

ВІДОКРЕМЛЕНИЙ СТРУКТУРНИЙ ПІДРОЗДІЛ  
«ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ ЕКОНОМІКИ І ТЕХНОЛОГІЙ  
НАЦІОНАЛЬНОГО УНІВЕРСИТЕТУ  
«ЧЕРНІГІВСЬКА ПОЛІТЕХНІКА»

Циклова комісія харчових технологій, готельно-ресторанної справи та кейтерингу

**ЗАТВЕРДЖУЮ**

Заступник директора  
з навчальної роботи  
Людмила ІЛЛЯШЕНКО  
“03” лютого 2025 р.



**РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

**ОРГАНІЗАЦІЯ ОБСЛУГОВУВАННЯ У ЗАКЛАДАХ  
РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА**

підготовка фахового молодшого бакалавра  
освітньо-професійна програма ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА  
галузь знань 24 СФЕРА ОБСЛУГОВУВАННЯ  
спеціальність 241 ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА  
мова навчання: українська  
статус дисципліни: обов'язкова

Робоча програма з дисципліни «Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства» складена на основі освітньо-професійної програми Готельно-ресторанна справа спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа.– “19” січня 2025р.- с.24

Розробник : **Ольга ДОРОШ**  
викладач

Робоча програма затверджена на засіданні циклової комісії технологічних дисциплін.

Протокол № 6 від “3” лютого 2025 р.

Голова циклової комісії



Аліна СМАГЛЮК

## 1. Опис навчальної дисципліни

| Найменування показників                                                                                   | Галузь знань, спеціальність, освітньо-професійний ступінь | Характеристика навчальної дисципліни  |          |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|---------------------------------------|----------|
|                                                                                                           |                                                           | денна форма навчання                  |          |
| Кількість кредитів – 4                                                                                    | Галузь знань<br>24 Сфера обслуговування                   | Обов'язкова                           |          |
| Змістових модулів - 3                                                                                     |                                                           |                                       |          |
| Загальна кількість годин -120                                                                             | Спеціальність<br>241 Готельно-ресторанна справа           | <b>Рік підготовки:</b>                |          |
|                                                                                                           |                                                           | 1-й ПЗСО                              | 2-й БСО  |
|                                                                                                           |                                                           | <b>Семестр</b>                        |          |
|                                                                                                           |                                                           | 2-й ПЗСО                              | 4- й БСО |
|                                                                                                           |                                                           | <b>Лекції</b>                         |          |
| Тижневих годин для денної форми навчання:<br>аудиторних – 4<br>самостійної роботи здобувачів освіти – 2,9 | Освітньо-професійний ступінь: фаховий молодший бакалавр   | 34год.                                |          |
|                                                                                                           |                                                           | <b>Практичні, семінарські заняття</b> |          |
|                                                                                                           |                                                           | 34 год.                               |          |
|                                                                                                           |                                                           | <b>Самостійна робота</b>              |          |
|                                                                                                           |                                                           | 52                                    |          |
|                                                                                                           |                                                           | <b>Вид контролю:</b>                  |          |
|                                                                                                           |                                                           | екзамен                               |          |

## 2. Мета та завдання навчальної дисципліни.

**Мета дисципліни** – формування у здобувачів фахової передвищої освіти теоретичних та практичних навичок з організації, техніки і технології обслуговування відвідувачів у закладах ресторанного господарства.

**Передумови вивчення дисципліни:** до початку вивчення дисципліни здобувачі фахової передвищої освіти повинні мати загальні знання з організації ресторанного господарства.

**Завдання дисципліни:** набуття знань умінь, навичками щодо:

- класифікації закладів ресторанного господарства;
- методів і форм обслуговування споживачів;
- техніки і технології обслуговування;
- організації надання послуг;
- організації обслуговування банкетів і прийомів;
- організації кейтерингового обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства

На основі знань здобутих при вивченні дисципліни «Організація обслуговування у ЗРГ» у здобувачів фахової передвищої освіти формуються наступні **компетентності**:

ЗК 3. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

СК 2. Здатність застосовувати знання теорії і практики готельно-ресторанного обслуговування для розв'язання типових спеціалізованих задач професійної діяльності.

СК 4. Здатність здійснювати сервісно-виробничий процес у закладах готельного та ресторанного господарства.

СК 8. Здатність знаходити творчі рішення визначених конкретних проблем у професійній діяльності.

СК 9. Здатність забезпечувати безпеку основних та додаткових послуг у закладах

готельного і ресторанного господарства.

СК 10. Здатність застосовувати інноваційні технології виробництва і обслуговування споживачів для покращення результатів власної діяльності і роботи інших.

СК 12. Здатність реалізовувати ефективні внутрішні комунікації та навички взаємодії у професійній діяльності.

### **3.Очікувані результати навчання .**

Під час вивчення дисципліни здобувачі фахової передвищої освіти мають досягти або вдосконалити наступні програмні результати навчання, передбачені освітньо-професійною програмою:

РН 6. Застосовувати навички клієнтоорієнтованого сервісу у професійній діяльності.

РН 8. Дотримуватися вимог гігієни та санітарії, охорони праці та протипожежної безпеки у закладах готельного та ресторанного господарства та організовувати безпечні умови праці.

РН 9. Здійснювати процес обслуговування споживачів у закладах готельного і ресторанного господарствах із використанням сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій.

РН 11. Координувати роботу обслуговуючого персоналу відповідно до його посадових інструкцій.

РН 13. Оформлювати первинну облікову і технологічну документацію у професійній діяльності.

У підсумку здобувачі фахової передвищої освіти повинні

**знати:**

класифікацію закладів ресторанного господарства; методи і форми обслуговування споживачів; техніки і технології обслуговування;

**вміти:**

здійснювати процес обслуговування у закладах ресторанного господарства;  
оформлювати первинну облікову і технологічну документацію;  
застосовувати навички клієнтоорієнтованого сервісу у професійній діяльності

#### **4. Програма навчальної дисципліни.**

##### **Змістовий модуль 1 . Загальні положення функціонування закладів ресторанного господарства.**

##### **Тема 1. Ресторанне господарство, його місце в індустрії гостинності. (РН-6)**

Ресторанне господарство його місце в індустрії гостинності та тенденції розвитку.

##### **Тема2 . Персонал закладів ресторанного господарства. (РН-6,8,9)**

Структура ЗРГ. Права і обов'язки працівників.

##### **Тема 3. Характеристика торговельних приміщень для обслуговування відвідувачів. (РН-6)**

Загальна характеристика дизайну закладу ресторанного господарства загальнодоступної мережі. Характеристика матеріально-технічної бази для організації процесу обслуговування.

##### **Тема 4. Характеристика столового посуду, приборів і столової білизни. (РН-6)**

Загальна характеристика порцелянового та фаянсового посуду.  
Асортимент та призначення посуду.

##### **Тема 5. Види меню та їх характеристика. (РН-6,13)**

Класифікація меню. Характеристика різних груп меню. Порядок складання меню та фактори, які враховують при розробці меню. Фірмові страви, порядок їх розробки.

##### **Змістовий модуль 2 Характеристика процесу обслуговування у закладах ресторанного господарства.**

##### **Тема 6. Підготовка торгового залу до обслуговування відвідувачів у**

закладах ресторанного господарства.**(РН-6,8,9)**

Підготовка приміщень. Розміщення обідніх столів та стільців. Особиста підготовка офіціантів - професійний етикет офіціанта. Чек листи, як форма контролю. Загальні правила сервірування. Види попереднього сервірування. Додаткове сервірування столів. Види та форми складання полотняних серветок.

**Тема 7. Загальна характеристика методів і форм обслуговування.(РН-6,8)**

Класифікація методів і форм обслуговування. Характеристика форм самообслуговування, структура процесу самообслуговування.

Структура обслуговування офіціантами. Методи продажів у роботі офіціанта.

**Тема 8. Організація обслуговування відвідувачів у закладах ресторанного господарства. (РН-6,8,9, 11)**

Фактори якісного обслуговування відвідувачів у закладах ресторанного господарства. Кроки широго сервісу, як етапи обслуговування відвідувачів у торговельній залі, їх характеристика. Робота в команді та пріоритетність виконання робочих процесів. Оптимізація робочого процесу.

**Тема 9. Правила подавання страв і гарячих напоїв. (РН-6,8, 9)**

Особливості сервірування столу при подаванні холодних закусок. Підбір посуду для подавання закусок, послідовність подавання. Загальні правила подавання. Техніка обслуговування споживачів при подаванні холодних страв і закусок.

**Тема 10. Обслуговування гостей напоями. Професійні вимоги до персоналу, відповідального за обслуговування гостей напоями. Основні рекомендації подавання вино-горілчаних напоїв, пива, безалкогольних напоїв до закусок і страв. Техніка обслуговування гостей вином. (РН-6,8,9)**

**Тема 11. Організація обслуговування банкетів і прийомів. (РН-6,8,9)**

Класифікація банкетів. Види та класифікація дипломатичних прийомів.

Етапи підготовки до проведення банкету. Визначення кількості столів, столової білизни, посуду, наборів, кількості офіціантів. Обслуговування гостей

банкету.

**Змістовий модуль 3. Особливості організації обслуговування у закладах ресторанного. Спеціальні та інноваційні форми обслуговування в ресторанному господарстві.**

**Тема 13.** Організація обслуговування відвідувачів за місцем роботи, навчання та на транспорті. (РН-6,8,9)

Організація обслуговування зосереджених та розосереджених контингентів споживачів. Харчування пасажирів у дорозі на залізничному та автотранспорті. Склад меню. Організація харчування здобувачів освіти: школярів, учнів, студентів.

**Тема 14.** Особливості обслуговування в готельно- туристичних комплексах. (РН-6,8,9)

Характеристика закладів ресторанного господарства при готелі.

Організація сніданку в готелі та обслуговування гостей в обідній час Особливості обслуговування в номері готелю. Організація шведського столу. Обід і вечеря в стилі “All inclusive”. Міні бар в готельному номері.

**Тема 15.** Організація обслуговування іноземних туристів (РН-6,8,9,11)

Організація надання послуги харчування іноземним туристам. Організація обслуговування іноземних гостей у ЗРГ. Надання послуги харчування іноземним гостям, які подорожують з діловою метою. Організація підготовки до прийому іноземних делегацій.

**Тема 16.** Організація кейтерингового обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства. (РН-6,8,9)

Сутність кейтерингового обслуговування. Класифікація кейтерингового обслуговування. Кейтерингове обслуговування готовими продуктами харчування.

**Тема 17.** Спеціальні та інноваційні форми обслуговування в ресторанному господарстві. (РН-6,8)

Організація обслуговування споживачів у місцях масового відпочинку, спортивних змагань, фестивалів, концертів. Особливості надання послуг організації харчування учасників різних заходів. Чинники та принципи раціонального використання матеріально технічних та трудових ресурсів.

Розроблення програм підвищення і підтримки рівня сервісу у закладах ресторанного господарства.

### 5. Структура навчальної дисципліни

| Назви змістових модулів і тем                                                                   | Кількість годин для денної форми навчання |              |     |     |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|--------------|-----|-----|
|                                                                                                 | Всього                                    | у тому числі |     |     |
|                                                                                                 |                                           | л            | п/с | с/р |
| Змістовий модуль 1. Загальні положення функціонування закладів ресторанного господарства.       |                                           |              |     |     |
| 1. Ресторанне господарство, його місце в індустрії гостинності.                                 | 4                                         | 2            |     | 2   |
| 2. Персонал закладів ресторанного господарства.                                                 | 6                                         | 2            | 2   | 2   |
| 3. Характеристика торговельних приміщень для обслуговування відвідувачів.                       | 6                                         | 2            | 2   | 2   |
| 4. Характеристика столового посуду, приборів і столової білизни.                                | 6                                         | 2            | 2   | 2   |
| 5. Види меню та їх характеристика                                                               | 6                                         | 2            | 2   | 2   |
| Разом за змістовим модулем 1                                                                    | 28                                        | 10           | 8   | 10  |
| Змістовий модуль 2. Характеристика процесу обслуговування у закладах ресторанного господарства. |                                           |              |     |     |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |            |           |           |           |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-----------|-----------|-----------|
| 6. Організація обслуговування відвідувачів у торговельній залі різних типів ЗРГ.                                                                                                                                                                                                                          | 8          | 2         | 2         | 4         |
| 7. Загальна характеристика методів і форм обслуговування. Професійний етикет офіціантів. Методи продажів у роботі офіціанта.                                                                                                                                                                              | 10         | 2         | 4         | 4         |
| 8. Підготування до обслуговування відвідувачів у закладах ресторанного господарства. Підготовка приміщень. Чек листи, як форма контролю. Кроки Щирою Сервісу, як впровадження якісного обслуговування в ЗРГ. Робота в команді та пріоритетність виконання робочих процесів. Оптимізація робочого процесу. | 8          | 2         | 2         | 4         |
| 9. Правила подавання страв і гарячих напоїв.                                                                                                                                                                                                                                                              | 8          | 2         | 2         | 4         |
| 10. Обслуговування гостей напоями.                                                                                                                                                                                                                                                                        | 8          | 2         | 2         | 4         |
| 11. Організація обслуговування банкетів і прийомів.                                                                                                                                                                                                                                                       | 12         | 4         | 4         | 4         |
| <b>Разом за змістовим модулем 2</b>                                                                                                                                                                                                                                                                       | <b>54</b>  | <b>14</b> | <b>16</b> | <b>24</b> |
| <b>Змістовий модуль 3. Особливості організації обслуговування у закладах ресторанного. Спеціальні та інноваційні форми обслуговування в ресторанному господарстві.</b>                                                                                                                                    |            |           |           |           |
| 12. Організація обслуговування відвідувачів за місцем роботи, навчання та на транспорті.                                                                                                                                                                                                                  | 4          | 2         |           | 2         |
| 13. Особливості обслуговування в готельно-туристичних комплексах.                                                                                                                                                                                                                                         | 6          | 2         | 4         | 2         |
| 14. Організація обслуговування іноземних туристів                                                                                                                                                                                                                                                         | 6          | 2         | 2         | 2         |
| 15. Організація кейтерингового обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства                                                                                                                                                                                                             | 14         | 2         | 2         | 8         |
| 16. Спеціальні та інноваційні форми обслуговування в ресторанному господарстві                                                                                                                                                                                                                            | 8          | 2         | 2         | 4         |
| <b>Разом за змістовим модулем 3</b>                                                                                                                                                                                                                                                                       | <b>38</b>  | <b>10</b> | <b>10</b> | <b>18</b> |
| <b>Усього годин</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                       | <b>120</b> | <b>34</b> | <b>34</b> | <b>52</b> |

## 6. Теми семінарських занять

| № з/п | Назва теми                                                                                                | Кількість годин |
|-------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| 1.    | Ресторанне господарство, його місце в індустрії гостинності. Персонал закладів ресторанного господарства. | 2               |
| 2.    | Характеристика торговельних приміщень для обслуговування відвідувачів.                                    | 2               |
| 3.    | Загальна характеристика методів і форм обслуговування Підготування до обслуговування відвідувачів у ЗРГ.  | 2               |
| 4.    | Організація обслуговування відвідувачів у торговельному залі.                                             | 2               |
|       | Організація обслуговування банкетів і прийомів.                                                           |                 |
| 5.    | Організація обслуговування іноземних туристів.                                                            | 2               |
| 6.    | Організація кейтерингового обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства                 | 2               |
| 7.    | Спеціальні та інноваційні форми обслуговування в ресторанному господарстві.                               | 2               |
|       | <b>Разом:</b>                                                                                             | 14              |

### 8.Теми практичних занять

| № з/п | Назва теми                                                                                   | Кількість годин |
|-------|----------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| 1     | Вивчення призначення столового посуду, приборів.                                             | 2               |
| 2     | Складання меню скомплектованих обідів та меню вільного вибору страв для ресторану.           | 2               |
| 3     | Визначення методів і форм обслуговування для різних типів закладів ресторанного господарства | 2               |
| 4     | Відпрацювання прийомів накривання стола скатертиною і способів складання серветок.           | 2               |
| 5     | Приймання та оформлення замовлення,техніка роботи з підносом.                                | 2               |
| 6     | Відпрацювання правил подавання страв і гарячих напоїв.                                       | 2               |
| 7     | Складання та оформлення карти напоїв та карти вин.                                           | 2               |
| 8     | Відпрацювання навиків сервірування столів для банкетів.                                      | 2               |
| 9     | Складання меню та організація кави-брейк.                                                    | 2               |
| 10    | Складання меню і добір посуду для кейтерингового обслуговування в офісі і на природі         | 2               |
|       | <b>Разом:</b>                                                                                | 20              |

## 9. Самостійна робота

| №<br>з/п | Назва теми                                                                                | Кількість<br>годин |
|----------|-------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|
| 1        | Ресторанне господарство, його місце в індустрії гостинності.                              | 2                  |
| 2        | Персонал закладів ресторанного господарства.                                              | 2                  |
| 3        | Характеристика торговельних приміщень для обслуговування відвідувачів.                    | 2                  |
| 4        | Характеристика столового посуду, приборів і столової білизни.                             | 2                  |
| 5        | Види меню та їх характеристика.                                                           | 2                  |
| 6        | Організація обслуговування відвідувачів у торговельній залі різних типів ЗРГ.             | 4                  |
| 7        | Загальна характеристика методів і форм обслуговування.                                    | 4                  |
| 8        | Підготування до обслуговування відвідувачів у закладах ресторанного господарства.         | 4                  |
| 9        | Правила подавання страв і гарячих напоїв.                                                 | 4                  |
| 10       | Обслуговування гостей напоями.                                                            | 4                  |
| 11       | Організація обслуговування банкетів і прийомів.                                           | 4                  |
| 12       | Організація обслуговування відвідувачів за місцем роботи, навчання та на транспорті       | 2                  |
| 13       | Особливості обслуговування в готельно- туристичних комплексах.                            | 2                  |
| 14       | Організація обслуговування іноземних туристів                                             | 2                  |
| 15       | Організація кейтерингового обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства | 8                  |
| 16       | Спеціальні та інноваційні форми обслуговування в ресторанному господарстві                | 4                  |
|          | <b>Разом</b>                                                                              | <b>52</b>          |

## 10. Перелік питань на екзамен.

- Дати визначення поняття «заклад ресторанного господарства» та навести його функції.
- Визначити поняття «ресторан», їх різновиди.

3. Окреслити місце ресторанного господарства в індустрії гостинності.
4. Навести основні тенденції розвитку ресторанного господарства в індустрії гостинності.
5. Перерахуйте права та обов'язки працівників закладу ресторанного господарства.
6. Перелічіть види столової білизни та вкажіть основні види тканини, які використовують для їх пошиття.
7. Охарактеризуйте посуд і набори з порцеляни та фаянсу і визначте сфери його застосування.
8. Визначте основні відмінності посуду і наборів вітчизняного виробника від посуду іноземного виробника.
9. Охарактеризуйте асортимент скляного посуду, який використовується в ресторанах і барах різних класів.
10. Структура матеріально-технічної бази закладів ресторанного господарства для організації процесу обслуговування.
11. Характеристика основних приміщень для споживачів.
12. Характеристика допоміжних приміщень для організації обслуговування споживачів.
13. Обладнання для «шведських столів», «шведських ліній».
14. Вплив стилю на підбір обладнання та меблів.
15. Дати визначення меню та його роль в забезпеченні успіху роботи закладу ресторанного господарства.
16. Фактори впливу на складання меню.
17. Класифікація меню та відповідальні працівники за складання меню.
18. Класифікувати методи обслуговування.
19. Охарактеризувати методи самообслуговування та метод обслуговування офіціантами.
20. Навести форми самообслуговування та форми обслуговування офіціантами.

21. Порядок підготовки до роботи торгових приміщень.
22. Підготовка столового посуду і наборів для сервірування.
23. Навести форми складання серветок.
24. Попереднє сервірування столу при споживанні їжі сидячи.
25. Правила обслуговування споживачів за столом при подаванні холодних страв та закусок.
26. Охарактеризуйте посуд, який використовується при подаванні холодних страв та закусок.
27. Правила обслуговування споживачів за столом при подаванні гарячих закусок.
28. Охарактеризуйте посуд, який використовується при подаванні перших страв.
29. Правила обслуговування споживачів за столом при подаванні чаю, кави, какао, шоколаду.
30. Основні принципи підбору вин та варіанти поєднання вин зі стравами.
31. Підготовка вина та правила подавання його.
32. Дати визначення поняття «бенкет», види бенкетів та їх відмінні ознаки.
33. Особливості підготовки до проведення бенкетів.
34. Особливості організації та проведення тематичних бенкетів.
35. Методи розрахунку кількості обслуговуючого персоналу для бенкету.
36. Особливості організації і проведення бенкету-фуршету.
37. Особливості організації і проведення бенкету за типом «шведського столу».
38. Особливості організації і проведення бенкету за столом з повним обслуговуванням офіціантами.
39. Перелічіть складові підготовки роботи з організації прийому.
40. Які ви знаєте види денних та вечірніх прийомів?
41. Типи підприємств ресторанного господарства на залізничних вокзалах.
42. Склад закладів ресторанного господарства для обслуговування пасажирів на водному транспорті.
43. Організація обслуговування споживачів у ресторані на судні.

44. Порядок надання послуг у навчальних закладах з різною формою власності.
45. Фактори впливу на організацію харчування школярів.
46. Обов'язки підприємств ресторанного господарства при навчальних закладах.
47. Формування графіку харчування школярів.
48. Визначити поняття зосереджений і розосереджений контингент споживачів.
49. Класифікація контингенту споживачів за характером виробничого процесу.
50. Основні принципи організації харчування туристів.
51. Організація обслуговування індивідуальних туристів та групи туристів у ресторанах.
52. Порядок комплексного обслуговування іноземних туристів з діловими цілями.
53. Сутність кейтерингового обслуговування.
54. Класифікувати кейтерингові послуги.
55. Охарактеризуйте технологію організації кейтерингового обслуговування.
56. Вимоги до складання меню при кейтеринговому обслуговуванні.
57. Охарактеризуйте вимоги до вибору території для проведення кейтерингового обслуговування.
58. Які форми обслуговування учасників спортивних змагань і глядачів застосовуються в закладах ресторанного господарства за місцем проведення змагань?
59. особливості організації харчування у фітнес-центрах.
60. Основне та додаткове харчування на виставках та ярмарках.

## **11. Методи навчання.**

1. Методи організації та здійснення навчально-пізнавальної діяльності: лекція, бесіда, пояснення, розповідь; ілюстрація, демонстрація; лабораторні заняття, частково – пошукові.
2. Методи стимулювання і мотивації навчально-пізнавальної діяльності:

навчальна дискусія, створення ситуації у процесі викладання, опора на життєвий досвід здобувача освіти.

3. Методи контролю і самоконтролю у навчанні: усний, письмовий, самоконтроль.

## **12. Засоби діагностики результатів навчання.**

### **Поточний:**

- усний контроль (фронтальне, групове, індивідуальне, комбіноване, репродуктивне, творче);
- тестовий контроль (тести закритої форми);
- самоконтроль.

**Задля реалізації принципу диференціації та індивідуалізації навчання, контроль проводиться з використанням різнорівневих завдань.**

### **Підсумковий контроль: екзамен.**

## **13. Критерії оцінювання результатів навчання.**

За 4-бальною шкалою оцінюються навчальні досягнення здобувачів фахової передвищої освіти:

- що навчаються на III-IV курсах на основі базової загальної середньої освіти;
- що навчаються на основі повної загальної середньої освіти.

*Критерії оцінювання навчальних досягнень здобувачів фахової передвищої освіти на базі БСО та ПЗСО*

**На семінарських заняттях здобувач фахової передвищої освіти отримує оцінку:**

| <b>Бали</b>    | <b>Критерій оцінювання навчальних досягнень здобувачів фахової передвищої освіти</b>                                                                   |
|----------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| «Незадовільно» | якщо завдання виконано неправильно, результат не відповідає дійсному або здобувач фахової передвищої освіти не встиг виконати роботу у заданий термін. |
| «Задовільно»   | якщо завдання виконано у заданий термін, але з помилками,                                                                                              |

|            |                                                                                                                                                                                               |
|------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|            | які впливають на результат роботи.                                                                                                                                                            |
| «Добре»    | якщо завдання виконано вірно, у заданий термін, але припустився окремих несуттєвих помилок                                                                                                    |
| «Відмінно» | здобувач фахової передвищої освіти при відповіді на запитання виявив всебічні, систематизовані, глибокі знання програмного матеріалу, завдання виконано вірно, без помилок, у заданий термін. |

***На практичних заняттях здобувач фахової передвищої освіти отримує оцінку:***

| <b>Бали</b>    | <b>Критерій оцінювання навчальних досягнень здобувачів фахової передвищої освіти</b>                                                                                                                                                                                |
|----------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| «Незадовільно» | Здобувач фахової передвищої освіти має нечіткі уявлення при виконанні роботи постійно потребують допомоги викладача.                                                                                                                                                |
| «Задовільно»   | Здобувач фахової передвищої освіти без достатнього розуміння відтворює елементи завдань результат роботи не відповідає діючим якісним показникам.                                                                                                                   |
| «Добре»        | Здобувач фахової передвищої освіти правильно виконує основні прийоми, необхідні для данної роботи; дотримується послідовності та правильності при обслуговуванні відвідувачів у ЗРГ; при виконанні роботи припускається                                             |
|                | несуттєвих помилок, які може виправити після вказівки викладача; здобувач фахової передвищої освіти може проаналізувати результат роботи і зробити висновки щодо припущених помилок. Результат роботи відповідає якісним і кількісним показникам достатнього рівня. |

|            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| «Відмінно» | Здобувач фахової передвищої освіти самостійно правильно виконує основні прийоми необхідні для данної роботи, дотримується послідовності та правильності операцій, при виконанні роботи не припускається помилок; здобувач фахової передвищої освіти може самостійно проаналізувати результат роботи. Результат роботи відповідає якісним і кількісним показникам високого рівня. |
|------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

### **Самостійна робота оцінюється шляхом тестування або усного опитування**

«5» кількість правильних відповідей становить 93 - 100 %.

«4» кількість правильних відповідей становить 70 - 89 %.

«3» кількість правильних відповідей становить 50 - 69%.

«2» кількість правильних відповідей становить 1- 49 %.

Самостійна робота може контролюватись шляхом опитування в усній формі здобувачу освіти дається декілька питань з теми, на які пропонується дати свої обґрунтовані відповіді.

*Критерії оцінювання навчальних досягнень здобувачів фахової передвищої освіти на базі БСО*

#### **На семінарських заняттях здобувач освіти отримує:**

| <b>Рівень навчальних досягнень</b> | <b>Бали.</b> | <b>Критерії оцінювання навчальних досягнень здобувачів фахової передвищої освіти.</b>                             |
|------------------------------------|--------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| I. Початковий                      | 1            | Здобувач фахової передвищої освіти не знає програмний матеріал або, якщо допускає грубі помилки при відповіді.    |
|                                    | 2            | Здобувач фахової передвищої освіти допускає при відповіді грубі помилки, не вміє аналізувати програмний матеріал. |

|                |   |                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|----------------|---|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                | 3 | Здобувач фахової передвищої освіти недостатньо розкриває зміст теоретичних питань та практичних завдань, допускаючи при цьому суттєві помилки, відсутні навички з організації, техніки і технології обслуговування відвідувачів у закладах ресторанного господарства.            |
| II. Середній   | 4 | Здобувач фахової передвищої освіти частково відтворює текст лекції або підручника, дає нечіткі визначення основних понять, але не може самостійно наводити приклади, обґрунтувати свою думку.                                                                                    |
|                | 5 | Здобувач фахової передвищої освіти відтворює частину навчального матеріалу без причинно-наслідкових зв'язків. Намагається робити висновки без підтвердження їх прикладами. Неповністю володіє технологічними термінами.                                                          |
|                | 6 | Здобувач фахової передвищої освіти самостійно дає більшість визначень, відтворює значну частину вивченого матеріалу. За допомогою викладача визначає причинно-наслідкові зв'язки, наводить приклади, але при відповіді допускає помилки на додаткові питання відповідає невірно. |
| III. Достатній | 7 | Здобувач фахової передвищої освіти має достатні знання з організації обслуговування закладів ресторанного господарства і застосовує їх для вирішення виробничих ситуацій. Непогано володіє основними поняттями, термінологією, але при відповіді допускає неточності.            |
|                | 8 | Здобувач фахової передвищої освіти засвоїв основні поняття, застосовує здобуті знання при проведенні аналізу матеріалу. Дає повну характеристику організації обслуговування, але не може встановити зв'язку з раніше вивченим матеріалом.                                        |

|  |    |                                                                                                                                                                                                                  |
|--|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | 9  | Здобувач фахової передвищої освіти вільно володіє навчальним матеріалом, засвоює його в практичній діяльності, дає повну і змістовну відповідь, але допускає деякі неточності.                                   |
|  | 10 | Здобувач фахової передвищої освіти дає повну і вичерпну відповідь з даного питання, на додаткові питання відповідає правильно, обґрунтовує думку. Доповнює відповіді інших здобувачів фахової передвищої освіти. |

|             |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|-------------|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| IV. Високий | 11 | Здобувач фахової передвищої освіти має системні знання, вміє сформувати цілісне уявлення про об'єкт вивчення і проводити аналіз вивченого матеріалу. Робить висновки, систематично працює з додатковою документацією.                                                                                                                                                                   |
|             | 12 | Здобувач фахової передвищої освіти вільно володіє знаннями з організації обслуговування закладів ресторанного господарства у межах програми, а також доповнює їх додатковою інформацією, вміє зв'язати їх між собою.<br>Самостійно аналізує вивчений матеріал, робить відповідні висновки і узагальнення. Розв'язує проблемні завдання, творчо використовує набуті знання з дисципліни. |

**На практичних заняттях здобувач освіти отримує:**

| <b>Рівень навчальних досягнень.</b> | <b>Бали</b> | <b>Критерії оцінювання навчальних досягнень здобувачів фахової передвищої освіти.</b>                                                                                   |
|-------------------------------------|-------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| I початковий                        | 1           | Здобувач фахової передвищої освіти не може використати програмний матеріал для виконання завдання, допускає грубі помилки, не встигає виконати роботу у заданий термін. |
|                                     | 2           | Здобувач фахової передвищої освіти виконав завдання неправильно або допустив помилки, які впливають на результати роботи. Частину завдань не виконано.                  |
|                                     | 3           | Здобувач фахової передвищої освіти допустив суттєві помилки, завдання виконав частково.                                                                                 |
| II середній                         | 4           | Здобувач фахової передвищої освіти виконав завдання у заданий термін, але з помилками, які впливають на результат роботи.                                               |
|                                     | 5           | Здобувач фахової передвищої освіти виконав завдання у заданий термін, допустив суттєві помилки.                                                                         |

|  |   |                                                                                                                                                                     |
|--|---|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | 6 | Здобувач фахової передвищої освіти виконав завдання у заданий термін, допустив помилки, які впливають на результат роботи, але при цьому робить правильні висновки. |
|--|---|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|               |    |                                                                                                                                                                                                                                       |
|---------------|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ІІІ достатній | 7  | Здобувач фахової передвищої освіти має достатні знання з організації обслуговування у закладах ресторанного господарства і застосовує їх при виконанні роботи. Уміє їх застосовувати при виконанні завдання, але допускає неточності. |
|               | 8  | Здобувач фахової передвищої освіти виконав завдання вірно, застосувавши при цьому здобуті знання, допустив несуттєві помилки, які не впливають на результат.                                                                          |
|               | 9  | Здобувач фахової передвищої освіти дає повну і змістовну відповідь усіх питань, але допускає деякі неточності.                                                                                                                        |
| ІV високий    | 10 | Здобувач фахової передвищої освіти дає повну і вичерпну відповідь з усіх питань, обґрунтовує свої відповіді.                                                                                                                          |
|               | 11 | Здобувач фахової передвищої освіти виконав завдання вірно, без помилок, у заданий термін. Має системні знання, вміло ними користується, робить висновки, аналізує вивчений матеріал.                                                  |
|               | 12 | Здобувач фахової передвищої освіти виконав завдання вірно, без помилок, у заданий термін, при цьому розв'язує проблемні завдання, творчо використовує набуті знання для вирішення виробничих ситуацій.                                |

Семестровий контроль проводиться відповідно до навчального плану у формі екзамену, в терміни, встановлені графіком освітнього процесу та в обсязі навчального матеріалу, визначеному програмою навчальної дисципліни.

До екзамену здобувач фахової передвищої освіти допускається в тому випадку, відпрацював усі завдання на протязі семестру: семінарське заняття, практичні заняття.

**Під час проведення екзамену** навчальні досягнення здобувачів фахової

передвищої освіти оцінюються:

**«відмінно»** - якщо здобувач фахової передвищої освіти має глибокі і системні знання, вміє аналізувати та узагальнювати теоретичний матеріал; обізнаний з основною та додатковою літературою в даній області; матеріал викладає логічно, послідовно, переконливо.

**«добре»** - якщо здобувач фахової передвищої освіти виявив достатньо повні знання з дисципліни; дає правильні, хоча і не завжди повні визначення та відповіді на питання; допускає незначні неточності в розкритті окремих теоретичних положень.

**«задовільно»** – якщо здобувач фахової передвищої освіти засвоїв програмний матеріал дисципліни в передбаченому обсязі з деякими неточностями; відтворення матеріалу непослідовне, неточне.

**«незадовільно»** – здобувач фахової передвищої освіти виявив слабкі знання теоретичного програмного матеріалу; не зміг дати визначення основних понять; відтворення матеріалу непослідовне, нелогічне, фрагментарне.

#### **14. Методичне забезпечення**

1. Конспект лекцій з дисципліни «Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства» для здобувачів фахової передвищої освіти освітньо-професійної програми Харчові технології / Укл: Ольга ДОРОШ Чернігів: ВСП «ФКЕТ НУ «Чернігівська політехніка», 2025.-80 с.
2. Методичні вказівки до практичних занять з дисципліни «Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства» для здобувачів фахової передвищої освіти освітньо-професійної програми Готельно-ресторанна справа / Укл.: Ольга ДОРОШ Чернігів, ВСП «ФКЕТ НУ «Чернігівська політехніка», 2025.
3. Методичні вказівки до семінарських занять з дисципліни «Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства» для здобувачів фахової передвищої освіти освітньо-професійної програми Готельно-ресторанна справа/ Укл.: Ольга ДОРОШ Чернігів, ВСП «ФКЕТ НУ «Чернігівська політехніка», 2025.

#### **15. Рекомендована література.**

##### **Базова.**

1. ДСТУ 4281-2004 Заклади ресторанного господарства. Класифікація. Чинний

від 2004-07-01. Вид. офіц. – К. : УкрНДНЦ, 2004. – 16 с.

<https://surl.li/wzjibp>

2. ДСТУ ISO 9000:2015 (ISO 9000:2015, IDT) Системи управління якістю.  
Основні положення та словник термінів. Чинний від 2016-07-01. Вид. офіц. – К. : УкрНДНЦ, 2016. – 49 с.
3. ДСТУ ISO 9001:2015 (ISO 9001:2015, IDT) Системи управління якістю.  
Вимоги. Чинний від 2016-07-01. Вид. офіц. – К. : УкрНДНЦ, 2016. – 30 с.
4. Архіпов В. В. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: Навч. посіб.( для студ. вищ. навч. закл./ В. В. Архіпов, В. А. Русавська. – К. : Центр учбової літератури, 2009. – 342 с.  
<https://subjectum.eu/pdf/242.pdf>
5. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства: Навч. посіб. 4-те вид. / В. В. Архіпов. – К. : Центр навчальної літератури, 2018. – 280 с.  
<http://nkkep.com/wp-content/uploads/2015/10/ORG-Arhy-pov.pdf>
6. Архіпов В. В. Ресторанна справа. Асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані: Навч. посіб. 4-те вид. / В. В. Архіпов. – К. : Центр навчальної літератури, 2018. – 382 с.
7. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства:  
Підручник.: [для вищ. навч. закл.] / За ред. П'ятницької Н. О. – 2-ге вид. перероб. та допов. – К.: Центр учбової літератури, 2011 – 584 с.  
<http://surl.li/mvdesu>
8. Мостова Л.М., Новікова О.В. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства. Навчальний посібник. – 2-ге видання. – К.: Ліра-К, 2011. – 388с.
9. Малюк Л. П., Кононенко Т. ТІ., Повстяна Я В. Організація роботи бар-мена : навч. посіб. - Харків, 2002.
10. Сало Я. М. Організація обслуговування на підприємствах харчування. Ресторанна справа: Довідник офіціанта. - Львів : Афіна,

2005. - 336 с. 31.

<https://tourism-book.com/pbooks/book-81/ua/>

11. Сало Я. Організація роботи барів. - Львів : Афіна, 2012. <http://surl.li/nkzzli>