

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

Відокремлений структурний підрозділ

«Любешівський технічний фаховий коледж

Луцького національного технічного університету»

**Випускна циклова (методична) комісія педагогічних працівників харчового
виробництва, галузевого машинобудування та готельно-ресторанної справи**



ЗАТВЕРДЖЕНО

Заступник директора з НР

Тетяна ГЕРАСИМИК-ЧЕРНОВА

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

**ОРГАНІЗАЦІЯ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА
(ПРАКТИКУМ)**

Освітньо-професійний ступінь	Фаховий молодший бакалавр з готельно-ресторанної справи
Галузь знань	I Транспорт та послуги
Спеціальність	I2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг
Освітньо-професійна програма	Готельно-ресторанна справа

Розробник: Корх Альона Сергіївна , викладач коледжу
ДАНІ ПРО ПОГОДЖЕННЯ
РОБОЧОЇ ПРОГРАМИ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Розглянуто та схвалено на засіданні робочої проєктної групи (РПГ) освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа»	Протокол від <u>01.09.2026</u> № <u>1</u> Керівник РПГ  (підпис)  (прізвище, ініціали)
Розглянуто та схвалено на засіданні випускної циклової (методичної) комісії педагогічних працівників харчового виробництва, галузевого машинобудування та готельно-ресторанної справи	Протокол від <u>1.09.2026</u> № <u>1</u> В.о. голови ВЦ(М)К  (підпис) <u>Муха Н.В.</u> (прізвище, ініціали)

Дані про перегляд робочої програми навчальної дисципліни:

Навчальний рік, в якому вносяться зміни	Номер додатку до робочої програми з описом змін	Зміни розглянуто і схвалено			
		Дата та номер протоколу засідання РПГ	Підпис керівника РПГ	Дата та номер протоколу засідання циклової методичної комісії	Голова циклової методичної комісії

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

1. Загальна інформація про навчальну дисципліну	
Повна назва навчальної дисципліни	Організація ресторанного господарства (практикум)
Розробник(и)	Кох Альона Сергіївна, викладач першої категорії E-mail: korhaliona1974@gmail.com https://www.blogger.com/blog/posts
Семестр вивчення навчальної дисципліни	Нормативний терміну навчання - 15 тижнів протягом 1 -го семестру, 16 тижнів протягом 2 -го семестру
Обсяг навчальної дисципліни	Обсяг навчальної дисципліни становить 5 кредитів ЄКТС, 150 годин, з яких 93 години становить контактна робота з викладачем (93 години практичних занять), 57 години становить самостійна робота. Форма контролю – залік. Кількість тижневих аудиторних годин для денної форми навчання - 4 год. Курсовий проект (робота) (за наявності) – не передбачено.
Мова(и) викладання	Українською мовою
2. Місце навчальної дисципліни в освітній програмі	
Статус дисципліни	Практична підготовка
Передумови для вивчення дисципліни	Необхідні знання з: «Устаткування закладів ГРС», «Технологія продукції ресторанного господарства», «Організація ресторанного господарства»
Додаткові умови	Одночасно мають бути вивчені (забезпечені): «Інноваційні технології в готельному та ресторанному господарстві», «Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві»
Обмеження	Обмеження відсутні
3. Мета та завдання навчальної дисципліни	
Мета навчальної дисципліни спрямована на формування у студентів комплексу знань стосовно принципів організації роботи закладів ресторанного господарства, набуття здобувачами освіти теоретичних знань і практичних навичок з оперативного планування в закладах ресторанного господарства, організації виробництва кулінарної продукції, організації постачання та раціональної організації праці на підприємствах; формування у студентів комплексу знань стосовно організації процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства, набуття студентами теоретичних знань і практичних навичок з організації процесу обслуговування споживачів та розв'язання проблемних ситуацій в процесі виконання функцій обслуговування.	

Завдання дисципліни:

- організація процесу постачання та його матеріально-технічне забезпечення;
- методи і форми обслуговування відвідувачів та додаткові послуги у закладах ресторанного господарства;
- особливості обслуговування певних контингентів споживачів у закладах ресторанного господарства різних типів.

4. Компетентності, якими повинен оволодіти здобувач в результаті вивчення дисципліни

ІК. Здатність вирішувати типові спеціалізовані задачі та практичні проблеми суб'єктів готельного і ресторанного господарства або у процесі навчання, що вимагає застосування положень і методів системи наук, які формують концепції гостинності, та може характеризуватися певною невизначеністю умов; нести відповідальність за результати своєї діяльності; здійснювати контроль інших осіб у визначених ситуаціях.

5. Професійні результати навчання

РН 1. Застосовувати нормативно-правові акти у професійній діяльності
РН 4. Спілкуватися державною та іноземною мовами у сфері професійної діяльності та міжособистісних комунікацій.
РН 5. Застосовувати принципи соціальної відповідальності і громадської свідомості під час виконання професійних обов'язків.
РН 6. Застосовувати навички клієнтоорієнтованого сервісу у професійній діяльності.
РН 7. Здійснювати пошук, оброблення та аналіз інформації з різних джерел для розв'язання професійних завдань.
РН 8. Дотримуватися вимог охорони праці та протипожежної безпеки у закладах готельного та ресторанного господарства. РН 9. Здійснювати процес обслуговування споживачів у закладах готельного і ресторанного господарства із використанням сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій.
РН 10. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами ресторанних і готельних послуг у професійній діяльності.
РН 11. Координувати роботу обслуговуючого персоналу відповідно до його посадових інструкцій.
РН 12. Здійснювати підбір технологічного устаткування й обладнання для раціонального використання просторових і матеріальних ресурсів.
РН 13. Оформлювати первинну облікову і технологічну документацію у професійній діяльності.
РН 14. Контролювати якість продукції і послуг закладів готельного і ресторанного господарства.

6. Вимоги до знань і вмінь

Згідно з вимогами освітньо-професійної програми студенти повинні:
знати :

- зовнішні відмінні ознаки підприємств ресторанного господарства
- якості та споживчі властивості сировини та готових страв
- нормативну технічну документацію

вміти :

- зробити порівняльну характеристику техніки сервірування та подачі страв
- оцінити асортимент страв та методи обслуговування споживачів офіціантами
- вирішувати ситуаційні задачі та завдання щодо визначення якості страв та напоїв.

7. Програма навчальної дисципліни

Вступ. Правила техніки безпеки. Правила санітарії та гігієни. Правила особистої гігієни
Тема 1. Столова білизна .Серветки

Ознайомлення з розмірами столів .Види скатертин та серветок. Способи накриття столів скатертинами. Три схеми складання серветок. Правила накриття столів.

Тема 2. Столовий посуд. Скляний посуд

Ознайомлення із асортиментом посуду. Призначення та використання фарфорового посуду .Вивчення правил догляду за фарфоровим посудом. Полірування посуду. Ознайомлення з асортиментом скляного посуду і його застосування .Вивчення різновиду чарок.

Тема 3. Столове приладдя. Металевий та керамічний посуд

Ознайомлення з асортиментом столового приладдя .Відпрацювання етапів догляду за столовим приладдям ,металевим та керамічним посудом. Полірування столового приладдя. Ознайомлення із санітарними вимогами під час роботи зі столовим приладдям. Правила зберігання столового приладдя.

Тема 4. Складання меню.

Призначення меню. Заповнення карти меню. Відпрацювання порядку винесення страв за меню, та напоїв за прейскурантом. Вивчення вимог до зовнішнього оформлення меню. Вивчення послідовності розташування страв у меню.

Тема 5. Підготовка торгового залу .Попередня сервіровка столу.

Ознайомлення з попередньою підготовкою сервіровки столу .Вивчення загальних правил сервіровки столу. Правила оформлення столу .Вивчення схеми попередньої сервіровки. Вивчення порядку розкладання приборів на столі.

Тема 6. Сервіровка столу до сніданків, обідів, вечері.

Ознайомлення з правилами сервіровки столу за часом доби .Порядок вивчення сервіровки столу до сніданку .Вивчення посуду, який подається до сніданку. Ознайомлення з контрольною сервіркою обіднього столу. Вивчення правил контрольної сервіровки посуду та санітарних вимог для сервіровки вечері.

Тема 7. подача холодних закусок.

Ознайомлення з асортиментом холодних закусок. Відпрацювання етапів подачі до столу холодних закусок. Оформлення рахунку-замовлення. Складання схеми подачі холодних закусок. Вивчення санітарних вимог під час подачі холодних закусок. Складання схеми подачі холодних закусок.

Тема 8. подача перших страв: супи, бульйони.

Ознайомлення із видами супів. Вивчення відповідності столового посуду. Засвоєння правил та способів подачі супів і бульйонів .Відпрацювання навичок подачі супу в бульйонних чашках і супниці. Відпрацювання навичок винесення додаткових блюд до супів.

Тема 9. подача гарячих закусок.

Ознайомлення із видами гарячих закусок. Відпрацювання етапів подачі їх до столу. Гарячі бутерброди. Особливості сервіровки столу. Правила подачі гарячих закусок. Складання карти інструкції подачі гарячих закусок .

Тема 10. подача других страв.

Ознайомлення із асортиментом других страв. Вивчення подавання рибних страв. Відпрацювання навиків винесення м'ясних страв. Складання інструкційних карт подачі страв.

Тема 11. Способи подачі страв.

Ознайомлення зі способами подачі страв. Вивчення загальних правил обслуговування та набуття навичок подачі страв за французьким, російським та англійськими способами. Дотримання санітарних вимог під час винесення страв у зал трьома способами. Дати порівняльну характеристику даних способів. Заповнення карти інструкцій.

Тема 12. подача солодких страв і фруктів.

Ознайомлення із асортиментом солодких страв. Розрізнення солодких страв за групами. Відпрацювання етапів подачі до столу солодощів. Вивчити правила та набути навички подачі десертів. Навчитися вибирати посуд до десертного столу. Вивчення подачі гарячих напоїв :чаю, кави.

Тема 13. подача лікero-горілчаних виробів і прохолодних напоїв.

Ознайомитись із правилами підбору лікero-горілчаних виробів до страв. Вивчення етапів та навичок подачі безалкогольних та алкогольних напоїв до столу. Навчитися підбирати страви до пива та продемонструвати правила подачі. Дати порівняльну характеристику кожному виду напоїв. Заповнення карти інструкцій. Вивчення температури подачі червоних та білих вин.

Тема 14. Банкет із повним обслуговуванням.

Ознайомитись із правилами розміщення гостей на банкеті. Набуття навичок із техніки та послідовності обслуговування на банкеті .Складання меню-замовлення. Оформлення рахунку-замовлення .Вивчення основних правил обслуговування банкету.

Тема 15. Дипломатичний прийом.

Ознайомитись із правилами розміщення гостей на дипломатичному прийомі. Вивчити правила розташування гостей за столом. Складання меню та проведення подачі страв, напоїв. Вивчення видів дипломатичних прийомів та їх особливостей.

Тема 16. Банкет із частковим обслуговуванням.

Ознайомитись із правилами розміщення гостей на банкеті із частковим обслуговуванням. Вивчення розміщення гостей за святковим столом. Складання карт-інструкцій, та складання меню-замовлення. Вивчення еталонної кількості страв для даного виду банкету. Оформлення прийому-замовлення.

Тема 17. Банкет-фуршет.

Ознайомитись із правилами розміщення столів та посуду на банкеті -фуршеті. Складання меню .Відпрацювання навиків сервіровки фуршетного столу. Вивчення напоїв для даного виду банкету. Вивчення сервіровки столу для даного виду банкету.

Тема 18. Прийом-коктель.

Ознайомитись із правилами розміщення столів та посуду на прийомі-коктели. Вивчення витрат часу на організацію даного виду банкету. Складання меню. Вивчення порядку обслуговування даного виду банкету. Вивчення видів банкетів коктейлів. Підготування залу для банкету.

Тема 19. Банкет коктейль-фуршет.

Ознайомитись із правилами розміщення столів та посуду на банкеті коктейлі-фуршеті. Складання карти інструкцій та підготовка столу для обслуговування банкету. Складання меню для банкету коктейлю-фуршету. Ознайомлення з порядком обслуговування банкету коктейлю- фуршету.

Тема 20. Банкет -чай. Подача кави на банкетах.

Ознайомитись із правилами розміщення столів та посуду на банкеті . Складання меню для даного виду банкету. Відпрацювання навичок подачі на банкетах. Ознайомлення з правилами сервірування столу для даного виду банкету.

Тема 21 .Буфет-фуршет.

Ознайомитись із правилами розміщення столів та посуду на банкеті-фуршеті. Вивчення асортименту виду продукції буфету-фуршету. Складання меню для цього виду фуршету. Ознайомлення з правилами обслуговування банкету буфету-фуршету.

Тема 22. Весільний банкет.

Ознайомитись із правилами розміщення столів, посуду та гостей на весільному банкеті. Види весільного банкету. Складання меню весільного банкету. Ознайомлення із способами винесення страв під час обслуговування даного виду банкету.

8. Тематичне планування навчальної дисципліни (структура дисципліни)

№ з/п	Назва теми курсу	Лекції (год.)	ПР (год.)	ЛР (год.)	СР (год.)	ІНДЗ	РГР, Р	КП (Р)	Всього (год.)	Примітка
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
1 семестр										
	Вступ. Правила техніки безпеки. Правила санітарії та гігієни. Правила особистої гігієни	1	1		-				1	
1.	Тема 1.Столова білизна. Серветки	4	4		3				7	
2.	Тема 2.Столовий посуд. Скляний посуд	4	4		2				6	
3.	Столові прибори. Металевий та	4	4		3				7	

	керамічний посуд								
4.	Складання меню	4	4		2				6
5.	Підготовка торгового залу. Попередня сервіровка столу	6	6		3				9
6.	Сервіровка столу до сніданку, обіду, вечері	4	4		2				6
7.	Подача холодних закусок	4	4		3				7
8.	Подача перших страв . Супи, бульйони	4	4		2				6
9.	Подача гарячих закусок	4	4		2				6
10.	Подача других страв	4	4		3				5
11.	Три способи подачі страв	4	4		2				6
2 семестр									
12.	Подача солодких страв та фруктів	4	4		3				5
13.	Подача лікєро-горілчаних виробів і прохолодних напоїв	4	4		2				6
14.	Банкет з повним обслуговування	4	4		3				7
15.	Дипломатичний прийом	6	6		3				9
16.	Банкет з частковим обслуговуванням	4	4		3				7
17.	Банкет-фуршет	4	4		3				7
18.	Прийом-коктель	4	4		3				7
19.	Банкет коктейль-фуршет	4	4		2				6
20.	Банкет-чай. подача кави на банкетах	4	4		3				7
21.	Буфет-фуршет	4	4		2				6
22.	Весільний банкет	5	5		3				8
	ВСЬОГО:	93	93		57				150

9. Теоретичне планування курсу

№ з/п	Назва тем курсу, лекційних занять та їх зміст. Назви змістовних модулів	Час опрацю вання	Бібліогра фія
1	2	3	4
	Вступ. Правила техніки безпеки. Правила санітарії та гігієни.Правила особистої гігієни	1	
1.	Тема 1. Столова білизна. Серветки		
	Ознайомлення з розмірами столів .Види скатертин та серветок. Способи иття столів скатертинами. Три схеми складання серветок. Правила иття столів.	4	Л 1,2
2	Тема 2. Столовий посуд. Скляний посуд		
	Ознайомлення із асортиментом посуду. Призначення та використання фарфорового посуду .Вивчення правил догляду за фарфоровим посудом. Полірування посуду. Ознайомлення з асортиментом скляного посуду і його застосування .Вивчення різновиду чарок.	4	Л 1,2
3	Тема 3. Столові прибори. Металевий та керамічний посуд		
	Ознайомлення з асортиментом столового приладдя .Відпрацювання етапів догляду за столовим приладдям ,металевим та керамічним	4	Л 3,4

	посудом. Полірування столового приладдя. Ознайомлення із санітарними вимогами під час роботи зі столовим приладдям. Правила зберігання столового приладдя.		
4.	Тема 4. Складання меню		
	Призначення меню. Заповнення карти меню. Відпрацювання порядку винесення страв за меню, та напоїв за прейскурантом. Вивчення вимог до зовнішнього оформлення меню. Вивчення послідовності розташування страв у меню.	4	Л 3,4
5	Тема 5. Підготовка торгового залу .Попередня сервіровка столу .		
	Ознайомлення з попередньою підготовкою сервіровки столу .Вивчення загальних правил сервіровки столу. Правила оформлення столу .Вивчення схеми попередньої сервіровки. Вивчення порядку розкладання приборів на столі.	6	Л 1,2
6	Тема 6. Сервіровка столу до сніданку, обіду, вечері		
	Ознайомлення з правилами сервіровки столу за часом доби. Порядок вивчення сервіровки столу до сніданку .Вивчення посуду, який подається до сніданку. Ознайомлення з контрольною сервіркою обіднього столу. Вивчення правил контрольної сервіровки посуду та санітарних вимог для сервіровки вечері.	4	Д 3,4
7	Тема 7. подача холодних закусок		
	Ознайомлення з асортиментом холодних закусок. Відпрацювання етапів подачі до столу холодних закусок. Оформлення рахунку-замовлення. Складання схеми подачі холодних закусок. Вивчення санітарних вимог під час подачі холодних закусок. Складання схеми подачі холодних закусок.	4	Л 4,5
8	Тема 8. подача перших страв . Супи, бульйони		
	Ознайомлення із видами супів. Вивчення відповідності столового посуду. Засвоєння правил та способів подачі супів і бульйонів .Відпрацювання навичок подачі супу в бульйонних чашках і супниці. Відпрацювання навичок винесення додаткових блюд до супів.	4	Л 4,5
9	Тема 9. подача гарячих закусок		
	Ознайомлення із видами гарячих закусок. Відпрацювання етапів подачі їх до столу. Гарячі бутерброди. Особливості сервіровки столу. Правила подачі гарячих закусок. Складання карти інструкції подачі гарячих закусок .	4	Л 4,5
10.	Тема 10. подача других страв		
	Ознайомлення із асортиментом других страв. Вивчення подавання рибних страв. Відпрацювання навиків винесення м'ясних страв. Складання інструкційних карт подачі страв.	4	Л 4,5
11.	Тема 11. Три способи подачі страв		
	Ознайомлення зі способами подачі страв. Вивчення загальних правил обслуговування та набуття навичок подачі страв за французьким, російським та англійськими способами. Дотримання санітарних вимог під час винесення страв у зал трьома способами. Дати порівняльну характеристику даних способів. Заповнення карти інструкцій.	4	Л 3,4
12.	Тема 12. подача солодких страв та фруктів		
	Ознайомлення із асортиментом солодких страв. Розрізнення солодких страв за групами. Відпрацювання етапів подачі до столу солодощів. Вивчити правила та набутти навички подачі десертів. Навчитися вибирати посуд до десертного столу. Вивчення подачі гарячих напоїв :чаю, кави.	4	Л 3,4
13.	Тема 13. подача лікєро-горілочаних виробів і прохолодних напоїв		

	Ознайомитись із правилами підбору лікєро-горілочаних виробів до страв. Вивчення етапів та навичок подачі безалкогольних та алкогольних напоїв до столу. Навчитися підбирати страви до пива та продемонструвати правила подачі. Дати порівняльну характеристику кожному виду напоїв. Заповнення карти інструкцій. Вивчення температури подачі червоних та білих вин.	4	Л 3,4
14.	Тема 14. Банкет з повним обслуговування		
	Ознайомитись із правилами розміщення гостей на банкеті. Набуття навичок із техніки та послідовності обслуговування на банкеті .Складання меню-замовлення. Оформлення рахунку-замовлення .Вивчення основних правил обслуговування банкету.	4	Л 4,5
15.	Тема 15. Дипломатичний прийом		
	Ознайомитись із правилами розміщення гостей на дипломатичному прийомі. Вивчити правила розташування гостей за столом. Складання меню та проведення подачі страв, напоїв. Вивчення видів дипломатичних прийомів та їх особливостей	6	Л 4,5
16.	Тема 16. Банкет з частковим обслуговуванням		
	Ознайомитись із правилами розміщення гостей на банкеті із частковим обслуговуванням. Вивчення розміщення гостей за святковим столом. Складання карт-інструкцій, та складання меню-замовлення. Вивчення еталонної кількості страв для даного виду банкету. Оформлення прийому-замовлення.	4	Л 4,5
17.	Тема 17. Банкет-фуршет		
	Ознайомитись із правилами розміщення столів та посуду на банкеті - фуршеті. Складання меню .Відпрацювання навиків сервіровки фуршетного столу. Вивчення напоїв для даного виду банкету. Вивчення сервіровки столу для даного виду банкету.	4	Л 4,5
18.	Тема 18. Прийом-коктель		
	Ознайомитись із правилами розміщення столів та посуду на прийомі-коктелі. Вивчення витрат часу на організацію даного виду банкету. Складання меню. Вивчення порядку обслуговування даного виду банкету. Вивчення видів банкетів коктейлів. Підготування залу для банкету.	4	Л 4,5
19.	Тема 19. Банкет коктейль-фуршет		
	Ознайомитись із правилами розміщення столів та посуду на банкеті коктейль-фуршеті. Складання карти інструкцій та підготовка столу для обслуговування банкету. Складання меню для банкету коктейлю-фуршету. Ознайомлення з порядком обслуговування банкету коктейлю-фуршету.	4	Л 4,5
20.	Тема 20. Банкет-чай. Подача кави на банкетах		
	Ознайомитись із правилами розміщення столів та посуду на банкеті . Складання меню для даного виду банкету. Відпрацювання навичок подачі на банкетах. Ознайомлення з правилами сервірування столу для даного виду банкету.	4	Л5,6
21.	Тема 21. Буфет-фуршет		
	Ознайомитись із правилами розміщення столів та посуду на банкеті-фуршеті. Вивчення асортименту виду продукції буфету-фуршету. Складання меню для цього виду фуршету. Ознайомлення з правилами обслуговування банкету буфету-фуршету.	4	Л 5,6
22.	Тема 22. Весільний банкет		

	Ознайомитись із правилами розміщення столів, посуду та гостей на весільному банкеті. Види весільного банкету. Складання меню весільного банкету. Ознайомлення із способами винесення страв під час обслуговування даного виду банкету.	5	Л 5,6
	Всього	93	

10. Планування самостійної роботи

№ з/п	Назва тем курсу, лекційних занять та їх зміст. Назви змістовних модулів	Час опрацювання	Бібліографія
1	2	3	4
1.	Тема 1. Відпрацювати прийоми складання серветок. Заповнити таблиці складання серветок за групами.	-	Л 1,2
2.	Тема 2. Відпрацювати навички натирання чарок і стаканів. . Натерті чарки перенести до залу на підсобний столик двома способами.	3	Л 1,2
3.	Тема 3 .Відпрацювати техніку підготовки металевого та керамічного посуду (миття, поліровку) та винесення його до залу.	2	Л 1,2
4.	Тема 4. Відпрацювати порядок винесення страв за меню та напоїв за прейскурнатом. Створити презентацію меню в програмі Power Point.	3	Л 1,2
5.	Тема 5. Підготувати схему попередньої сервіровки	3	Л 3,4
6.	Тема 6. Згідно з меню вибрати посуд і прибори, підготувати їх.	2	
7.	Тема 7.Провести попередню сервіровку столу. Згідно з меню оформити рахунок-замовлення.	3	Л 3,4
8.	Тема 8. Відпрацювати навички подачі супу за третім способом.	2	
9.	Тема 9. Сервірувати стіл, вибрати муляжі гарячих закусок, підготувати посуд для отримання страв із кухні.	2	Л 1,2
10.	Тема 10. Підготувати підсобний столик. Відібрати необхідні муляжі страв (рибні, м'ясні, із птаха й запечені овочі).	3	Л 3,4
11.	Тема 11. Обслужити стіл за трьома способами подачі страв і закусок.	2	Л 3,4
12.	Тема 12.Дати характеристику солодким стравам.	3	Л 3,4
13.	Тема 13. У якому посуді та як подаються горілка, кріплені й столові вина, пиво, мінеральна вода, шампанське?	2	Л 4,5
14.	Тема 14. Які столи використовуються для банкетів? Яка відстань повинна бути між столами, поставленими паралельно?	3	Л 4,5
15.	Тема 15. Які особливості має дипломатичний прийом? Які основні правила розташування гостей за столом? Як здійснюється обслуговування гостей на дипломатичному прийомі?.	3	Л 4,5
16.	Тема 16. Як розміщують гостей за столом у разі застосування часткової форми обслуговування?	3	Л 4,5
17.	Тема 17. Із якого приводу організовують банкет-фуршет? Які особливості фуршету? Які столи і скатертини	3	Л 4,5

	використовують для даного виду банкету?		
18.	Тема 18. Із якого приводу організовується банкет-коктейль? Які меблі використовуються для даного прийому?	3	Л 4,5
19.	Тема 19. Які характерні особливості банкету коктейлю-фуршету? Яке меню складається для банкету коктейлю-фуршету?	2	Л 4,5
20.	Тема 20. Що обов'язково .включається до меню даного виду банкету? Із якого приводу організовується банкет-чай?	3	Л 3,4
21.	Тема 21.Які страви та закуски використовуються для даного прийому? У якому порядку здійснюється обслуговування?	2	Л 3,4
22.	Тема 22. Які особливості весільного банкету? Який вид обслуговування застосовується для даного виду банкету?	3	Л 3,4
	ВСЬОГО	57	Л 3,4

11. Форми організації навчання

Основними формами організації навчання під час вивчення дисципліни «Організація ресторанного господарства (практикум)» є лекції, з використанням мультимедійних засобів навчання, практичні заняття, підготовка рефератів, доповідей на щорічні студентські конференції, консультації, самостійна робота здобувачів освіти.

Відповідно до вище зазначених форм організації навчання формами контролю засвоєння програми є: самоконтроль, написання контрольних робіт, реферату, виконання індивідуальних практичних та залік за період вивчення дисципліни.

Методи навчання

Методи організації та здійснення навчально-пізнавальної діяльності студентів, які використовуються при вивченні дисципліни:

1. В аспекті передачі і сприйняття навчальної інформації: словесні (лекція); наочні (ілюстрація, демонстрація).
2. В аспекті логічності та мислення: пояснювально-ілюстративні (презентація); репродуктивні (короткі тестові контрольні).
3. В аспекті керування навчанням: навчальна робота під керівництвом викладача; самостійна робота під керівництвом викладача.
4. В аспекті діяльності в колективі: методи стимулювання (додаткові оцінки за реферати, статті, тези).

Засоби діагностування результатів навчання

Контрольні заходи, які проводяться в коледжі визначають відповідність рівня набутих здобувачами освіти знань, умінь та навичок вимогам нормативних документів щодо фахової передвищої освіти і забезпечують своєчасне коригування освітнього процесу.

Вхідний контроль проводиться перед вивченням предмету з метою визначення рівня підготовки студентів з відповідних дисциплін, які формують базу для його опанування. Вхідний контроль проводиться на першому занятті по питаннях, які відповідають програмі попередньої дисципліни. Результати вхідного контролю враховують при коригуванні завдань для самостійної роботи студентів.

Поточний контроль проводиться викладачами у ході аудиторних занять. Основне завдання поточного контролю – перевірка рівня підготовки здобувачів освіти за визначеною темою. Основна мета поточного контролю – забезпечення зворотного зв'язку між викладачами та студентами, управління навчальною мотивацією студентів. Інформація, одержана при поточному контролі, використовується як викладачем – для коригування методів і засобів навчання, - так і студентами – для планування самостійної роботи. Особливим видом поточного контролю є підсумковий контроль за контрольними роботами,

захист практичних робіт. Поточний контроль може проводитися у формі усного опитування, письмового експрес-контролю, виступів студентів при обговоренні теоретичних питань, а також у формі комп'ютерного тестування. Результати поточного контролю (поточна успішність) є основною інформацією для визначення підсумкової оцінки з дисципліни при рубіжному контролі за теми.

Семестровий контроль з дисципліни «Організація ресторанного господарства (практикум)» проводить освітнього процесу та в обсязі навчального матеріалу, визначеного робочою програмою дисципліни згідно з діючим Положенням про екзамени та заліки в ВСП «Любеївський ТФК ЛНТУ».

Форма проведення семестрового контролю є комбінованою (частково усна - при проведенні співбесіди, частково письмова - при відповідях на теоретичні питання та виконання розрахунків), зміст і структура контрольних завдань, критерії оцінювання визначаються рішенням ЦМК у НМК дисципліни «Організація ресторанного господарства(практикум)» й доводяться до відома студентів.

Поточний контроль на лекції покликаний привчити студентів до систематичної проробки пройденого матеріалу і підготовки до майбутньої лекції, встановити ступінь засвоєння теорії, виявити найбільш важкі для сприйняття студентів розділи з наступним роз'ясненням їх.

Контроль у позааудиторний час

1. Перевірка конспектів лекцій і рекомендованої літератури.
2. Перевірка і оцінка рефератів по частині лекційного курсу, який самостійно пророблюється.
3. Індивідуальна співбесіда зі студентом на консультаціях.

Консультації. Мета консультацій - допомогти здобувачам освіти розібратись у складних питаннях, вирішити ті з них, у яких студенти самостійно розібратись не можуть. Одночасно консультації надають можливість проконтролювати знання студентів, скласти правильнее уявлення про перебіг і результати навчальної роботи.

12 Критерії оцінки знань, умінь і навичок студентів

Контроль навчальної роботи здобувачів освіти і оцінювання здійснюються за 4-бальною (традиційною) шкалою:

Оцінка	Критерії оцінки
«2»	З допомогою викладача відтворює на рівні розпізнання окремі елементи навчального матеріалу та викопує зі значними труднощами окремі елементи практичних завдань. Під час відповіді і при виконанні практичних завдань припускається суттєвих помилок.
«3»	Без достатнього розуміння відтворює основний навчальний матеріал та виконує практичні завдання з епізодичною допомогою викладача. З помилками дає визначення основних понять. Може частково аналізувати навчальний матеріал, порівнювати і робити висновки. Користується окремими видами технічної і конструктивно-технологічної документації. При відповіді та виконанні практичних завдань припускається помилок. Які може частково виправити.
«4»	Володіє основним навчальним матеріалом в усній, письмовій і графічній формах та застосовує його при виконанні практичних завдань як в типових, так і в дещо ускладнених умовах. Дає визначення основних понять, аналізує, порівнює і систематизує інформацію та робить висновки. Його відповідь в цілому правильна, логічна і достатньо обґрунтована. Виконує практичні завдання з типовим алгоритмом з консультацією викладача. Усвідомлено користується довідковою інформацією. При відповіді та виконанні практичних завдань припускається несуттєвих помилок, які може виправити.

«5»	Володіє системними знаннями навчального матеріалу та ефективно їх застосовує для виконання практичних завдань, що передбачені навчальною програмою. Відповідь студента повна, правильна, логічна, містить аналіз, систематизацію, узагальнення. Вміє самостійно знаходити і користуватися джерелами інформації, оцінювати отриману інформацію. Встановлює причинно-наслідкові та міжпредметні зв'язки. Робить аргументовані висновки. Бездоганно виконує практичні завдання як з використанням типового алгоритму, так і за самостійно розробленим алгоритмом.
-----	--

13. Політика навчальної дисципліни

Активна участь здобувачів на практичних заняттях під час опитування, відвідування лекційних занять, ініціативність в обговоренні дискусійних тем, своєчасність виконання семінарський /ПР, самостійної роботи, заохочення здобувачів до дослідної та проєктної роботи.

Усі учасники освітнього процесу зобов'язані дотримуватися норм Закону України «Про академічну доброчесність».

Самостійність: Письмові, розрахункові та практичні роботи виконуються студентами виключно самостійно.

Джерела та цитування: Будь-яке використання чужих ідей, текстів чи результатів обов'язково супроводжується правильним посиланням на першоджерело.

Використання ШІ: Застосування штучного інтелекту (ChatGPT тощо) дозволене лише як допоміжний інструмент. Студент зобов'язаний зазначити у роботі назву програми та спосіб її використання. Подання згенерованого тексту як власного є порушенням.

Заборонені дії: Плагіат, самоплагіат, списування, використання шпаргалок чи технічних засобів під час оцінювання, а також виконання завдань на замовлення (або за інших осіб).

Наслідки порушень: Виявлення недоброчесності веде до анулювання оцінки за роботу без права перескладання, або до повторного проходження оцінювання. Системні порушення передаються на розгляд Комісії з академічної доброчесності коледжу.

Крім того, підсумковий семестровий контроль здобувачів освіти може здійснюватися з використанням технологій дистанційного навчання коледжу; з метою контролю виконання завдань екзамену в дистанційній формі викладач має право протягом усього заходу користуватись засобами інформаційно-комунікаційного зв'язку, які дозволяють ідентифікувати здобувача освіти (Zoom, GoogleMeet, Viber, Moodle тощо).

14. Рекомендована література

1. Назаренко І. А., Боднарук О. А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства : навч. посіб. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2020. 128 с.
2. Мальська М. П., Гаталюк О. М., Ганич Н. М. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів : підр. К. : Центр учбової літератури, 2013. 584 с.
3. Сало Я. М. Організація обслуговування населення на підприємствах ресторанного сервісу. Ресторанна справа: довідник офіціанта. Львів: Афіша, 2010. 304 с.
4. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: підр.: за ред. П'ятницької Н. О. 2-ге вид. перероб. та допов. К.: Центр учбової літератури, 2011. 584 с.
5. Литвиненко Т. К. Новітні технології обслуговування у сфері ресторанного бізнесу. навч. посіб. К.:КНТЕУ, 2011. 215 с.
6. Машир Н. П. Ресторанний сервіс та секрети гостинності. К. ЦНЛ, 2016. 396 с. 7. Світлична М. Л. Особливості ресторанного сервісу: навч. посіб. Житомир: Полісся, 2009. 368 с.
7. Мостова Л. М., Новікова О. В. Організація обслуговування на підприємствах

ресторанного господарства. навч. посіб. 2-ге видання. К.: Ліра. К, 2011. 388с.

8. Лук'янов В.О. Організація готельно-ресторанного обслуговування. навч. посіб. К.: Кондор-Видавництво, 2012. 346с.

Інтернет ресурси :

1. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: [Офіційний сайт]. – режим доступу: <http://subject.com.ua/pdf/242.pdf>.
2. Правила, регулюючі порядок роботи ресторанів, кафе: [Офіційний сайт]. – режим доступу: <http://www.empirem.com.ua/articles-rulesforresurants.php>.
3. Журнал «Рестораторъ»: [Офіційний сайт]. – режим доступу: <http://www.restorator.ua/>.