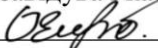


**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ХЕРСОНСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
ФАКУЛЬТЕТ ЕКОНОМІКИ І МЕНЕДЖМЕНТУ  
КАФЕДРА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ТА ТУРИСТИЧНОГО БІЗНЕСУ**

ЗАТВЕРДЖЕНО  
на засіданні кафедри готельно-ресторанного  
та туристичного бізнесу  
протокол № 2 від 07.09.2020 р.  
завідувач кафедри  
 Олена ОРЛЕНКО

**СИЛАБУС ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ**

**ОРГАНІЗАЦІЯ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА**

Освітня програма «Готельно-ресторанна справа»

Першого (бакалаврського) рівня (денна форма навчання)

Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»

Галузь знань 24 «Сфера обслуговування»

**Херсон 2020**

Назва освітньої компоненти	Організація ресторанного господарства
Тип курсу	Обов'язкова компонента
Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський) рівень освіти
Кількість кредитів/годин	8 кредитів / 240 годин
Семестр	7 семестр
Викладач (і)	Бурак Валентина Геннадіївна (BurakValentina), кандидат технічних наук, доцент
Посилання на сайт	<a href="http://www.kspu.edu/About/Faculty/FBP/ChairGenengineerTraining/Monografii_ychebniki_metodic_heskie_rekomendacii.aspx">http://www.kspu.edu/About/Faculty/FBP/ChairGenengineerTraining/Monografii_ychebniki_metodic_heskie_rekomendacii.aspx</a>
Контактний тел.	+38(050) 982-83-32
E-mail викладача	<a href="mailto:burak_valia@ukr.net">burak_valia@ukr.net</a>
Графік консультацій	П'ятниця, 14:00-15:00, ауд. 305в або за призначеним часом
Методи викладання	Лекційні заняття, практичні заняття, презентації, тестові завдання, індивідуальні завдання
Форма контролю	екзамен

## 1.Анотація курсу

Сьогодні на ресторанному ринку існує високий попит на працівників сфери харчування всіх спеціальностей: від кухарів до керуючих, від офіціантів до топ-менеджерів. Актуальною проблемою вітчизняного ресторанного ринку є відсутність кваліфікованого персоналу з фаховою освітою і практичними навичками.

В умовах сучасного ринку культура обслуговування й професіоналізм офіціантів значною мірою впливає на прибуток закладу, його популярність і кількість клієнтів. Фахівець із знаннями готельно- ресторанної справи – це саме той, хто є сполучною ланкою між кухарем і клієнтом, візитна картка закладу.

Культура обслуговування є основним критерієм в оцінці діяльності бакалавра готельно-ресторанної справи, яка залежить від застосування різних форм і методів обслуговування, від знання технології приготування страв, повинен розбиратися у винах, щоб дати пораду відвідувачеві при виборі ним того або іншого напою. Він повинен безпомилково розбиратися у всіх видах посуду й приладів, знати сучасні тенденції в сервіруванні столу, правила подачі страв, уміти правильно й красиво обслужити відвідувача.

Освітня компонента «Організація ресторанного господарства» є професійно орієнтованою і займає чільне місце в навчальному процесі у блоці дисциплін галузевого спрямування, а отже має логічний зв'язок і з іншими дисциплінами, що формують майбутнього фахівця, а також створює умови для формування у здобувачів вищої освіти широкого кругозору.

## 2. Мета та завдання курсу

**Мета курсу «Організація ресторанного господарства»** - формуванні у студентів системи знань стосовно принципів організації роботи закладів ресторанного господарства, а також здатності виконувати планувальні, організаційні та управлінські функції в процесі діяльності закладів галузі; наданні студентам комплексу спеціальних знань про особливості організації виробництва продукції ресторанного господарства; раціональну організацію праці на підприємствах; технологічний процес сервісного обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства; забезпечення належного рівня якості продукції та послуг у закладах ресторанного господарства з метою ефективного їх використання з прийняття рішень щодо визначення стану та перспектив організації роботи закладів ресторанного господарства в умовах ринкових відносин; набутті навичок із визначення завдань діяльності закладів ресторанного господарства з організації виробництва продукції, раціональної організації праці; з розв'язання проблемних ситуацій в процесі обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства; організації діяльності щодо надання основних видів послуг у сфері ресторанного бізнесу.

**Предмет освітньої компоненти** є загальні принципи організації основних та допоміжних підрозділів виробництва, організації постачання закладів у сучасних умовах, організації виробничого процесу, робочих місць, організації трудових процесів, оперативного управління виробництвом, основ організації обслуговування споживачів різних типів підприємств ресторанного господарства.

**Об'єкт** є заклади ресторанного господарства.

**Завдання курсу:**

### Теоретичні

- ознайомлення з основами організації закладів ресторанного господарства як ланки з надання послуг;
- ознайомлення з основами організації постачання закладів ресторанного господарства;
- ознайомлення з основами організації складського й тарного господарства;
- ознайомлення з
- особливостями організації виробництва кулінарної продукції в ринкових умовах;
- ознайомитися з загальними принципами організації систем обслуговування у сфері ресторанного господарства.

### Практичні:

- знати характеристику та класифікацію видів, методів та форм обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства;
- організовувати та моделювати процес повсякденного обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства;

- організувати обслуговування банкетів та прийомів;
- організувати обслуговування споживачів під час проведення спеціальних заходів, у місцях відпочинку, на пасажирському транспорті тощо;
- організувати процес обслуговування певного контингенту споживачів у закладах ресторанного господарства;
- організувати обслуговування туристів у закладах ресторанного господарства;
- раціонально організувати працю в закладах ресторанного господарства;

У результаті вивчення навчальної освітньої компоненти студент повинен

### **Знати:**

- типи та класифікацію закладів ресторанного господарства;
- види послуг, які надаються у закладах ресторанного господарства;
- види та форми продовольчого, матеріально-технічного забезпечення закладів ресторанного господарства;
- організацію роботи складського та тарного господарств;
- основні функції оперативного планування виробництва;
- особливості організації роботи заготівельних цехів;
- особливості організації роботи доготівельних цехів;
- особливості організації повсякденного обслуговування споживачів закладів ресторанного господарства;
- особливості організації обслуговування спеціальних заходів, банкетів.

### **Вміти:**

- визначати та розробляти виробничо-торговельну структуру закладу ресторанного господарства;
- раціонально організувати трудові процеси на підприємстві ресторанного господарства;
- раціональної організації та обслуговування робочих місць у підрозділах закладів ресторанного господарства;
- системно аналізувати та оперативного планувати виробництво;
- організувати її постачання та збутову діяльність закладів ресторанного господарства;
- організувати обслуговування споживачів у ресторані;
- організувати обслуговування споживачів із використанням “шведської лінії” або “шведського столу”;
- організувати обслуговування банкетів та прийомів, у т.ч. іноземних туристів;
- організувати тематичні заходи у закладах ресторанного господарства.

### 3.Програмні компетентності та результати навчання

#### Програмні компетентності

Після освоєння освітньої компоненти здобувачі повинні мати наступні компетентності:

- **ІНТЕГРАЛЬНІ:** Здатність формувати у студентів системи спеціальних теоретичних знань та практичних навичок організації закладів ресторанного господарства, їх типи та категорії, особливості організації їх функціонування; набуття узагальнених теоретичних знань про уміння аналізувати й оцінювати ведення ресторанного бізнесу; огляд наукових і практичних проблем у ресторанному бізнесі; якістю кулінарної продукції та предметів матеріально- технічного забезпечення в закладах готельно-ресторанного господарства. Користуватись нормативною документацією для організації ресторанного господарства.

#### *Загальні компетентності (ЗК):*

ЗК 7. Здатність працювати у колективі та в команді;

#### *Спеціальні (фахові, предметні) компетентності (СК):*

ФК1 – Здатність аналізувати тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства. ФК6 – Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

ФК12 – Здатність оцінювати та забезпечувати якість продукції та послуг на підприємствах сфери гостинності.

Програмні результати навчання:

ПРН 15 -Управляти підприємством, приймати стратегічні та тактичні рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу

ПРН 16 -Проектувати процес надання основних і додаткових послуг у підприємствах (зкладах) готельного та ресторанного господарства, санаторно-курортних закладах

#### 4. Обсяг курсу на поточний навчальний рік

Кількість кредитів/годин	Лекції (год.)	Практичні заняття (год.)	Самостійна робота (год.)
6 кредитів / 180 годин	54	58	68

#### 5. Ознаки курсу

Рік викладання	Семестр	Спеціальність	Курс (рік навчання)	Обов'язкова/ вибіркова компонента
2020-2021	7	241 «Готельно-ресторанна справа»	IV	обов'язкова

#### 6. Технічне й програмне забезпечення/обладнання

Комп'ютер та мультимедійний проектор; навчально-методичні матеріали – аудиторія 305 в (головний корпус).

Мультимедійний комплекс:

Ноутбук ASUS x 502 CA (x 502 CA - XXOOS) white

Проектор Optoma S 310

Екран Brateck PSDC 72 мобільний 72 (4: 3) 145 x 10

Акустична система АСМЕ bykrator» Multimediaspeaker Model:SS111W (2x2,5 Вт).

Навчальна аудиторія – 305 в головного корпусу

Спеціалізована аудиторія ресторанних технологій – корпус № 5 аудиторія № 107.

Відкритий доступ до електронного архіву-репозитарію ХДУ: [eKhSUIR.kspu.edu](http://eKhSUIR.kspu.edu)

## 7. Політика курсу

Організація освітнього процесу здійснюється на основі кредитно-модульної системи відповідно до вимог Болонського процесу із застосуванням модульно-рейтингової системи оцінювання успішності здобувачів. Зараховуються бали, набрані при поточному оцінюванні, самостійній роботі та бали підсумкового оцінювання. При цьому обов'язково враховується присутність студента на заняттях та його активність під час практичних робіт. Для успішного складання підсумкового контролю з освітньої компоненти вимагається 100% відвідування очне або дистанційне відвідування всіх лекційних та практичних занять.

Для одержання високого рейтингу необхідно виконувати наступні умови:

- не пропускати навчальні заняття та не запізнюватися на них;
- систематично брати активну участь у освітньому процесі;
- чітко й вчасно виконувати навчальні завдання;
- не займатися сторонніми справами на заняттях;
- вислухувати відповіді товаришів, з повагою ставитися до думки інших членів колективу, приймати участь у дискусіях;
- вимикати мобільний телефон під час занять та під час контролю знань;
- вчасно виконувати й здавати завдання для самостійної роботи;
- у випадку невиконання завдань підсумкова оцінка знижується;
- уникати проявів академічного плагіату.

Важливою змістовною особливістю є забезпечення ясності і прозорості думки і висловлювань, уникнення будь-яких проявів інтелектуальної нечесності. Відповідно до цього головне очікування від всіх учасників освітнього процесу – викладача та студентів – свідоме налаштування на неупереджений і відповідальний аналіз власних і чужих думок і наглядних матеріалів, максимально можливе дотримання норм Кодексу академічної доброчесності Херсонського державного університету під час підготовки до виступів на заняттях і виконання практичного завдання.

Політика щодо дедлайнів та перескладання: Семінарські роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (60% від можливої максимальної кількості балів за вид діяльності).

Політика щодо академічної доброчесності: Списування під час контрольних робіт заборонене. Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише за необхідності під час навчального процесу. У конспектах самопідготовки до семінарських занять необхідно вказувати джерела отримання інформації.

Політика щодо відвідування: Відвідування занять є одним із компонентів оцінювання, адже дає змогу отримати максимальний бал за усі види робіт.





## 8.Схема курсу

Тиждень, дата, години (вказується відповідно до розкладу навчальних занять)	Тема, план	Форма навчального заняття, кількість годин (аудиторної та самостійної роботи)	Список рекомендованих джерел (за нумерацією розділу 11)	Завдання	Максимальна кількість балів
<b>Модуль 1. ОРГАНІЗАЦІЯ ПРОЦЕСУ ПОВСЯКДЕННОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ ПЕВНОГО КОНТИНГЕНТУ СПОЖИВАЧІВ У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА</b>					
Тиждень А	<p style="text-align: center;"><b>Тема 1. Організація проведення тематичних заходів в ЗРГ</b></p> <p><b>1.1.</b> Види та характеристика тематичних заходів. Підготовчі процеси обслуговування тематичних заходів.</p> <p><b>1.2.</b> Особливості складання меню при проведенні тематичних заходів.</p> <p><b>1.3.</b> Обслуговування святкових заходів в закладах ресторанного господарства, присвячених зустрічі Нового року, святкуванню Різдва, 8 березня тощо. Характеристика меню.</p> <p><b>1.4.</b> Особливості сервірування столу. Особливості обслуговування тематичних заходів. Організація обслуговування весільних банкетів.</p> <p><b>1.5.</b> Характеристика меню. Особливості сервірування столу та обслуговування споживачів.</p>	<p>Лекції - 4 год.</p> <p>Практ. зан. 6 год.</p> <p>Сам. робота - 8 год.</p>	18, 20	<p>Опрацювання лекції</p> <p>Підготувати відповіді на питання <u>практичної роботи</u> та вивчення основних видів посуду для проведення тематичних заходів в ЗРГ</p> <p>Опрацювати самостійну роботу за даною темою..</p>	<p>Лекції – 1 бал.</p> <p>Відповідь на практ. занятті - 2 бали.</p> <p>Сам. робота - 0,3 балів</p> <p><b>Макс. кіл. 3,3 балів</b></p>

Тиждень Б	<p align="center"><b>Тема 2. Кейтерінг - як складова бізнесу у ресторанному господарстві</b></p> <p><b>1.1.</b> Кейтерінг як складова бізнесу у ресторанному господарстві.</p> <p><b>1.2.</b> Аналіз ринку кейтерінгових послуг. Види кейтерінгу та їх характеристика.</p> <p><b>1.3.</b> Вимоги до устаткування, інвентарю, предметів матеріально-технічного забезпечення, що використовуються під час організації кейтерінгової діяльності.</p> <p><b>1.4.</b> Вимоги до обслуговуючого персоналу.</p> <p><b>1.5.</b> Підготовка до надання послуг з кейтерінгу спланована за допомогою методу сіткового планування та управління (СПУ).</p>	<p>Лекції - 4 год.</p> <p>Практ. заняття - 6 год.</p> <p>Сам. робота - 8 год.</p>	14, 15, 18, 19	<p>Опрацювання лекції</p> <p><u>Практична робота:</u> Види кейтерінгу та їх характеристика. Вимоги до обслуговуючого персоналу при кейтерінгу</p> <p>Розв'язання ситуаційних завдань.</p> <p>Опрацювати самостійну роботу по дані темі</p>	<p>Лекції – 1 бал.</p> <p>Відповідь на практ. занятті - 2 бали.</p> <p>Сам. робота - 0,3 балів</p> <p><b>Макс. кіл. 3,3 балів</b></p>
Тиждень А	<p align="center"><b>Тема 3. Організація обслуговування учасників конференцій, презентацій, нарад, споживачів у місцях відпочинку</b></p> <p><b>1.1.</b> Особливості організації обслуговування учасників конференцій, презентацій, нарад.</p> <p><b>1.2.</b> Класифікація контингентів споживачів залежно від терміну</p>	<p>Лекції - 4 год.</p> <p>Практ. заняття - 4 год.</p>	1, 9, 11,	<p>Опрацювання лекції</p> <p><u>Практична робота:</u> Моделювання процесу попередньої сервіровки столів у закладах ресторанного</p>	<p>Лекції – 1 бал.</p> <p>Відповідь на практ. занятті - 2 бали.</p>

	<p>проведення відповідних заходів.</p> <p><b>1.3.</b> Принципи складання меню для учасників заходів.</p> <p><b>1.4.</b> Особливості сервірування столу. Особливості обслуговування і харчування учасників заходів за місцем проведення нарад та місцем їх тимчасового мешкання.</p> <p><b>1.5.</b> Особливості обслуговування споживачів у місцях відпочинку.</p> <p><b>1.6.</b> Вимоги до асортименту продукції, її реалізації і обслуговування споживачів.</p> <p><b>1.7.</b> Організація обслуговування споживачів під час проведення спортивних змагань. Стаціонарні та виїзні заклади. Вимоги до асортименту страв, устаткування.</p> <p><b>1.8.</b> Організація харчування споживачів у виставкових комплексах, під час проведення фестивалів, конкурсів тощо.</p>	<p>Сам. робота - 8 год.</p>		<p>господарства</p> <p>Опрацювати самостійну роботу по даній темі. Самостійне вивчення навчальної літератури</p>	<p>Сам. робота - 0,3 балів</p> <p><b>Макс. кіл. 3,3 балів</b></p>
--	--	-------------------------------------	--	--	---

Тиждень Б	<p align="center"><b>Тема 4. Організація обслуговування туристів у ЗРГ</b></p> <p><b>1.1.</b> Організація обслуговування туристів в закладах ресторанного господарства. Основні напрямки розвитку туристичної індустрії.</p> <p><b>1.2.</b> Національні традиції в харчуванні туристів з Польщі, Угорщини, Болгарії, Франції, Німеччини, Італії тощо.</p> <p><b>1.3.</b> Типи закладів ресторанного господарства при готелях, їх характеристика.</p> <p><b>1.4.</b> Особливості організації харчування туристів. Прогресивні методи обслуговування туристів у закладах ресторанного господарства.</p> <p><b>1.5.</b> Обслуговування туристів в закладах ресторанного господарства за типом “шведський стіл”.</p> <p><b>1.6.</b> Особливості обслуговування споживачів у номерах готелів. Вимоги до офіціантів.</p>	<p>Лекції - 6 год.</p> <p>Практ. заняття - 4 год.</p> <p>Сам. робота - 8 год.</p>	2, 8, 10,	<p>Опрацювання лекції</p> <p><b>Практична робота:</b> Визначення основних правила обслуговування споживачів</p> <p>Розв’язання ситуаційних завдань.</p> <p>Опрацювати самостійну роботу за темою.</p>	<p>Лекції – 1 бал.</p> <p>Відповідь на практ. занятті - 2 бали.</p> <p>Сам. робота - 0,3 балів</p> <p><b>Макс. кіл. 3,3 балів</b></p>
-----------	--	---	-----------	---	---

Тиждень А	<p><b>Тема 5. Особливості традиції та культури харчування мешканців Півдня України</b></p> <p>1.1 Історія розвитку культури та традицій харчування народів світу. вплив релігійних та світських традицій на етнічні особливості харчування населення Півдня України.  1.2. Національна кухня як комплекс культурно-побутових традицій українців.  1.3. Народна кухня. традиції народного харчування.  1.4. Регіональні особливості народного харчування.</p>	<p>Лекції - 4 год.</p> <p>Сам. робота - 6 год.</p>	18, 28	<p>Опрацювання лекції</p> <p>Опрацювати самостійну роботу за темою</p>	<p>Лекції – 1 бал.</p> <p>Сам. робота - 0,3 балів</p> <p><b>Макс. кіл. 1,3 балів</b></p>
Тиждень А	<p><b>Тема 6. Організація та моделювання обслуговування споживачів у ЗРГ</b></p> <p><b>1.1.</b> Організація обслуговування згрупованого контингенту споживачів за місцем роботи.  <b>1.2.</b> Класифікація промислового виробництва, де працюють згруповані контингенти споживачів: перервне, безперервне, потокове.  <b>1.3.</b> Особливості формування вхідного потоку споживачів у закладах ресторанного господарства за даних видів промислових виробництв. Типи закладів ресторанного господарства за місцем роботи та їх характеристика.</p>	<p>Лекції - 2 год.</p> <p>Практ. заняття - 4 год.</p> <p>Сам. робота - 4 год.</p>	12, 14, 15, 18, 20	<p>Опрацювання лекції</p> <p><b>Практична робота:</b>  Моделювання процесу підготовки залів ресторанів до обслуговування</p> <p>Опрацювати самостійну роботу за даною темою.</p>	<p>Лекції – 1 бал.</p> <p>Відповідь на практ. занятті - 2 бали.</p> <p>Сам. робота - 0,3 балів</p> <p><b>Макс. кіл. 3,3 балів</b></p>

Тиждень Б	<p align="center"><b>Тема 7. Організація та моделювання процесу обслуговування споживачів за місцем навчання</b></p> <p><b>1.1.</b> Особливості організації харчування студентів. Типи закладів ресторанного господарства за місцем навчання.</p> <p><b>1.2.</b> Рекомендовані форми обслуговування споживачів. Характеристика торгово-технологічного устаткування, ліній роздачі.</p> <p><b>1.3.</b> Організація пільгового та дієтичного харчування, організація харчування студентів при гуртожитках.</p> <p><b>1.4.</b> Особливості організації харчування школярів за місцем навчання. Режим харчування.</p> <p><b>1.5.</b> Методи обслуговування, які використовуються під час харчування школярів. Організація дієтичного харчування.</p> <p><b>1.6.</b> Організація харчування учнів за місцем навчання у навчальних закладах I та II рівня акредитації. Типи закладів ресторанного господарства. Рекомендовані форми</p>	<p>Лекції - 4 год.</p> <p>Практ. заняття - 4 год.</p> <p>Сам. робота - 8 год.</p>	3, 9, 11, 14, 15, 18	<p>Опрацювання лекції</p> <p><u>Практична робота:</u> Особливості організації харчування студентів. Методи обслуговування, які використовуються під час харчування школярів.</p> <p>Розв'язання ситуаційних завдань.</p> <p>Опрацювати самостійну роботу по даній темі.</p>	<p>Лекції – 2 баал.</p> <p>Відповідь на практ. занятті - 2 бали.</p> <p>Сам. робота - 0,3 балів</p> <p><b>Макс. кіл. 5,3 балів</b></p>
-----------	---	---	----------------------	---	--

	обслуговування.				
Тиждень А	<b>Тема 8. Організація обслуговування споживачів у закладах лікувально-</b>	Лекції - 4 год.  Практ.	1, 2, 4. 9, 11, 15, 18	Опрацювання лекції  <u>Практична робота:</u>	Лекції – 1 бал.

	<p><b>оздоровчого відпочинку.</b></p> <p><b>1.1.</b> Особливості організації харчування споживачів у закладах лікувально-оздоровчого відпочинку: санаторіях, базах відпочинку.</p> <p><b>1.2.</b> Типи закладів ресторанного господарства за місцем відпочинку.</p> <p><b>1.3.</b> Рекомендовані форми обслуговування споживачів у санаторіях, пансіонатах, базах відпочинку.</p> <p><b>1.4.</b> Моделювання процесу обслуговування споживачів у санаторіях, пансіонатах, базах відпочинку.</p>	<p>заняття - 2 год.</p> <p>Сам. робота - 8 год.</p>		<p>Особливості організації харчування споживачів у закладах лікувально-оздоровчого відпочинку: санаторіях, базах відпочинку. Розв'язання ситуаційних завдань.</p> <p>Опрацювати самостійну роботу по даній темі.</p>	<p>Відповідь на практ. занятті - 2 бали.</p> <p>Сам. робота - 0,3 балів</p> <p><b>Макс. кіл. 3,3 балів</b></p>
Тиждень А	<p><b><u>Тема 9. Організація обслуговування споживачів на транспорті</u></b></p> <p><b>1.1.</b> Особливості організації обслуговування споживачів на залізничному транспорті.</p> <p><b>1.2.</b> Особливості організації обслуговування споживачів в аеропортах, на борту літака.</p> <p><b>1.3.</b> Особливості організації обслуговування пасажирів водного транспорту.</p>	<p>Лекції - 2 год.</p> <p>Практ. заняття - 2 год.</p> <p>Сам. робота - 20 год.</p>	1, 9, 11, 12, 14, 15, 18, 20	<p>Опрацювання лекції</p> <p>Підготувати відповіді на питання <u>практичної роботи</u>:</p> <p>Особливості організації обслуговування споживачів на транспорті.</p> <p>Самостійне вивчення навчальної літератури.</p>	<p>Лекції – 1 бал.</p> <p>Відповідь на практ. занятті - 2 бали.</p> <p>Сам. робота - 0,3 балів</p> <p><b>Макс. кіл. 3,3 балів</b></p>
<b>Модуль II. ОРГАНІЗАЦІЙНІ ОСНОВИ ТЕХНОЛОГІЧНОГО ПРОЦЕСУ ОБСЛУГОВУВАННЯ СПОЖИВАЧІВ У</b>					



## ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Тиждень Б	<p style="text-align: center;"><b>Тема 9. Основи технологічного процесу обслуговування споживачів у ЗРГ</b></p> <p><b>1.1.</b> Основні поняття: процес обслуговування, умови обслуговування. Системний підхід до процесу обслуговування у закладах ресторанного господарства.</p> <p><b>1.2.</b> Вимоги до організації обслуговування споживачів згідно з “Правилами роботи закладів (підприємств) громадянського харчування” (Наказ № 219 Міністерства економіки та з питань Європейської інтеграції України від 27.07.2002). Значення вивчення попиту споживачів у процесі стратегічного планування діяльності закладів ресторанного господарства.</p> <p><b>1.3.</b> Сутність і особливості попиту на послуги закладів ресторанного господарства різних типів.</p> <p><b>1.4.</b> Методи вивчення попиту споживачів: анкетне опитування, інтерв'ю, облік продажу страв за допомогою ПЕОМ тощо.</p> <p><b>1.5.</b> Рекламні засоби, які використовуються в закладах ресторанного господарства на ринок послуг. Рекламне просування закладів</p>	<p>Лекції - 2 год.</p> <p>Практ. заняття - 2 год.</p> <p>Сам. робота - 4 год.</p>	2, 8, 10, 12, 14, 15, 18, 19	<p>Опрацювання лекції</p> <p><u>Практична робота:</u> Сутність і особливості попиту на послуги закладів ресторанного господарства різних типів.</p> <p>Опрацювати самостійну роботу за темою.</p>	<p>Лекції – 1 бал.</p> <p>Відповідь на практ. занятті - 1 бал.</p> <p>Сам. робота - 0,3 балів</p> <p><b>Макс. кіл. 2,3 балів</b></p>
-----------	---	---	------------------------------	---	--

	ресторанного господарства на ринок послуг.				
Тиждень Б	<p align="center"><b>Тема 10. Технологія виготовлення страв з локальними продуктами</b></p> <p>1.1 Перспективні тенденції розвитку ресторанного бізнесу. 1.2. Локальні та сезонні продукти та страви з них. <b>1.3.</b> Локальні, нішеві та крафтові продукти – новий смак України 1.4. Новий заклад: авторські страви з сезонних продуктів. 1.5. Смак Херсонщини: сучасні виміри української кухні.</p>	<p>Лекції - 2 год.</p> <p>Сам. робота - 4 год.</p>	12, 14, 15	<p>Опрацювання лекції</p> <p>Опрацювати самостійну роботу за темою</p>	<p>Лекції – 1 бал.</p> <p>Сам. робота - 0,3 балів</p> <p><b>Макс. кіл. 1,3 балів</b></p>
Тиждень А	<p align="center"><b>Тема 11. Характеристика методів, видів та форм обслуговування споживачів у ЗРГ</b></p> <p><b>1.1.</b> Характеристика видів обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства. <b>1.2.</b> Основні види обслуговування: - реалізація продукції в закладах ресторанного господарства; - доставка та реалізація продукції за місцем роботи, навчання, під час проведення спортивних заходів, у місцях відпочинку, у вагонах потягів тощо; - продаж продукції власного виробництва для споживання вдома через магазин кулінарії. <b>1.3.</b> Класифікація методів</p>	<p>Лекції - 2 год.</p> <p>Практ. заняття - 2 год.</p>	1, 9, 11,	<p>Опрацювання лекції</p> <p>Підготувати відповіді на питання <u>практичної роботи</u> та основні види обслуговування</p>	<p>Лекції – 1 бал.</p> <p>Відповідь на практ. заняття - 1 бал.</p>

	<p>обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства: обслуговування офіціантами, самообслуговування, комбінований метод.</p> <p><b>1.4.</b> Класифікація форм самообслуговування та їх характеристика. Структура процесу самообслуговування.</p> <p><b>1.5.</b> Класифікація форм обслуговування офіціантами та їх характеристика. Структура процесу обслуговування офіціантами.</p> <p><b>1.6.</b> Змішані форми обслуговування споживачів та сфери їх застосування.</p>	Сам. робота - год.		Опрацювати самостійну роботу за даною темою..	Сам. робота - 0,3 балів  Макс. кіл. 2,3 балів
Тиждень Б	<p><b>Тема 12. Характеристика матеріально-технічної бази для обслуговування споживачів у ЗРГ</b></p> <p><b>1.1.</b> Характеристика споруд та будівель, в яких розташовані ЗРГ.</p> <p><b>1.2.</b> Екстер'єр підприємства, як елемент рекламних засобів.</p> <p><b>1.3.</b> Інтер'єр як елемент внутрішньої реклами. Вимоги до оформлення інтер'єру у закладах ресторанного господарства різних типів.</p> <p><b>1.4.</b> Сучасні види та тенденції розвитку інтер'єру закладів ресторанного господарства. Види елементів дизайну інтер'єру приміщень: дизайн світла. фітодизайн,</p>	Лекції - 2 год.  Практ. заняття - 2 год.	12, 14, 15, 18, 19	Опрацювання лекції  Підготувати відповіді на питання <u>практичної роботи</u> та сучасні види та тенденції розвитку інтер'єру закладів ресторанного господарства.	Лекції – 1 бал.  Відповідь на практ. занятті - 1 бал.

	<p>аквадизайн, використання елементів флористики в дизайні інтер'єру, тощо.</p> <p><b>1.5.</b> Вимоги до стану комфортності в приміщеннях: дотримання температурного режиму, вентиляції, санітарного стану..</p>	<p>Сам. робота - 18 год.</p>		<p>Опрацювати самостійну роботу за даною темою..</p>	<p>Сам. робота - 0,3 балів</p> <p><b>Макс. кіл. 2,3 балів</b></p>
Тиждень А	<p><b>Тема 13. Організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування різних контингентів споживачів у ЗРГ</b></p> <p><b>1.1.</b> Характеристика меню. Призначення та принципи його складання. Види меню, їх оформлення.</p> <p><b>1.2.</b> Характеристика преїскуранту, винної та коктейльної карток. Клінінгові технології підготовки приміщень до обслуговування споживачів, їх санітарно-гігієнічна спрямованість.</p> <p><b>1.3.</b> Особливості підготовки до обслуговування посуду, приборів та столової білизни.</p> <p><b>1.4.</b> Попереднє сервірування столу. Особливості попереднього сервірування столу до сніданку, обіду, вечері.</p> <p><b>1.5.</b> Технологічний процес обслуговування споживачів у</p>	<p>Лекції - 2 год.</p> <p>Практ. заняття - 2 год.</p>	18, 19	<p>Опрацювання лекції</p> <p>Підготувати відповіді на питання <u>практичної роботи</u> та організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування різних контингентів споживачів у ЗРГ</p>	<p>Лекції – 1 бал.</p> <p>Відповідь на практ. занятті - 1 бал.</p>

	<p>ресторані. Способи подання страв та закусок: в обніс, з використанням підсобного столу, в стіл.</p> <p><b>1.6.</b> Правила подання справ та напоїв: послідовність подання, температурний режим, відповідний посуд, прибори тощо. Особливості подавання буфетної продукції.</p> <p><b>1.7.</b> Правила вибору та техніка подавання алкогольних та безалкогольних напоїв до закусок та страв.</p> <p><b>1.8.</b> Правила подання холодних закусок, гарячих закусок.</p> <p><b>1.9.</b> . Організація роботи барів, їх класифікація. Організація робочого місця бармена.</p>	<p>Сам. робота - 17 год.</p>		<p>Опрацювати самостійну роботу за даною темою..</p>	<p>Сам. робота - 0,3 балів</p> <p><b>Макс. кіл. 2,3 балів</b></p>
--	--	--------------------------------------	--	--	---

**Модуль III. СПЕЦІАЛЬНІ ФОРМИ ОБСЛУГОВУВАННЯ, ЩО ЗАСТОСОВУЮТЬСЯ У ЗАКЛАДАХ  
РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА**

<p>Тиждень Б</p>	<p align="center"><b>Тема 13. Організація проведення банкетів та прийомів. Організація обслуговування банкетів за столом.</b></p> <p><b>1.1.</b> Класифікація банкетів та прийомів за столом. Організація проведення банкетів та прийомів. Класифікація банкетів та прийомів.</p> <p><b>1.2.</b> Організація підготовчої роботи до проведення банкетів. Розробка плану проведення банкетів з</p>	<p>Лекції - 2 год.</p> <p>Практ. заняття - 2 год.</p>	<p align="center">2, 8</p>	<p align="center">Опрацювання лекції</p> <p align="center">Підготувати відповіді на питання <u>практичної роботи</u> та організація проведення банкетів та прийомів</p>	<p>Лекції – 1 бал.</p> <p>Відповідь на практ. занятті - 1 бал.</p>
------------------	--	---	----------------------------	---	--

	<p>використанням методу планування та управління (СПУ). Організація проведення банкету за столом з повним обслуговуванням офіціантами.</p> <p><b>1.3.</b> Організація обслуговування банкетів за столом. Організація проведення банкету за столом з повним обслуговуванням офіціантами. Характеристика меню.</p> <p><b>1.4.</b> Особливості сервірування столу. Складання схеми розміщення гостей за столом. Організація обслуговування споживачів під час банкету. Особливості організації проведення офіційного банкету-прийому за протоколом. Види банкетів-прийомів.</p> <p><b>1.5.</b> Особливості організації проведення офіційного банкету-прийому за протоколом. Види прийомів: банкет-діловий сніданок, фуршет, коктейль, “келих вина”, “келих шампанського”, обід, вечеря. Характеристика меню. Підготовка приміщень до обслуговування та вибір варіанта розміщення меблів у залі.</p> <p><b>1.6.</b> Складання схеми розміщення гостей за столами. Особливості сервірування банкетних столів. Організація обслуговування споживачів на банкеті-прийомі. Організація проведення банкету за</p>	Сам.		Опрацювати	Сам. робота -
--	--	------	--	------------	---------------

	<p>столом з частковим обслуговуванням споживачів.</p> <p><b>1.7.</b> Організація обслуговування споживачів під час проведення банкету.</p>	<p>робота - 14 год.</p>		<p>самостійну роботу за даною темою..</p>	<p>0,3 балів</p> <p><b>Макс. кіл. 2,3 балів</b></p>
Тиждень А	<p><b>Тема 14. Організація обслуговування групи фуршет</b></p> <p><b>1.1.</b> Організація проведення банкету-фуршет. Організація обслуговування банкетів групи фуршет. Особливості проведення банкетуфуршет.</p> <p><b>1.2.</b> Характеристика меню. Варіанти сервірування столів склом. Особливості організації обслуговування споживачів під час банкету.</p> <p><b>1.3.</b> Організація проведення банкету-коктейль. Організація проведення банкету-коктейль. Характеристика меню. Організація підготовчої роботи для проведення банкету. Особливості обслуговування споживачів під час банкету.</p> <p><b>1.4.</b> Організація проведення комбінованих банкетів: коктейль-фуршет, фуршетдесерт, фуршет-буфет. Характеристика комбінованих банкетів. Особливості проведення банкету-парті, коктейль-фуршет,</p>	<p>Лекції - 2 год.</p> <p>Практ. заняття - 2 год.</p> <p>Сам. робота - 18 год.</p>	9, 11, 12	<p>Опрацювання лекції</p> <p>Підготувати відповіді на питання <u>практичної роботи</u> та організація обслуговування банкетів групи фуршет</p> <p>Опрацювати самостійну роботу за даною темою..</p>	<p>Лекції – 1 бал.</p> <p>Відповідь на практ. занятті - 1 бал.</p> <p>Сам. робота - 0,3 балів</p> <p><b>Макс. кіл. 2,3 балів</b></p>

	фуршет-десерт, фуршет-буфет.				
Тиждень Б	<p align="center"><b>Тема 15. Організація проведення банкету-чай, банкету-кава</b></p> <p><b>1.1.</b> Організація проведення банкету-чай. Організація проведення банкету-чай. Характеристика меню.</p> <p><b>1.2.</b> Особливості сервірування столу. Організація обслуговування споживачів під час банкету.</p> <p><b>1.3.</b> Організація проведення банкету-кава. Організація проведення банкету-кава. Характеристика меню. Особливості сервірування столу.</p> <p><b>1.4.</b> Організація обслуговування споживачів під час банкету.</p>	<p>Лекції - 2 год.</p> <p>Практ. заняття - 2 год.</p> <p>Сам. робота - 20 год.</p>	12, 14, 15, 18, 19	<p>Опрацювання лекції</p> <p>Підготувати відповіді на питання <u>практичної роботи</u> та організація проведення банкету-кава.</p> <p>Опрацювати самостійну роботу за даною темою..</p>	<p>Лекції – 1 бал.</p> <p>Відповідь на практ. занятті - 1 бал.</p> <p>Сам. робота - 0,3 балів</p> <p><b>Макс. кіл. 2,3 балів</b></p>
Тиждень А	<p align="center"><b>Тема 16. Організація обслуговування споживачів за типом «шведський стіл»</b></p> <p><b>1.1.</b> Характеристика асортименту страв і напоїв, їх підготовка до реалізації на “шведській лінії”.</p> <p><b>1.2.</b> Організація обслуговування споживачів за типом “шведського столу” або “шведської лінії”.</p> <p><b>1.3.</b> Асортимент страв та напоїв, їх підготовка та зберігання на “шведській лінії”.</p>	<p>Лекції - 2 год.</p> <p>Практ. заняття - 4 год.</p>	1, 9, 11	<p>Опрацювання лекції</p> <p>Підготувати відповіді на питання <u>практичної роботи</u> та організація обслуговування споживачів за типом “шведського столу”</p>	<p>Лекції – 1 бал.</p> <p>Відповідь на практ. занятті - 1 бал.</p> <p>Сам. робота -</p>



	<p><b>1.4.</b> Особливості проведення банкету за типом “шведський стіл”.</p> <p><b>1.5.</b> Особливості проведення банкету за типом «шведський стіл».</p> <p><b>1.6.</b> Функції офіціантів.</p>	Сам. робота - 14 год.		Опрацювати самостійну роботу за даною темою.	0,3 балів  <b>Макс. кіл. 2,3 балів</b>
Тиждень А	<p><b>Тема 17. Технологія виготовлення страв з локальними продуктами</b></p> <p>1.1 . Перспективні тенденції розвитку ресторанного бізнесу</p> <p>1.2. Локальні та сезонні продукти та страви з них.</p> <p><b>1.3.</b> Локальні, нішеві та крафтові продукти – новий смак України</p> <p>1.4. Новий заклад: авторські страви з сезонних продуктів</p> <p>1.5. Смак Херсонщини: сучасні виміри української кухні</p>	Лекції - 2 год.          Сам. робота - 17 год.	29, 30, 31	Опрацювання лекції          Опрацювати самостійну роботу за даною темою	Лекції – 1 бал.          Сам. робота - 0,3 балів  <b>Макс. кіл. 1,3 балів</b>
Тиждень Б	<p><b>Тема 18. Перспективи розвитку гастрономічного туризму на Херсонщини</b></p> <p>1.1.Гастрономічний туризм як чинник соціально-економічного розвитку територіальних громад.</p> <p>1.2. Сучасний стан ринку послуг гастрономічного туризму України.</p> <p>1.3. Особливості організації гастрономічних турів</p> <p>1.4.Винний та гастрономічний туризм: важливий потенціал розвитку економіки.</p>	Лекції - 2 год.          Сам. робота - 14 год.	20, 21, 22,28	Опрацювання лекції          Опрацювати самостійну роботу за даною темою	Лекції – 1 бал.          Сам. робота - 0,3 балів  <b>Макс. кіл. 1,3 балів</b>

	1.5. Фестивалі локальної гастрономії.				
Тиждень А	<p><b>Тема 19. Гастрономічні фестивалі як форма подієвого туризму та розвитку ресторанного бізнесу</b></p> <p>1. Потенціал ресторанного бізнесу у розвитку гастрономічного туризму Херсонщини.</p> <p>2. Проблеми та перспективи розвитку гастрономічного туризму.</p> <p>3. Смаки Херсонщини – гастрономічні фестивалі та свята</p> <p>4. Перспективи розвитку екотуризму в Херсонському регіоні..</p>	<p>Лекції - 2 год.</p> <p>Сам. робота - 24 год.</p>	16, 21, 22, 29, 30, 31	<p>Опрацювання лекції</p> <p>Опрацювати самостійну роботу за даною темою</p>	<p>Лекції – 1 бал.</p> <p>Сам. робота - 0,3 балів</p> <p><b>Макс. кіл. 1,3 балів</b></p>

### 9. Форма (метод) контрольного заходу та вимоги до оцінювання програмних результатів навчання.

Поточний контроль з освітньої компоненти «Організація ресторанного господарства» – це оцінювання навчальних досягнень здобувача вищої освіти протягом навчального семестру з усіх видів аудиторної роботи (лекції та практичні заняття). Поточний контроль відображає поточні навчальні досягнення здобувача вищої освіти в освоєнні програмного матеріалу освітньої компоненти; спрямований на необхідне корегування самостійної роботи здобувача вищої освіти.

Поточний контроль здійснюється лектором.

Оцінки у національній шкалі («відмінно» – 90-100, «добре» – 74-89, «задовільно» – 60-73, «незадовільно» – 35-59), отримані студентами, виставляються у журналах обліку відвідування та успішності академічної групи. Модульний контроль (сума балів за окремий змістовий модуль) проводиться на підставі оцінювання результатів знань здобувачів після вивчення матеріалу з логічно завершеної частини освітньої компоненти – модуля. Завданням модульного контролю є перевірка розуміння та засвоєння певного матеріалу (теми), вироблення навичок проведення розрахункових робіт, вміння вирішувати конкретні ситуативні задачі, самостійно опрацьовувати тексти, здатності осмислювати зміст даної частини освітньої компоненти, уміння публічно чи письмово подати певний матеріал.

### **9.1. Модуль 1. ОРГАНІЗАЦІЯ ПРОЦЕСУ ПОВСЯКДЕННОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ ПЕВНОГО КОНТИНГЕНТУ СПОЖИВАЧІВ У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА (30 балів).**

<b>№</b>	<b>Форма контрольного заходу</b>	<b>Критерії оцінювання</b>	<b>Максимальна кількість балів</b>
1.	Лекції	9 лекційних заняття. Максимальна кількість балів – 1.	9
2.	Практична робота	8 практичних занять. Максимальна кількість балів на семінарі – 2.	16
3.	Самостійна робота	Максимальна кількість балів – 0,3	3
4.	Контрольна робота 1	Максимальна кількість балів	2
	<b>Всього</b>		<b>30</b>

### **9.2. Модуль 2. ОРГАНІЗАЦІЙНІ ОСНОВИ ТЕХНОЛОГІЧНОГО ПРОЦЕСУ ОБСЛУГОВУВАННЯ СПОЖИВАЧІВ У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА (15 балів).**

<b>№</b>	<b>Форма контрольного заходу</b>	<b>Критерії оцінювання</b>	<b>Максимальна кількість балів</b>
1.	Лекції	6 лекційних заняття. Максимальна кількість балів – 1	6
2.	Практична робота	6 практичних занять. Максимальна кількість балів на семінарі – 1	6
3.	Самостійна робота	Максимальна кількість балів – 0,3	2
4.	Контрольна робота 2	Максимальна кількість балів	1
	<b>Всього</b>		<b>15</b>

**9.3. Модуль 3. СПЕЦІАЛЬНІ ФОРМИ ОБСЛУГОВУВАННЯ, ЩО ЗАСТОСОВУЮТЬСЯ У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА (15 балів).**

<b>№</b>	<b>Форма контрольного заходу</b>	<b>Критерії оцінювання</b>	<b>Максимальна кількість балів</b>
1.	Лекції	6 лекційних заняття. Максимальна кількість балів – 1.	6
2.	Практична робота	6 практичні заняття. Максимальна кількість балів на семінарі – 1.	6
3.	Самостійна робота	Максимальна кількість балів – 0,3	2
4.	Контрольна робота 2	Максимальна кількість балів	1
	<b>Всього</b>		<b>15</b>

**9.4. Критерії оцінювання за підсумковою формою контролю.**

Семестровий (підсумковий) контроль з освітньої компоненти **«ОРГАНІЗАЦІЯ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА»** визначено навчальним планом – екзамен.

Підсумкова оцінка за вивчення предмета виставляється за шкалами: національною, 100 – бальною, ECTS і фіксується у відомості та заліковій книжці здобувача вищої освіти. Складений екзамен з оцінкою «незадовільно» не зараховується і до результату поточної успішності не додається. Щоб ліквідувати академзаборгованість з навчальної освітньої компоненти, здобувач вищої освіти складає екзамен повторно, при цьому результати поточної успішності зберігається.

Структура проведення семестрового контролю відображається довідома здобувачів вищої освіти на першому занятті.

Оцінка з освітньої компоненти за семестр, що виставляється у «Відомість обліку успішності», складається з урахуванням результатів поточного, атестаційного й семестрового контролю і оформлюється: за національною системою, за 100-бальною шкалою та за шкалою ECTS.

### Шкала оцінювання у ХДУ за ЄКТС

Оцінка відповідає рівню сформованості загальних і фахових компетентностей та отриманих програмних результатів навчання здобувача освіти та визначається шкалою ЄКТС та національною системою оцінювання

Сума балів /Localgrade	Оцінка ЄКТС		Оцінка за національною шкалою/Nationalgrade
90 – 100	<b>A</b>	Excellent	Відмінно
82-89	<b>B</b>	Good	Добре
74-81	<b>C</b>		
64-73	<b>D</b>	Satisfactory	Задовільно
60-63	<b>E</b>		
35-59	<b>FX</b>	Fail	Незадовільно з можливістю повторного складання
1-34	<b>F</b>		Незадовільно з обов'язковим повторним вивченням освітньої компоненти

**Розподіл балів, які отримують здобувачі за результатами опанування навчальної освітньої компоненти «ОРГАНІЗАЦІЯ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА», формою семестрового контролю якої є ЕКЗАМЕН**

№	Види навчальної діяльності (робіт)	Модуль 1	Модуль 2	Модуль 3	Сума балів
<b>Обов'язкові види навчальної діяльності (робіт)</b>					
1.	Аудиторна робота (заняття у дистанційному режимі)				
	- лекції	9	6	6	<b>21</b>
	- усне опитування на практичному занятті	16	6	6	<b>28</b>
2.	Самостійна робота	3	2	2	<b>7</b>
3.	Контрольна робота	2	1	1	<b>4</b>
	<b>Поточне оцінювання (разом)</b>	<b>30</b>	<b>15</b>	<b>15</b>	<b>60</b>
	<b>Підсумкове оцінювання</b>				<b>40</b>
	<b>Семестрове оцінювання (екзамен)</b>				<b>100</b>
<b>Вибіркові види діяльності (робіт)</b>					
1.	-участь у наукових, науково-практичних конференціях, олімпіадах, конкурсах; - підготовка наукової статті, наукової роботи на конкурс; - неформальна та інформальна освіта здобувача				<b>max 10</b>

Здобувачі, які брали участь у науково-дослідній роботі (підготовка наукової статті, участь у науковій конференції, семінарі, конкурсах наукових робіт, предметних олімпіадах, неформальній та інформальній освіті), можуть отримати **бонусні (заохочувальні) бали – до 10 балів.**

## 10. Список рекомендованих джерел

### Основні

1. Закон України “Про підприємництво”. Відомості Верховної Ради України із змінами та доповненнями, внесеними законами України від 21.12.1999 р. №1328–XIV.
2. Закон України “Про підприємства в Україні”. Відомості Верховної Ради України від 27 березня 1991 р., № 24.
3. Закон України «Про захист прав споживачів». Відомості Верховної Ради України, 1991 р., № 30.

4. ДСТУ 3862-99 «Громадське харчування. Терміни та визначення».
5. ДСТУ 4281:2004 “Заклади ресторанного господарства. Класифікація” (затв. Держспоживстандарт України від 01.07.04).
6. Правила роботи закладів (підприємств) громадського харчування (Наказ № 219 від 24.07.2002 р. Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України).
7. Рекомендації. «Характеристики підприємств громадського харчування за типами та класами» (Затв. МЗЕЗторгом України від 09.09.99).
8. Наказ Міністерства економіки та з питань Європейської інтеграції України від 03.01.2003 р., № 2. “Рекомендовані норми технічного оснащення закладів громадського харчування”.
9. ДСТУ 3279-95 «Стандартизація послуг. Основні положення».
10. Черевко О.І., Малюк Л.П., Дейниченко Г.В. Збірник нормативних документів державного регулювання у сфері ресторанного бізнесу. – Харків: ПКФ “Фавор ЛТД”, 2003. – 440 с.
11. Малюк Л.П., Кононенко Т.П. Організація виробництва на підприємствах – Навчальний посібник. - Полтава, ПУСКУ, 2012 – 254 с.
12. Пятницкая Н.А, Пятницкая Л.П. Менеджмент у громадському харчуванні. – Київ: КНТЕУ, 2012 р. – 706 с.
13. Економіка підприємства: Підручник: /За ред. С.Ф. Покропивного. – Вид. 2-ге, – К.: КНЕУ, 2010. – 528 с.
14. Курочкин А.С. Организация производства: Учебное пособие. – К.: МАУП, 2008. – 216 с.
15. Архіпов В.В., Русавська В.А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства – К: Центр учбової літератури, 2015-340 с.
16. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства –К, Інкос, 2012-280 с.

#### **Додаткові**

17. Національний стандарт України. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. ДСТУ 4281:2004
18. Г.Т. П’ятницька. Ресторанне господарство України: ринкові трансформації, іноваційний розвиток, структурна переорієнтація: Монографія. – К.: Київ. нац. торг-екон. ун-т, 2016. – 456 с.

#### **Інтернет-ресурси**

19. Ресторанний консалтинг: <https://www.recon.com.ua/>
20. Школа ресторанного бізнесу: <http://www.restorator.ua/>
21. Консультації по ресторанному бізнесу: <http://www.restcon.ru/>

22. Готельний та ресторанний бізнес: <http://prohotelia.com.ua/>
23. Все про ресторанну справу: <http://grandmenu.org/>
24. Бізнес-школа ресторанного бізнесу: <http://restoranoff.ru/>
25. Готельно-рестораний бізнес: <http://hotelbiz.com.ua/>
26. Журнал «Академія гостинності»: <http://hotel-rest.com.ua/>
27. Види бенкетів, порядок їх обслуговування [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://tourism-book.com/pbooks/book-60/ua/chapter-2309/>
28. Норми посуду, наборів для сервірування та обслуговування [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.studfiles.ru/preview/5193642/page:11/>
29. Сервірування столів [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://tourism-book.com/pbooks/book-60/ua/chapter-2267/>
30. Виїзний туризм [Електронний ресурс]. – Режим доступу: [http://tourlib.net/books\\_ukr/vt3-5-3.htm](http://tourlib.net/books_ukr/vt3-5-3.htm)
31. Звичай та традиції організації харчування в різних країнах світу [Електронний ресурс]. – Режим доступу: [http://studopedia.su/8\\_14764\\_zvichai-ta-traditsii-organizatsii-harchuvannya-v-riznih-krainah-svitu.html](http://studopedia.su/8_14764_zvichai-ta-traditsii-organizatsii-harchuvannya-v-riznih-krainah-svitu.html)