

**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ І
ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ**

Кафедра готельно-ресторанної справи та туризму

ЗАТВЕРДЖЕНО
Факультет економічний
18 червня 2026 р.

**РОБОЧА ПРОГРАМА
НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
РЕСТОРАННА СПРАВА**

Галузь знань: J Транспорт та послуги

Спеціальність J3 «Туризм та рекреації»

Освітня програма «Туризм»

Факультет Економічний

Розробники: Сергій НЕІЛЕНКО, доцент кафедри готельно-ресторанної справи та туризму к.т.н., доцент

Київ – 2026 р.

Опис навчальної дисципліни

Зміст освітньої компоненти «Ресторанна справа» спрямований на формування у здобувачів знань про сучасний стан і тенденції розвитку ресторанного господарства як важливого складника туристичної інфраструктури, а також розвиток професійних компетентностей у сфері організації ресторанного обслуговування туристів. Вивчення дисципліни сприяє оволодінню основами функціонування закладів ресторанного господарства різних типів, зокрема в контексті туристичного обслуговування. Особлива увага приділяється інжинірингу та реінжинірингу меню для туристичних груп, а також формуванню практичних навичок організації спеціалізованих прийомів — бенкетів, фуршетів, дипломатичних подій — з урахуванням культурних особливостей та гастрономічних вподобань гостей з різних країн. Здобувачі вищої освіти набувають вмінь ефективно взаємодіяти з підприємствами кейтерингу, фудінгу, та іншими постачальниками послуг харчування в умовах туризму, що забезпечує комплексний підхід до задоволення потреб туристів на маршрутах, в готелях і під час подієвих заходів.

Галузь знань, спеціальність, освітня програма, освітній ступінь		
Освітній ступінь	<i>Бакалавр</i>	
Спеціальність	<i>ІЗ «Туризм та рекреація»</i>	
Освітня програма	<i>«ТУРИЗМ»</i>	
Характеристика освітньої компоненти		
Вид	<i>Обов'язкова</i>	
Загальна кількість годин	<i>180</i>	
Кількість кредитів ECTS	<i>6</i>	
Кількість змістових модулів	<i>4</i>	
Курсовий проект (робота) (за наявності)	<i>-</i>	
Форма контролю	<i>Залік / екзамен</i>	
Показники освітньої компоненти для денної та заочної форм навчання		
	денна форма навчання	заочна форма навчання
Рік підготовки (курс)	<i>II курс</i>	<i>II курс</i>
Семестр	<i>3,4</i>	<i>3,4</i>
Лекційні заняття	<i>44 год.</i>	<i>20 год.</i>
Практичні, семінарські заняття	<i>46 год.</i>	<i>20 год.</i>
Лабораторні заняття	<i>-</i>	<i>-</i>
Самостійна робота	<i>90 год.</i>	<i>140 год.</i>
Індивідуальні завдання	<i>-</i>	<i>-</i>
Кількість тижневих аудиторних годин для денної форми навчання	<i>4 год.</i> <i>4 год.</i>	<i>4 год.</i> <i>4 год.</i>

1. Мета, компетентності та програмні результати освітньої компоненти

Метою освітньої компоненти «Ресторанна справа» є формування у студентів системи знань про місце та роль ресторанного господарства в туристичній індустрії, особливості функціонування підприємств харчування як складника туристичної інфраструктури, а також принципи організації виробничо-обслуговуючих процесів у закладах ресторанного типу з урахуванням потреб різних категорій туристів.

Навчальна дисципліна «Основи фахової підготовки та комунікації державною мовою передуює вивченню «Ресторанна справа».

Набуття компетентностей:

Інтегральна компетентність:

Здатність комплексно розв'язувати складні професійні задачі та практичні проблеми у сфері туризму і рекреації як в процесі навчання, так і в процесі роботи, що передбачає застосування теорій і методів системи наук, які формують туризмознавство, і характеризуються комплексністю та невизначеністю умов.

Спеціальні (фахові, предметні) компетентності (СК):

К16. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

К21. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання туристичного продукту.

К23. Здатність забезпечувати безпеку туристів у звичайних та складних форс-мажорних обставинах.

Програмні результати навчання:

ПР01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення туристичного законодавства, національних і міжнародних стандартів з обслуговування туристів.

ПР02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії туризму, організації туристичного процесу та туристичної діяльності суб'єктів ринку

ПР06. Застосовувати у практичній діяльності принципи і методи організації та технології обслуговування туристів.

ПР09. Організовувати процес обслуговування споживачів туристичних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.

ПР10. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єкта туристичного бізнесу та окремих його підсистем (адміністративно-управлінська, соціально-психологічна, економічна, техніко-технологічна).

ПР14. Проявляти повагу до індивідуального і культурного різноманіття.

ПР23. Розуміти і вміти використовувати на практиці засади збалансованого природокористування з урахуванням екологічних і соціокультурних аспектів з акцентом на розвиток сільського зеленого туризму.

2. ПРОГРАМА ТА СТРУКТУРА ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ:

- повного терміну денної (заочної) форми навчання;
- скороченого терміну денної (заочної) форми навчання.

Структура освітньої компоненти

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин													
	денна форма							Заочна форма						
	тижні	усього	у тому числі					усього	у тому числі					
			л	п	лаб	інд	с.р.		л	п	лаб	інд	с.р.	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	
3 семестр (2 курс)														
Змістовий модуль 1. Ресторанне господарство в туристичній індустрії														
Тема 1. Історія розвитку та класифікація закладів ресторанного господарства	1	10	2	2			6	10						10
Тема 2. Ресторан як складова туристичного обслуговування: типи, формати, сегменти	2	10	2	2			6	10	2	2				6
Тема 3. Роль харчування в туристичному продукті: кейтеринг, фудінг, гастротуризм	3	10	2	2			6	10	2	2				6
Тема 4. Особливості організації харчування туристів у готелях, хостелах, під час турів	4-5	14	4	4			6	14	2	2				10
Разом за змістовим модулем 1		44	10	10			24	44	6	6				32
Змістовий модуль 2. Організація обслуговування туристів у закладах ресторанного господарства														
Тема 5. Моделі обслуговування туристичних груп: групові, індивідуальні, інклюзивні формати	6-7	14	4	4			6	14	2	2				10
Тема 6. Особливості сервірування і меню при обслуговуванні туристів різних культурних традицій	8-9	16	4	4			8	16	2	2				12
Тема 7. Організація харчування при подієвому, екологічному, молодіжному туризмі	10-12	16	4	6			6	16						16

Разом за змістовим модулем 2	46	12	14			20	46	4	4			38
Всього за 3 семестр (2 курс)	90	22	24			44	90	10	10			70
4 семестр (2 курс)												
Змістовий модуль 3. Інфраструктура та логістика харчування в туризмі												
Тема 8. Логістика постачання, складська та транспортна організація харчування туристів	13-14	20	4	4			12	20	2	2		16
Тема 9. Вимоги до матеріально-технічного забезпечення закладів харчування туристичної сфери	15-17	24	6	6			12	24	4	4		16
Разом за змістовним модулем 3	44	10	10			24	44	6	6			32
Змістовий модуль 4. Спеціалізовані форми ресторанного обслуговування в туризмі												
Тема 10. Організація обслуговування туристів під час бенкетів, святкових та протокольних подій	18-21	26	8	8			10	26	2	2		22
Тема 11. Раціональна організація праці в ресторанах при туристичних об'єктах (готелі, курорти, круїзи)	22-23	20	4	4			12	20	2	2		16
Разом за змістовним модулем 4	46	12	12			22	46	4	4			38
Всього за 4 семестр (2 курс)	90	22	22			46	90	10	10			70
Усього годин	180	44	46			90	180	20	20			140

3. ТЕМИ ЛЕКЦІЙ

№ з/п	Назва теми	Питання, що розглядаються на лекції	Кількість годин
1	Історія розвитку та класифікація закладів ресторанного господарства	1. Виникнення перших форм закладів гостинності 2. Розвиток ресторанної справи в Європі та світі 3. Особливості розвитку ЗРГ в Україні	2
2	Ресторан як складова туристичного обслуговування	1. Типи та формати ресторанів для туристів 2. Сегментація закладів за обслуговуванням 3. Вплив ресторану на якість туру	2
3	Роль харчування в туристичному продукті: кейтеринг, фудінг,	1. Роль гастрономії в туризмі 2. Концепції фудінгу й кейтерингу 3. Формати гастрономічного туризму	2

	гастротуризм		
4	Особливості організації харчування туристів у готелях, хостелах, під час турів	1. Харчування в умовах розміщення туристів 2. Стандарти та формати харчування 3. Організація харчування в турах	4
5	Моделі обслуговування туристичних груп	1. Особливості групового та індивідуального обслуговування 2. Формати інклюзивного сервісу 3. Організація туристичних груп	4
6	Сервірування і меню для туристів різних культурних традицій	1. Сервірування відповідно до культурних традицій 2. Формування меню з урахуванням релігійних обмежень 3. Етика обслуговування іноземців	4
7	Харчування при подієвому, екологічному, молодіжному туризмі	1. Подієвий туризм та харчування 2. Особливості харчування для еко-туристів 3. Молодіжне харчування	4
8	Логістика постачання, складська та транспортна організація харчування туристів	1. Постачання продуктів для туристичних об'єктів 2. Складська логістика 3. Транспортна організація	4
9	Матеріально-технічне забезпечення закладів харчування туристичної сфери	1. Оснащення торговельних залів 2. Вимоги до обладнання виробничих приміщень 3. Особливості забезпечення на туристичних маршрутах 4. Вимоги до меблювання закладів ресторанного господарства	6
10	Обслуговування туристів під час бенкетів, святкових та протокольних подій	1. Бенкет, фуршет, шведський стіл 2. Протокольні заходи та VIP-обслуговування 3. Досвід інших країн 4. Логістика персоналу 5. Технічне забезпечення	8
11	Раціональна організація праці в ресторанах при туристичних об'єктах	1. Принципи раціональної організації праці 2. Оптимізація кадрового складу 3. Графіки роботи	4

4. ТЕМИ ПРАКТИЧНИХ ЗАНЯТЬ

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
Змістовий модуль 1. Ресторанне господарство в туристичній індустрії		
1	Тема 1. Історія розвитку та класифікація закладів ресторанного господарства Практичне заняття 1 1. Дослідження історичних етапів розвитку закладів	2

	<p>харчування та їх вплив на формування туристичних потоків.</p> <p>2. Аналіз трансформації класичних закладів харчування в сучасні формати, що обслуговують туристів.</p> <p>3. Визначення ключової ролі ресторанного господарства в індустрії гостинності та його вплив на привабливість туристичних дестинацій.</p> <p>4. Оцінка сучасних тенденцій у ресторанному господарстві з позиції їхнього потенціалу для розвитку туристичних послуг.</p>	
2	<p>Тема 2. Основи організації роботи закладів ресторанного господарства</p> <p>Практичне заняття 2</p> <p>1. Аналіз динаміки розвитку ресторанного господарства в контексті світового та національного туризму.</p> <p>2. Визначення специфіки виробничо-сервісних процесів у закладах ресторанного господарства з урахуванням потреб різних сегментів туристів.</p> <p>3. Моделювання оптимальної виробничо-торговельної структури туристично-орієнтованих закладів ресторанного господарства.</p>	2
3	<p>Тема 3. Організація постачання закладів ресторанного господарства</p> <p>Практичне заняття 3</p> <p>1. Визначення ефективних форм постачання, способів та маршрутів доставки для забезпечення харчування туристичних груп.</p> <p>2. Розрахунок потреби в сировині та напівфабрикатах для різних типів туристичних кейтерингових подій із застосуванням сучасних методів.</p>	2
4	<p>Тема 4. Особливості організації харчування туристів у готелях, хостелах, під час турів</p> <p>Практичне заняття 4</p> <p>1. Визначення оптимальних видів та структури складських приміщень у готелях, хостелах та інших туристичних об'єктах з урахуванням норм і стандартів.</p> <p>2. Здійснення ефективного приймання та контролю якості товарів, що надходять для харчування туристів.</p> <p>3. Визначення необхідної площі складських приміщень для забезпечення безперебійного харчування туристичних груп.</p> <p>Практичне заняття 5</p> <p>1. Визначення та класифікація видів тари, що</p>	4

	<p>застосовуються при організації харчування туристів у різних форматах (готелі, транспорт, екскурсії).</p> <p>2. Розроблення організаційно-технічних та економічних заходів, спрямованих на скорочення втрат, пов'язаних з використанням тари, в туристичній сфері.</p>	
Змістовий модуль 2. Організація обслуговування туристів у закладах ресторанного господарства		
5	<p>Тема 5. Основи організації виробництва продукції у закладах ресторанного господарства</p> <p>Практичне заняття 6</p> <p>1. Дослідження та оцінка стану організації виробничого процесу та його впливу на якість туристичного обслуговування в закладах ресторанного господарства.</p> <p>2. Формування раціональної виробничої структури, яка відповідає потребам туристичних потоків та індивідуальних запитів.</p> <p>3. Вивчення сучасних напрямів використання виробничих просторових ресурсів для підвищення ефективності обслуговування туристів.</p> <p style="text-align: center;">Практичне заняття 7</p> <p>1. Складання виробничої програми закладів ресторанного господарства з урахуванням туристичного циклу та прогнозованої кількості споживачів.</p> <p>2. Розроблення плану-меню для різних типів закладів ресторанного господарства, що спеціалізуються на обслуговуванні туристів.</p>	4
6	<p>Тема 6. Основи технологічного процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства</p> <p>Практичне заняття 8</p> <p>1. Аналіз структури та ефективності процесу обслуговування в закладах ресторанного господарства з методом обслуговування споживачів-туристів офіціантами.</p> <p style="text-align: center;">Практичне заняття 9</p> <p>1. Вивчення та опанування різноманітних способів подавання страв та напоїв, а також технік перекладання страв, з урахуванням міжнародних стандартів та культурних особливостей туристів.</p>	4
7	<p>Тема 7. Організація харчування при подієвому, екологічному, молодіжному туризмі</p> <p>Практичне заняття 10</p> <p>1. Як дизайн та атмосфера закладу ресторанного</p>	6

	<p>господарства можуть підкреслити тематику подієвого туризму (наприклад, фестивалю, концерту)? Наведіть приклади.</p> <p>2. Які елементи дизайну та атмосфери будуть найбільш ефективними для залучення еко-туристів у закладі харчування?</p> <p style="text-align: center;">Практичне заняття 11</p> <p>1. Які особливості підготовки посуду, столової білизни та інших аксесуарів слід враховувати при обслуговуванні молодіжних туристичних груп?</p> <p>2. Як обрати та підготувати інвентар для кейтерингового обслуговування на виїзних екологічних заходах?</p> <p style="text-align: center;">Практичне заняття 12</p> <p>1. Розроблення концепції закладу ресторанного господарства, орієнтованого на подієвий туризм (наприклад, ресторан при готелі, що приймає гостей міжнародного кінофестивалю).</p> <p>2. Створення концепції еко-френдлі кафе, яке буде привабливим для туристів, що цікавляться екологічним туризмом.</p>	
Підсумковий контроль		Залік
Змістовий модуль 3. Організація обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства		
8	<p style="text-align: center;">Тема 8. Логістика постачання, складська та транспортна організація харчування туристів</p> <p style="text-align: center;">Практичне заняття 13</p> <p>1. Визначення та встановлення співвідношення між ключовими показниками ефективності логістичної системи обслуговування туристичних потоків.</p> <p style="text-align: center;">Практичне заняття 14</p> <p>1. Розроблення оптимальної системи обслуговування в загальнодоступних закладах, що працюють з туристами, з використанням різних методів (самообслуговування, обслуговування офіціантами).</p>	4
9	<p style="text-align: center;">Тема 9. Вимоги до матеріально-технічного забезпечення закладів харчування туристичної сфери</p> <p style="text-align: center;">Практичне заняття 15</p> <p>1. Рішення для оптимізації потоків туристів у ресторані готелю під час сніданку, щоб мінімізувати черги та забезпечення комфортного обслуговування.</p> <p>2. Які інноваційні технології можна впровадити для аналізу та прогнозування кількості туристичних відвідувачів у закладах швидкого харчування на популярних туристичних маршрутах?</p>	6

	<p style="text-align: center;">Практичне заняття 16</p> <p>1. Як особливості контингенту студентів-туристів (наприклад, обмежений бюджет, переваги щодо формату харчування) впливають на вибір обладнання та організацію простору в їдальнях при університетських кампусах чи хостелах.</p> <p>2. Розроблення міні-проєкту з матеріально-технічного забезпечення кафе, яке обслуговуватиме групи школярів під час екскурсійних поїздок, враховуючи вимоги безпеки та ефективності.</p> <p style="text-align: center;">Практичне заняття 17</p> <p>1. Яке специфічне матеріально-технічне забезпечення необхідне для організації харчування великих туристичних груп під час круїзу або залізничної подорожі? Обґрунтуйте свій вибір.</p> <p>2. Як відрізнятимуться вимоги до кухонного обладнання та сервісного інвентарю при обслуговуванні учасників міжнародної конференції в готелі порівняно з харчуванням туристичної групи на фестивалі під відкритим небом?</p>	
Змістовий модуль 4. Спеціалізовані форми ресторанного обслуговування в туризмі		
10	<p>Тема 10. Організація обслуговування туристів під час бенкетів, святкових та протокольних подій</p> <p style="text-align: center;">Практичне заняття 18</p> <p>1. Організація підготовки та обслуговування бенкету за столом з повним обслуговуванням офіціантами для туристичних груп.</p> <p>2. Організація підготовки та обслуговування бенкету за столом з частковим обслуговуванням офіціантами для туристичних груп.</p> <p>3. Організація підготовки та обслуговування бенкету-чаю та бенкету-кави для туристичних заходів.</p> <p style="text-align: center;">Практичне заняття 19</p> <p>1. Здійснення підготовчої роботи до організації дипломатичних прийомів та інших протокольних подій з участю туристів.</p> <p>2. Організація обслуговування гостей на бенкетах-прийомах для міжнародних делегацій та VIP-туристів.</p> <p style="text-align: center;">Практичне заняття 20</p> <p>1. Організація підготовки та обслуговування бенкету-фуршету для туристичних груп.</p> <p>2. Організація підготовки та обслуговування бенкету-фуршету-десерту.</p> <p>3. Організація підготовки та обслуговування бенкету-</p>	8

	<p>коктейлю для туристичних заходів.</p> <p style="text-align: center;">Практичне заняття 21</p> <p>1. Аналіз ринку кейтерингових послуг як складової бізнесу в ресторанному господарстві для забезпечення виїзного туристичного обслуговування.</p> <p>2. Організація підготовки та обслуговування бенкету-паті.</p> <p>3. Вивчення національних традицій харчування туристів з різних країн та їх врахування при організації сервісу.</p>	
11	<p>Тема 11. Раціональна організація праці в ресторанах при туристичних об'єктах (готелі, курорти, круїзи)</p> <p style="text-align: center;">Практичне заняття 22</p> <p>1. Визначення необхідного чисельного та кваліфікаційного складу працівників для ефективної роботи ресторанів при туристичних об'єктах (готелях, курортах, круїзах).</p> <p>2. Вибір оптимальних видів та складання графіків виходу на роботу для персоналу, що обслуговує туристів.</p> <p style="text-align: center;">Практичне заняття 23</p> <p>1. Проведення комплексу робіт з інвентаризації, атестації та раціоналізації робочих місць у структурних підрозділах діючого закладу ресторанного господарства, орієнтованого на туристів.</p> <p>2. Розроблення альтернативних напрямів розвитку закладів ресторанного господарства з метою залучення та утримання туристичних потоків.</p>	4
Підсумковий контроль		Іспит

5. Теми самостійної роботи

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Тема 1. Історія розвитку та класифікація закладів ресторанного господарства	6
2	Тема 2. Ресторан як складова туристичного обслуговування: типи, формати, сегменти	6
3	Тема 3. Роль харчування в туристичному продукті: кейтеринг, фудінг, гастротуризм	6
4	Тема 4. Особливості організації харчування туристів у готелях, хостелах, під час турів	6
5	Тема 5. Моделі обслуговування туристичних груп: групові, індивідуальні, інклюзивні формати	6
6	Тема 6. Основи технологічного процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства	8

7	Тема 7. Організація харчування при подієвому, екологічному, молодіжному туризмі	6
8	Тема 8. Організація та моделювання процесу обслуговування розосередженого контингенту споживачів в ЗРГ	12
9	Тема 9. Вимоги до матеріально-технічного забезпечення закладів харчування туристичної сфери	12
10	Тема 10. Організація обслуговування туристів під час бенкетів, святкових та протокольних подій	10
11	Тема 11. Раціональна організація праці в ресторанах при туристичних об'єктах (готелі, курорти, круїзи)	12

5. Засоби діагностики результатів навчання:

- екзамен;
- залік;
- модульні тести;
- реферати;
- захист практичних робіт;
- захист курсової роботи.

6. Методи навчання:

- словесний метод (лекція, дискусія, співбесіда тощо);
- практичний метод (лабораторні, практичні заняття);
- наочний метод (метод ілюстрацій, метод демонстрацій);
- робота з навчально-методичною літературою (конспектування, тезування, анотування, рецензування, складання реферату);
- відеометод (дистанційні, мультимедійні, веб-орієнтовані тощо);
- самостійна робота (виконання завдань);
- індивідуальна науково-дослідна робота здобувачів вищої освіти.

7. Методи оцінювання:

- екзамен;
- залік;
- усне або письмове опитування;
- модульне тестування;
- реферати, есе;
- захист практичних робіт;
- презентації та виступи на наукових заходах

8. Оцінювання результатів навчання.

Оцінювання знань здобувача вищої освіти відбувається за 100-бальною шкалою і переводиться в національну оцінку згідно чинного «Положення про

екзамени та заліки у НУБіП України». Оцінюються наступні види діяльності здобувача освіти:

- екзамен;
- усне або письмове опитування;
- модульне тестування;
- командні проекти;
- реферати;
- захист практичних робіт;
- презентації та виступи на наукових заходах

8.1. Розподіл балів за видами навчальної діяльності

Вид навчальної діяльності	Результати навчання	Оцінювання
Модуль 1. Ресторанне господарство в туристичній індустрії		
Практична робота 1	<p>ПР02, ПР06</p> <p>Знати класифікацію сучасних закладів ресторанного господарства.</p> <p>Вміти класифікувати та аналізувати сучасні заклади ресторанного господарства з позиції їхньої привабливості для різних сегментів туристів (К16, К21).</p>	20
Практична робота 2	<p>ПР10</p> <p>Знати принципи побудови організаційних структур закладів ресторанного господарства.</p> <p>Вміти розробляти ефективні організаційні структури для різних типів закладів, орієнтованих на туристичний потік (К16, К21)</p>	20
Практична робота 3	<p>ПР10</p> <p>Знати принципи формування систем постачання в туризмі.</p> <p>Вміти скласти оптимальну схему постачання для конкретного закладу, що обслуговує туристів, враховуючи специфіку туристичних потоків. (К16, К21)</p>	20
Практична робота 4-5	<p>ПР06</p> <p>Знати вимоги до складських приміщень.</p> <p>Вміти планувати складські площі та скласти документообіг для закладів, що забезпечують харчування туристів (К16, К21).</p>	20
Самостійна робота	Підготувати таблицю класифікації видів	10

до модуля 1	складських приміщень для закладів ресторанного господарства, що функціонують в туристичній сфері, та вимоги НАССР до них.	
Модульна контрольна робота 1	Перевірка знань з тем 1-4	10
Всього за модулем 1		100
Змістовий модуль 2. Організація обслуговування туристів у закладах ресторанного господарства		
Практична робота 5-6	ПР06, ПР10 Знати основи планування виробничих потужностей для туристичного харчування. Вміти планувати виробничі потужності з урахуванням особливостей туристичних потоків та попиту (К16, К21)	25
Практична робота 7-8	ПР06 Знати вимоги до технологічних карт обслуговування туристичних подій. Вміти розробляти технологічну карту обслуговування для різних форматів туристичних подій (наприклад, групових обідів, бенкетів) (К16, К21)	25
Практична робота 9-11	ПР06 Знати вимоги до обладнання і меблів для туристичних закладів. Вміти скласти перелік необхідного обладнання та меблювання для туристично-орієнтованих закладів ресторанного господарства. (К16, К21)	25
Самостійна робота до модуля 2	Вивчити правила експлуатації обладнання та інвентарю, що використовуються для обслуговування туристів.	15
Модульна контрольна робота 2	Перевірка знань з тем 5-7	10
Всього за модулем 2		100
Навчальна робота (M1 + M2)/2 × 0,7		70
Залік	Підсумковий контроль	30
Всього за курс (Навчальна робота + Залік)		100
Змістовий модуль 3. Інфраструктура та логістика харчування в туризмі		
Практичне заняття 13-14	ПР14, ПР23 Знати способи обслуговування туристичних груп.	30

	Вміти планувати схеми обслуговування різних груп туристів, враховуючи їхні логістичні потреби. (K16, K21)	
Практичне заняття 15-17	ПР01, ПР09 Знати принципи організації сервісу для туристів. Вміти моделювати процеси організації обслуговування туристів за сценарієм, що враховує їхні потреби та очікування. (K16, K21)	30
Самостійна робота до модуля 3	Підготувати рекомендації щодо оптимізації процесів обслуговування у закладах, що обслуговують туристичні групи та індивідуальних туристів.	20
Модульна контрольна робота 3	Узагальнити знання та практичні навички за модулем	20
Всього за модулем 3		100
Змістовий модуль 4. Спеціалізовані форми ресторанного обслуговування в туризмі		
Практичне заняття 18-21	ПР06 Знати принципи організації бенкетів і фуршетів для туристів. Вміти планувати та організовувати обслуговування бенкетів та фуршетів для туристичних груп та подій. (K16, K23)	30
Практичне заняття 22-23	ПР06 Знати розподіл функцій персоналу при обслуговуванні туристів. Вміти розподіляти функції персоналу під час спеціальних заходів та обслуговування туристичних груп. (K16, K21)	30
Самостійна робота до модуля 4	Виконати аналіз структури трудових ресурсів у закладах ресторанного господарства, що спеціалізуються на туристичному обслуговуванні.	20
Модульна контрольна робота 4	Перевірка теоретичних знань і практичних вмінь	20
Всього за модулем 4		100
Навчальна робота (М3 + М4)/2 × 0,7		70
Екзамен	Підсумковий контроль	30
Всього за курс (Навчальна робота + екзамен)		100

8.2. Шкала оцінювання знань здобувача вищої освіти

Рейтинг здобувача вищої освіти, бали Оцінка за національною системою (екзамени/заліки)	Оцінка за національною системою
90-100 відмінно	90-100 відмінно
74-89 добре	74-89 добре
60-73 задовільно	60-73 задовільно
0-59 незадовільно	0-59 незадовільно

8.3. Політика оцінювання

Для визначення рейтингу здобувача вищої освіти із засвоєння дисципліни $R_{\text{дис}}$ (до 100 балів) одержаний рейтинг з атестації (до 30 балів) додається до рейтингу здобувача вищої освіти з навчальної роботи $R_{\text{НР}}$ (до 70 балів): $R_{\text{дис}} = R_{\text{НР}} + R_{\text{АТ}}$.

<i>Політика щодо дедлайнів та перескладання:</i>	Роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку. Перескладання модулів відбувається із дозволу лектора за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).
<i>Політика щодо академічної доброчесності:</i>	Списування під час контрольних робіт та екзаменів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів). Курсові роботи, реферати повинні мати коректні текстові посилання на використану літературу
<i>Політика щодо відвідування:</i>	Відвідування занять є обов'язковим. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись індивідуально (в он-лайн формі за погодженням із деканом факультету)

9. Навчально-методичне забезпечення

- електронний навчальний курс освітньої компоненти (на навчальному порталі НУБіП України eLearn - <https://elearn.nubip.edu.ua/course/view.php?id=2268>, <https://elearn.nubip.edu.ua/course/view.php?id=2269>);
- конспекти лекцій та їх презентації (в електронному вигляді);
- підручники, навчальні посібники, практикуми;
- методичні матеріали щодо вивчення освітньої компоненти для здобувачів вищої освіти денної та заочної форм здобуття вищої освіти;

10. Рекомендовані джерела інформації

НОРМАТИВНА:

1. Про захист прав споживачів: Закон України від 10 червня 2023 року № 3153-IX
2. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових

продуктів: Закон України від від 30 червня 2023 року N 3221-IX.

3. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. Київ: Держспоживстандарт України, 2004.

4. ДСТУ 4161–2003. Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги. Київ : Держспоживстандарт України, 2003. URL: [URL:http://dnz191.edu.kh.ua/Files/downloads/%D0%94%D0%A1%D0%A2%D0%A3%204161.pdf](http://dnz191.edu.kh.ua/Files/downloads/%D0%94%D0%A1%D0%A2%D0%A3%204161.pdf)

5. ДСТУ ISO 45001:2018. Системи управління охороною здоров'я та безпекою праці. Вимоги та настанови щодо застосування (ISO 45001:2018, IDT). Чинний від 2021-01-01. Вид. офіц. URL: http://online.budstandart.com/ru/catalog/doc-page.html?id_doc=88004

ОСНОВНА:

1. Л. Н. Мостова, О. В. Новікова, І. М. Ракленко. Організація обслуговування в ресторанному господарстві: підручник. Харків: Світ Книг, 2022. 657 с.

2. Новікова О. В., Радченко Л. О., Вініченко К. П. та ін. Організація харчування та обслуговування туристів на підприємствах ресторанного господарства: навч. посіб. Харків. держ. ун-т харчування та торгівлі. Вид. 2-ге, стер. Харків: Світ Книг, 2021. 411 с.

3. Ростовський В. С., С. М. Шамян Барна справа: навч. посіб. /. 2-ге вид. Київ: ЦУЛ, 2021. 395 с.

4. Кушнірук Г.В., Дорош Ю.С. Сучасні тенденції та стратегії відновлення індустрії гостинності після COVID-19 та карантинних обмежень: монографія [Електронний ресурс] / Г.О. Горіна, Г.А. Богатирьова, Ю.С. Дорош, Р.І. Дудченко, Кушнірук Г.В. та ін.; наук. ред. Г.О. Горіна. Кривий Ріг : Вид. ДонНУЕТ, 2023. 143 с. URL: <http://elibrary.donnuet.edu.ua/2746/>

5. Ресторанна справа: навч. посіб. / С.В. Майкова, О.М. Вівчарук, О.Б. Маслійчук, І.Р.Удуд/ м. обкл. 424 с. 2024 р.

6. Лояк Л. М. Креатив ресторанних технологій: навчально-методичний посібник. Івано-Франківськ : Видавець Кушнір Г. М., 2024. 248с.

7. Антошкова Н.А. Аналіз ринку ресторанного бізнесу в Україні. Трансформаційна економіка. 2023. No 5 (05). С. 7-13. DOI: <https://doi.org/10.32782/2786-8141/2023-5-1>

8. Морохович В. С. Цифрові технологіїта діджитал-маркетинг у ресторанному бізнесі. Маркетингові та організаційні механізми повоєнного розвитку галузі гостинності та туризму України : кол. монографія. Харків : НТУ «ХП», 2025. С. 666-665. DOI: <https://doi.org/10.20998/978-617-05-0527-9>

9. Рутинський М.Й. Готельно-ресторанний бізнес України: трансформаціїв реаліях воєнного часу. *Туризм і гостинність: стан, проблеми, перспективи:матер. VIII Міжнар. наук.-практ. конф.* (16.05.2024 р., Черкаси.). Черкаси, 2024. С. 131-133.

10. Antonenko, A., Zarakhovskiy, O., Neilenko, S., Korostashyvets, Y., Krasavtseva, L., Litovka-Demenina, S., Parubets, O., Miakinchenko, I., Poluda, V.,

Biriukova, O., Tolok, G., & Gorkun, A. (2025). INTEGRATION OF THE HACCP SYSTEM INTO THE QUALITY MANAGEMENT SYSTEM OF HOTELS AND RESTAURANTS. *European Science*, 1(sge44-01), 88–112. <https://doi.org/10.30890/2709-2313.2025-44-01-022> (розділ мнографії)

ДОДАТКОВА:

1. Zemlina, Y., Neilenko, S., Danylenko, O., Chukhrai, L., Pliuta, O., & Maksymenko, A. (2025). Developing an Attribute-Based Model for the Growth of the Hospitality Industry: A Socio-Cultural and Economic Perspective. *Journal of Information Systems Engineering and Management*, 10(16s), 853–863.
2. Valentina Rusavska, Svitlana Peresichna, Olena Zavadynska, Oksana Oliinyk, Sergii Neilenko and Maryna Bratitsel. Digital Transformation in the Hotel and Restaurant Business: The Impact of Technologies on Hospitality Management and Services. *Economic Affairs*, Vol. 69(Special Issue), 2024 pp. 297-305
3. Liliia Honchar, Irina Verezomska, Olena Zavadynska, Sergii Neilenko, Nadiia Sapelnikova, Inna Krupa. Impact Investing in the Hospitality Industry: Social Responsibility and Economic Benefits. *Wseas Transactions On Environment And Development*. Volume 19, 2023. P. 1008-1116
4. Shi, Ye & Dong, Yuxuan & Roy, Debjit & De Vries, Jelle. (2024). Joint Channel Control, Order Fulfillment and Replenishment Decision for a Dual-Channel Restaurant with a Central Kitchen. *SSRN Electronic Journal*. 10.2139/ssrn.4838720.
5. Gawaran, Alec & Monzaga, Jewel & Carungay, Sheila Mae & Lasian, Lourdes. (2023). Transforming Dining with Real-time Innovation in Quick-service Restaurant Experience. 1-4. DOI: 10.1109/HNICEM60674.2023.10589226.
6. Yong, Rachel & Chua, Bee-Lia & Fakfare, Pipatpong. (2024). Sustainability à la carte: A systematic review of green restaurant research (2010-2023). *Journal of Travel & Tourism Marketing*. 41. 508-537. DOI: 10.1080/10548408.2023.2293014.
7. Ban Q. (2023). The Quality of Corporate Social Responsibility Information Disclosure and Enterprise Innovation: Evidence from Chinese Listed Companies. *Sustainability*. 15(1):238.
8. Piga, C.A., Abrate, G., Viglia, G. et al. (2022). How the hospitality industry reacts to COVID-19: structural, managerial and tactical factors. *J Revenue Pricing Manag* 21, 503–516
9. Шляхи формування харчових номенів у культурах слов'янських народів: монографія / Віват Ганна Іванівна. Одеса: ФОП "Белый А. Є", 2021. 236 с.
10. Гастрономічний туризм: навч. посіб. / М. П. Мальська, М. П. Філь, І. Г. Пандяк ; Львів. нац. ун-т ім. І. Франка. Київ; Львів: Каравела, 2021. 304 с. МОН. ISBN 978-617-7910-93-9
11. Земліна Ю.В., Біттер О.С. Особливості доставки кулінарної продукції з ресторанів. Україна у світових глобалізаційних процесах: культура, економіка, суспільство : тези доп. міжнар. наук.-практ. конф., м. Київ, 24–25 берез., 2021 р. Київ : Вид. центр КНУКіМ, 2021. С. 172-174.
12. Земліна Ю.В., Серіков Д.В. Концепції закладів гостинності. Україна у світових глобалізаційних процесах: культура, економіка, суспільство : тези доп.

міжнар. наук.-практ. конф., м. Київ, 24–25 берез., 2021 р. Київ : Вид. центр КНУКіМ, 2021. С. 176-178.

13. Liliia Honchar, Alina Poplavska, Valentina Rusavska, Sergii Neilenko, Iryna Holubets, Maryna Bratitsel. Key Concepts of Designing Business Processes in Hospitality Enterprises: Trend Analysis. Wseas Transactions On Environment And Development. Volume 18, 2022. P. 1216-1225.

14. Костянтин Веретюк, Сергій Неїленко, Артем Антоненко, Олександр Зараховський. The determination of visits as important criterion for event management in the field of services. Інновації та технології в сфері послуг і харчування. Том 3. № 9. 2023. С. 49-54.

15. Сергій Неїленко, Ірина Цирулик. Ефективні способи зберігання вина в закладах ресторанного господарства. Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації: науковий збірник, Нац. Ун-т культури і мистецтв. Київ : Вид. центр КНУКіМ, Том 7. Випуск 1, 2024. С. 174-185.

16. Сергій Неїленко, Анастасія Фогель, Євгенія Гуца, Оксана Олійник. Сучасні підходи до роботизації сервісних процесів в закладах ресторанного господарства. Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації: науковий збірник, Нац. Ун-т культури і мистецтв. Київ : Вид. центр КНУКіМ, Том 5. № 2, 2022. С. 239-250.

17. Русавська В. А., Неїленко С. М. Якість як визначальний фактор задоволення потреб споживачів продукції та послуг ресторанного бізнесу. Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації: науковий збірник, Нац. Ун-т культури і мистецтв. Київ : Вид. центр КНУКіМ, Том 5. № 1, 2022. С. 148-158.

18. Неїленко С. М., Бірук В.В., Белялова К.І. Стратегії виживання закладів ресторанного господарства. Україна у світових глобалізаційних процесах: культура, економіка, суспільство: тези доповідей Міжнар. наук.-практ. конф., Київ, 27–28 березня, 2024 р. / М-во освіти і науки України; Київ. ун-т культури, Київ. нац. ун-т культури і мистецтв. Київ: Вид. центр КНУКіМ, 2024, Част. 2. С. 99-101.

19. Неїленко С. М., Гирич Є. О., Кравченко Є.С. Сучасний стан ринку ресторанного бізнесу. Україна у світових глобалізаційних процесах: культура, економіка, суспільство: тези доповідей Міжнар. наук.-практ. конф., Київ, 27–28 березня, 2024 р. / М-во освіти і науки України; Київ. ун-т культури, Київ. нац. ун-т культури і мистецтв. Київ: Вид. центр КНУКіМ, 2024, Част. 2. С. 101-104.

20. Неїленко С. М., Невмержицький М. О. Удосконалення процесу надання послуг у ресторані «FABIUS». Україна у світових глобалізаційних процесах: культура, економіка, суспільство: тези доповідей Міжнар. наук.-практ. конф., Київ, 22–23 березня 2023 р. / М-во освіти і науки України; Київ. ун-т культури, Київ. нац. ун-т культури і мистецтв. Київ: Вид. центр КНУКіМ, 2023, Част. 3. С. 114-117.

21. Неїленко С. М., Федчук А.В. Аналіз ринку подієвого кейтерингу. Україна у світових глобалізаційних процесах: культура, економіка, суспільство: тези доповідей Міжнар. наук.-практ. конф., Київ, 22–23 березня 2023 р. / М-во освіти і науки України; Київ. ун-т культури, Київ. нац. ун-т культури і мистецтв. Київ: Вид. центр КНУКіМ, 2023, Част. 3. С. 117-120.

22. Неїленко С. М., Колодяжна Є. В. Проблема забезпечення якості послуг у закладах ресторанного господарства. Україна у світових глобалізаційних процесах: культура, економіка, суспільство: тези доповідей Міжнар. наук.-практ. конф., Київ, 23–24 берез., 2022 р. Київ : Вид. центр КНУКіМ, 2022. С. 116-118.

23. Неїленко С. М., Зараховський О.Є., Колесова Д.О. Використання роботів-офіціантів в закладах ресторанного господарства. Гостинність, сервіс, туризм: досвід, проблеми, інновації : тези доповідей ІХ Міжнар. наук.-практ. інтернет-конф., Київ, 14-15 квіт., 2022 р. Київ : Вид. центр КНУКіМ, 2022. С. 40-42.