

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ЛЬВІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ВЕТЕРИНАРНОЇ МЕДИЦИНИ ТА
БІОТЕХНОЛОГІЙ ІМЕНІ С.З. ГЖИЦЬКОГО

Факультет землевпорядкування та інфраструктурного розвитку
Кафедра туризму, рекреації та краєзнавства

ПОГОДЖЕНО

Гарант ОПП “Туризм і рекреація”

Оксана БЕРЕЗІВСЬКА 

(ім'я та прізвище, підпис)

25 серпня 2025 року

ЗАТВЕРДЖЕНО

В.о. декана факультету землевпорядкування
та інфраструктурного розвитку
Павло КОЛОДІЙ

(ім'я та прізвище, підпис)

28 серпня 2025 року



РОБОЧА ПРОГРАМА ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА

ОКП 22 ОРГАНІЗАЦІЯ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

(код і назва навчальної дисципліни)

рівень вищої освіти перший (бакалаврський)
(назва рівня вищої освіти)

галузь знань 24 Сфера обслуговування
(шифр і назва галузі знань)

спеціальність 242 Туризм і рекреація
(код і назва спеціальності)

освітня програма “Туризм і рекреація”

вид дисципліни обов'язкова
(обов'язкова / за вибором)

Робоча програма Організація ресторанного господарства
(назва навчальної дисципліни)

Укладач: Мирослава СТАДНИК, к.е.н., доцент, доцент кафедри туризму, рекреації та краєзнавства
(вказати укладачів, їхні посади, наукові ступені та вчені звання)

Робочу програму схвалено на засіданні кафедри туризму, рекреації та краєзнавства
(назва кафедри)

Протокол №1 від 25 серпня 2025 року

В.о. завідувача кафедри _____  Оксана КРУПА
(ім'я та прізвище)

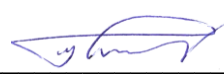
Погоджено навчально-методичною комісією спеціальності Туризм і рекреація
(назва спеціальності)

Протокол № 1 від 27 серпня 2025 року

Голова НМКС _____  Оксана КРУПА
(ім'я та прізвище)

Схвалено рішенням навчально-методичної ради факультету землевпорядкування та інфраструктурного розвитку
(назва факультету)

Протокол №1 від 28 серпня 2025 року

Голова НМРФ _____  Павло КОЛОДІЙ
(підпис) (ім'я та прізвище)

1. ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Найменування показників	Всього годин	
	денна форма здобуття освіти	заочна форма здобуття освіти
Семестр	8	8
Кількість кредитів/годин	3/90	3/90
Усього годин аудиторної роботи	36	10
в т.ч.:		
• лекційні заняття, год.	12	4
• практичні заняття, год.	24	6
• лабораторні заняття, год.	-	-
• семінарські заняття, год.	-	-
Усього годин самостійної роботи	54	80
Форма контролю	екзамен	екзамен

Примітка.

Частка аудиторного навчального часу студента у відсотковому вимірі:

для денної форми здобуття освіти – 40,0 %

для заочної форми здобуття освіти – 11,1 %

2. МЕТА ТА ЗАВДАННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Мета дисципліни - формування у студентів глибоких теоретичних знань і практичних навичок щодо раціональної організації виробництва для забезпечення конкурентоспроможності ресторанного господарства завдяки ефективній інноваційній діяльності та впровадженню останніх досягнень зарубіжного досвіду у сферу гостинності.

Завдання дисципліни - набуття спеціальних знань та практичних навичок з визначення складу функцій та виробничо-торговельної структури закладів ресторанного господарства, визначення потреб підприємства в сировині та предметах матеріально-технічного забезпечення; розробка виробничої програми підприємств, графіків праці робітників виробництва та обслуговуючого підрозділу закладів ресторанного господарства, виявлення резервів підвищення ефективності використання робочого часу, уміння бути підприємливими, ініціативними при вирішенні різнопланових питань з організації послуг харчування в закладах ресторанного господарства.

Пререквізити: Основи економіки, Організація туризму, Спеціалізовані види туризму, Статистика у туристичній діяльності, Економіка туристичного підприємства, Сервісологія, Організація готельного господарства.

Постреквізити: Стандартизація та сертифікація туристичних послуг, Інноваційні технології у туризмі, кваліфікаційна робота.

Результати навчання

Відповідно до освітньо-професійної програми «Туризм і рекреація» вивчення освітнього компонента забезпечує набуття здобувачами таких компетентностей та програмних результатів навчання:

Інтегральна компетентність	ІК. 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.
Загальні компетентності	K03. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо. K09. Вміння виявляти, ставити і вирішувати проблеми. K12. Навички міжособистісної взаємодії. K13. Здатність планувати та управляти часом. K14. Здатність працювати в команді та автономно.
Фахові (спеціальні) компетентності	K15. Знання і розуміння предметної області та розуміння специфіки професійної діяльності. K20. Розуміння процесів організації туристичних подорожей і комплексного туристичного обслуговування (готельного, ресторанного, транспортного, екскурсійного, рекреаційного). K22. Розуміння принципів і процесів формування та організації роботи суб'єкта туристичного бізнесу та його підсистем. K23. Здатність забезпечувати безпеку туристів у звичайних та складних форс-мажорних обставинах. K28. Здатність працювати у міжнародному середовищі на основі позитивного ставлення до несхожості до інших культур, поваги до різноманітності та мультикультурності, розуміння місцевих і професійних традицій інших країн, розпізнання міжкультурних проблем у професійній практиці.
Програмні результати навчання	ПР01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення туристичного законодавства, національних і міжнародних стандартів з обслуговування туристів. 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. ПР14. Проявляти повагу до індивідуального і культурного різноманіття. ПР22. Професійно виконувати завдання в невизначених та екстремальних ситуаціях.

3. СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Назви тем	Кількість годин											
	денна форма здобуття освіти (ДФЗО)						заочна форма здобуття освіти (ЗФЗО)					
	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
Тема 1. Ресторанне господарство та види ресторанних послуг	7	1	2	-	-	4	7	0,5	0,5	-	-	6
Тема 2. Типи та характеристика закладів ресторанного господарства	8	1	2	-	-	5	8	0,5	0,5	-	-	7
Тема 3. Основи організації виробництва продукції у закладах ресторанного господарства	8	1	2	-	-	5	8	0,5	0,5	-	-	7
Тема 4. Організація постачання сировини і продовольчих товарів до закладів ресторанного господарства	8	1	2	-	-	5	8	0,5	0,5	-	-	7
Тема 5. Організація складського й тарного забезпечення у ресторанному бізнесі	8	1	2	-	-	5	8	0,5	0,5	-	-	7
Тема 6. Характеристика матеріально-технічної бази для організації обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства	8	1	2	-	-	5	8	0,5	0,5	-	-	7
Тема 7. Основи технологічного процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства	8	1	2	-	-	5	8	0,5	0,5	-	-	7
Тема 8. Підготовка торговельних приміщень закладів ресторанного господарства до обслуговування споживачів	7	1	2	-	-	4	7	0,5	0,5	-	-	6
Тема 9. Організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування різних контингентів споживачів у закладах ресторанного господарства	7	1	2	-	-	4	7	-	0,5	-	-	6,5
Тема 10. Спеціальні форми обслуговування, які використовуються в закладах ресторанного господарства	7	1	2	-	-	4	7	-	0,5	-	-	6,5
Тема 11. Ефективність праці персоналу у закладах ресторанного господарства	7	1	2	-	-	4	7	-	0,5	-	-	6,5
Тема 12. Архітектура та інтер'єр у ресторанному господарстві	7	1	2	-	-	4	7	-	0,5	-	-	6,5
Усього годин	90	12	24	0	0	54	90	4	6	0	0	80

4. ЛЕКЦІЙНІ ЗАНЯТТЯ

№ з/п	Назви тем та їх короткий зміст	Кількість годин	
		ДФЗО	ЗФЗО
1	Ресторанне господарство та види ресторанних послуг Мета, завдання, значення дисципліни в процесі підготовки фахівців спеціальності 242 – Туризм. Основні напрямки та перспективи розвитку ресторанного господарства. Класифікація послуг ресторанного господарства та моделювання процесу їх надання. Основні вимоги до якості послуг та вимоги безпеки послуг закладів ресторанного господарства.	1	0,5
2	Типи та характеристика закладів ресторанного господарства Класифікація закладів ресторанного господарства згідно з ДСТУ 4281:2004 Заклади ресторанного господарства. Класифікація. Класифікація закладів ресторанного господарства за основними ознаками. Класифікація закладів ресторанного господарства згідно з Рекомендаціями «Характеристики підприємств ресторанного господарства за типами та класами». Характеристика типів та класів закладів ресторанного господарства.	1	0,5
3	Основи організації виробництва продукції у закладах ресторанного господарства Виробничо-торговельна структура закладів ресторанного господарства. Виробнича інфраструктура закладів ресторанного господарства.	1	0,5
4	Організація постачання сировини і продовольчих товарів до закладів ресторанного господарства Завдання постачання, види та джерела постачання. Договір поставки.	1	0,5
5	Організація складського й тарного забезпечення у ресторанному бізнесі Організація складського господарства в закладах ресторанного господарства. Організація зберігання сировини і продуктів. Організація тарного господарства.	1	0,5
6	Характеристика матеріально-технічної бази для організації обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства Номенклатура та характеристика обладнання, що застосовується у торговельних приміщеннях закладів ресторанного господарства. Класифікація та характеристика столового посуду й наборів, що використовуються у закладах ресторанного господарства. Характеристика допоміжних наборів. Характеристика столової білизни, що застосовується у закладах ресторанного господарства.	1	0,5
7	Основи технологічного процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства Характеристика методів обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства. Особливості та переваги обслуговування споживачів із використанням «шведського столу».	1	0,5
8	Підготовка торговельних приміщень закладів ресторанного господарства до обслуговування споживачів Організація повсякденного обслуговування споживачів у ресторані. Класифікація банкетів. Порядок організації та проведення банкету з повним обслуговуванням офіціантами. Розміщення споживачів за банкетним столом і черговість їх обслуговування. Обслуговування учасників банкету. Порядок організації та проведення банкету з частковим обслуговуванням офіціантами. Процес обслуговування учасників банкету з частковим обслуговуванням офіціантами.	1	0,5
9	Організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування	1	-

	різних контингентів споживачів у закладах ресторанного господарства Санітарно-гігієнічна підготовка торговельних приміщень до обслуговування споживачів. Розміщення меблів. Порядок одержання та підготовки столових посуду, наборів, білизни. Сервіровка столів у закладах ресторанного господарства. Послідовність й загальні правила подання страв та напоїв. Основні правила підбору та подавання алкогольних напоїв.		
10	Спеціальні форми обслуговування, які використовуються в закладах ресторанного господарства Класифікація та загальні вимоги до організації ділових, культурних, громадських і спортивних заходів. Обслуговування за місцем проведення ділових, культурних, громадських заходів. Обслуговування учасників заходів сніданками, обідами, вечереми. Організація харчування на виставках та ярмарках. Організація харчування у фітнес-центрах. Обслуговування учасників спортивних змагань. Організація харчування глядачів спортивних змагань.	1	-
11	Ефективність праці персоналу у закладах ресторанного господарства Рациональні форми розподілу і кооперації праці в закладах ресторанного господарства. Вимоги до організації робочих місць в закладах ресторанного господарства. Поліпшення організації та обслуговування робочих місць. Атестація робочих місць, поліпшення умов праці. Вимоги до виробничого персоналу закладів ресторанного господарства. Характеристика графіків виходу на роботу. Класифікація витрат робочого часу. Фотографія робочого дня працівників закладів ресторанного господарства	1	-
12	Архітектура та інтер'єр у ресторанному господарстві Привабливість споруди і дизайну ресторану та підкреслення функціональності внутрішнього і зовнішнього простору. Класифікація і критерії архітектурних стилів та дизайну ресторанних закладів.	1	-
Усього годин		12	4

5. ПРАКТИЧНІ ЗАНЯТТЯ

№ з/п	Назви тем та їх короткий зміст	Кількість годин	
		ДФЗО	ЗФЗО
1	Ресторанне господарство та види ресторанних послуг Мета, завдання, значення дисципліни в процесі підготовки фахівців спеціальності 242 – Туризм. Основні напрямки та перспективи розвитку ресторанного господарства. Класифікація послуг ресторанного господарства та моделювання процесу їх надання. Основні вимоги до якості послуг та вимоги безпеки послуг закладів ресторанного господарства.	2	0,5
2	Типи та характеристика закладів ресторанного господарства Класифікація закладів ресторанного господарства згідно з ДСТУ 4281:2004 Заклади ресторанного господарства. Класифікація. Класифікація закладів ресторанного господарства за основними ознаками. Класифікація закладів ресторанного господарства згідно з Рекомендаціями «Характеристики підприємств ресторанного господарства за типами та класами». Характеристика типів та класів закладів ресторанного господарства.	2	0,5
3	Основи організації виробництва продукції у закладах ресторанного господарства Виробничо-торгівельна структура закладів ресторанного господарства. Виробнича інфраструктура закладів ресторанного господарства.	2	0,5
4	Організація постачання сировини і продовольчих товарів до закладів ресторанного господарства Завдання постачання, види та джерела постачання. Договір поставки.	2	0,5

5	Організація складського й тарного забезпечення у ресторанному бізнесі Організація складського господарства в закладах ресторанного господарства. Організація зберігання сировини і продуктів. Організація тарного господарства.	2	0,5
6	Характеристика матеріально-технічної бази для організації обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства Номенклатура та характеристика обладнання, що застосовується у торговельних приміщеннях закладів ресторанного господарства. Класифікація та характеристика столового посуду й наборів, що використовуються у закладах ресторанного господарства. Характеристика допоміжних наборів. Характеристика столової білизни, що застосовується у закладах ресторанного господарства.	2	0,5
7	Основи технологічного процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства Характеристика методів обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства. Особливості та переваги обслуговування споживачів із використанням «шведського столу».	2	0,5
8	Підготовка торговельних приміщень закладів ресторанного господарства до обслуговування споживачів Організація повсякденного обслуговування споживачів у ресторані. Класифікація банкетів. Порядок організації та проведення банкету з повним обслуговуванням офіціантами. Розміщення споживачів за банкетним столом і черговість їх обслуговування. Обслуговування учасників банкету. Порядок організації та проведення банкету з частковим обслуговуванням офіціантами. Процес обслуговування учасників банкету з частковим обслуговуванням офіціантами.	2	0,5
9	Організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування різних контингентів споживачів у закладах ресторанного господарства Санітарно-гігієнічна підготовка торговельних приміщень до обслуговування споживачів. Розміщення меблів. Порядок одержання та підготовки столових посуду, наборів, білизни. Сервіровка столів у закладах ресторанного господарства. Послідовність й загальні правила подання страв та напоїв. Основні правила підбору та подавання алкогольних напоїв.	2	0,5
10	Спеціальні форми обслуговування, які використовуються в закладах ресторанного господарства Класифікація та загальні вимоги до організації ділових, культурних, громадських і спортивних заходів. Обслуговування за місцем проведення ділових, культурних, громадських заходів. Обслуговування учасників заходів сніданками, обідами, вечереми. Організація харчування на виставках та ярмарках. Організація харчування у фітнес-центрах. Обслуговування учасників спортивних змагань. Організація харчування глядачів спортивних змагань.	2	0,5
11	Ефективність праці персоналу у закладах ресторанного господарства Раціональні форми розподілу і кооперації праці в закладах ресторанного господарства. Вимоги до організації робочих місць в закладах ресторанного господарства. Поліпшення організації та обслуговування робочих місць. Атестація робочих місць, поліпшення умов праці. Вимоги до виробничого персоналу закладів ресторанного господарства. Характеристика графіків виходу на роботу. Класифікація витрат робочого часу. Фотографія робочого дня працівників закладів ресторанного господарства	2	0,5
12	Архітектура та інтер'єр у ресторанному господарстві Привабливість споруди і дизайну ресторану та підкреслення функціональності внутрішнього і зовнішнього простору. Класифікація і критерії архітектурних стилів та дизайну ресторанних закладів.	2	0,5
Усього годин		24	6

6. САМОСТІЙНА РОБОТА

№ з/п	Назви тем та їх короткий зміст	Кількість годин	
		ДФЗО	ЗФЗО
1	Ресторанне господарство та види ресторанних послуг Аналіз динаміки розвитку галузі ресторанного господарства. Визначення особливостей виробничо-сервісного процесу залежно від функцій діючих закладів ресторанного господарства. Моделювання виробничо-торговельної структури закладів ресторанного господарства різних типів.	1	2
2	Типи та характеристика закладів ресторанного господарства Вивчити класифікацію закладів ресторанного господарства за ДСТУ 4281 – 2004 “Заклади ресторанного господарства. Класифікація”. Вивчити інші класифікації закладів ресторанного господарства. Ознайомитись із характеристиками основних типів закладів РГ.	2	3
3	Основи організації виробництва продукції у закладах ресторанного господарства Дослідження та оцінка стану організації виробничого процесу та організаційно-технічного рівня закладу ресторанного господарства. Формування раціональної виробничої структури закладу ресторанного господарства. Вивчення сучасних напрямлень використання виробничих просторових ресурсів. Складання виробничої програми закладів ресторанного господарства з певним виробничим циклом (визначення кількості споживачів страв). Методика розробки технологічних карт на кулінарну продукцію.	2	3
4	Організація постачання сировини і продовольчих товарів до закладів ресторанного господарства Визначення форм постачання, способів доставки товарів, маршрутів доставки. Розрахунок потреби різних типів закладів ресторанного господарства у сировині та напівфабрикатах із застосуванням різних методів (статистичний, розрахунковий, нормативний). Розрахунок продовольчого балансу закладів ресторанного господарства. Розрахунок потреби різних типів закладів ресторанного господарства у предметах матеріально-технічного призначення.	2	2
5	Організація складського й тарного забезпечення у ресторанному бізнесі Визначення видів і структури складських приміщень заклади ресторанного господарства різних типів з урахуванням певних вимог до них. Здійснення приймання товарів за кількістю та якістю. Визначення площі складських приміщень різними методами. Визначення і класифікація тари, що застосовується у закладах ресторанного господарства різних типів. Розробка організаційно-технічних та економічних заходів зі скорочення втрат по тарі.	2	2
6	Характеристика матеріально-технічної бази для організації обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства Знайомство зі стилями дизайну діючих вітчизняних та закордонних закладів ресторанного господарства та характеристикою їх складових частин. Етапи і організаційно-технологічні процеси підготовки посуду, наборів, скла, столової білизни та інших аксесуарів сервірування до обслуговування.	1	2
7	Основи технологічного процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства Аналіз структури процесу обслуговування в закладі ресторанного господарства з методом обслуговування споживачів офіціантами. Вивчення і опанування способів подавання страв і напоїв та способів перекладання страв.	2	3
8	Підготовка торговельних приміщень закладів ресторанного господарства до обслуговування споживачів Підготування торговельних приміщень до обслуговування. Розміщення меблів у залі, підготування посуду. Одержання столового посуду, приборів. Попереднє сервірування столу у закладах ресторанного господарства різних типів. Варіанти попереднього сервірування до сніданку, обіду, вечері.	1	2
9	Організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування	1	2

	різних контингентів споживачів у закладах ресторанного господарства Визначення і встановлення співвідношення між основними відповідними показниками системи обслуговування. Вивчення видів, методів і форм обслуговування споживачів у діючому закладі ресторанного господарства. Техніка подавання солодких страв та кондитерських виробів. Техніка підбору та подавання алкогольних напоїв.		
10	Спеціальні форми обслуговування, які використовуються в закладах ресторанного господарства Аналіз формування вхідних потоків споживачів у закладах ресторанного господарства за місцем роботи залежно від виду промислового виробництва. Моделювання основних параметрів системи обслуговування споживачів у закладах за місцем роботи. Вивчення контингенту споживачів при вищих навчальних закладах і фактори впливу на формування відповідної мережі закладів ресторанного господарства. Особливості обслуговування пасажирів на транспорті, учасників з'їздів, конференцій, фестивалів, форумів тощо за місцем мешкання та місцем проведення заходу, мешканців готелю, у тому числі іноземних туристів, учасників спортивних змагань, споживачів на ринках та торговельних, розважальних центрах, місцях масового відпочинку населення.	2	3
11	Ефективність праці персоналу у закладах ресторанного господарства Визначення необхідного чисельного і кваліфікаційного складу працівників основного та допоміжного виробництва. Вибір видів і складання графіків виходу на роботу. Проведення комплексу робіт з інвентаризації, атестації і раціоналізації робочих місць структурних підрозділів основного виробництва діючого закладу ресторанного господарства. Розробка альтернативних напрямів розвитку закладу ресторанного господарства.	1	2
12	Архітектура та інтер'єр у ресторанному господарстві Привабливість споруди і дизайну ресторану та підкреслення функціональності внутрішнього і зовнішнього просторів. Класифікація та критерії архітектурних стилів і дизайну ресторанних закладів.	1	2
Підготовка до навчальних занять та контрольних заходів		36	52
Усього годин		54	80

7. МЕТОДИ НАВЧАННЯ

1. Словесні методи – лекція, пояснення, бесіда.

2. Наочні методи:

- ілюстрація (діаграми, таблиці, моделі, рисунки, схеми тощо);
- демонстрування матеріалу: мультимедійна презентація.

3. Практичні методи: вправи, практичні роботи, реферати.

Лекційні заняття обов'язково супроводжуються мультимедійною презентацією і відбуваються у таких формах: лекція-діалог (лекція-бесіда), лекція-візуалізація, лекція-дискусія, проблемна лекція, лекція із запланованими помилками тощо. Практичні та семінарські заняття відбуваються у таких формах: робота в групах, індивідуальні завдання, мозкова атака, презентація, ділова гра, семінар-дискусія, заняття в лабораторії, кейс-завдання, ситуаційні завдання тощо.

8. МЕТОДИ КОНТРОЛЮ

1. Усне опитування (фронтальне, індивідуальне, комбіноване, детальний аналіз відповідей студентів).

2. Письмова аудиторна та позааудиторна перевірка (письмові відповіді на питання (контрольна робота, самостійна робота); розв'язання практичних завдань;

виконання та оформлення схем, таблиць, діаграм; написання, есе, рефератів; підготовка презентацій, контрольні роботи з конкретних питань тощо).

3. Практична перевірка (проведення опитування, виконання практичних завдань; аналіз виробничої інформації; рішення професійних завдань; ділові ігри, кейс-завдання, ситуаційні завдання і т. д.).

4. Стандартизований контроль (тести, письмовий екзамен).

5. Самоконтроль (самооцінка здобувачем якості засвоєного навчального матеріалу з освітнього компонента в цілому, змістовного модуля чи окремої теми на основі передбачених у робочих програмах або методичних рекомендаціях питань для самоконтролю).

6. Самооцінка (передбачає критичне ставлення здобувача до своїх здібностей і можливостей, об'єктивне оцінювання досягнутих результатів).

Види контролю: Поточний контроль та екзамен.

9. КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

Таблиця 1 - Загальні критерії поточного оцінювання знань здобувачів вищої освіти

% від кількості балів, визначеної робочою програмою ОК на відповідну тему (визначає викладач)	Критерії оцінювання
90-100	В повному обсязі володіє навчальним матеріалом, вільно самостійно та аргументовано його викладає під час усних виступів та письмових відповідей, глибоко та всебічно розкриває зміст теоретичних питань та практичних/розрахункових завдань, використовуючи при цьому нормативну, обов'язкову та додаткову літературу. Правильно вирішує усі розрахункові/тестові завдання. Здобувач здатен виділяти суттєві ознаки вивченого за допомогою операцій синтезу, аналізу, виявляти причинно-наслідкові зв'язки, формувати висновки і узагальнення, вільно оперувати фактами та відомостями.
74-89	Достатньо повно володіє навчальним матеріалом, обґрунтовано його викладає під час усних виступів та письмових відповідей, в основному розкриває зміст теоретичних питань та практичних завдань, використовуючи при цьому нормативну та обов'язкову літературу. Але при викладанні деяких питань не вистачає достатньої глибини та аргументації, допускаються при цьому окремі несуттєві неточності та незначні помилки. Правильно вирішив більшість розрахункових/тестових завдань. Здобувач здатен виділяти суттєві ознаки вивченого за допомогою операцій синтезу, аналізу, виявляти причинно-наслідкові зв'язки, у яких можуть бути окремі несуттєві помилки, формувати висновки і узагальнення, вільно оперувати фактами та відомостями.

60-73	В цілому володіє навчальним матеріалом, викладає його основний зміст під час усних виступів та письмових розрахунків, але без глибокого всебічного аналізу, обґрунтування та аргументації, допускаючи при цьому окремі суттєві неточності та помилки. Правильно вирішив половину розрахункових/тестових завдань. Здобувач має ускладнення під час виділення суттєвих ознак вивченого; під час виявлення причинно-наслідкових зв'язків і формулювання висновків.
0-59	Не в повному обсязі володіє навчальним матеріалом. Фрагментарно, поверхово (без аргументації та обґрунтування) викладає його під час усних виступів та письмових розрахунків, недостатньо розкриває зміст теоретичних питань та практичних завдань, допускаючи при цьому суттєві неточності, правильно вирішив окремі розрахункові/тестові завдання. Безсистемне відділення випадкових ознак вивченого; невміння робити найпростіші операції аналізу і синтезу; робити узагальнення, висновки.

Таблиця 2 - Шкала оцінювання: національна та ECTS

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену, диференційованого заліку, курсового проєкту (роботи), практики, підсумкової атестації	для заліку
90–100	A	відмінно	зараховано
82–89	B	добре	
74–81	C		
64–73	D	задовільно	
60–63	E		
35–59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
0–34	F	незадовільно з обов’язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов’язковим повторним вивченням дисципліни

Таблиця 3 - Розподіл балів, які отримують здобувачі

Поточне опитування (тестування) та самостійна робота (разом 50 балів)												Підсумковий контроль (екзамен)	Сума
T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	T8	T9	T10	T11	T12	50 балів	100 балів
4	4	4	4	4	4	5	4	4	5	4	4		

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

10. МЕТОДИЧНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ

1. Стадник М. Є. Методичні рекомендації для виконання практичних робіт здобувачами вищої освіти спеціальності 242 Туризм і рекреація СВО Бакалавр з дисципліни «Організація ресторанного господарства». Львів : Львівський національний університет природокористування, 2024. 30 с.

2. Стадник М. Є. Методичні рекомендації для самостійного вивчення курсу, виконання контрольних робіт та навчально-аудиторної роботи здобувачами вищої освіти Навчально-наукового інституту заочної та післядипломної освіти спеціальності 242 Туризм і рекреація СВО Бакалавр з дисципліни «Організація ресторанного господарства». Львів : Львівський національний університет природокористування, 2024. 33 с.

11. РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

Базова

1. Андрушків Б. М., Малюта Л. Я. Готельно-ресторанна справа. Навчально-методичне видання. Книга 1. Тернопіль: ФОП Паляниця В.А., 2018. 268 с.
2. Банєва І. О. Організація ресторанного господарства: конспект лекцій. Миколаїв : Миколаївський національний аграрний університет, 2021. 54 с.
3. Давидова О. Ю. Управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві: підруч. Харків: Вид-во Іванченка І. С., 2018. 487 с.
4. Назаренко І. А., Боднарук О. А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства : навч. посібник. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2020. 128 с.
5. Поргребняк Л. В. Організація ресторанного господарства: Конспект лекцій. Львів: Львівський національний аграрний університет, 2020. 131 с.
6. Соколенко А. С., Баландіна І. С. Організація ресторанного господарства : конспект лекцій для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти всіх форм навчання зі спеціальності 242 – Туризм ; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2022. 120 с.

Допоміжна

1. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства : Навч. пос. Київ : Центр учбової літератури ; Фірма «Інкос», 2007. 280 с.
2. Банєва І. О., Величко О. В. Основи готельно-ресторанного бізнесу : конспект лекцій. Миколаїв : Миколаївський національний аграрний університет, 2021. 150 с.
3. Басюк Т. П., Керанчук Т. Л. Економіка готельно-ресторанного бізнесу : навч. посібник. Київ : НУХТ, 2018. 282 с.
4. Власова Н. О. Економіка ресторанного господарства : навч. посібник. Вид-во : Світ книг, 2019. 389 с.
5. Готельно-ресторанна справа. Навчально-методичне видання. Книга 1. Б. М. Андрушків, Л. Я. Малюта, Г. Й. Островська та ін. Тернопіль: ФОП Паляниця В.А., 2018. 268 с.
6. Давидова О. Ю. Управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві : підруч. Харків : Вид-во Іванченка І. С., 2018. 487 с.
7. ДСТУ 4527:2006. Послуги туристичні. Засоби розміщення. Терміни та визначення (59525). URL : https://www.ksv.biz.ua/GOST/DSTY_ALL/DSTY3/dsty_4527-2006.pdf
8. Нечаюк Л. І. Готельно-ресторанний бізнес : менеджмент. Вид. 3-є. переробл. і допов. Київ : Центр учбової літератури, 2020, 344 с.

9. Організація готельно-ресторанного господарства : Навч. посіб. / В. С. Ковешніков, А. Т. Матвієнко, О. Г. Разметова. Київ : Видавництво ЛіраК, 2018. 564 с.
10. Організація готельно-ресторанного господарства : навч.-метод. посіб. для організації практичних занять та самостійної роботи студ. спец. 242 Туризм / Уклад. Т. А. Непокупна. Полтава : ПНПУ імені В. Г. Короленка, 2021. 62 с.
11. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: Підручник / За ред. П'ятницької Н. О. 2-ге вид. перероб. та допов. Київ : Центр учбової літератури, 2011. 584 с.
12. Островська Г. Й. Кухні народів світу : курс лекцій. Тернопіль : ТНПУ ім. Пулюя, 2018. 162 с.
13. Про внесення змін до Правил роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства: Наказ Міністерства розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України № 2362 від 18.11.2020. URL : <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0077-21#Text>
14. Про затвердження Порядку надання послуг з тимчасового розміщення (проживання) : Постанова Кабінету Міністрів України № 297 від 15.03.2006. (остання редакція від 16.06.2023.). URL : <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/297-2006-%D0%BF#Text>
15. Про затвердження Порядку продовження строку перебування та тимчасового проживання, продовження та скорочення строку тимчасового перебування іноземців та осіб без громадянства на території України : Постанова Кабінету Міністрів України № 979 від 12.09.2023. URL : <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/150-2012-%D0%BF#Text>
16. Про захист прав споживачів : Закон України № 30 від 12.05.1991. (остання редакція 19.11.2022.). URL : <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1023-12#Text> / набирає чинності: Про захист прав споживачів : Закон України № 3153-IX від 10.06.2023. URL : <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/3153-20#Text>
17. Савінок О. М., Трибрат Р. О. Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства : конспект лекцій. Миколаїв : Миколаївський національний аграрний університет, 2021. 127 с.
18. Стадник М. Є., Живко З. Б. Готельно-ресторанний бізнес в сучасних умовах. *Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності* : зб. тез доп. V Міжнар. наук.-практ. конф. (24-25 жовтня 2024 р., м. Львів). Львів : ЛДЖУФК ім. І. Боберського, 2024. С. 40-42.
19. Стадник М. Є., Березівська О. Й. Використання систем штучного інтелекту для оцінювання поведінки споживача в готельно-ресторанному бізнесі. *Проблеми сучасних трансформацій. Серія: економіка та управління*. 2025. № 17. <https://doi.org/10.54929/2786-5738-2025-17-12-02>
20. Стадник М. Є., Березівська О. Й. Роль сервісології для удосконалення ефективності підприємств у сфері готельно-ресторанного бізнесу. *Актуальні питання економічних наук*. 2025. № 8. URL : <https://doi.org/10.5281/zenodo.14898170>
21. Стадник М. Є., Живко З. Б. Готельно-ресторанний бізнес в сучасних умовах. *Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності* : зб. тез доп. V

Міжнар. наук.-практ. конф. (24-25 жовтня 2024 р., м. Львів). Львів : ЛДЖУФК ім. І. Боберського, 2024. С. 40-42.

22. Стадник М. Є., Живко З. Б. Маркетингові інструменти стимулювання розвитку готельно-ресторанного бізнесу в умовах воєнного часу. *Актуальні питання економічних наук*. 2025. №7. URL : <https://a-economics.com.ua/index.php/home/article/view/216/250>

23. Стадник М. Є. Управління готельно-ресторанним бізнесом в умовах цифрової трансформації : використання систем штучного інтелекту для обслуговування клієнтів. *Здобутки економіки: перспективи та інновації*. 2025. Вип. 14. С. 1-14. URL : <https://econp.com.ua/index.php/journal/article/view/301>

24. Стадник М. Є., Шегинська А. І., Живко О. В. Регіональні особливості організації індустрії туризму та гостинності на Львівщині. *Перспективи розвитку індустрії туризму та гостинності на Львівщині* : тези доповідей І Міжнародної науково-практичної конференції. Луцьк, ЛНТУ, 2024. С. 62-65.

25. Сучасні тенденції розвитку готельно-ресторанного бізнесу: міжнародний та національний досвід : колективна монографія / за заг. ред. А. Ю. Парфіненка. Харків : ХНУ імені В. Н. Каразіна, 2017. 412с.

12. ІНФОРМАЦІЙНІ РЕСУРСИ

1. Бібліотечно-інформаційні ресурси - книжковий фонд, періодика та фонди на електронних носіях бібліотеки Університету, державних органів науково-технічної інформації, наукових, науково-технічних бібліотек та інших наукових бібліотек України:

- Наукова бібліотека Університету, м. Дубляни вул. В. Великого, 1.
- Львівська наукова бібліотека ім. Стефаника НАН України, вул. Стефаника, 2;
- Львівська обласна наукова бібліотека, просп. Шевченка, 13;
- Наукова бібліотека ЛНУ ім. Франка, метод. відділ, вул. Драгоманова, 17;
- Центральна міська бібліотека ім. Лесі Українки, вул. Мулярська, 2а.

2. Електронні інформаційні ресурси мережі Інтернет з переліком сайтів:

<https://www.tourism.gov.ua/> - Державне агентство розвитку туризму України

www.mavica.ra - Багатомовний пошуковий каталог.

<https://stat.gov.ua/uk> – Державна служба статистики України.

<http://www.lv.ukrstat.gov.ua/> - Головне управління статистики у Львівській області.

<https://www.wttc.org/> – Всесвітня рада з туризму та подорожей.

<https://moodle.lnup.edu.ua/> - Віртуальне навчальне середовище.

<https://nto.ua/> - Національна туристична організація України.

<http://rada.gov.ua/> – Законодавство України.