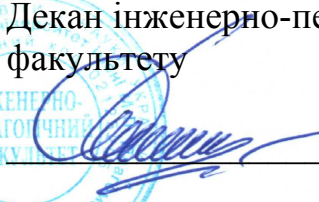


Міністерство освіти і науки України
Національний педагогічний університет імені М.П. Драгоманова

«ЗАТВЕРДЖЕНО»

Декан інженерно-педагогічного
факультету

Кільдеров Д.Е.
« 31 » серпня 2020 р.



РОБОЧА ПРОГРАМА

нормативної навчальної дисципліни

ОРГАНІЗАЦІЯ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

освітнього рівня **бакалавр**

галузі знань **01 Освіта**

спеціальності **015 Професійна освіта.**

спеціалізації **015.16 Сфера обслуговування**

освітньої програми **Професійна освіта. Готельно-ресторанна справа**

Шифр дисципліни ПП 2.16

Київ 2020

Розробник програми:


Зубар Надія Миколаївна, кандидат технічних наук, професор кафедри промислової інженерії та сервісу Національного педагогічного університету імені М. П. Драгоманова

Волкова Аліна Анатоліївна, старший викладач кафедри промислової інженерії та сервісу Національного педагогічного університету імені М. П. Драгоманова

Затверджено на засіданні кафедри промислової інженерії та сервісу.

28 серпня 2020 року, протокол № 1

Завідувач кафедри



М.А.Пригодій

I. Опис дисципліни

Шифр дисципліни ПП 2.16

Загальні характеристики дисципліни	Навчальне навантаження з дисципліни		Методи навчання і форми контролю
Галузь знань 01 Освіта/Педагогіка	Кількість кредитів – 9 ЄКТС		<i>Методи навчання</i> Лекції із застосуванням презентацій, відеоматеріалів. Лабораторні заняття виконуються в навчально-лабораторному комплексі з технології харчування та організації ресторанного обслуговування і носять інноваційну направленість <i>Форми поточного контролю</i> Модульні контрольні роботи, тестування <i>Форма підсумкового контролю</i> Екзамен (письмовий)
Спеціальність 015 Професійна освіта (Готельно-ресторанна справа)	Загальна кількість годин – 270		
Освітній рівень бакалавр	<i>Денна</i>	<i>Заочна</i>	
	Лекції:		
Нормативна	36	-	
	Лабораторні заняття:		
	72	-	
Рік вивчення дисципліни за навчальним планом (2020)	Індивідуальна робота:		
Семестр VI, VII, VIII	-	-	
	Самостійна робота:		
Тижневе навантаження (год.) - аудиторне: 6 семестр – 3 год., 7 – 3 год., 8 – 4 год. - самостійна робота: 3 год.	162	-	
<i>Мова навчання – українська</i>	Співвідношення аудиторних годин і годин СРС:		
	1/1,5	-	

Предмет вивчення навчальної дисципліни є організація виробництва та споживання готельних і ресторанних послуг у закладах готельно-ресторанного господарства, новітні технології у сфері готельної індустрії.

Міждисциплінарні зв'язки: Вивчення навчальної дисципліни «Організація готельно-ресторанного господарства» базується на знаннях, які студенти отримали після вивчення дисциплін циклу фундаментальної, науково-природничо-наукової підготовки: хімії, технічної мікробіології, вищої математики, інженерної та комп'ютерної графіки. Найбільшою мірою дисципліна «Організація готельно-ресторанного господарства» спирається на теоретичні знання і практичні навички, сформовані при вивченні дисциплін професійної та практичної підготовки: «Технологія продукції ресторанного господарства»,

«Основи фізіології та гігієни харчування», «Стандартизація, сертифікація та метрологія», «Товарознавство» та ін.

Знання, отримані при вивченні дисципліни, можуть бути використані у при написанні курсових і бакалаврських робіт.

Мета і завдання навчальної дисципліни

Метою навчальної дисципліни «Організація готельно-ресторанного господарства» є формування системи знань, практичних умінь і навичок планувати, організовувати та контролювати технологічний процес закладів готельно-ресторанного господарства, раціональної організації праці та застосовувати інноваційні технології.

Основними завданнями вивчення дисципліни «Організація готельно-ресторанного господарства» є:

- дослідження видів готельно-ресторанних послуг, закономірностей формування попиту на них залежно від категорій, типу, класу закладу та визначення завдань діяльності закладів готельно-ресторанного господарства;
- вивчення організаційних процесів виробництва і споживання готельно-ресторанних послуг, організація їх як цілісних виробничих систем з різним ступенем деталізації окремих її складових (підсистем);
- формування навичок виконувати планувальні, організаційні та управлінські функції в процесі діяльності закладів готельно-ресторанного господарства;
- удосконалення алгоритму технологічних, організаційних, інформаційних і трудових процесів функціональних підрозділів готельного підприємства.

II. Основні результати навчання та компетентності, які вони формують

Основні результати навчання і компетентності згідно з вимогами освітньо-професійної програми:

№ з/п	Результати навчання	Компетентності
1	<p>Знати:</p> <ul style="list-style-type: none"> - нормативно-правове регулювання готельно-ресторанного господарства; - основи раціональної організації праці в закладах готельно-ресторанного господарства різних типів і класів - основні принципи організації виробничого процесу у закладах ресторанного господарства; - технологію та організацію обслуговування різних контингентів споживачів; - стандарти поведінки та ділового спілкування персоналу закладів готельно-ресторанного господарства; - організацію та технологію служби приймання та розміщення, надання додаткових послуг в залежності від рівня комфорту та спеціалізації засобу розміщення; - організацію приміщень житлових та нежитлових груп засобу розміщення; - культуру та стандарти обслуговування, організацію інформаційно-рекламної діяльності готелю. <p>Вміти:</p> <ul style="list-style-type: none"> - виконувати планувальні та організаційні функції; - визначати завдання з організації готельного та ресторанного обслуговування; - розробляти технологічний процес сервісного обслуговування споживачів, забезпечення якості продукції та послуг у закладах готельно-ресторанного господарства. - володіти комунікативними вміннями ділового спілкування; - розв'язувати проблемні ситуації у процесі обслуговуванні споживачів. 	<p>ФК13. Здатність збирати, аналізувати, інтерпретувати інформацію (дані) та виконувати розрахунки технологічних процесів в готельно-ресторанній справі.</p> <p>ФК14. Здатність аналізувати та оптимізувати технологічні процеси виробництва та надання послуг, пов'язаних з підбором, експлуатацією, удосконаленням, модернізацією технологічного обладнання та устаткування готельного та ресторанного господарства.</p> <p>ФК15. Здатність планувати та здійснювати готельне та ресторанне обслуговування у закладах готельно-ресторанного господарства.</p> <p>ФК17. Здатність до самостійного опанування новими знаннями, використання інноваційних технологій у сфері готельного та ресторанного бізнесу.</p>

III. Тематичний план дисципліни

На вивчення навчальної дисципліни «Організація готельно-ресторанного господарства» відводиться 9 кредитів ЄКТС 270 годин.

№ з/п	Назва модулів і тем	Кількість годин					СРС
		Всього	Аудиторні години				
			Всього аудиторних	Лекції	Практичні	Лабораторні	
6 семестр							
	Модуль I. Організація готельного господарства	90	39	14		25	51
	<i>Змістовий модуль 1. Характеристика підприємств готельного господарства</i>	<i>45</i>	<i>15</i>	<i>6</i>		<i>9</i>	<i>30</i>
1.	Тема 1.1. Типізація та класифікація засобів розміщення	14	4	2		2	10
2.	Тема 1.2. Основні служби підприємств готельного господарства та їх функції	16	6	2		4	10
3.	Тема 1.3. Організація приміщень житлової групи та побутового обслуговування	15	5	2		3	10
	<i>Змістовий модуль 2. Організація технологічних процесів у підприємствах готельного господарства</i>	<i>45</i>	<i>24</i>	<i>8</i>		<i>16</i>	<i>21</i>
4.	Тема 2.1. Організація і технологія роботи служби приймання та обслуговування у готельному підприємстві	12	6	2		4	6
5.	Тема 2.2. Організація і технологія обслуговування на житлових поверхах готельного підприємства	15	10	2		8	5
6.	Тема 2.3. Організація допоміжних та обслуговуючих господарств у готельному підприємстві	7	2	2			5
7.	Тема 2.4. Культура обслуговування в готельному господарстві	11	6	2		4	5
7 семестр							
	Модуль II. Організація ресторанного господарства	90	39	14		25	51
	<i>Змістовий модуль 1. Організація виробництва у закладах ресторанного господарства</i>	<i>90</i>	<i>39</i>	<i>14</i>		<i>25</i>	<i>51</i>
8.	Тема 2.1. Особливості організації та функціонування закладів ресторанного господарства в індустрії гостинності	9	2	2			7
9.	Тема 2.2. Основи організації виробництва	13	6	2		4	7
10.	Тема 2.3. Оперативне планування виробничого процесу у закладах ресторанного господарства	14	6	2		4	8

№ з/п	Назва модулів і тем	Кількість годин					
		Всього	Аудиторні години				СРС
			Всього аудиторних	Лекції	Практичні	Лабораторні	
11.	Тема 2.4. Організація постачання та складського господарства	13	6	2		4	7
12.	Тема 2.5. Організація виробництва напівфабрикатів різного ступеня готовності	13	6	2		4	7
13.	Тема 2.6. Організація виробництва готової кулінарної продукції	14	6	2		4	8
14.	Тема 2.7. Наукова організація праці та її ефективність у ресторанному господарстві	14	7	2		5	7
Види контролю	<i>Контроль на аудиторних заняттях</i>						
	<i>Контроль самостійної роботи</i>						
	<i>Модульна контрольна робота</i>						
	8 семестр						
	Змістовий модуль II. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства	90	30	8		22	60
15.	Тема 3.1. Основи технологічного процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства	17	2	2			15
16.	Тема 3.2. Організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування	29	14	2		12	15
17.	Тема 3.3. Системи сервісу та культура сервісу в ресторанному господарстві	21	6	2		4	15
18.	Тема 3.4. Правила подавання страв і напоїв у закладах ресторанного господарства	23	8	2		6	15
Види контролю	<i>Контроль на аудиторних заняттях</i>						
	<i>Контроль самостійної роботи</i>						
	<i>Модульна контрольна робота</i>						
Підсумк. контроль	ЕКЗАМЕН						
Всього годин:		270	104	36		72	162

IV. Зміст дисципліни

Назва модулів, тем та їх зміст	Кількість годин		Оцінювання в балах
	Всього	в т.ч.	
6 семестр			
Модуль I. Організація готельного господарства	90		
Змістовий модуль 1. Характеристика підприємств готельного господарства	45		
Тема 1.1. Типізація та класифікація засобів розміщення <i>План лекції</i> 1.1. Терміни, визначення понятійного апарату «гостинність» та зміст основних понять готельного господарства. 1.2. Основні підходи до класифікації засобів розміщення. 1.3. Класифікація засобів розміщення туристів за WTO. 1.4. Типи готельних підприємств за призначенням. 1.5. Спеціалізовані готелі. <i>Рекомендовані інформаційні джерела</i> Нормативна: 3, 4, 6. Основна: 13, 14. Додаткова: 18, 19.	14	2	2
Самостійна робота: Підготувати презентацію за вибором: – Класифікація засобів розміщення в Україні; – Класифікація засобів розміщення за рівнем комфорту в різних країнах світу		10	5
Лабораторна робота №1. Нормативні документи, що визначають і регламентують діяльність ЗГГ <i>Мета: ознайомитися із ДСТУ 4268:2003 Послуги туристичні. Засоби розміщення. Загальні вимоги. (чинний від 01.07.2004). ДСТУ 4269:2003 Послуги туристичні. Класифікація готелів. (чинний від 01.07.2004) ДСТУ 4527:2006 Послуги туристичні. Засоби розміщення. Терміни та визначення. (чинний від 01.10.2006)</i> <i>Завдання</i> 1. Ознайомитися з основними вимогами до діяльності ЗГГ. 2. Ознайомитись зі сферою застосування даних документів. 3. Ознайомитися з основними термінами та визначеннями, що застосовуються в готельному господарстві.		2	5

<p align="center">Тема 1.2. Основні служби підприємств готельного господарства та функціональна організація приміщень</p> <p align="center"><i>План лекції</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Підходи до класифікації служб і відділів готельних підприємств. 2. Фактори, що визначають склад приміщень у підприємстві готельного господарства. 3. Склад і функції готельних служб. 4. Функціональна організація приміщень. <p><i>Рекомендовані інформаційні джерела</i> Нормативна: 1, 4. Основна: 13, 14. Додаткова: 18, 19.</p>	16	2	2
<p>Самостійна робота: Ознайомитися із Інтернет-джерел з проектами та планами різних за потужністю готельних приміщень та встановити:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Фактори, що визначають кількісно-якісний склад приміщень у підприємстві готельного господарства. 2. Розподіл приміщень у підприємствах готельного господарства на групи. 3. Функціональна організація приміщень. 		10	5
<p>Лабораторна робота №2. Визначення складу приміщень у готелі та проектування приймально-вестибюльної групи приміщень</p> <p><i>Мета: ознайомитись з планувальною організацією приміщень, що належать до приймально-вестибюльної групи</i></p> <p align="center"><i>Завдання</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Дати характеристику основних та додаткових послуг готелю (у формі таблиці). 2. Розробити модель основного технологічного процесу споживання готельних послуг. 3. Дати характеристику основних та додаткових служб у готелі. 4. Спроекувати приймально-вестибюльну групу приміщень. 		4	5
<p>Самостійна робота: Підготувати есе на тему «Організація приміщень нежитлової групи у підприємствах готельного господарства» за питаннями:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Організація приміщень адміністративної групи. 2. Організація приміщень приймально-вестибюльної групи. 3. Організація приміщень культурно-масового та спортивно-рекреаційного призначення. 4. Приміщення господарського і складського призначення. 		10	5

<p>Тема 1.3. Організація приміщень житлової групи та побутового обслуговування <i>План лекції</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Склад приміщень, що належать до житлової групи. 2. Характеристика типів та категорій номерів. 3. Організація приміщень для побутового обслуговування. 4. Характеристика та основні вимоги до коридорів, холів, віталень <p><i>Рекомендовані інформаційні джерела</i> Нормативна: 1, 4. Основна: 13, 14. Додаткова: 18, 19.</p>	15	2	2
<p>Самостійна робота: Підготувати есе на тему: «Основні складові формування сучасного інтер'єру підприємств готельного господарстві» за питаннями:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Меблі в інтер'єрі підприємств готельного господарства. 2. Декоративне мистецтво в художньому оформленні в готельному приміщенні. 3. Кольорове рішення в інтер'єрі приміщень 		10	5
<p>Лабораторна робота №3. Організація приміщень житлової групи <i>Мета: ознайомитись з планувальною організацією приміщень, що належать до житлової групи</i></p> <p><i>Завдання</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ознайомитися із функціональними схемами житлових груп приміщень. 2. Накреслити схеми різних типів житлових номерів. 		3	5
<p>Змістовий модуль 2. Організація технологічних процесів у підприємствах готельного господарства</p>	45		
<p>Тема 2.1. Організація і технологія роботи служби приймання та обслуговування у готельному підприємстві <i>План лекції</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Особливості організації роботи служби прийому і розміщення готельних підприємств. 2. Сутність основних технологічних операцій служби прийому і розміщення. 3. Організація роботи служби бронювання і резервування місць у готелях. <p><i>Рекомендовані інформаційні джерела</i> Нормативна: 1, 4. Основна: 13, 14. Додаткова: 18, 19.</p>	12	2	2

<p>Самостійна робота: Підготувати есе на тему: «Організація роботи персоналу служби прийому та розміщення готелю» за питаннями:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Вимоги до обслуговуючого персоналу готелю. 2. Функціональні обов'язки працівників служби. 3. Основні принципи гостинності. 4. Професійна мова готелю. 5. Стандарт поведінки працівників. 		6	5
<p>Лабораторна робота №4. Технологія розміщення різних категорій споживачів (на базі навчально-виробничої лабораторії готель „Гостинність”) <i>Мета: отримання практичних навичок щодо здійснення розміщення різних категорій споживачів готельних послуг.</i> <i>Завдання</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Здійснити розміщення споживачів України та виписати рахунок на проживання. 2. Здійснити розміщення іноземних споживачів та виписати рахунок на проживання. 3. Здійснити розміщення групи туристів. 		4	5
<p>Тема 2.2. Організація і технологія обслуговування на житлових поверхах готельного підприємства <i>План лекції</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Організація роботи служби обслуговування номерів. 2. Види послуг на поверсі і технологія їх надання. 3. Організація і підготовка номерів до поселення. 4. Організація виїзду з номерів. <p><i>Рекомендовані інформаційні джерела</i> Нормативна: 1, 4. Основна: 13, 14. Додаткова: 18, 19.</p>	15	2	2
<p>Самостійна робота: Підготувати есе на тему: «Організація роботи поверхового персоналу готелю» за питаннями:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Вимоги до обслуговуючого персоналу готелю. 2. Функціональні обов'язки працівників служби. 3. Основні принципи гостинності. 4. Професійна мова готелю. 5. Стандарт поведінки працівників. 		5	5

<p>Лабораторна робота №5. Технологія прибиральних робіт у житлових групах приміщень на базі навчально-виробничої лабораторії готель „Гостинність”. Мета: отримання практичних навичок щодо здійснення технології різних видів прибиральних робіт.</p> <p style="text-align: center;"><i>Завдання</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Визначити види клінінгових технологічних циклів згідно наряду-завдання на прибирання номерів. 2. Розрахувати необхідну кількість білизни та рушників для здійснення клінінгових технологічних циклів. 3. Здійснити технологічні операції клінінгової технології „поточне щоденне прибирання”. 4. Скласти рушники за допомогою техніки ошиборі, оригамі. 5. Презентація ошиборі з рушників. 	4	5	
<p>Лабораторна робота №6. Складання графіків виходу на роботу та таблицю обліку робочого часу працівників поверхової служби та служби приймання та обслуговування Мета: навчитися складати графіки виходу на роботу та заповнювати таблицю обліку робочого часу</p> <p style="text-align: center;"><i>Завдання</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Скласти графіки виходу на роботу працівників поверхової служби та служби приймання та обслуговування з урахуванням особливостей організації праці на підприємстві готельного господарства. 2. Розробити таблиць обліку робочого часу працівників поверхової служби та служби приймання та обслуговування 	4	5	
<p>Тема 2.3. Організація допоміжних та обслуговуючих господарств у готельному підприємстві</p> <p style="text-align: center;"><i>План лекції</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Організація продовольчого і матеріально-технічного постачання в готельному господарстві. 2. Організація складського і тарного господарства. 3. Організація транспортного господарства. 4. Організація експлуатації матеріально-технічної бази готельного господарства (Системи водопостачання, опалення, вентиляції та кондиціонування, ліфтове господарство). <p><i>Рекомендовані інформаційні джерела</i> Нормативна: 1, 4. Основна: 13, 14. Додаткова: 18, 19.</p>	7	2	2
<p>Самостійна робота: Підготувати есе або презентацію на тему: «Інноваційні технології в обслуговуючих господарствах готельних підприємств»</p>	5	5	

<p>Тема 2.4. Культура обслуговування в готельному господарстві <i>План лекції</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Поняття культури та якості обслуговування. 2. Фактори, що впливають на якість обслуговування. 3. Суть психології обслуговування в готельному господарстві. 4. Основні принципи спілкування. 5. Основні вимоги до працівників готельного господарства. 6. Організація контролю культури і якості обслуговування в готельному господарстві. <p><i>Рекомендовані інформаційні джерела</i> Основна: 13, 14. Додаткова: 18, 19.</p>	11	2	2
<p>Самостійна робота: Підготувати есе або презентацію на тему: «Інноваційні технології в обслуговуючих господарствах готельних підприємств»</p>		5	5
<p>Лабораторна робота №7. Культура та психологія обслуговування в готелі. <i>Мета: Ознайомитись з психологією та стандартами обслуговування та основними вимогами до працівників готелю.</i> <i>Завдання</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Сформулювати основні принципи гостинності. 2. Ознайомитися із сутністю психології обслуговування в готельному господарстві. 3. Виокремити основні вимоги до працівників готельного господарства. 4. Правила поведінки працівників готелю, стандарти обслуговування. 5. Ознайомитись з культурою та якістю обслуговування в готелі (за відгуками в соцмережах). 		4	5
<p>Модульна контрольна робота</p>			16

Модуль II. Організація виробництва у закладах ресторанного господарства	39		
Тема 2.1. Особливості організації та функціонування закладів ресторанного господарства в індустрії гостинності <i>План лекції</i> 1. Завдання, функції та значення закладів ресторанного господарства в ринковій економіці. 2. Основні типи закладів ресторанного господарства. 3. Характеристика технологічного процесу та виробничо-торговельна структура закладів ресторанного господарства. 4. Структура управління закладом ресторанного господарства. <i>Рекомендовані інформаційні джерела</i> Нормативна: 5. Основна: 12, 14, 15, 16. Додаткова: 17, 20.	9	2	7 2
Самостійна робота: 1.1. Опрацюйте національний стандарт України ДСТУ 4281:2004 «Заклади ресторанного господарства. Класифікація»: <ul style="list-style-type: none"> - з'ясуйте зміст та структуру стандарту; - закріпіть терміни та визначення понять; - уясніть класифікацію закладів ресторанного господарства. 1.2. Законспекуйте загальні вимоги до закладів ресторанного господарства 1.3. З'ясуйте зміст додатків до стандарту.		7	5
Тема 2.2. Основи організації виробництва <i>План лекції</i> 1. Основні положення раціональної організації виробництва. 2. Характеристика і структура виробничого процесу. 3. Принципи організації виробничого процесу 4. Вимоги до раціональної організації виробничих приміщень. 5. Загальні принципи організації робочих місць та їх класифікація. <i>Рекомендовані інформаційні джерела</i> Нормативна: 5. Основна: 17, 20. Додаткова: 22, 24.	13	2	12 2
Самостійна робота: 1. З'ясуйте структуру та зміст виробничо – торговельної діяльності закладів ресторанного господарства. 2. Визначте склад функціональних груп приміщень. 3. За якими принципами здійснюються планувальні рішення в закладах ресторанного господарства. 4. Визначте основні, обслуговуючі та допоміжні приміщення в функціональних групах. 5. Встановіть послідовність технологічного потоку в планувальній організації технологічного процесу.		7	5

<p>Лабораторна робота №8. Розроблення структурно – функціональних параметрів закладу ресторанного господарства при засобах розміщення <i>Завдання</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Визначити основні, допоміжні і обслуговуючі приміщення в функціональних групах ЗРГ. 2. Вказати схему технологічних потоків та їх функціональний взаємозв'язок. 3. Виконати схему планувальної організації технологічного процесу (представити план-схему з виділенням функціональних груп приміщень). 		4	5
<p>Тема 2.3. Оперативне планування виробничого процесу у закладах ресторанного господарства <i>План лекції</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Оперативне планування виробництва в ЗРГ різних типів. 2. Особливості розроблення денної виробничої програми ЗРГ. 3. Види і порядок складання меню. 4. Сучасні тенденції створення меню у ЗРГ різного формату. <p><i>Рекомендовані інформаційні джерела</i> Основна: 17, 20 Додаткова: 22, 24.</p>	14	2	12 2
<p>Самостійна робота:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. З'ясуйте порядок розробки виробничої програми в закладах ресторанного господарства та його документальне оформлення. 2. Визначте фактори, які впливають на зміст виробничої програми та нормативно-технологічне забезпечення для її розробки. 		8	5
<p>Лабораторна робота №9. Розроблення виробничої програми ЗРГ <i>Завдання</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Розробіть та представте в документальному оформленні меню для шведської лінії (столу) та аля-карту. 2. Розробіть виробничу програму ЗРГ, що проектується до відкриття; кількість порцій визначте за методикою технологічних розрахунків. 		4	5
<p>Тема 2. 4. Організація постачання та складського господарства <i>План лекції</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Сутність та завдання організації постачання ЗРГ. 2. Джерела постачання та договірні взаємовідносини з постачальниками. 3. Організація постачання сировини та продовольчих товарів у ЗРГ. 4. Визначення потреби ЗРГ в сировині і напівфабрикатах. 5. Організація матеріально-технічного постачання ЗРГ. 6. Види і структура складських приміщень. 7. Організація роботи складського господарства. 	14	2	12 2

<p><i>Рекомендовані інформаційні джерела</i> Основна: 17, 20 Додаткова: 22, 24.</p>			
<p><i>Самостійна робота:</i> 1. З'ясуйте структуру технологічного процесу постачання та поясніть структуру технології передзакупівельних процедур. 2. Дайте роз'яснення процесу та змісту технології закупок і на які економічні показники впливає політика цін на сировину. 3. З'ясуйте, якими правилами слід керуватись при здійсненні технології приймання продуктів</p>		8	5
<p><i>Лабораторна робота №10. Організація постачання та зберігання продуктів у ЗРГ</i> <i>Завдання</i> 1. Провести розрахунки сировини за методикою технологічних розрахунків у відповідності до виробничої програми ЗРГ. 2. Оформити замовлення на отримання продуктів (на підставі розрахунково – продуктової відомості). 3. Ознайомтесь із документами, що регламентують вимоги до якості продуктів, сировини. 4. Ознайомитись з документальним оформленням угод (контрактів) на постачання продуктів та закупівельними актами. 5. Навести характеристику основних постачальників сировини. 6. Визначити структуру складських приміщень 7. Розрахувати площі складських приміщень за площею підбраного складського устаткування.</p>		4	5
<p>Тема 2.5. Організація виробництва напівфабрикатів різного ступеня готовності <i>План лекції</i> 1. Загальні принципи організації процесу виробництва напівфабрикатів. 2. Організація виробництва напівфабрикатів із м'яса. птиці, кролика та субпродуктів. 3. Організація виробництва напівфабрикатів із риби та нерибних продуктів моря. 4. Організація виробництва напівфабрикатів із картоплі, коренеплодів та овочів.</p> <p><i>Рекомендовані інформаційні джерела</i> Нормативна: 2. Основна: 17, 20 Додаткова: 22, 24.</p>	14	2	12 2

<p>Самостійна робота:</p> <ol style="list-style-type: none"> З'ясуйте основні завдання заготівельних цехів Охарактеризуйте критерії, які враховують при організації заготівельних цехів Визначте показники, які впливають на витрати робочого часу працівників заготівельних цехів. Укажіть основні технологічні ділянки заготівельних цехів. Визначте показники оцінки якості напівфабрикатів. Укажіть показники, які враховують при визначенні площі цеху 		8	5
<p>Лабораторна робота №11. Організація виробництва напівфабрикатів у ЗРГ</p> <p><i>Завдання</i></p> <ol style="list-style-type: none"> Визначити виробничу програму заготівельних цехів (м'ясо-рибного, овочевого цеху тощо). Визначити технологічні лінії та ділянки заготівельних цехів із визначенням устаткування, виробничого інвентарю при виробництві напівфабрикатів. Визначити площу заготівельних цехів (за площею підбраного устаткування). 		4	5
<p>Тема 2.6. Організація виробництва готової кулінарної продукції у закладах ресторанного господарства</p> <p><i>План лекції</i></p> <ol style="list-style-type: none"> Централізоване та децентралізоване виробництво готової кулінарної продукції. Організація виробництва готових до споживання страв та напоїв. Організація роботи цеху борошняних виробів. Організація випуску кондитерських виробів. <p><i>Рекомендовані інформаційні джерела</i> Нормативна: 2, 7, 10. Основна: 17, 20 Додаткова: 22, 24.</p>	14	2	12 2
<p>Самостійна робота:</p> <ol style="list-style-type: none"> З'ясуйте основні завдання доготівельних цехів (гарячого, холодного, борошняного, десертного тощо) Охарактеризуйте критерії, які враховують при визначенні доготівельних цехів та їх виробничої програми. Визначте показники, які впливають на витрати робочого часу працівників при виконанні виробничої програми цеху. Укажіть основні технологічні ділянки доготівельних цехів. Визначте показники оцінки якості страв та кулінарних виробів доготівельних цехів. Укажіть показники, які враховують при визначенні площі цеху. 		8	5

<p>Лабораторна робота №12. Організація виробництва готової до вживання продукції у ЗРГ <i>Завдання</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Визначити виробничу програму доготівельних цехів. 2. Визначити технологічні лінії та ділянки доготівельних цехів із визначенням устаткування, виробничого інвентарю при виробництві готової продукції. 3. Визначити площу доготівельних цехів (за площею підбраного устаткування). 		4	5
<p>Тема 2.7. Наукова організація праці та її ефективність у ресторанному господарстві <i>План лекції</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Сутність, мета і завдання наукової організації праці в ресторанному господарстві. 2. Основні напрями наукової організації праці в ресторанному господарстві. 3. Аналіз організації і атестації робочих місць робітників основного виробництва закладів ресторанного господарства. 4. Розробка і впровадження плану наукової організації праці у ресторанному господарстві. <p><i>Рекомендовані інформаційні джерела</i> Основна: 7, 17, 20 Додаткова: 22, 24.</p>	18	2	12 2
<p>Самостійна робота:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. З'ясувати завдання технічного нормування праці у ЗРГ 2. Охарактеризувати методи нормування праці 3. Указати види норм праці та охарактеризувати 4. Подати класифікацію витрат робочого часу 5. Визначте методи дослідження витрат робочого часу 6. Охарактеризуйте мету проведення фотографії робочого часу 7. Укажіть різновиди фотографії робочого часу 8. Поясніть сутність методів хронометражу та фотохронометражу трудових процесів 9. Поясніть сутність моделювання раціональних режимів праці та відпочинку 10. З'ясуйте організаційно-технічні заходи щодо поліпшення використання робочого часу та раціоналізації організації праці 		8	5
<p>Лабораторна робота №12. Визначення чисельності працівників виробництва <i>Завдання</i></p> <p>Визначити чисельність працівників виробництва за нормами часу у заготівельних цехах. Визначити чисельність працівників виробництва у доготівельних цехах. Розробити графік виходу на роботу працівників виробництва.</p>		8	5

Змістовий модуль III. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства			
<p align="center">Тема 3.1. Основи технологічного процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства</p> <p align="center">План</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Процес обслуговування як основа успіху ЗРГ: поняття обслуговування, його структура та системний підхід до процесу обслуговування у ЗРГ. 2. Основні види обслуговування у ЗРГ. 3. Методи обслуговування: самообслуговування, обслуговування офіціантами, комбінований метод. 4. Характеристика форм обслуговування: “а ля карт”, “а парт”, “табльдот”, “шведський стіл”, “столи-буфети”. <p><i>Рекомендовані інформаційні джерела</i> Нормативна: 10. Основна: 12, 14, 15, 16. Додаткова: 17, 20, 22, 23.</p>	17	2	9 4
<p>Самостійна робота:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Дослідіть поняття контактної зони та її особливості та вимоги для ЗРГ. 2. З'ясуйте, які 10 правил дають можливість заслужити довіру (лояльність) гостя у ресторанному бізнесі. 3. Встановіть зміст роботи обслуговуючого персоналу: метрдотеля, хостес, бармена, офіціанта. 		15	5
<p align="center">Тема 3.2. Організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування</p> <p align="center">План</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Характеристика матеріально-технічної бази сервісного процесу. 2. Структура процесу обслуговування споживачів та характеристика його складових. 3. Технологія та способи сервірування: техніка підготовки приладів, посуду, білизни та аксесуарів до сервірування та обслуговування; мінімальна сервіровка; досервірування столу згідно прийнятого замовлення. 4. Техніка роботи з тацею. Правила збору використаного посуду(в дві тарілки, в три тарілки). <p><i>Рекомендовані інформаційні джерела</i> Нормативна: 10. Основна: 12, 14, 15, 16. Додаткова: 17, 20, 22, 23.</p>	29	2	27 4

<p>Самостійна робота: Підготувати презентацію:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Сучасні види фарфорового, скляного, металевого посуду та приладів: асортимент, характеристика, призначення. 2. або Види столової білизни: асортимент, характеристика, призначення. 3. або Аксесуаринг ресторанів національної кухні: особливості аксесуарів, що використовуються в закладах ресторанного господарства з етнічної кухнею. 4. Музика в ресторані як спосіб залучення відвідувачів. 	15	5
<p align="center">Лабораторна робота №13. Характеристика столової білизни. Способи складання полотняних серветок для різних видів обслуговування</p> <p>Мета: ознайомлення з різновидами столової білизни та основними способами складання полотняних серветок.</p> <p>Завдання:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Вивчити різновиди столової білизни. 2. Встановити залежність вибору столової білизни від типу та класу закладу ресторанного господарства. 3. Встановити залежність вибору способу складання полотняних серветок від виду обслуговування. 4. Навести приклади схем складання серветок. 5. Продемонструвати накриття столів скатертинами, заміну скатертини, прийоми складання серветок. 6. Дослідити та надати пропозиції щодо дизайну оформлення столів: використання ресторанних аксесуарів, різні типи сервіровок з елементами дизайну. Модні колірні поєднання і тенденції у підборі ресторанного текстилю. 	4	6
<p align="center">Лабораторна робота №14. Характеристика меблів та обладнання для організації процесу обслуговування в закладах ресторанного господарства</p> <p>Мета: ознайомлення з характеристикою меблів та обладнання для торгових приміщень в закладах ресторанного господарства, з асортиментом столового посуду та наборів.</p> <p>Завдання:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ознайомитися із меблями, устаткуванням для споживання кулінарної продукції та для зберігання і транспортування посуду, страв. 2. Ідентифікувати асортимент столового посуду, скла та приладів за характеристикою та призначенням. 3. Зробити розрахунок та підбирати меблі, устаткування, посуд та набори для різних типів і класів закладів ресторанного господарства (за індивідуальним завданням викладача). 4. Відпрацювати техніку підготовки предметів сервірування до обслуговування: <ul style="list-style-type: none"> - підбір столового посуду за технологічним використанням; 	4	6

<ul style="list-style-type: none"> - технологічні операції процесу поліровки столового посуду; - технологічні прийоми транспортування столового посуду. <p>5. Виконати попередню сервіровку столу до: сніданку, обіду, вечері. Досервірування столу згідно замовлення.</p> <p>6. Продемонструвати збір використаного посуду.</p>			
<p>Лабораторна робота №15. Моделювання процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства</p> <p>Мета: набути практичні навички із розроблення меню для проживаючих в готелі та моделювання процесу обслуговування їх.</p> <p>Завдання:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Скласти меню сніданку: «Континентальний» «Англійський», «Американський», «А-ля-крт» 2. Представити модель сервірування столу до сніданку, обіду, вечері (індивідуальне завдання) та визначити схеми типологічних процесів сервірування. 3. Здійснить розрахунки та підбір технологічного використання предметів сервірування за меню денного раціону (індивідуальне завдання) відповідно до моделі сервірування. Розрахунки подати у формі таблиці. 4. Відпрацювати техніку роботи при проведенні основного сервірування столу до сніданку, обіду, вечері (за індивідуальним завданням). 		4	6
<p style="text-align: center;">Тема 3.3. Системи сервісу та культура сервісу в ресторанному господарстві</p> <p style="text-align: center;"><i>План</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Міжнародні системи сервісу в ресторанному господарстві. 2. Особливості та відмінності систем сервісу та обслуговування. французька, англійська, європейська, слов'янська. 3. Прогресивні сервісні технології: шоу – подача: транширування, філерування, фломбірування, альтернативна пропозиція, переконуюча продаж. 4. Культура сервісу в ресторанному господарстві. <p><i>Рекомендовані інформаційні джерела</i></p> <p>Нормативна: 9, 10. Основна: 12, 14, 15, 16. Додаткова: 17, 20, 22, 23.</p>	21		15
<p>Самостійна робота:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Зробити презентацію: Сервіс у ресторанному господарстві: plate service; silver service; family service. 3. Функції сомільє. Тест де-вин. Декантація вина. Еногастрономія. 4. Способи рекомендації напоїв. Техніка обслуговування напоями. 		15	5
<p>Лабораторна робота №16. Розроблення стандартів обслуговування у закладах ресторанного господарства</p> <p>Мета: набути практичні навички із розроблення стандарту</p>		4	6

<p>обслуговування для ЗРГ (за завданням) та техніки обслуговування гостей.</p> <p style="text-align: center;">Завдання</p> <p>Змодельовати концепцію ЗРГ, її позиціювання на ринку ресторанних послуг.</p> <p>Розробити стандарт сервісу працівників торгівельного залу: зовнішній вигляд, підготовка робочих зон до обслуговування, зустріч гостей, подача – меню, аперитиву та напоїв, закусок та страв, рахунок. Прощання з гостями.</p> <p>Навчитися працювати на очах у гостя (траншування, філерування, фламбування).</p> <p>Ознайомитися із способами рекомендації напоїв (читаємо етикетку вина).</p> <p>Оволодіти технікою обслуговування напоями. Декантація вина.</p> <p>Скласти графік виходу на роботу працівників торгівельного залу і заповнення таблицю робочого часу.</p>			
<p style="text-align: center;">Тема 3.4. Правила подавання страв і напоїв у закладах ресторанного господарства</p> <p style="text-align: center;">План</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Моделювання процесів подавання напоїв, закусок, страв при різних стилях обслуговування. 2. Правила та техніка подавання холодних страв і закусок. 3. Правила та техніка подавання гарячих закусок. 4. Правила та техніка подавання супів. 5. Правила та техніка подавання основних гарячих страв. 6. Правила та техніка подавання десертів і фруктів. 7. Правила та техніка подавання гарячих і холодних напоїв. <p><i>Рекомендовані інформаційні джерела</i></p> <p>Нормативна: 10.</p> <p>Основна: 12, 14, 15, 16.</p> <p>Додаткова: 17, 20, 22, 23.</p>	23	2	14 4
<p>Самостійна робота:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Дослідити та підготувати есе: Сервіровка та подача різних видів фондю. 2. Дослідити та підготувати статтю (презентацію) на тему «Інновації, які змінюють ресторанний бізнес». 3. Етикет за столом - аксесуари при подачі і споживанні страв. Аксесуари чайної церемонії. 		15	4
<p style="text-align: center;">Лабораторна робота №17. Презентація способів подавання гарячих закусок, страв, десертів, напоїв</p> <p>Мета: оволодіти технікою та засвоїти технологію видів подачі: plate service; silver service; family service.</p> <p style="text-align: center;">Завдання</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Визначте асортимент та черговість подавання холодних та гарячих страв, закусок, десертів, напоїв (за завданням меню «А ля 		6	6

карт») 2. Представте модель сервірування столу на одну персону для подавання холодних та гарячих страв, закусок, десертів, напоїв 3. Здійсніть підбір столового посуду для подавання холодних та гарячих страв, закусок, десертів, напоїв з використанням принципів моделювання техніки дії. 4. Відпрацюйте техніку подачі холодних та гарячих страв, закусок, десертів, напоїв з використанням принципів моделювання техніки дії. 5. Відпрацюйте техніку збирання використаного столового посуду.			
Екзамен			40
Разом	270	108	100

V. Контроль якості знань студентів

5.1. Форми і методи поточного контролю

Студенти виконують навчальну програму з дисципліни як в аудиторії, так і позааудиторно: виконують індивідуальні лабораторні роботи, здають самостійну роботу із тем дисципліни, які оцінюються у відповідності до розробленої системи балів (розділ VI. Навчально-методична карта дисципліни).

Під час контролю при вивченні електронного курсу використовуються такі методи педагогічного контролю як: тестовий (використання тестів з одним або декількома правильними варіантами відповіді, які проводяться в комп'ютерній системі електронного курсу); письмовий (виконання письмових завдань, які відсилаються викладачеві, або спілкування студента через чат з викладачем і групою); усний (використання аудіо- та відеоконференцій).

5.2. Форми і методи підсумкового контролю

Підсумкова атестація з навчальної дисципліни «Організація готельно-ресторанного господарства» проводиться в кінці 8 семестру у формі *екзамену*.

Зразок екзаменаційного білету

1. Дайте визначення поняттю (оцінюється 0-4 бали)

1.1. Сфера ресторанного господарства – ...

1.2. Засіб розміщення – це ...

2. Вибрати правильну відповідь (оцінюється 0-8 балів)

2.1. Укажіть, яким стандартом визначаються вимоги до рівня якості послуг у засобах

розміщення:

1) ДСТУ 4268:2003

2) ДСТУ 4269:2003

3) ДСТУ ISO 9004.1

4) ДСТУ 4281:2004 95

2.2. Наведені в Національному стандарті України вимоги до кожної категорії готелів є:

1) максимальні, їх потрібно виконувати у повному обсязі

2) мінімальні, їх можна дотримуватися у повному обсязі

3) мінімальні, їх потрібно виконувати в повному обсязі

4) максимальні, їх можна дотримуватися у повному обсязі

2.3. Сутність кейтерингового обслуговування полягає в наступному:

1) Ресторан за спеціальним замовленням забезпечує замовнику приготування і доставку готової продукції власного виробництва та закупних товарів в зазначене місце, а також ресторанне обслуговування святкового заходу.

2) Кейтерингова компанія за спеціальним замовленням забезпечує замовнику приготування і доставку готової продукції ресторанного господарства в місце відпочинку

3) Кейтерингова компанія за спеціальним замовленням забезпечує замовнику доставку готової продукції ресторанного господарства в зазначене місце

4) Мережа закладів за спеціальним замовленням

2.4. Вкажіть послідовність відпуску продовольчих товарів з комори:

1) Продукти з охолоджених камер.

2) Картопля з охолоджених камер.

3) Овочі.

4) Зелень.

5) Сухі продукти.

3. Теоретичне питання, що потребує повної, змістовної відповіді (оцінюється 0-14 балів)

3.1. Загальні вимоги до послуг ресторанного господарства.

3.2. Характеристика спеціалізованих готелів.

4. Практичне завдання (оцінюється 0-14 балів)

Забезпечте технологічний процес ресторанних послуг – сніданок:

4.1. Запропонуйте меню.

4.2. Представте модель сервірування столу на 1 гостя.

4.3. Проведіть підбір столового посуду для проведення сервірування столу.

Вихідні дані для роботи: група туристів з Англії, склад 22 особи віком після 50 років (чоловіки та жінки).

Шкала оцінювання: національна та ECTS

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену, курсового проєкту (роботи), практики	для заліку
90 – 100	A	відмінно	зараховано
80-89	B	добре	
70-79	C		
65-69	D	задовільно	
60-64	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

VI. Навчально-методична карта дисципліни

Види робіт	Оцінка виду роботи	Максимальна кількість
	бали	
6 семестр		
1.1. Виконання та захист лабораторних робіт	0-5	35
1.2. Підготовка конспекту лекцій, захист самостійної роботи	0-2	14
1.1. Виконання та захист самостійної роботи	0-5	35
Модульний контроль (тестування)	0-16	16
Разом		100
7 семестр		
1.1. Виконання та захист лабораторних робіт	0-5	35
1.2. Підготовка конспекту лекцій,	0-2	14
1.1. Виконання та захист самостійної роботи	0-5	35
Модульний контроль (тестування)	0-16	16
Разом		100
8 семестр		
1.1. Виконання та захист лабораторних робіт	0 - 6	24
1.2. Підготовка конспекту лекцій, захист самостійної роботи	0 - 4	16
1.1. Виконання та захист самостійної роботи	0 - 5	20
Екзамен		40
Усього		100

VII. Основні й допоміжні інформаційні джерела

Нормативна

1. ДБН В.2.2-20:2008 Будинки і споруди. Готелі.
2. ДБН В.2.2-25-2009 «Підприємства харчування (Заклади ресторанного господарства)
3. ДСТУ 4268:2003. Послуги туристичні. Засоби розміщення. Загальні вимоги.
4. ДСТУ 4269:2003. Послуги туристичні. Класифікація готелів.
5. ДСТУ 4281-2004 Заклади ресторанного господарства. Класифікація. Національний стандарт України. – Київ, Держспоживстандарт України, 2004.
6. ДСТУ 4527:2006 Послуги туристичні. Засоби розміщення. Терміни та визначення.
7. СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья
8. ГОСТ 30523-97. Услуги ресторанного хозяйства. Общие требования. Издание официальное. Введен в действие в качестве государственного стандарта Украины приказом Госстандарта Украины от 27.11.97 № 705. Введ. 01.07.98. – К.,1998.–20с.
9. ГОСТ 30524-97. Ресторанное хозяйство. Требования к обслуживающему персоналу. Издание официальное. Введен в действие в качестве государственного стандарта Украины приказом Госстандарта Украины от 27.11.97 № 705. Введ. 01.07.98. – К., 1998, –ібс.
10. Правила роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства. Наказ Міністерства економіки і з питань європейської інтеграції України від 24 липня 2002 року № 219. Зареєстровано в Міністерстві Юстиції України 20 серпня 2002 р. за № 680/696.
11. Правила користування готелями і аналогічними засобами розміщення і надання готельних послуг. Відомості Верховної Ради України, 2004. № 19.

Основна

12. Архіпов В. В. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства : навчальний посібник для студентів вищих навчальних закладів / Архіпов В. В., Русавська В. А. – К. : Центр учбової літератури, 2009. – 342 с.
 13. Байлік С.І., Писаревський І.М. Організація готельного господарства: підруч. – Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2015. – 329 с.
 14. Лук'янов В.О. Організація готельно-ресторанного обслуговування : навч. посібник / В. О. Лук'янов, Г. Б. Мунін. – 2-ге вид., переробл. і доповн. – К. : Кондор, 2012. – 346 с.
 15. Мостова Л. М., Новікова О. В. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства: Навч. посіб. - К.: Ліра-К, 2010. - 388 с. – Режим доступу:
 16. Мазаракі А. А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: підручник / А. А. Мазаракі [та ін.], за заг. ред. Н. О. П'ятницької. – 2 -ге вид., пероб. та допов. – К.: Центр навч. л-ри, 2011. – 584 с.
- Додаткова**
17. Готельно-ресторанна справа: навч.-метод. видання. Книга 1. / Б. М. Андрушків, Л. Я. Малюта, Г. Й. Островська та ін. – Тернопіль: ФОП Паляниця В. А., 2018. – 268 с.
 18. Готельний бізнес: теорія і практика / М.П. Мальська, І.Г. Пандяк . – К.: Центр учбової літератури, 2009. – 472 с.
 19. Круль Г.Я. Основи готельної справи: навч. посіб. – К.: Центр учбової літератури, 2011. - 368 с.
 20. Мальська М. П. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика): підруч. / М. П. Мальська, О. М. Гаталяк, Н. М. Ганич – К.: Центр учбової літератури, 2013. – 304 с.
 21. П'ятницька Г.Т., П'ятницька Н.О. Інноваційні ресторани технології: основи теорії: Навч. посіб. — К.: Кондор-Видавництво, 2013. — 250 с.
 22. Сало Я. Технологія ресторанної справи: Підручник. Львів, Афіша, 2013. 336 с

23. Поплавський М. М. Готельно-ресторанний сервіс : навчальний посібник для студентів вищих навчальних закладів / М. М. Поплавський. – К. : Макрос, 2011. – 240 с.

24. Організація виробництва у закладах ресторанного господарства: навч. посіб. / О.С. Павлюченко, А.В. Гавриш, Л.О. Шаран . – Київ : НУХТ, 2017. – 227 с.

Інформаційні ресурси

25. Сучасні інноваційні технології у сфері готельно-ресторанного господарства: матеріали студентської наукової Інтернет-конференції, 17 травня, 2018 р. – Чернівці. – 212 с. <http://chtei-knteu.cv.ua/ua/content/download/zbirka.pdf>

VIII. Доповнення та зміни, внесені до робочої програми в 20__/20__ н.р.¹

¹ Доповнення та зміни до робочої програми додаються на окремому аркуші, затверджуються на засіданні кафедри на початку навчального року.