

**ДЕРЖАВНИЙ ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД
«УЖГОРОДСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ»
ФАКУЛЬТЕТ ТУРИЗМУ ТА МІЖНАРОДНИХ КОМУНІКАЦІЙ
Кафедра туристичної інфраструктури та готельно-ресторанного
господарства**

«ЗАТВЕРДЖУЮ»
Декан факультету туризму та МК
/Габчак Н.Ф./
« 29 » 08 /11-1 2024 року



РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

ОРГАНІЗАЦІЯ РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ


Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський)
Галузь знань	24 Сфера обслуговування
Спеціальність	241 Готельно-ресторанна справа
Освітня програма	241 Готельно-ресторанна справа
Статус дисципліни	Обов'язкова
Мова навчання	Українська

Робоча програма навчальної дисципліни «Організація ресторанної справи» для здобувачів вищої освіти галузі знань 24 Сфера обслуговування спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа освітньої програми Готельно-ресторанна справа

Розробники: Сіра Евеліна Олександрівна, к.е.н., доцент

Робочу програму розглянуто та затверджено на засіданні кафедри
Туристичної інфраструктури та готельно-ресторанного господарства

протокол № 1 від «29» серпня 2024 р.

Завідувач кафедри  д.іст.н., проф. Корсак Р.В.

Схвалено науково-методичною комісією факультету туризму та МК

протокол №1 від «29» серпня 2024 р.

Голова науково-методичної комісії  д.геогр.н., проф. Машіка Г. В.

© Сіра Е.О., 2024 р.

© ДВНЗ «Ужгородський національний університет», 2024 р.

1. ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Найменування показників	Розподіл годин за навчальним планом	
	Денна форма навчання	Заочна форма навчання
Кількість кредитів ЄКТС – 9/6 з.ф.н.	Рік підготовки:	
Загальна кількість годин – 270 год/180 год з ф.н.	2	2
Кількість модулів – 4	Семестр:	
Тижневих годин для денної форми навчання: 6,8 аудиторних – 110/26 год самостійної роботи студента – 130/154 з.ф.н індивідуальна робота – год	3,4	4
	Лекції:	
	60	14
	Практичні (семінарські):	
	50	6
Вид підсумкового контролю: залік, екзамен	Лабораторні:	
	-	-
Форма підсумкового контролю: усне опитування	Самостійна робота:	
	130	154

2. МЕТА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Метою вивчення навчальної дисципліни «**Організація ресторанної справи**» є розглянути теоретичні та практичні аспекти формування, функціонування і розвитку ресторанного бізнесу як цілісної системи, що поєднує елементи діяльності підприємств громадського харчування та їх обладнання, асортименту продукції та методів ефективного управління та взаємодії всіх ланок, задіяних у ресторанній справі.

Від рівня одержаної загальної та професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної сфери, їх компетентності і обізнаності у вирішальній мірі залежатиме успішне розв'язання конкретних практичних завдань, тобто розробка та здійснення заходів, спрямованих на ефективну діяльність підприємств в довгостроковій перспективі, забезпечення високих темпів їх розвитку та підвищення конкурентоспроможності в ринкових умовах.

Відповідно до освітньої програми, вивчення дисципліни сприяє формуванню у здобувачів вищої освіти таких компетентностей (інтегральна):

Здатність розв'язувати спеціалізовані завдання та практичні проблеми діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції гостинності й характеризується комплексністю та невизначеністю умов.

Загальні компетентності (ЗК)

ЗК 01. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння сутності та принципів розвитку суспільства, природи і мислення та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань, вести здоровий спосіб життя.

ЗК07. Здатність працювати в міжнародному контексті.

ЗК 09. Толерантність та ціннісне ставлення до мультикультурності..

ЗК10. Здатність використовувати комунікаційні технології, налагоджувати міжособистісні взаємодії для командної та/або індивідуальної роботи.

ЗК11. Здатність до креативного генерування ідей та адаптації для ефективної діяльності у невизначених ситуаціях.

ЗК12. Здатність дотримання вимог охорони праці, збереження навколишнього середовища та безпеки життєдіяльності.

Спеціальні компетентності (СК)

СК03. Здатність використовувати сучасні організаційно- управлінські та техніко-економічні заходи для підвищення конкурентоздатність національних закладів розміщення та закладів ресторанного господарства.

СК05. Здатність організувати ефективний виробничо-сервісний процес відповідно до тенденцій на ринку і потреб цільової аудиторії споживачів.

СК06. Здатність управляти суб'єктами господарської діяльності готельно-ресторанної сфери, розраховувати основні фінансово- економічні показники, оцінювати ефективність їх діяльності.

СК07. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг на підприємствах готельно-ресторанного та рекреаційного господарства.

СК08. Здатність здійснювати практичну діяльність у сфері готельного та ресторанного бізнесу відповідно до чинного законодавства.

СК09. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.

СК11. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів, проводити дослідження споживчих ринків та планувати маркетингові заходи.

СК14. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії.

СК16. Здатність працювати з технічною, економічною та технологічною документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу.

3. ПЕРЕДУМОВИ ДЛЯ ВИВЧЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Передумовами вивчення навчальної дисципліни «**Організація ресторанної справи**» є опанування таких навчальних дисциплін (НД) освітньої програми (ОП):

- ОК 1.11 Гігієна та санітарія в галузі
- ОК 2.8 Економіка готельно-ресторанного підприємства
- ОК 2.7 Готельна індустрія України
- ОК 2.9 Організація готельної справи
- ОК 2.12 Менеджмент готельно-ресторанного господарства

4. ОЧІКУВАНІ РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ

Відповідно до освітньої програми «**Організація ресторанної справи**», вивчення навчальної дисципліни повинно забезпечити досягнення здобувачами вищої освіти таких програмних результатів навчання (ПРН):

Програмні результати навчання	Шифр ПРН
Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.	ПР01
Вміти застосовувати на практиці знання предметної області й суміжних наук та управляти своїм навчанням у професійній сфері індустрії гостинності.	ПР03
Оцінювати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного сфери.	ПР05
Розуміти технологічні процеси і принципи організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.	ПР6
Аналізувати й моделювати сервісні, виробничі та організаційні процеси готельно-ресторанного бізнесу та вдосконалювати їх.	ПР7
Розуміти принципи функціонування і процес організації міжнародного готельно-ресторанного бізнесу та окремих його підсистем (адміністративно-управлінської, поведінково-психологічної, соціально-економічної, техніко-технологічної), забезпечення міжнародної комерційної діяльності.	ПР8
Організувати процес надання готельних та ресторанних послуг на основі використання інноваційних, комунікаційних та сервісних технологій з дотримання високих стандартів якості і норм безпеки.	ПР9
Розраховувати потреби в ресурсах та обладнанні, готувати відповідну документацію.	ПР10
Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.	ПР13
Розуміти особливості організації рекреаційно-туристичного простору і вимоги до інфраструктури закладів харчування та розміщення.	ПР14
Формувати ефективну виробничо-організаційну структуру готельно-ресторанного підприємства, визначити функції та обов'язки його структурних підрозділів, скласти штатний розпис та професійно-кваліфікаційні вимоги до персоналу.	ПР15
Просувати та реалізовувати послуги готельно-ресторанних підприємств.	ПР16
Виявляти проблемні ситуації та прогнозувати ймовірні ризики.	ПР19
Професійно виконувати завдання в стандартних, невизначених та екстремальних ситуаціях.	ПР20
Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.	ПР21

Очікувані результати навчання, які повинні бути досягнуті здобувачами освіти після опанування навчальної дисципліни «Організація ресторанної справи» :

Очікувані результати навчання з дисципліни	Шифр ПРН
Орієнтуватися в законодавстві, а також національних та міжнародних стандартах, що регулюють діяльність підприємств готельно-ресторанної сфери, і вміти застосовувати їх на практиці.	ПР01
Мати навички практичного використання знань з основної галузі та пов'язаних наук, а також здатність самостійно керувати процесом свого навчання в сфері гостинності.	ПР03
Аналізувати актуальні напрями розвитку індустрії гостинності та сфери рекреації.	ПР05
Орієнтуватися в технологічних процесах і засадах організації діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу.	ПР6
Досліджувати та проектувати сервісні, виробничі й організаційні процеси в готельно-ресторанній сфері, а також оптимізувати їх.	ПР7
Розуміти механізми функціонування міжнародного готельно-ресторанного бізнесу та його окремих підсистем (управлінської, психологічної, соціально-економічної, техніко-технологічної) і забезпечувати ефективну міжнародну комерційну діяльність.	ПР8
Забезпечувати організацію готельних і ресторанних послуг, використовуючи сучасні інноваційні, комунікаційні та сервісні технології, при цьому дотримуючись високих стандартів якості й безпеки.	ПР9
Розуміти необхідне обладнання, необхідне для реалізації задуманої концепції, меню закладу. Вміти читати документацію, яка супроводжує обладнання для ресторанів та інших закладів ресторанного господарства	ПР10
Розуміти операційний процес здійснення закупівель, складання договорів та вибір контрагентів.	ПР13
Знати види приміщень, їх характеристику. А також, володіти знаннями щодо меблевого забезпечення для створення рекреаційного простору.	ПР14
Знати поняття посадових інструкцій, розуміти та вміти оцінити структуру інструкції.	ПР15
Володіти знаннями про маркетинг ресторанних послуг, його сутність та етапи.	ПР16
Розуміти сутність ризиків, їх структуру та креативні шляхи вирішення.	ПР19
Мати глибокі знання щодо організації процесу надання послуг харчування, розуміти можливі кризові ситуації та вміти передбачати їх. Також вміти застосовувати знання для згладження кризових моментів.	ПР20
Вміти представляти свої проекти та ідеї, обґрунтовуючи свої пропозиції стосовно розвитку бізнесу.	ПР21

5. ЗАСОБИ ДІАГНОСТИКИ ТА КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ

Засоби оцінювання та методи демонстрування результатів навчання

Засобами оцінювання та методами демонстрування результатів навчання з навчальної дисципліни є:

- контроль за виконання модульних завдань (письмові роботи);
- контроль систематичності та активності роботи студента протягом семестру (практичні заняття);
- контроль індивідуальної (самостійної) роботи.

Форми контролю та критерії оцінювання результатів навчання

Форми поточного контролю: усне опитування

Форма модульного контролю: письмове опитування

Форма підсумкового семестрового контролю: усний іспит

Розподіл балів, які отримують здобувачі вищої освіти (модуль 1)

Поточне оцінювання та самостійна робота					Модульна контрольна робота	Сума
T1	T2	T3	T4	T5	50	100
10	10	10	10	10		

T1, T2 ... – теми

Розподіл балів, які отримують здобувачі вищої освіти (модуль 2)

Поточне оцінювання та самостійна робота					Модульна контрольна робота	Сума
T1	T2	T3	T4	T5	50	100
10	10	10	10	10		

T1, T2 ... – теми

Розподіл балів, які отримують здобувачі вищої освіти (модуль 3)

Поточне оцінювання та самостійна робота					Модульна контрольна робота	Сума
T1	T2	T3	T4		50	100
15	15	10	10			

T1, T2 ... – теми

Розподіл балів, які отримують здобувачі вищої освіти (модуль 4)

Поточне оцінювання та самостійна робота					Модульна контрольна робота	Сума
T1	T2	T3	T4		50	100
15	15	10	10			

T1, T2 ... – теми

Оцінювання окремих видів навчальної роботи з дисципліни

Вид діяльності здобувача вищої освіти	Модуль 1		Модуль 2	
	Кількість	Максимальна кількість балів (сумарна)	Кількість	Максимальна кількість балів (сумарна)
Практичні заняття	6	50	7	50
Модульна контрольна робота	1	50	1	50
Разом		100		100
	Модуль 3		Модуль 4	
Практичні заняття	4	50	4	50
Модульна контрольна робота	1	50	1	50
Разом		100		100

Критерії оцінювання модульної контрольної роботи

Оцінювання модульних завдань. Після виконання програми змістового модуля у визначений деканатом термін здійснюється поточний модульний контроль у вигляді письмової роботи, який оцінюється у межах від 0 до 30 балів

Оцінювання систематичності та активності роботи студента. Протягом семестру проводяться практичні заняття для перевірки засвоєння теоретичної частини навчальної

дисципліни та практичного закріплення здобутих знань, дане оцінювання здійснюється в межах від 0 до 70 балів.

Критерії оцінювання підсумкового семестрового контролю

Оцінювання навчальних досягнень студента здійснюється відповідно до «Положення про оцінювання навчальних досягнень студентів УжНУ за кредитно-модульною системою» (затверджено наказом ректора ДВНЗ «УжНУ» № 03/01-17 від 03.03.2015 року), а також «Положенням про порядок та методику проведення семестрових (курсівих) екзаменів і заліків в УжНУ» (затверджено наказом ректора ДВНЗ «УжНУ» № 698/01-17 від 08.05.2015 року).

Після виконання змістового модуля здійснюється поточний контроль у вигляді письмової роботи. Оцінювання навчальних досягнень та практичних навичок студентів здійснюються за 100-бальною системою.

Студент, який в результаті поточного оцінювання або підсумкового контролю за модулем отримав більше 60 балів, має право не складати іспит з дисципліни. У такому випадку в заліково-екзаменаційну відомість заноситься загальна підсумкова оцінка. При умові, що студент(ка) хоче покращити підсумкову оцінку за модуль із дисципліни, він (вона) має складати залік чи іспит.

Студент, який за результатами модульних контролів отримав оцінку «F» (0-34 бали), повинен до проведення підсумкового контролю покращити цю оцінку принаймні до показника FX (35-59 балів) під час чергування викладача на кафедрі. Без такого покращення він (вона) до підсумкового контролю не допускається.

Студент, який в результаті підсумкового оцінювання за модулем отримав менше 60 балів зобов'язаний складати залік (іспит) з дисципліни. У разі, коли відповіді студента під час заліку (іспиту) оцінені менш ніж на 60 балів, він (вона) отримує незадовільну підсумкову оцінку.

ШКАЛА ОЦІНЮВАННЯ НАВЧАЛЬНИХ ДОСЯГНЕНЬ СТУДЕНТІВ

Мінімальний бал для отримання позитивної оцінки – 60, максимальний – 100	Оцінка за розширеною Національною шкалою (іспит / залік)	Критерії знань	Оцінка за шкалою ECTS
90 та вище	відмінно	Студент виявляє початкові творчі здібності, самостійно визначає окремі цілі власної навчальної діяльності, оцінює окремі нові факти, явища, ідеї; знаходить джерела інформації та самостійно використовує їх відповідно до цілей, поставлених викладачем дисципліни. Студент вільно висловлює власні думки, визначає програму особистої пізнавальної діяльності, самостійно оцінює різноманітні життєві явища і факти, виявляючи особисту позицію щодо них; без допомоги викладача знаходить джерела інформації і використовує	A

		одержані відомості відповідно до мети та завдань власної пізнавальної діяльності. Студент використовує набуті знання і вміння в нестандартних ситуаціях.	
82-89	дуже добре	Студент вільно (самостійно) володіє вивченим обсягом матеріалу, в тому числі застосовує його на практиці; вільно вирішує завдання в нестандартних ситуаціях, самостійно виправляє допущені помилки, добирає переконливі аргументи на підтвердження вивченого матеріалу дисципліни.	B
74-81	добре	Студент вміє порівнювати, узагальнювати, систематизувати інформацію під керівництвом викладача, в цілому самостійно застосовувати її на практиці, контролювати власну діяльність, виправляти помилки і добирати аргументи на підтвердження певних думок під керівництвом викладача.	C
64-73	задовільно	Студент може відтворити значну частину теоретичного матеріалу, виявляє знання і розуміння основних положень, за допомогою викладача може аналізувати навчальний матеріал, порівнювати, робити висновки, виправляти допущені помилки.	D
60-63	достатньо	Студент володіє матеріалом на рівні, вищому за початковий, здатний за допомогою викладача логічно відтворити значну його частину.	E
35-59	незадовільно	Студент володіє матеріалом на рівні окремих фрагментів, що становлять незначну частину навчального матеріалу з дисципліни.	FX
1-34	неприйнятно	Студент володіє навчальним матеріалом на рівні елементарного розпізнавання і відтворення окремих фактів, елементів, об'єктів дисципліни, що позначаються ним окремими словами чи реченнями.	F

6. ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

6.1. Зміст навчальної дисципліни

Модуль №1. ЗАГАЛЬНІ ЗАСАДИ ФУНКЦІОНУВАННЯ ЗАКЛАДІВ ГРОМАДСЬКОГО ХАРЧУВАННЯ.

ТЕМА 1. Особливості виробничо-торговельної діяльності підприємств громадського харчування.

Визначення масового харчування та підприємства масового харчування. Функції підприємства масового харчування як господарської одиниці. Особливості функцій підприємств галузі громадського харчування. Коротка історія виникнення ресторанів.

ТЕМА 2. Загальна класифікація підприємств ресторанного господарства.

Дефініція терміну ресторанне господарство. Класифікація закладів ресторанного господарства згідно національного стандарту України ДСТУ4281:2004. (поділ закладів за економічною, торговельною, виробничою ознаками)

ТЕМА 3. Загальна характеристика типів підприємств ресторанного господарства.

Визначення основних факторів, які враховуються при визначенні типу ресторанного господарства. Перелік основних типів ресторанного господарства, їх загальна характеристика.

ТЕМА 4. Загальна характеристика послуг підприємств ресторанного господарства.

Класифікація послуг закладів масового харчування, основні вимоги щодо послуг.

ТЕМА 5. Соціально-економічне значення ресторанних послуг.

Класифікація послуг закладів масового харчування. Основні вимоги щодо послуг в закладах ресторанного господарства.

Модуль №2. ОСНОВНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ ФУНКЦІОНУВАННЯ ЗАКЛАДІВ ГРОМАДСЬКОГО ХАРЧУВАННЯ.

Тема 6. Характеристика торгових та виробничих приміщень, їх обладнання.

Види приміщень для обслуговування споживачів, їх характеристика (зали ресторанного господарства). Види підсобних приміщень, їх характеристика. Перелік та основне призначення обладнання для обслуговування споживачів. Меблі як основне обладнання торговельних приміщень, основні вимоги.

Тема 7. Характеристика столового посуду, приборів, білизни.

Асортимент кришталевого та скляного посуду.

Короткий опис характеристик порцелянового та фаянсового посуду. Асортимент необхідних тарілок, блюд, чашок та кавників для якісного обслуговування споживачів у закладах громадського харчування. Різновид додаткового посуду, перелік сучасних видів посуду. Перелік класичних елементів кришталевих та скляних наборів посуду. Основне призначення металевого посуду та приборів.

Тема 8. Меню, види та функції. Способи оформлення меню.

Різновиди меню, циклічне, статичне, динамічне. Поняття винної та cocktail-карт. Десертне меню. Дитяче меню.

Тема 9. Порядок розташування страв у меню.

Порядок розташування страв за основними групами.

Тема 10. Види банкетів та прийомів, особливості меню.
Специфіка банкетного меню. Меню для різних прийомів, його особливості.

Модуль № 3.

ФУНКЦІОНАЛЬНО-ПЛАНУВАЛЬНА РОБОТА ОРГАНІЗАЦІЯ РОБОТИ ЗАКЛАДІВ ГРОМАДСЬКОГО ХАРЧУВАННЯ.

Тема 11. Технологія обслуговування споживачів у закладах масового харчування. Особливості технологічного процесу надання послуг харчування у готелях, мобільних засобах розміщення та на конгресах.

Технологія порційної подачі страв, загальні правила. Подача страв «в стіл» та «в обніс», загальні правила. Подача страв з попереднім порціонуванням, основні правила. Додаткові способи обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.

Тема 12. Правила подачі кулінарної продукції. Технологія обслуговування за типом «кейтеринг».

Правила та черговість подачі холодних страв та закусок, основні вимоги при розстановці на столі. Основні температурні режими подавання. Правила та черговість подачі гарячих закусок, температурні режими. Різновиди супів та бульйонів, правила їх подачі. Складові других гарячих страв, правила та температура їх подачі. Загальна класифікація солодких страв, правила подавання та загальні вимоги щодо естетики їх вигляду. Загальні правила подачі чаю, кави, шоколаду та какао. Основний посуд, необхідний для приготування сучасних різновидів гарячих напоїв. Визначення кейтерингу, його види та функції.

Тема 13. Класифікація алкогольних та б/а напоїв.

Основні групи алкогольних напоїв, загальна характеристика. Різновиди алкоголю та б/а напоїв. Правила підбору та подачі напоїв до страв.

Тема 14. Винна карта та сутність еногастрономії.

Різновиди вина. Основні регіони Європи. Вина Нового Світу. Правила підбору вина до страв. Поняття еногастрономії. Функції сомельє.

Тема 15. Кухня та її складові. Стили кухонь, їх характеристика.

Складові кухні та їх визначення. Типи кухонь. Поняття інгредієнтів та їх роль у процесі формування харчової карти світу. Етнічні та релігійні кухні світу.

Модуль № 4.

ОСНОВИ ГАСТРОНОМІЇ СВІТУ

Тема 16. Історія виникнення кухонь світу. Основні фактори формування кухонь світу. Основи раціонального харчування.

Історія виникнення кулінарії. Природні та релігійні фактори формування cuisine. Вплив географічного положення та клімату на формування типу кухні.

Принципи раціонального харчування: адекватність, збалансованість. Вимоги до харчового раціону, режиму харчування, умов прийому їжі. Основні харчові речовини: білки, жири, вуглеводи, вітаміни, мінеральні речовини, вода.

Тема 17. Характеристика нетрадиційних систем харчування.

Нетрадиційні системи харчування та їх критичний аналіз: роздільне харчування, вегетаріанство, сиродіння, харчування за групою крові і т.д.

Тема 18. Традиції та особливості української кухні. Закарпатська кухня.
Традиції харчування українського народу. Особливості закарпатської кухні.

Тема 19. Особливості менеджменту в сфері ресторанного бізнесу.

Визначення та цілі менеджменту ресторанної сфери. Менеджмент як необхідний елемент ефективного функціонування всіх підрозділів закладу. Рациональне використання трудових ресурсів у ресторанах. Якість послуг.

Тема 20. Особливості маркетингу в сфері ресторанного бізнесу.

Визначення та цілі маркетингу ресторанної сфери. Цілі та стратегії закладу. План маркетингу та його пункти. Інструменти маркетингових комунікацій в ресторанному бізнесі.

6.2. Структура навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин									
	Денна форма навчання					Заочна форма навчання				
	усього	у тому числі				усього	у тому числі			
		лекції	практичні	інд	с.р.		лекції	практичні	інд	с.р.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Змістовий модуль 1.										
1. Особливості виробничо-торговельної діяльності підприємств громадського харчування.	14	4	4		8	10	2			8
2. Загальна класифікація підприємств ресторанного господарства.	14	4	2		8	10				8
3. Загальна характеристика типів підприємств ресторанного господарства.	12	4	2		6	10	2			8
4. Загальна характеристика послуг підприємств ресторанного господарства.	12	4	2		6	10				8
4. Соціально-економічне значення ресторанних послуг	12	2	2		6	9	2	2		8
Модульна контрольна робота №1			2							
Разом за змістовим модулем 1	64	18	14		34	49	6	2		40
Змістовий модуль 2.										
7. Характеристика торгових та виробничих приміщень, їх обладнання.	14	4	4		6	11	2	2		8
8. Характеристика столового посуду, приборів, білизни. Асортимент кришталевого та скляного посуду.	14	4	4		6	11				8
9. Меню, види та функції. Способи оформлення меню.	12	4	2		6	9				8
10. Порядок розташування страв у меню.	12	2	2		6	9	2			8
11. Види банкетів та прийомів, особливості меню.	12	4	2		6	9				7
Модульна контрольна робота №2			2							
Разом за змістовим модулем 2	64	18	16		30	49	10	2		39
Разом	128	36	30		98	98	16	4		79

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин									
	Денна форма навчання					Заочна форма навчання				
	усього	у тому числі				усього	у тому числі			
		лекції	практичні	інд	с.р.		лекції	практичні	інд	с.р.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Змістовий модуль 3.										
1. Технологія обслуговування споживачів у закладах масового харчування. Особливості технологічного процесу надання послуг харчування у готелях, мобільних засобах розміщення та на конгресах.	14	2	2		8	8				7
2. Правила подачі кулінарної продукції. Технологія обслуговування за типом «кейтеринг».	12	4	2		6	6	2	2		7
3. Класифікація алкогольних та б/а напоїв.	14	2	2		6	8				7
4. Винна карта та сутність еногастрономії.	14	4	2		6	8				7
5. Кухня та її складові. Стилї кухонь, їх характеристика.	12	2			6	8				8
Модульна контрольна робота №1			2							
Разом за змістовим модулем 3	66	14	10		32	38		2		36
Змістовий модуль 4.										
7. Історія виникнення кухонь світу. Основні фактори формування кухонь світу. Основи раціонального харчування.	14	4	2		4	8				7
8. Характеристика нетрадиційних систем харчування.	14	2	2		4	6				
9. Традиції та особливості української кухні.	14	2	2		4	10				8
10. Традиції та особливості Закарпатської кухні.	14	2	2		4	8				6
11. Особливості менеджменту в сфері ресторанного бізнесу.	10				4	6				6
12. Особливості маркетингу в сфері ресторанного бізнесу.	10				4	6				6
Модульна контрольна робота №2			2					2		
Разом за змістовим модулем 4	66	10	10		34	44	2	2		39
Разом	132	24	20		66	82	4	4		75
Разом за рік	270	60	50		130	180	14	8		154

6.3. Теми практичних (семінарських, лабораторних) занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна	заочна
1.	Особливості виробничо-торговельної діяльності підприємств громадського харчування.	4	2
2.	Загальна класифікація підприємств ресторанного господарства.	2	
3.	Загальна характеристика типів підприємств ресторанного господарства.	2	
4.	Загальна характеристика послуг підприємств ресторанного господарства.	2	
5.	Соціально-економічне значення ресторанних послуг	2	
6.	Модульна контрольна робота №1	2	
7.	Характеристика торгових та виробничих приміщень, їх обладнання.	4	2
8.	Характеристика столового посуду, приборів, білизни. Асортимент кришталевого та скляного посуду.	2	
9.	Меню, види та функції. Способи оформлення меню.	2	
10.	Порядок розташування страв у меню.	2	
11.	Види банкетів та прийомів, особливості меню.	2	
12.	Модульна контрольна робота №2	2	
Разом		30	4
14	Технологія обслуговування споживачів у закладах масового харчування. Особливості технологічного процесу надання послуг харчування у готелях, мобільних засобах розміщення та на конгресах.	2	
15	Правила подачі кулінарної продукції. Технологія обслуговування за типом «кейтеринг».	2	2
16	Класифікація алкогольних та б/а напоїв.	2	
17	Винна карта та сутність еногастрономії.	2	
18	Кухня та її складові. Стилi кухонь, їх характеристика.	2	
19	Модульна контрольна робота №3	2	
20	Історія виникнення кухонь світу. Основні фактори формування кухонь світу. Основи раціонального харчування.	4	2
21	Характеристика нетрадиційних систем харчування.	2	
22	Традиції та особливості української кухні.	2	
23	Традиції та особливості Закарпатської кухні.	2	
24	Модульна контрольна робота №4	2	
Разом		24	4

6.4 Самостійна робота

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна	заочна
1.	Особливості виробничо-торговельної діяльності підприємств громадського харчування.	8	8
2.	Загальна класифікація підприємств ресторанного господарства.	6	8
3.	Загальна характеристика типів підприємств ресторанного господарства.	6	8
4.	Загальна характеристика послуг підприємств ресторанного господарства.	6	8
5.	Соціально-економічне значення ресторанних послуг	6	8
6.	Характеристика торгових та виробничих приміщень, їх обладнання.	4	8
7.	Характеристика столового посуду, приборів, білизни. Асортимент кришталевого та скляного посуду.	4	8
8.	Меню, види та функції. Способи оформлення меню.	4	8

9.	Порядок розташування страв у меню.	4	8
10.	Види банкетів та прийомів, особливості меню.	4	7
11	Технологія обслуговування споживачів у закладах масового харчування. Особливості технологічного процесу надання послуг харчування у готелях, мобільних засобах розміщення та на конгресах.	6	7
12	Правила подачі кулінарної продукції. Технологія обслуговування за типом «кейтеринг».	8	7
13	Класифікація алкогольних та б/а напоїв.	5	7
14	Винна карта та сутність еногастрономії.	5	7
15	Кухня та її складові. Стилi кухонь, їх характеристика.	5	8
16	Історія виникнення кухонь світу. Основні фактори формування кухонь світу. Основи раціонального харчування.	4	7
17	Характеристика нетрадиційних систем харчування.	3	
18	Традиції та особливості української кухні.	3	8
19	Традиції та особливості Закарпатської кухні.	3	6
20	Особливості менеджменту в сфері ресторанного бізнесу.	3	6
21	Особливості маркетингу в сфері ресторанного бізнесу.	3	6
	Разом	130	154

7. ІНСТРУМЕНТИ, ОБЛАДНАННЯ ТА ПРОГРАМНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ, ВИКОРИСТАННЯ ЯКИХ ПЕРЕДБАЧАЄ НАВЧАЛЬНА ДИСЦИПЛІНА (у разі потреби)

Вивчення даної дисципліни передбачає використання в процесі навчання мультимедійного обладнання для наочної ілюстрації навчальних матеріалів у вигляді презентацій та відео.

При проведенні дистанційного навчання використовується сервіс відео зв'язку Google Meet, а також система Moodle.

8. РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

Законодавчі акти:

1. Конституція України. – К.: Україна, 1996.
2. ДСТУ 3862-99 “Громадянське харчування, терміни та визначення”.
3. ДСТУ 4281:2004 “Заклади ресторанного господарства. Класифікація”.
4. Правила роботи закладів (підприємств) громадянського харчування (наказ міністерства економіки з питань Європейської інтеграції України від 27.07.2002 р. №219).
5. ДСТУ ISO 9000-2001 “Системи управління якістю. Основні положення”.
6. Про внесення змін до Закону України «Про туризм»: Закон України // Туристичний вісник. – 2004. – №1.
7. Господарський кодекс України від 16.01.2003 № 436-IV
8. Податковий кодекс України від 02.12.2010 № 2755-VI
9. Про оплату праці; Закон України від 24.03.1995 № 108/95-ВР
10. Про підприємництво; Закон України від 07.02.1991 № 698-XII
11. Про затвердження правил роботи підприємств громадського харчування: наказ міністерства зовнішніх економічних зв'язків України N 129 від 03.07.95 Зареєстровано в м.Київ [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0230-95#Text>
12. Про затвердження Правил роздрібної торгівлі алкогольними напоями: постанова Кабінету Міністрів України від 30.07.1996 р. № 854 <http://zakon1.rada.gov.ua/laws/show/854-96-%D0%BF>.
13. Про захист прав споживачів: Закон України від 12.05.1991 р. № 1024-XII [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://zakon0.rada.gov.ua/laws/show/1023-12>.
14. Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення : Закон України від 24.02.1994 р. № 4004-XII [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/4004-12>.
15. Про затвердження методичних рекомендацій щодо забезпечення якості та безпеки товарів і послуг підприємств ресторанного господарства : наказ Міністерства економіки України від 22.07.2008 р. № 295 [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://uazakon.com/documents/date_e3/pg_gtcrog.htm

Основні літературні джерела:

16. БАРНА СПРАВА ТА МИСТЕЦТВО БАРИСТА : навч. посіб./ С.В. Майкова, О.Б. Маслійчук, Н.Я. Сусол - Київ: Вид-во «Каравела», 2023 р. – 168 с..
17. Ресторанна справа: навч. посіб./ С.В. Майкова, О.М. Вівчарук, О.Б. Маслійчук, І.Р. Удуд. Київ : Вид-во «Каравела», 2024. 424 с.
18. Основи барної справи та робота сомельє: навч. посіб. / С.В. Майкова, О.Б. Маслійчук, Н.Я. Сусол. Київ : Видавець ФОП Піча Ю.В., 2023 р. 124 с.
19. Організація готельно-ресторанної справи. Автор: Брич В.Я. Відділ: Економіка бізнесу Туризм Менеджмент, 2020
20. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства: Навчальний посібник – К.: Центр учбової літератури, 2007. – 280 с.
21. Архіпов В.В. Івникова А.В. Ресторанна справа: Асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані Навчальний посібник – К.: Фірма «ІНКОС», Центр навчальної літератури, 2007. – 382 с.
22. Архіпов В.В., Русавська В.А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства. – К: Центр учбової літератури, 2009. – 340 с.
23. П'ятницька Н.О. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства. – К.: КНТУ, 2005. – 632 с.

24. Зубар Н.М., Григорак М.Ю. Логістика в ресторанному господарстві: Навчальний посібник - К.: Центр учбової літератури, 2010. - 312 с.
25. Сало Я.М. Ресторанна справа: організація обслуговування населення на підприємствах харчування. Львів, в-во Афіша 2004 рік
26. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент. Автор: Нечаюк Л.І. 372 с. 2021 р.
27. Радченко С.Г. Етика бізнесу. Практикум: навч. посіб. - К.: КНТЕУ, 2006.-192с.
28. Стагінова Н.П., Радченко С.Г. Етика бізнесу. - К.:КНТЕУ, 2006.-192с.
29. Мазаракі А.А. та ін. Менеджмент: теорія і практика.–Х.: ТОВ "Атіка ЛТД", 2007. – 584 с.
30. Мельниченко С.В., Ведмідь Н.І. Менеджмент підприємства туристичної індустрії: Навч.-метод. посіб. для самот. вивчення дисципліни. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2005. – 218 с.
31. Литвиненко Т.С. Особливості організації дипломатичних прийомів К.: КНТЕУ, 2005
32. Гузар У. Є. Особливості планування діяльності менеджерів готельно-ресторанного бізнесу [Електронний ресурс] / У. Є.Гузар, О. І. Коркуна // Східна Європа: економіка, бізнес та управління. – 2019. №6 (23). – Режим доступу до ресурсу: <http://www.easterneurope-ebm.in.ua/23-2019-ukr>.
33. Заславська, К. А. Менеджмент підприємств малого бізнесу: навч. посіб. / К. А. Заславська; Харк. нац. екон. університет. Х.: Вид. ХНЕУ, 2011. 200 с.
34. Менеджмент готельно-ресторанного бізнесу: навч. посіб: / Г.Б. Мунін, Ю.О. Карягін, Х.Й. Роглев, С.І. Руденко; за заг. ред. М.М. Поплавського, О.О. Гаца. К.: Кондор, 2008. 460 с.
35. Менеджмент: навч. посіб. / [Гончарук А. Г. та ін.]; за ред. д-ра екон. наук А. Г. Гончарука; Одес. нац. акад. харч. технологій. О.: Фенікс, 2012. 296 с.
36. Менеджмент: практичні і лабораторні заняття: навч. посіб. / [О. Є. Кузьмін, І. С. Процик, Х. С. Передало, Р. З. Дарміць]; Нац. ун-т "Львів. політехніка". 2-ге вид., допов. і переробл. Л.: Вид-во Львів. політехніки, 2011. 172 с.
37. Організація готельно-ресторанної справи. Автор: Брич В.Я. Відділ: Економіка бізнесу Туризм Менеджмент Рік видання : 2020
38. Довідник бармена, Львів, Бібліос, 2000 р
39. Бабюк А.В. Безпека харчування: сучасні проблеми. Чернівці, в-во Книги ХХІ ст, 2005 рік - 455 ст
40. Збірник нормативних документів державного регулювання у сфері бізнесу / Уклад.: О.І.Череве, Л.П. Малюк, Г.В. Дейниченко. – Харків: “Фавор ЛТД”, 2003.
41. Сагайдак О.П. Дипломатичний протокол та етикет: Навч. посіб. – 2-ге вид., перероб. і доп. – К.: Знання, 2006. – 380 с.
42. Менеджмент ресторанного господарства: навч. посібник / Г. Т. П'ятницька, Н. О. П'ятницька, Л. В. Лукашова та ін.; за ред. Г. Т. П'ятницької. 2- ге вид., переробл. і допов. К.: КНТЕУ, 2010. 430 с.
43. Осовська Г. В. Менеджмент організацій: підручник / Г. В. Осовська, Л. Ц. Масловська, О. А. Осовський. К.: Кондор-Видавництво, 2014. 366 с
44. Палеха Ю. І. Менеджмент персоналу: навч. посіб. / Ю. І. Палеха. К.: Ліра-К. 2015. 346 с.

Інформаційні ресурси в мережі Internet:

- 1.Офіційний веб-портал Верховної Ради України [Електронний ресурс]. Режим доступу: <http://rada.gov.ua/>
- 2.Офіційний сайт Всесвітньої туристичної організації World Tourism Organization (UNWTO): [Електронний ресурс]. Режим доступу: <http://www2.unwto.org/>
- 3.Державна служба статистики України [Електронний ресурс]. Режим доступу: <http://www.ukrstat.gov.ua/>
- 4.Державне агентство розвитку туризму України [Електронний ресурс]. Режим доступу: <https://www.facebook.com/DARTUkraine/>

5. Платформа для управлінців. Проєкт CEO CLUB UKRAINE [Електронний ресурс]. Режим доступу: <https://executives.com.ua/>
6. <https://www.restorator.ua/> журнал Ресторатор
7. <https://hurma.work/blog/stvorennya-korporativnoyi-kulturi/> - Агенція створення КК
8. <http://www.management.com.ua/> – Інтернет портал для управлінців
9. <https://www.work.ua/guides/performance/2742/> кейси КК
10. <http://open.kmbs.ua/> - Інтелект-проєкт Києво-Могилянської бізнес-школи
11. <https://pos-sector.net/category/dlja-restoratora/> POS-сектор для рестораторів
12. <http://horeca.ua/ukr/> Готелі, Ресторани, Кейтеринг
13. <https://horeca-ukraine.com/category/horeca-info/analytics/>
14. <http://hotel-rest.com.ua/> Журнал «Академія гостинності»
15. <http://hotelbiz.com.ua/> Готельно-рестораний бізнес
16. <http://prohotelia.com.ua/> Готельний та рестораний бізнес

Додаток 1

Результати перегляду робочої програми навчальної дисципліни

Робоча програма перезатверджена на 20__ / 20__ н.р. без змін; зі змінами (Додаток __).
(потрібно підкреслити)

протокол № __ від «__» _____ 20__ р. Завідувач кафедри _____
(підпис) (Прізвище ініціали)

Робоча програма перезатверджена на 20__ / 20__ н.р. без змін; зі змінами (Додаток __).
(потрібно підкреслити)

протокол № __ від «__» _____ 20__ р. Завідувач кафедри _____
(підпис) (Прізвище ініціали)

Робоча програма перезатверджена на 20__ / 20__ н.р. без змін; зі змінами (Додаток __).
(потрібно підкреслити)

протокол № __ від «__» _____ 20__ р. Завідувач кафедри _____
(підпис) (Прізвище ініціали)

Робоча програма перезатверджена на 20__ / 20__ н.р. без змін; зі змінами (Додаток __).
(потрібно підкреслити)

протокол № __ від «__» _____ 20__ р. Завідувач кафедри _____
(підпис) (Прізвище ініціали)

Додаток 2

	Освітня програма	Робоча програма
ЗК	7, 11, 12, 13	7, 11, 12, 15
ФК	5, 7, 16, 20	1, 3, 4, 5, 6, 9, 10, 12
ПРН	9, 11	2, 3, 8, 9