

**НАЦІОНАЛЬНИЙ ПЕДАГОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**  
**імені М. П. ДРАГОМАНОВА**

**«ЗАТВЕРДЖЕНО»**  
Декан інженерно-педагогічного  
факультету  
  
Кільдеров Д.Е.  
«31» серпня 2021 р.

**РОБОЧА ПРОГРАМА**

*з використанням дистанційних форм навчання*

нормативної навчальної дисципліни

**Технологія та організація ресторанних послуг**

освітнього рівня	<b>бакалавр</b>
галузі знань	<b>01 Освіта/Педагогіка</b>
спеціальності	<b>015 Професійна освіта</b>
спеціалізації	<b>015.00 Туризм</b>
освітньої програми	<b>Професійна освіта (Туризм)</b>

Шифр за навчальним планом

**ПП 2.19**

Київ 2021 рік

Робоча програма розроблена на підставі підставі Освітньо-професійного комплексу: 015 Професійна освіта. Туризм: науково-методичне видання нормативних документів та змісту навчальних дисциплін, практик, курсових та випускної кваліфікаційної роботи щодо підготовки бакалаврів за спеціальністю 015 Професійна освіта (за спеціалізацією «Туризм»), галузь знань 01 Освіта / Педагогіка / Т.Б. Гуменюк, Н.М. Титова, О.Г. фон Будау, М.М.Жеплинська. Київ: НПУ імені М.П. Драгоманова, 2018, який затверджений на засіданні Вченої ради НПУ імені М. П. Драгоманова «17» травня 2018 року, протокол № 13.

**Розробники програми:** кандидат педагогічних наук, доцент кафедри промислової інженерії та сервісу Щербак Людмила Валеріївна

Затверджено на засіданні кафедри промислової інженерії та сервісу

« 30 » серпня 2021 року, протокол № 1

Завідувач кафедри

  
\_\_\_\_\_  
(підпис)

М.А. Пригодій  
\_\_\_\_\_  
(прізвище, ініціали)

## I. Опис дисципліни

Шифр дисципліни **ПП 2.19**

Загальні характеристики дисципліни	Навчальне навантаження з дисципліни		Методи навчання і форми контролю
Галузь знань <b>01 Освіта/Педагогіка</b>	Кількість кредитів – <b>3</b>		Лекції із застосуванням презентацій та відеоматеріалів, опорно-сигнальних схем. Лабораторні заняття виконуються як індивідуальне вирішення завдань (теоретичної та практичної складової) з застосуванням презентацій.
Спеціальність <b>015 Професійна освіта</b> Спеціалізація <b>015 Професійна освіта. Туризм</b>	Загальна кількість годин - <b>90</b>		
Освітній рівень <b>Бакалавр</b>	<i>Денна</i>	<i>Заочна</i>	Форми поточного контролю – <b><u>Модульна контрольна робота, тести, творча робота</u></b>
	<b>Лекції:</b>		
		-	
<b>Нормативна</b>	<b>Семінарські (практичні) заняття:</b>		
	-	-	
Рік вивчення дисципліни за навчальним планом 2020р.	<b>Лабораторні заняття:</b>		
		-	
Семестр <b>5</b>	<b>Індивідуальна робота:</b>		
	9	-	
Тижневе навантаження (год.) - аудиторне: <b>2</b> - самостійна робота <b>6</b>	<b>Самостійна робота:</b>		
	<b>81</b>	-	
Мова навчання - <b>українська</b>	Співвідношення аудиторних годин і годин СРС:		
	<i>1/0,11</i>	-	

**Метою викладання дисципліни** є оволодіти системою знань у сфері організації ресторанного господарства задля формування оптимальної структури ресторанних закладів і розробки ефективного процесу обслуговування клієнтів; \_ оволодіти системою знань про методи, техніку й інструментарій організації ресторанного господарства; – отримати необхідні навички та вміння приймати оптимальні управлінські рішення в ресторанному бізнесі стосовно конкретних потреб.

**Завдання вивчення дисципліни** є теоретична та практична підготовка фахівців з таких питань:

- сучасна класифікація та типізація закладів ресторанного господарства;
- терміни та визначення галузі;
- загальна та виробничо-торговельна структура закладів;
- організація робочих місць у закладах ресторанного господарства;
- організація праці в ресторанному господарстві;
- основи організації обслуговування в закладах ресторанного господарства;
- основні вимоги до виробничого і обслуговуючого персоналу закладів ресторанного господарства.

**II. Основні результати навчання та компетентності, які вони формують:**

№ з/п	Результати навчання	Компетентності
1.	<p><b>знати:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- структуру і зміст технологічних процесів ресторанних послуг, її соціально - економічне значення;</li> <li>- типологію закладів ресторанного господарства;</li> <li>- сутність технологічних процесів виробництва кулінарної продукції;</li> <li>- основні засади технологічного забезпечення якості продукції і послуг;</li> <li>- зміст і функції операційних процесів і технології надання ресторанних послуг;</li> </ul>	<p>ФК8. Здатність використовувати програмне забезпечення для вирішення професійних завдань відповідно до спеціалізації.</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правила прийому та обслуговування туристів в підприємствах ресторанного господарства;</li> <li>- особливості організації послуг харчування для іноземних відвідувачів;</li> <li>- сучасні вимоги до мотивованої поведінки персоналу в аспекті професійної гостинності.</li> </ul> <p><b>вміти:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- володіти методикою структурування меню;</li> <li>- володіти навичками з добору і технологічного використання предметів сервування;</li> <li>- володіти технікою сервісного обслуговування;</li> <li>- користуватися нормативно - технічною та технологічною документацією.</li> </ul>	<p>ФК12. Здатність виконувати розрахунки технологічних процесів в галузі.</p> <p>ФК14. Здатність збирати, аналізувати та інтерпретувати інформацію (дані) відповідно до спеціалізації.</p>
--	--	--

### III. Тематичний план дисципліни

На вивчення навчальної дисципліни відводиться **3** кредити ЄКТС **90** годин.

№ з/п	Назва модулів і тем	Кількість годин				
		Всього	Індивідуальн			
			Всього	Лекції		
	<b>Змістовий модуль I. Технологія ресторанного господарства</b>	<b>90</b>	<b>9</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>81</b>
1.	Тема 1. Ресторанне господарство як складова індустрії гостинності	10	1	1		9
2.	Тема 2. Типи закладів ресторанного господарства та їх характеристика	10	1	1		9
3.	Тема 3. Вимоги до закладів ресторанного господарства. Мережа закладів ресторанного господарства	10	1	1		9
4.	Тема 4. Послуги ресторанного господарства, особливості сучасного інтер'єру та екстер'єру	10	1	1		9
5.	Тема 5. Загальна характеристика методів і форм обслуговування. Обслуговуючий персонал в ресторанному господарстві	10	1		1	9
6.	Тема 6. Кейтерінг як складова бізнесу ресторанного господарства. Новітні технології в ресторанному господарстві	10	1		1	9

№ з/п	Назва модулів і тем	Кількість годин				
		Всього	Індивідуальн			
			Всього	Лекції		
7.	Тема 7. Організація сервісного обслуговування відвідувачів та гостей в підприємстві	10	1		1	9
8.	Тема 8. Правила прийому та обслуговування туристів в підприємстві	10	1		1	9
9.	Тема 9. Особливості організації послуг харчування в підприємстві	10	1		1	9
Види	<i>Вхідний контроль</i>					
	<i>Контроль на аудиторних заняттях</i>					
	<i>Контроль самостійної роботи</i>					
	<i>Модульна контрольна робота</i>					
Підсумк	<b><i>ЕКЗАМЕН</i></b>					

#### IV. Зміст дисципліни

<p><b>Змістовий модуль I. Змістовий модуль I. Технологія ресторанного господарства</b></p> <p><b>Тема 1. Ресторанне господарство, його місце в індустрії гостинності та тенденції розвитку.</b></p> <p>Класифікація закладів ресторанного господарства. Типи закладів ресторанного господарства. Вимоги до закладів ресторанного господарства. Мережа закладів ресторанного господарства та її розміщення.</p> <p><i>Рекомендовані інформаційні джерела: 1,4,6</i></p>	<b>90</b>	<b>4</b> 1
<p><b>Тема 2. Класифікація закладів ресторанного господарства</b></p> <p>Нормативні документи Міждержавного стандарту з класифікації підприємств ресторанного господарства. Класифікація та типи підприємств ресторанного господарства. Характеристика видів підприємств, їх класів як сукупності відмінних якостей послуг, рівня та умов обслуговування. Понятійне визначення «ресторан», «кафе», «бар».</p> <p><i>Рекомендовані інформаційні джерела: 2,3</i></p>		1
<p><b>Тема 3. Вимоги до закладів ресторанного господарства. Мережа закладів ресторанного господарства та її раціональне розміщення.</b></p> <p>Загальні вимоги до матеріально-технічної бази для організації обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства. Приміщення для споживачів. Роздавальні, буфети та підсобні приміщення. Обладнання і меблі для торгових приміщень.</p> <p><i>Рекомендовані інформаційні джерела: 4,7,8</i></p>		1

<b>Тема 4. Послуги ресторанного господарства, особливості сучасного інтер'єру та екстер'єру закладів ресторанного господарства</b>	1
<p>Характеристика приміщень та їх обладнання. Види приміщень для обслуговування споживачів. Види торгових приміщень; вестибуль (з гардеробом), аванзал, торговельні та бенкетні зали, білизняна, сервізна, приміщення для миття столового посуду їх характеристика, оснащення, взаємозв'язок, організація роботи та вимоги до них.</p> <p><i>Рекомендовані інформаційні джерела: 2,5,8</i></p>	

#### 4.2. Плани семінарських, практичних, лабораторних занять

Зміст завдань до семінарських занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1.	<p><b>Модуль 1. Теоретичні основи ресторанного господарства</b></p> <p><b>Тема 1.1. Загальна характеристика методів і форм обслуговування.</b></p> <p>1. Обслуговуючий персонал в закладах ресторанного господарства.</p> <p>2. Класифікація методів і форм обслуговування. Форми самообслуговування.</p> <p>3. Форми обслуговування офіціантами.</p> <p>4. Обслуговування зі споживанням продукції поза межами закладу ресторанного господарства.</p>	1
2.	<p><b>Тема 1.2. Кейтерінг як складова бізнесу ресторанного господарства. Новітні технології в ресторанному господарстві</b></p>	1



	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Класифікація кейтерингового обслуговування. Підготовка до повно сервісного кейтерингового обслуговування.</li> <li>2. Обслуговування споживачів при наданні кейтерингових послуг. Класифікація кейтерингових послуг.</li> <li>3. Організація обслуговування споживачів при наданні кейтерингових послуг.</li> <li>4. Особливості обслуговування під час презентацій та свят.</li> <li>5. Матеріально-технічне забезпечення кейтерингового обслуговування. Персонал служби кейтерингу.</li> </ol>	
3.	<p style="text-align: center;"><b>Тема 1.3 Організація сервісного обслуговування відвідувачів та гостей в підприємствах ресторанного господарства</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Комплексна характеристика методів і форм обслуговування в закладах ресторанного господарства.</li> <li>2. Очікування гостей. Резервування столиків.</li> <li>3. Зустріч гостей. Надання меню. Проведення переговорів щодо вибору страв.</li> <li>4. Вказівки щодо успішного ведення переговорів по прийому замовлення.</li> <li>5. Якість обслуговування. Виконання замовлення та розрахунок з відвідувачами.</li> <li>6. Прибирання та заміна використаного посуду, приборів та білизни</li> </ol>	1
4	<p style="text-align: center;"><b>Тема 1.4. Правила прийому та обслуговування туристів в підприємствах ресторанного господарства</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Основні способи подавання страв та закусок. Правила подачі холодних страв та закусок.</li> </ol>	1

	<p>2. Правила подачі гарячих закусок. Правила подачі перших гарячих та холодних страв. Правила подачі других гарячих страв.</p> <p>3. Підготовка столу для подачі десертних страв. Правила подачі чаю, кави, шоколаду та какао.</p> <p>4. Правила подавання аперитивів. Правила підбору та подачі напоїв до страв.</p> <p>5. Правила подачі гарячих та холодних напоїв при груповому та індивідуальному обслуговуванні.</p>	
5.	<p><b>Тема 1.5. Особливості організації послуг харчування для іноземних відвідувачів</b></p> <p>1. Сучасний застольний етикет і норми поведінки за столом. Організація обслуговування у ресторанах типу.</p> <p>2. Характеристика різних видів сніданку: континентального, розширеного, англійського, американського, сніданку з шампанським та пізнього сніданку. Організація обслуговування по типу "шведського столу".</p> <p>3. Організація обслуговування в номерах готелів. Організація сучасних форм обслуговування в готелях: "кава-брейк", "бокал шампанського", "бокал вина".</p> <p>4. Обслуговування учасників з'їздів, форумів, конгресів, симпозіумів в ресторанах готелів та конгрес чи конференц-залах чи палацах: спеціалізовані буфети, різноманітні бари, розвізна та розносна продукція та інші.</p>	
<b>Разом</b>		<b>5</b>

#### ***4.3. Організація самостійної роботи студентів***

Зміст завдань для самостійної роботи студентів та форми звітності.

1	Інформаційне забезпечення процесу обслуговування	9
2	Підготовка приміщень до обслуговування споживачів	9
3	Правила якісного обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства	9
4	Технологія обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства	9
5	Спеціальні форми обслуговування	9
6	Особливості обслуговування в готельно – туристичних комплексах	9
7	Прогресивні технології обслуговування	9
8	Організація дієтичного харчування	9
9	Організація лікувально - профілактичного харчування	9
	Усього годин	81

## **V. Контроль якості знань студентів**

### ***5.1. Форми і методи поточного контролю***

**Поточний контроль.** Студенти виконують навчальну програму з дисципліни як в аудиторії, так і позааудиторно: виконують індивідуальні роботи, здають самостійну роботу із тем дисципліни, які оцінюються у відповідності до розробленої системи балів.

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 «Технологія та організація ресторанної справи» проводиться на завершальному етапі її вивчення у формі *екзамену*.

Орієнтовний перелік питань до екзамену:

1. Бенкет за столом з повним обслуговуванням офіціантами.
2. Бенкет за столом з частковим обслуговуванням офіціантами.
3. Бенкет-прийом за типом "шведського столу".
4. Бенкет-фуршет. Бенкет-коктейль.
5. Загальні вимоги до матеріально-технічної бази для організації обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.
6. Запропонувати варіанти організації обслуговування споживачів за місцем проведення ділових, культурних, громадських заходів
7. Запропонувати варіанти складання серветок.
8. Запропонувати меню для курортного готелю категорії 3 зірки за формою обслуговування «шведський стіл»
9. Запропонувати меню для організації обслуговування споживачів у закладі швидкого обслуговування
10. Запропонувати обслуговування харчуванням (сніданок) групи туристів із 10 осіб
11. Запропонувати перелік додаткових послуг для дитячого кафе.
12. Запропонувати перелік додаткових послуг для кав'ярні.
13. Запропонувати перелік додаткових послуг для ресторану класу люкс.
14. Кав'ярня як різновид кафе. Подавання кави та кавових напоїв.
15. Карта вин, порядок складання та оформлення карти вин.
16. Класифікація бенкетів і прийомів. Порядок приймання замовлень та проведення бенкетів.
17. Класифікація закладів ресторанного господарства.
18. Класифікація кейтерингового обслуговування та кейтерингових послуг.
19. Класифікація методів і форм обслуговування.

20. Комплекс послуг закладів ресторанного господарства.
21. Музичне обслуговування. Організація розважальних програм.
22. Обладнання та обслуговування гостей в кальянних кімнатах. Кальянна карта.
23. Обслуговування гостей сигарами. Характеристика сигар та аксесуарів до них.
24. Обслуговування споживачів при наданні кейтерингових послуг.
25. Обслуговування споживачів у барах. Барна карта.
26. Організація обслуговування дітей в закладах ресторанного господарства.
27. Організація обслуговування за місцем роботи.
28. Організація обслуговування пасажирів на транспорті.
29. Організація обслуговування споживачів за місцем навчання. 18
30. Організація обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства при готелі.
31. Організація обслуговування учасників ділових, культурних, громадських та спортивних заходів.
32. Організація роботи майстра з приготування чаю. Сучасний чайний етикет.
33. Організація робочого місця бариста. Техніка приготування і подавання кави та кавових напоїв.
34. Організація харчування в торговельних і торговельно-розважальних комплексах.
35. Основи еногастрономії. Основні принципи підбору вин та інших алкогольних напоїв.
36. Основні форми відносин за дипломатичним протоколом та їх характеристика.
37. Особливості обслуговування тематичних бенкетів. Бенкет-чай.
38. Особливості обслуговування туристів.
39. Особливості організації та проведення бенкетів-прийомів.
40. Охарактеризувати варіанти заварювання чаю.

41. Охарактеризувати порядок сервірування столу наборами і посудом.
42. Охарактеризувати правила етикету і норми поведінки за столом
43. Охарактеризувати техніку обслуговування при подаванні закусок та других гарячих страв англійським способом.
44. Охарактеризувати техніку обслуговування при подаванні закусок та других гарячих страв російським способом.
45. Охарактеризувати техніку обслуговування при подаванні закусок, холодних та других гарячих страв французьким способом.
46. Підготовка бару до роботи. Характеристика приміщень бару, обладнання, посуду, інвентарю.
47. Підготовка приміщень для споживачів. Розміщення меблів у залі, підготовка посуду і столової білизни.
48. Підготовка столу до подавання страв.
49. Побудувати модель етнічного ресторану.
50. Побудувати модель концептуального тематичного ресторану.
51. Подавання аперитивів. Рекомендації щодо вживання алкогольних напоїв.
52. Попереднє сервірування столу. Одержання столового посуду, наборів, білизни.
53. Порядок розробки меню, оформлення, класифікація. Електронне меню.
54. Посуд і набори в ресторанному господарстві. Столова білизна.
55. Правила подавання других страв.
56. Правила подавання холодних страв і закусок.
57. Правила та техніка подавання перших страв.
58. Правила та техніка подавання солодких страв та напоїв.
59. Приміщення для споживачів. Обладнання і меблі для торгових приміщень.

### ***5.3. Критерії оцінювання знань студентів***

За шкалою ECTS оцінку “А” заслуговує студент, який в повному об’ємі виконав та захистив лабораторні роботи, продемонстрував творчий підхід та глибоке володіння методикою складання, аналізу та корекції раціонів

харчування, харчової та біологічної цінності харчових продуктів, виявив всебічний та систематичний рівень теоретичних знань, можливість їх використання при організації раціонального та дієтичного харчування, проявив творчий підхід до виконання індивідуальних завдань, акуратно виконав завдання для самостійної роботи та модульного контролю.

Оцінку “В” заслуговує студент, який в повному об’ємі виконав та захистив лабораторні роботи, володіє методикою складання, аналізу та корекції раціонів харчування, харчової та біологічної цінності харчових продуктів, виявив систематичний рівень теоретичних знань, можливість їх використання при організації раціонального та дієтичного харчування, акуратно виконав завдання для самостійної роботи та модульного контролю, але недостатньо використовував додаткову літературу, не досить повно і аргументовано викладав матеріал, при виконанні практичних завдань допускав окремі неточності та не проявив творчий підхід до виконання індивідуальних завдань.

Оцінку “С” заслуговує студент, який виконав та захистив лабораторні роботи, володіє методикою складання, аналізу та корекції раціонів харчування, харчової та біологічної цінності харчових продуктів, виявив достатній рівень теоретичних знань та можливість їх використання при виконанні індивідуальних завдань, виконав завдання для самостійної роботи та модульного контролю, але допускав окремі неточності при усних відповідях, тестуванні, не проявляв належної старанності при виконанні індивідуальних завдань, недостатньо використовував додаткову літературу.

Оцінку “D” заслуговує студент, який виконав та захистив лабораторні роботи, не в повній мірі володіє методикою складання, аналізу та корекції раціонів харчування, харчової та біологічної цінності харчових продуктів, показав неглибокий рівень теоретичних знань, не аргументовано використовує їх при організації раціонального та дієтичного харчування, при виконанні практичних завдань допускав помилки, не всі завдання для самостійної роботи виконав.

Оцінку “ E ” заслуговує студент, який виконав та захистив лабораторні роботи, погано володіє методикою складання, аналізу та корекції раціонів харчування, харчової та біологічної цінності харчових продуктів, показав слабкий рівень теоретичних знань, не може використовувати їх при організації раціонального та дієтичного харчування, при виконанні практичних завдань допускав помилки, не всі завдання для самостійної роботи виконав.

Оцінку “ FX ” заслуговує студент, який не всі виконав та захистив лабораторні роботи, показав недостатній рівень теоретичних знань, не всі завдання для самостійної роботи виконав, допускав суттєві помилки при усних та письмових відповідях, не виконав завдання модульного контролю.

Якщо протягом триместру студент отримав менш, ніж 60 балів, він повинен до останнього підсумкового заняття самостійно вивчити передбачені програмою дисципліни теми, виконати практичні роботи, письмово відповісти на питання для самоконтролю за рекомендованою викладачем (під час індивідуально-консультативної роботи) навчально-методичною літературою або пройти повторний курс з цієї дисципліни.

За пропуски аудиторних занять без поважних причин, підтверджених документально, знімаються бали: по 5 балів за кожне заняття.

Для стимулювання навчання вводяться заохочуючі бали. Студенти, які виконують індивідуальні завдання, виступають з рефератом, складають конспект огляду нової літератури, матеріалів періодики, пишуть наукову роботу, виступають на конференціях, отримують додатково бали залежно від об'єму та наукової новизни.

За накопичувальними результатами поточного контролю проводиться модульний контроль і виставляється атестація.



## VI. Навчально-методична карта дисципліни

### «Технологія та організація ресторанної справи»

Види робіт	Оцінка виду роботи	Максимальна кількість
	бали	
<b>4 семестр</b>		
1.1. Виконання та захист практичних робіт	0 - 4	20
1.2. Конспект лекцій	0 - 1	5
1.3. Підготовка та захист самостійної роботи	0 - 3	15
1.4. Творча робота	0-10	10
Модульна контрольна робота	0 - 10	10
Екзамен		40
<b>Усього</b>		<b>100</b>

## VII. Основні й допоміжні інформаційні джерела для вивчення дисципліни

### 7.1. Нормативні:

1. ДСТУ 4281: 2004 Заклади ресторанного господарства. Класифікація. – К.: Держспоживстандарт України, 2004.- 11с.

### 7.2. Основні:

1. Агафонова Л.Г. Туризм, готельний та ресторанний бізнес: ціноутворення, конкуренція, державне регулювання : навчальний посібник / Л.Г. Агафонова, О.Є. Агафонова. – К. : Знання, 2010. – 358 с. 2.
2. Власова Н.О. Економіка готельно-ресторанного господарства / Н.О. Власова. – Х. : Світ книги, 2016. – 389 с.
3. Мальська М. П. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика) [текст] підручник / / М. П.

- Мальська, О. М. Гаталяк, Н. М. Ганич – К.: «Центр учбової літератури», 2016. – 304 с.
4. Мунін Г.Б. та ін. Франчайзинг у готельно-ресторанному бізнесі/ Г.Б. Мунін. – К. : Кондор, 2017. - 370 с.
  5. Нечаюк Л.І. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент: Навчальний посібник / Нечаюк Л.І., Нечаюк Н.О. - К.: Центр учбової літератури, 2015. - 344 с.
  6. Мостова Л.М.,Новікова О.В.. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства. Навчальний посібник. – 2-ге вид.- К.:Ліра –К, 2016.- 388с.
  7. Пятницька Н.О. та інші. Організація обслуговування у підприємствах Ресторанного господарства: Підручник. – К.: КНТЕУ, 2015. – 632 с.
  8. Світлична М.Л. Організація виробництва та обслуговування у підприємствах громадського харчування: Навчальний посібник. – Житомир, 2001. – 191 с.

### **7.3 Додаткова:**

1. Архіпов В.В. Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані / В.В. Архіпов. – К. :ІНКОС, ЦНЛ, 2016. – 382 с. 22
2. Джурик Н.Р. Основи технології продукції закладів ресторанного господарства: навчальний посібник / Н.Р. Джурик. – Львів : Ліга-Прес, 2018. – 358 с.
3. Нечаюк Л.І. Готельно-ресторанний бізнес: Менеджмент / Л.І. Нечаюк. – К. :ЦНЛ, 2017.- 348 с.
4. Радченко Л.О. Особливості ресторанного та готельного сервісу. Обслуговування іноземних туристів : навчальний посібник / Л.О. Радченко, П.П. Пивоваров, О.В. Новікова, Л.Д. Льовшина, А.М. Ніколаєнко-Ломакіна. – Х. : Світ книг, 2014. – 288 с.

5. Сало Я. М. Організація обслуговування у готельно-ресторанних комплексах / Я.М. Сало.- Львів:Афіша, 2016.– 336 с.

#### **7.4. Інтернет ресурси:**

1. Єдиний веб-портал органів виконавчої влади України. – Режим доступу : <http://www.kmu.gov.ua>.
2. Державне агентство України з туризму та курортів. Офіційний сайт. – Режим доступу : <http://www.tourism.gov.ua>.
3. Офіційний веб-портал Верховної ради України. – Режим доступу : <http://rada.gov.ua>.
4. Офіційний сайт Всесвітньої туристичної організації (ЮНВТО) – Режим доступу : <http://www2.unwto.org>
5. Офіційний сайт Всесвітньої Ради з туризму та подорожей (WTTC) – Режим доступу : <http://www.wttc.org>

### **VIII. Доповнення та зміни, внесені до робочої програми в 20\_\_/20\_\_ н.р.<sup>1</sup>**

---

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