань студентів, з метою стимулювання планомірної та систематичної навчальної роботи, оцінка знань студентів здійснюється за 100-бальною системою.

Кожен модуль оцінюється за 100-бальною шкалою.

### Форми контролю знань студентів:

- поточний;
- рубіжний;
- підсумковий (екзамен).

Позитивною вважається оцінка від 60 до 100 балів. Поточний контроль знань студентів протягом одного семестру включає оцінку за роботу на лекційних, лабораторних заняттях та самостійну роботу.

### КРИТЕРІЙ ПОТОЧНОЇ ОЦІНКИ ЗНАНЬ СТУДЕНТІВ.

#### Робота на лабораторних заняттях:

Під час занять студенти усно доповідають на питання, виконують розрахункові роботи, виконують певні завдання. Активна робота студента на занятті оцінюється в 10 балів.

### Критерії оцінки на лабораторному занятті (поточний контроль)

Бали	Критерії оцінки
10-8	В повному обсязі володіє навчальним матеріалом, вільно самостійно та аргументовано його викладає під час усних виступів або письмових відповідей, глибоко та всебічно розкриває зміст теоретичних питань та завдань, активний, часто виступає і часто задає питання; активно, дуже добре працює в парі/групі/команді.

7-6	В повному обсязі володіє навчальним матеріалом, вільно самостійно та аргументовано його викладає під час усних виступів або письмових відповідей, розкриває зміст теоретичних питань та лабораторних завдань, активний, часто виступає і часто задає питання.
5	Володіє навчальним матеріалом, виконує більшість завдань лабораторних занять і домашньої/самостійної роботи іноді виступає і задає питання; добре працює в парі/групі/команді.
4-3	Частково володіє навчальним матеріалом, іноді виконує завдання лабораторних занять; іноколи виступає і задає питання; не дуже добре працює в парі/групі/команді.
2	Не володіє навчальним матеріалом, іноді виконує завдання лабораторних занять; іноколи виступає і задає питання; не дуже добре працює в парі/групі/команді.
1	Зовсім не виконує завдання лабораторних занять, іноколи виступає і задає питання; не дуже добре працює в парі/групі/команді.

Якщо студент опосередковано відвідував лабораторні заняття, але брав участь в обговоренні тем, він має змогу отримати додаткові бали за:

**А) Доповнення виступу:**

**2 бали** – отримують студенти, які глибоко володіють матеріалом, чітко визначили його зміст; зробили глибокий системний аналіз змісту виступу, виявили нові ідеї та положення, що не були розглянуті, але суттєво впливають на зміст доповіді, надали власні аргументи щодо основних положень даної теми.

**1 бал** отримують студенти, які виклали матеріал з обговорюваної теми, що доповнює зміст виступу, поглиблює знання з цієї теми та висловили власну думку.

**Б) Суттєві запитання до доповідачів:**

**2 бали** отримують студенти, які своїм запитанням до виступаючого суттєво і конструктивно можуть доповнити хід обговорення теми.

**1 бал** отримують студенти, які у своєму запитанні до виступаючого вимагають додаткової інформації з ключових проблем теми, що розглядається.

**Самостійна робота студентів**

Опрацювання тематики наведеної для самостійної роботи та використання отриманих знань під час виконання завдань дають змогу кожному студенту підвищити отриману оцінку за кожне лабораторне завдання.

**РУБІЖНИЙ КОНТРОЛЬ** знань студентів здійснюється через проведення письмових контрольних робіт (тестів), які проводяться на окремому тижні під час заняття. Здобувач має змогу отримати додаткові бали до виконаних лабораторних завдань та підвищити загальну суму балів. Якщо здобувач виконав успішно всі наведені до рубіжного контролю завдання – він може не виконувати контрольну роботу/тести. В структурі навчання виділяють 2 змістовних модулі. Тобто студенти двічі за семестр складає рубіжний контроль.

Студент, який з різних обставин не виконав мінімум 5 завдань в семестрі не можуть бути допущені до екзамену.

**ПІДСУМКОВИЙ МОДУЛЬНИЙ КОНТРОЛЬ.**

Семестровий підсумковий контроль з дисципліни є обов'язковою формою контролю навчальних досягнень здобувача вищої освіти. Підсумковий модульний контроль знань студентів означає поступове накопичення балів від одного поточного контролю до іншого в кінцевому рахунку отримання загального підсумкового балу.

Успіхи студента визначаються за допомогою системи оцінювання, що використовується в університеті, а саме: оцінки виставляються згідно схеми. Розподіл балів, які отримують студенти спеціальності «Туризм» на лабораторних заняттях (max).

**Таблиця набору балів за вивчення дисципліни**

Поточне тестування та самостійна робота							Екзамен	Сума
Змістовий модуль №1			Змістовий модуль № 2					
T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	30	100
10	10	10	10	10	10	10		

T1, T2 ... T7 – теми змістових модулів.

## КРИТЕРІЙ ОЦІНКИ НА ЕКЗАМЕНІ:

Під час складання іспиту здобувач може отримати 30 балів. Відповідно, максимальна кількість набраних балів по вивченню дисципліни за семестр складає 70 балів на лабораторних заняттях.

Екзамен проводиться в письмовій формі. Під час очного навчання студент отримує 2 теоретико-практичних питання від викладача (кожне по 15 балів). Питання формуються окремо для кожного студента з урахуванням його індивідуальної траєкторії вивчення освітнього компонента. Вони стосуються організації, технології та організації роботи ресторанного закладу, який студент або проектує, або досліджує певний заклад.

**Наприклад:** 1. Дайте теоретичну характеристику ресторанного закладу за його типом, класом, формою підприємницької діяльності, цільовою аудиторією, основними конкурентами та перспективами роботи на ринку послуг. 2. Проведіть аналіз діяльності закладу за схемою: меню, сировинна матриця.

Бали	Критерії оцінювання відповіді
15-10	Відповідь студента: <ul style="list-style-type: none"><li>- містить повний, розгорнутий, правильний виклад матеріалу з поставленого питання;</li><li>- демонструє знання основних понять і категорій та взаємозв'язку між ними, вірно розуміння змісту основних теоретичних положень;</li><li>- вказує на вміння давати змістовний та логічний аналіз матеріалу з поставленого питання;</li><li>- демонструє знання різних наукових концепцій та підходів щодо певної науково-теоретичної чи науково-практичної проблеми, пов'язаної з поставленим питанням;</li><li>- здатність робити власні висновки в разі неоднозначності, спірного чи проблемного характеру поставленого питання чи проблеми.</li></ul>
9-5	Студент дав досить змістовну відповідь на поставлене питання, але відповідь містить наступні недоліки: <ul style="list-style-type: none"><li>- недостатня повнота, незначні неточності чи прогалини при поясненні того чи іншого аспекту питання;</li><li>- недостатньо детально розкритий предмет запитання, а основні поняття носять тезисний характер;</li><li>- окремі формулювання є нечіткими; міститься інформація, яка не відноситься до змісту екзаменаційного питання;</li></ul>
4-1	Студент дав відповідь на поставлене питання, однак допустив суттєві помилки як змістовного характеру, так і при оформленні відповіді на питання, а саме: <ul style="list-style-type: none"><li>- зміст відповіді свідчить про прогалини у знаннях з відповідного питання або ж про невірне розуміння окремих аспектів поставленого питання;</li><li>- відповідь викладена недостатньо аргументовано та/або з порушенням правил логіки при поданні матеріалу;</li><li>- відповідь не містить аналізу проблемних аспектів поставленого питання, свідчить про недостатню обізнаність з основними науковими теоріями і концепціями, що стосуються відповідного питання;</li></ul>
0	Студент взагалі не відповів на питання, або його відповідь є неправильною, тобто містить грубі змістовні помилки щодо принципових аспектів поставленого питання. Аргументація відсутня взагалі або ж є абсолютно безсистемною чи алогічною.

Під час дистанційного навчання студенту пропонується виконання тестових завдань за весь курс навчання в системі дистанційного навчання університету.

### 9. Інформаційне забезпечення курсу

1. Лекційний курс <https://moodle.zp.edu.ua/course/view.php?id=2887>
2. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства: Класифікація. Чинний від 2004-07-01. Вид. офіц.

3. Кукліна Т.С., Прусс В.Л., Каптюх Т.В. Ресторанна справа: технологія і організація обслуговування: навчальний посібник. Запоріжжя: Просвіта, 2018. 392 с.
4. HoReCa : навч. посіб. : у 3 т. Т. 2. Ресторани / [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін.] ; за ред. А.А. Мазаракі. Київ : Київ. нац. торг.-екон. унт, 2017. 312 с.
5. Мальська М. П., Гаталяк О. М., Ганич Н. М. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика) : підручник. Київ : ЦУЛ, 2018. 304 с.
6. ДСТУ 3862-99 "Громадське харчування. Терміни та визначення" (зі змінами) (Наказ Держстандарту України від 26.03.99 № 163).
7. Технологічне проектування підприємств ресторанного господарства : навч. посіб. /П. П. Павленкова, Л. М. Тележенко, І. Р. Біленька, Н. А. Дзюба. Херсон : Олді- Плюс, 2019. 312 с.
8. Горелков Д.В. Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства. Практикум: навчально-методичний посібник / Д.В. Горелков, В.М. Червоний, І.В. Золотухіна. Харків: ХДУХТ, 2019. 173 с.
9. Збірник нормативних документів державного регулювання у сфері ресторанного бізнесу. Харків : ХДУХТ, 2003.
10. Ресторанное дело. [Електронний ресурс]. Режим доступу: <http://tourism-book.com/pbooks/>

### 10. Політика курсу

Для успішного проходження курсу та складання контрольних заходів необхідним є вивчення навчального матеріалу за кожною темою. Специфіка курсу здебільшого передбачає акцент на розумінні підходів і принципів, ніж запам'ятовування визначень.

Кожен здобувач повинен ознайомитися і слідувати Положенню про академічну доброчесність Національного університету «Запорізька політехніка», Статуту і Правил внутрішнього розпорядку Національного університету «Запорізька політехніка».

Зокрема, для успішного засвоєння програмного матеріалу здобувач зобов'язаний:

- не запізнюватися на заняття;
- не пропускати заняття, а в разі хвороби надати довідку;
- самостійно вивчити матеріал пропущеного заняття;
- системно і регулярно працювати з навчальною і науковою літературою;
- конструктивно підтримувати зворотній зв'язок на всіх заняттях;
- брати активну участь у навчальному процесі;
- своєчасно і акуратно виконувати завдання для самостійної роботи;
- відключити мобільний телефон під час занять;
- бути терпимим і доброзичливим до однокурсників та викладачів;
- брати участь у контрольних заходах (поточний контроль, підсумковий контроль);
- будь-яке копіювання або відтворення результатів чужої праці, якщо тільки робота не має груповий формат, використання завантажених з Інтернету матеріалів кваліфікується як порушення норм і правил академічної доброчесності та передбачає притягнення винного до відповідальності, у порядку, визначеному чинним законодавством та Положенням про академічну доброчесність в Національному університеті «Запорізька політехніка».

Здобувач успішно навчається, якщо послідовно набирає кредити, необхідні для здобуття ступеня бакалавр. Для цього потрібно, щоб накопичувальний бал був не нижче, ніж 60 балів за даним курсом. Якщо накопичувальний бал нижче 60 балів, здобувач вважається неуспішним і може бути відрахований відповідно до «Положення про організацію освітнього процесу в Національному університеті «Запорізька політехніка» (у новій редакції)». Передбачено Perezарухування результатів навчання, отриманих у неформальній освіті за умов підтвердження результатів (сертифікат з зазначення обсягу кредитів, сертифікат участі, грамота учасника конференції, сертифікат за призове місце у конкурсі тощо). Передбачається Perezарухування результатів навчання у разі, якщо здобувач прослухав аналогічний курс (або його частину) у будь-якому університеті України або Європи, був учасником міжнародних проєктів, був слухачем курсів на дистанційних платформах Coursera, Prometheus, ВУМонлайн.