

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
УМАНСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи

«ЗАТВЕРДЖУЮ»

Гарант освітньої програми

_____  Раїса КОЖУХІВСЬКА

" 19 " 08 2025 р.

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
«ОРГАНІЗАЦІЯ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА»

Освітній рівень: перший (бакалаврський)
Галузь знань: І «Транспорт та послуги»
Спеціальність: ІЗ «Туризм та рекреація»
Освітня програма: Туризм
Факультет: менеджменту

Умань – 2025 р.

Робоча програма навчальної дисципліни «Організація ресторанного господарства» для здобувачів вищої освіти спеціальності ІЗ «Туризм та рекреація» освітньо-професійної програми «Туризм». Умань: УНУ, 2025. 33с.

Розробник: к.е.н., доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи



Любов КОВАЛЕНКО

Робоча програма затверджена на засіданні кафедри туризму та готельно-ресторанної справи

Протокол від «19» серпня 2025 року № 1

Завідувач кафедри



Діана НАГЕРНІЮК

«19» серпня 2025 року

Схвалено науково-методичною комісією факультету менеджменту

Протокол від «20» серпня 2025 року № 1

Голова



Марина ГОМЕНІЮК

«20» серпня 2025 року

1. ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Найменування показників	Галузь знань, спеціальність, освітній рівень, назва освітньої програми	Характеристика навчальної дисципліни
		<i>денна форма навчання</i>
Кількість кредитів – 4,0	Галузь знань <u>І «Транспорт та послуги»</u>	<i>Обов'язкова</i>
Модулів – 2	Спеціальність <u>ІЗ «Туризм та рекреація»</u>	Рік підготовки: ІІІ-й
Змістових модулів – 4		Семестр: 6-й
Індивідуальне науково-дослідне завдання: -		Лекції: 26 год.
Загальна кількість годин – 135		Практичні: 28 год.
Тижневих годин навчання аудиторних – 3,0; самостійної роботи студента – 4,0	Освітній рівень: <i>перший (бакалаврський)</i> Освітньо-професійна програма: <i>«Туризм»</i>	Самостійна робота: 66 год.
		<i>Індивідуальні завдання:</i> -
		Форма підсумкового контролю – екзамен

2. МЕТА ТА ЗАВДАННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Курс «Організація ресторанного господарства» спрямований на вивчення основ структури, змісту, функцій технологічного процесу ресторанних послуг.

Метою дисципліни «Організація ресторанного господарства» набуття теоретичних знань і практичних навичок із сучасної організації виробництва в закладах ресторанного господарства, які забезпечують формування у студентів організаторських здібностей, вироблення практичних навичок і вмінь вирішення поставлених завдань в процесі виробничої діяльності, вивчення загальних закономірностей та сучасних методів організації виробничих процесів у закладах ресторанного господарства, освоєння принципів обслуговування різних контингентів споживачів у закладах та поза їх межами і особливості їх розвитку на сучасному етапі.

Завданням вивчення дисципліни є теоретична та практична підготовка фахівців з таких питань: організація моделювання процесу повсякденного обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства; матеріально-технічне забезпечення процесу обслуговування у закладах ресторанного господарства; організація постачання підприємств; організація складського та тарного господарства; організація роботи виробничих цехів підприємств ресторанного господарства і т. ін.

Пререквізити: Дисципліна «Організація ресторанного господарства» базується на знаннях гуманітарних, фундаментальних професійно-орієнтованих дисциплін. Для вивчення цього курсу необхідно засвоїти такі дисципліни: «Історія та культура України», «Психологія», «Іноземна мова», «Інформаційні системи та технології», «Основи туризмознавства», «Професійна етика та комунікативні технології» та ряд інших.

Постреквізити: набуті здобувачем вищої освіти знання при вивченні освітнього компонента «Організація ресторанного господарства» є обов'язковими для таких складових подальшого навчання: «Організація підприємницької діяльності», «Організація сільського (зеленого) туризму», «туроперейтинг», виробнича практика, кваліфікаційна робота.

У процесі реалізації програми дисципліни «Організація ресторанного господарства» формуються наступні компетентності із передбачених освітньою програмою (табл. 2.1):

Таблиця 2.1.

Матриця компетентностей і програмних результатів навчання, що формуються під час вивчення навчальної дисципліни «Організація ресторанного господарства»

Шифр компетентності	Компетентності	Шифр програмних результатів навчання	Програмні результати навчання
Загальні компетентності (ЗК)			
ЗК03	Здатність діяти соціально відповідально та свідомо	РН 06	Застосовувати у практичній діяльності принципи і методи організації та технології обслуговування туристів
		РН 16	Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості
Спеціальні (фахові) компетентності (СК)			
СК02	Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях	РН 06	Застосовувати у практичній діяльності принципи і методи організації та технології обслуговування туристів
СК06	Розуміння процесів організації туристичних подорожей і комплексного туристичного обслуговування (готельного, ресторанного, транспортного, екскурсійного, рекреаційного)	РН 06	Застосовувати у практичній діяльності принципи і методи організації та технології обслуговування туристів

Методи навчання та засоби діагностики, що відповідають визначеним результатам навчання за навчальною дисципліною «Організація ресторанного господарства», наведено у табл. 2.2, 2.3.

Таблиця 2.2

Результати, методи навчання та методи контролю за навчальною дисципліною «Організація ресторанного господарства»

Результати навчання за навчальною дисципліною		Методи навчання	Методи контролю
1	Знання:		
1.1	Концептуальні знання, набуті в процесі навчання та професійної діяльності, включаючи певні знання сучасних досягнень	Активна участь у розгляді лекційного матеріалу Обговорення лекційного матеріалу	Усне опитування, тестування, розв'язування ситуаційних завдань, підготовка та представлення

1.2	Критичне осмислення основних теорій, принципів, методів і понять у навчанні та професійній діяльності	Міні-лекція Презентація за темою заняття Підготовка і захист реферативного матеріалу	презентацій, рефератів, міні-лекцій, складання комплексного кросворду, виконання модульних контрольних заходів, підсумковий контроль
2	Уміння/навички:		
2.1	Здатність інтегрувати знання та розв'язувати складні задачі у широких або мультидисциплінарних контекстах	Активна участь у розгляді лекційного матеріалу Обговорення лекційного матеріалу Міні-лекція Презентація за темою заняття Підготовка і захист реферативного матеріалу	Усне опитування, тестування, розв'язування ситуаційних завдань, підготовка та представлення презентацій, рефератів, міні-лекцій, складання комплексного кросворду, виконання модульних контрольних заходів, підсумковий контроль.
2.2	Здатність розв'язувати проблеми у нових або незнайомих середовищах за наявності неповної або обмеженої інформації з урахуванням аспектів соціальної та етичної відповідальності		
3	Комунікація:		
3.1	Донесення до фахівців і нефахівців інформації, ідей, проблем, рішень та власного досвіду в галузі професійної діяльності	Активна участь у розгляді лекційного матеріалу Обговорення лекційного матеріалу Міні-лекція Презентація за темою заняття Рольові ігри Підготовка і захист реферативного матеріалу	Усне опитування, тестування, розв'язування ситуаційних завдань, підготовка та представлення презентацій, рефератів, міні-лекцій, складання комплексного кросворду, виконання модульних контрольних заходів, підсумковий контроль.
4	Відповідальність і автономія:		
4.1	Управління комплексними діями або проектами, відповідальність за прийняття рішень у непередбачуваних умовах	Активна участь у розгляді лекційного матеріалу Обговорення лекційного матеріалу Міні-лекція Презентація за темою заняття Підготовка і захист реферативного матеріалу	Усне опитування, тестування, розв'язування ситуаційних завдань, підготовка та представлення презентацій, рефератів, міні-лекцій, складання комплексного кросворду, виконання модульних контрольних заходів, підсумковий контроль.

4.2	Відповідальність за внесок до професійних знань і практики та/або оцінювання результатів діяльності команд та колективів	Активна участь у розгляді лекційного матеріалу Обговорення лекційного матеріалу Міні-лекція Презентація за темою заняття Підготовка і захист реферативного матеріалу	Усне опитування, тестування, розв'язування ситуаційних завдань, підготовка та представлення презентацій, рефератів, міні-лекцій, складання комплексного кросворду, виконання модульних контрольних заходів, підсумковий контроль.
-----	--	--	---

Таблиця 2.3.

Методи навчання та методи контролю програмних результатів навчання з навчальної дисципліни «Організація ресторанного господарства»

Програмний результат навчання		Метод навчання	Методи контролю
РН 06	Застосовувати у практичній діяльності принципи і методи організації та технології обслуговування туристів	Активна участь у розгляді лекційного матеріалу Обговорення лекційного матеріалу Міні-лекція Презентація за темою заняття Підготовка і захист реферативного матеріалу	Усне опитування, тестування, розв'язування ситуаційних завдань, підготовка та представлення презентацій, рефератів, міні-лекцій, складання комплексного кросворду, виконання модульних контрольних заходів, підсумковий контроль
РН 16	Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості	Активна участь у розгляді лекційного матеріалу Обговорення лекційного матеріалу Міні-лекція Презентація за темою заняття Рольові ігри Підготовка і захист реферативного матеріалу	Усне опитування, тестування, розв'язування ситуаційних завдань, підготовка та представлення презентацій, рефератів, міні-лекцій, складання комплексного кросворду, виконання модульних контрольних заходів, підсумковий контроль

3. ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Змістовий модуль 1. Особливості діяльності підприємств ресторанного господарства

Тема 1: Історія розвитку закладів ресторанного господарства

Виникнення перших закладів харчування. Розвиток кулінарного мистецтва. Виникнення нових закладів харчування у XVI - на початку XX ст. Сучасні тенденції розвитку ресторанного господарства у світі та Україні.

Тема 2. Особливості організації та управління підприємствами ресторанного господарства

Поняття ресторанного господарства та його місце в індустрії гостинності. Основні типи підприємств ресторанного господарства. Класифікація підприємств ресторанного господарства. Особливості послуг закладів ресторанного господарства.

Змістовий модуль 2. Основи організації роботи закладів ресторанного господарства

Тема 3. Технологічний процес виробництва продукції в закладах ресторанного господарств

Приймання продовольчої сировини і харчових продуктів. Зберігання харчових продуктів. Механічна та гідромеханічна обробка сировини. Теплова обробка напівфабрикатів і приготування готової їжі. Зберігання готової продукції. Організація споживання їжі. Принципи складання рецептур на продукцію ресторанного господарства. Загальна характеристика продукції підприємств ресторанного господарства.

Тема 4. Організація та структура виробництва підприємств ресторанного господарства

Загальні вимоги до матеріальної бази для організації обслуговування відвідувачів. Структура виробництва. Приміщення для споживачів. Обладнання і меблі для торгових приміщень. Столовий посуд, приладдя та білизна.

Змістовий модуль 3. Основи технологічного процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства

Тема 5. Організація та технологія процесів обслуговування на підприємствах ресторанного господарства

Підготовка приміщень до обслуговування відвідувачів. Організація обслуговування відвідувачів. Класифікація умов харчування та методів обслуговування. Види сервісу. Поняття, класифікація та порядок розробки меню.

Тема 6. Якість обслуговування на підприємствах ресторанного господарства

Поняття якості послуг на підприємствах ресторанного господарства. Якість ресторанної продукції. Організація контролю за якістю продукції. Вимоги до закладів ресторанного господарства. Стандартизація та сертифікація.

Змістовий модуль 4. Послуга харчування в сільському(зеленому) туризмі

Тема 7. Організація харчування в сільському (зеленому) туризмі

Основи сільської гостинності. Виробництво продуктів харчування. Організації надання послуг харчування. Особливості обслуговування і харчування іноземних гостей і традиційне харчування. Гігієнічно-санітарні вимоги, пов'язані з харчуванням гостей і веденням нічліжної бази.

4. СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

№ з/П	Назви змістових модулів і тем	Кількість годин			
		Лекції	Практичні	Самостійна робота	Індивідуальна робота
Модуль 1					
Змістовий модуль 1. Особливості діяльності підприємств ресторанного господарства					
1.	Тема 1. Історія розвитку закладів ресторанного господарства	2	2	6	-
2.	Тема 2. Особливості організації та управління підприємствами ресторанного господарства	4	4	10	-
Разом за змістовим модулем 1		6	6	16	-
Змістовий модуль 2. Основи організації роботи закладів ресторанного господарства					
3.	Тема 3. Технологічний процес виробництва продукції в закладах ресторанного господарств	4	4	10	-
4.	Тема 4. Організація та структура виробництва підприємств ресторанного господарства	6	6	14	-
Разом за змістовим модулем 2		10	10	24	-
Змістовий модуль 3. Основи технологічного процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства					
5.	Тема 5. Організація та технологія процесів обслуговування на підприємствах ресторанного господарства	4	4	8	-
6.	Тема 6. Якість обслуговування на підприємствах ресторанного господарства	4	4	8	-
Разом за змістовим модулем 3		8	8	16	-
Змістовий модуль 4. Послуга харчування в сільському (зеленому) туризмі					
7.	Тема 7. Організація харчування в сільському (зеленому) туризмі	2	4	10	-
Разом за змістовим модулем 4		2	4	10	
Модуль 2					
Курсова робота		-	-	-	-
Усього годин		26	28	66	-

5. ТЕМИ ПРАКТИЧНИХ ЗАНЯТЬ

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
Змістовий модуль 1. Особливості діяльності підприємств ресторанного господарства		
1.	Тема 1. Історія розвитку закладів ресторанного господарства	2
2.	Тема 2. Особливості організації та управління підприємствами ресторанного господарства	4
Разом за змістовим модулем 1		6
Змістовий модуль 2. Основи організації роботи закладів ресторанного господарства		
3.	Тема 3. Технологічний процес виробництва продукції в закладах ресторанного господарств	4
4.	Тема 4. Організація та структура виробництва підприємств ресторанного господарства	6
Разом за змістовим модулем 2		10
Змістовий модуль 3. Основи технологічного процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства		
5.	Тема 5. Організація та технологія процесів обслуговування на підприємствах ресторанного господарства	4
6.	Тема 6. Якість обслуговування на підприємствах ресторанного господарства	4
Разом за змістовим модулем 3		8
Змістовий модуль 4. Послуга харчування в сільському (зеленому) туризмі		
7.	Тема 7. Організація харчування в сільському (зеленому) туризмі	4
Разом за змістовим модулем 4		4
Усього		28

6. САМОСТІЙНА РОБОТА

№ п/п	Назва теми	Кількість годин
Змістовий модуль 1. Особливості діяльності підприємств ресторанного господарства		
1.	Тема 1. Історія розвитку закладів ресторанного господарства	6
2.	Тема 2. Особливості організації та управління підприємствами ресторанного господарства	10
Разом за змістовим модулем 1		16
Змістовий модуль 2. Основи організації роботи закладів ресторанного господарства		
3.	Тема 3. Технологічний процес виробництва продукції в закладах ресторанного господарств	10
4.	Тема 4. Організація та структура виробництва підприємств ресторанного господарства	14
Разом за змістовим модулем 2		24
Змістовий модуль 3. Основи технологічного процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства		
5.	Тема 5. Організація та технологія процесів обслуговування на підприємствах ресторанного господарства	8
6.	Тема 6. Якість обслуговування на підприємствах ресторанного господарства	8
Разом за змістовим модулем 3		16
Змістовий модуль 4. Послуга харчування в сільському (зеленому) туризмі		
7.	Тема 7. Організація харчування в сільському(зеленому) туризмі	10
Разом за змістовим модулем 4		10
Усього		66

Для опанування матеріалу дисципліни «Організація ресторанного господарства» окрім лекційних та практичних занять, тобто аудиторної роботи, значну увагу необхідно приділяти самостійній роботі.

Основні види самостійної роботи студента:

1. Вивчення додаткової літератури.
2. Робота з довідковими матеріалами.
3. Підготовка до практичних занять.
4. Опрацювання окремих частин програми в межах тем, які не викладаються на лекціях.
5. Підготовка до проміжного й підсумкового контролю.
6. Виконання індивідуального науково-дослідного завдання.

7. МЕТОДИ НАВЧАННЯ

Основний метод навчання – використання спеціальних консультативно-контрольних навчальних технологій під час проведення лекційних, практичних та інноваційних форм практичних занять. Також методи усного викладу знань; закріплення навчального матеріалу; самостійної роботи студентів з осмислення й засвоєння нового матеріалу, роботи із застосування знань на практиці та вироблення вмінь і навичок; перевірки та оцінювання знань, умінь і навичок.

Методи навчання, що використовуються під час вивчення дисципліни, можна виокремити в наступні групи:

- словесні (лекція, пояснення, бесіда, консультація);
- наочні (ілюстрації, презентації, роздатковий матеріал тощо);
- практичні (практичні роботи, реферати, презентації тощо);
- методи стимулювання і мотивації навчально-пізнавальної (наукової) діяльності (навчальні дискусії, перегляд навчальних кінофільмів, наукова робота і т. ін.).

Лекції супроводжуються демонстрацією схем, таблиць, зображень з мультимедійним супроводом. Обговорення тематичних зображень дає змогу візуально сприймати інформацію, сприяє розвитку асоціативного мислення та кращому засвоєнню матеріалу.

Семінари-дискусії передбачають обмін думками та поглядами учасників щодо даної теми, а також розвивають мислення, допомагають формувати погляди і переконання, виробляють вміння формулювати думки і висловлювати їх, вчать оцінювати пропозиції інших людей, критично підходити до власних поглядів.

Міні-лекції передбачають викладення навчального матеріалу за короткий проміжок часу і характеризуються значною ємністю, складністю логічних побудов, образів, доказів та узагальнень. Міні-лекції проводяться, як правило, як частина заняття-дослідження. На початку проведення міні-лекції за вказаними темами лектор акцентує увагу студентів на необхідності представити викладений лекційний матеріал у так званому структурно-логічному вигляді. На розгляд виносяться питання, які зафіксовані у плані лекцій, але викладаються вони стисло.

Робота в малих групах дає змогу структурувати лекційні або практичні заняття за формою і змістом, створює можливості для участі кожного студента в роботі за темою заняття, забезпечує формування особистісних якостей та досвіду соціального спілкування. Після висвітлення проблеми або стислого викладання матеріалу (при використанні міні-лекцій) студентам пропонується об'єднуватися у групи по 5-6 осіб і презентувати наприкінці заняття своє бачення та сприйняття матеріалу.

Презентації – виступи перед аудиторією, що використовуються для представлення певних досягнень, результатів роботи групи, звіту про виконання самостійних завдань. Однією з позитивних рис презентації та її переваг за умови використання в навчальному процесі є обмін досвідом, який здобули студенти під час роботи в певній малій групі.

Ділові та рольові ігри – форма активізації студентів, внаслідок якої вони задіяні в процесі інсценізації певної виробничої ситуації в ролі безпосередніх учасників подій.

8. МЕТОДИ КОНТРОЛЮ

Головний засіб досягнення поставлених цілей – комбінація поточного, модульного та підсумкового контролю знань студентів. Підсумкова рейтингова оцінка складається з підсумкових модульних рейтингових оцінок та екзаменаційної оцінки. Модульна рейтингова оцінка включає поточну модульну рейтингову оцінку (бали за виконання практичних задач і самостійну роботу) та контрольну модульну оцінку (бали за виконання модульного тестового завдання).

Контроль роботи студентів проводиться в наступних формах: поточне тестування та опитування; усне опитування; підсумкове тестування з кожного змістовного модуля; підготовка та презентація реферату, міні-лекції; підготовка до видання наукових статей, тез для участі в конференціях.

Завдання науково-дослідного характеру (у % від кількості балів, виділених на завдання із заокругленням до цілого числа): 0% – завдання не виконано; 40% – завдання виконано частково, висновки не аргументовані і не конкретні, матеріал підготовлено недбало; 60% – завдання виконано повністю, висновки містять окремі недоліки, судження студента не достатньо аргументовані, матеріал підготовлено з незначним відхиленням від вимог; 80% – завдання виконано повністю і вчасно, проте містить окремі несуттєві недоліки не системного характеру; 100% – завдання виконано правильно, вчасно і без зауважень.

9. РОЗПОДІЛ БАЛІВ, ЯКІ ОТРИМУЮТЬ СТУДЕНТИ ПРИ ФОРМІ КОНТРОЛЮ «ЕКЗАМЕН»

Поточний (модульний) контроль											Підеумковий контроль	Сума
Змістовий модуль 1			Змістовий модуль 2			Змістовий модуль 3			Змістовий модуль 4			
T1	T2	МК	T3	T4	МК	T5	T6	МК	T7	МК		
5	5	3	9	9	3	10	9	5	9	3		
70											30	100

10. ШКАЛА ОЦІНЮВАННЯ: НАЦІОНАЛЬНА ТА ECTS

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену, курсового проекту (роботи), практики	для заліку
90 – 100	A	відмінно	зараховано
82-89	B	добре	
74-81	C		
64-73	D	задовільно	
60-63	E		
35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
0-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

11. МЕТОДИЧНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ

Методичне забезпечення організації освітнього процесу з навчальної дисципліни «Організація ресторанного господарства» включає:

- освітньо-професійну програму;
- робочу програму навчальної дисципліни;
- конспект лекцій з навчальної дисципліни;

Коваленко Л.Г. Опорний конспект лекцій з навчальної дисципліни «Організація ресторанного господарства» для здобувачів вищої освіти спеціальності ІЗ «Туризм та рекреація» освітньої програми «Туризм». Перший рівень вищої освіти (бакалаврський). Умань, УНУ, 2025. 144 с.;

- плани практичних занять і методичні рекомендації щодо їх проведення:

Коваленко Л.Г. Інструктивно-методичні матеріали до практичних занять з дисципліни «Організація ресторанного господарства» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти денної форми навчання спеціальності ІЗ «Туризм та рекреація» освітньої програми «Туризм». Перший рівень вищої освіти (бакалаврський). Умань, УНУ, 2025. 24 с.;

- завдання для самостійної роботи студента і методичні рекомендації щодо їх виконання:

Коваленко Л.Г. Методичні вказівки до самостійної роботи з дисципліни «Організація ресторанного господарства» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти денної форми навчання спеціальності ІЗ «Туризм та рекреація» освітньої програми «Туризм». Перший рівень вищої освіти (бакалаврський). Умань, УНУ, 2025. 30 с.;

- засоби діагностики знань та умінь студентів;
- завдання для модульного та підсумкового контролю знань;
- рекомендована література.

12. РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

Нормативна література

1. Конституція України.
2. Закони України:
 - 2.1. «Про захист прав споживачів» від 12.05.91.-№1023-XII.
 - 2.2 «Про безпечність та якість харчових продуктів» від 236.12.97 № 771/97-ВР.
 - 2.3 «Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення» від 02.11.04 №2137-IV.
3. Правила роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства (Наказ Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 24.07.02.-№219).
4. Рекомендовані норми технічного оснащення закладів громадського харчування (Наказ Міністерства економіки та з питань Європейської інтеграції України від 03.01.03.№2).
5. Збірник нормативних документів державного регулювання у сфері ресторанного бізнесу. Харків: ХДУХТ, 2003.
6. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів для 29 підприємств громадського харчування всіх форм власності. К.:А.С.К., 2000.
7. ДСТУ 3862-99 «Громадське харчування. Терміни та визначення» (зі змінами) (Наказ Держстандарту України від 26.03.99 № 163).
8. ДСТУ 4281-2004 «Заклади ресторанного господарства. Класифікація». К.: Держстандарт України, 2004.

Базова література

1. Організація готельно-ресторанної справи : наук.-допом. бібліогр. покажч. / [упоряд. О. В. Олабоді, Т. П. Фесун] ; Нац. ун-т харч. технол., Наук.-техн. б-ка. Київ, 2021. 213 с.
2. Нагернюк Д.В., Коваленко Л.Г. Особливості сфери гостинності: дефініція поняття «гостинність». *Інфраструктура ринку*. 2021. №59. URL: <http://www.market-infr.od.ua/uk/>
3. Радченко Л.О., Пивоваров П.П., Новікова О.В., Льовшина Л.Д., Ніколаєнко-Ломакіна А.М. Особливості ресторанного сервісу. Обслуговування іноземних туристів: Навчальний посібник. Х.: Світ книг, 2020. 288 с.
4. Готельно-ресторанна справа. Навчально-методичне видання. [Б.М. Андрушків, Л.Я. Малюта, Г.Й. Островська та ін.]. Тернопіль : ФОП Паляниця В.А., 2018. 268 с.
5. Ковешніков В.С., Матвієнко А.Т., Разметова О.Г. Організація готельно-ресторанного господарства : Навч. посіб. Київ : Видавництво Ліра-К, 2018. 564 с.
6. Коваленко Л.Г., Непочатенко В.О., Нагернюк Д.В. Організація ресторанного господарства. ВПЦ «Візаві», Умань, 2018. 374 с.
7. Островська Г.Й. Особливості розвитку готельно-ресторанної справи: кухні народів світу. Навчальний посібник. Тернопіль : Підручники і посібники, 2018. 268 с.

8. Мазаракі А. А., Шаповал С. Л., Мельниченко С. В. HoReCa : навчальний посібник для студентів вищих навчальних закладів. Ресторани. Київ : КНТЕУ, 2017. 311 с.

9. HoReCa: навч. посіб.: у 3т. Т.3. Кейтеринг (2-вид.) / за заг. ред. А.А. Мазаракі. К.: КНТЕУ, 2017. 426 с.

10. Коваленко Л.Г. Мотивація персоналу підприємств готельно-ресторанного господарства. *Глобальні та національні проблеми економіки*. №16. 2017. С. 173 – 181. Режим доступу: <http://global-national.in.ua/>

11. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства. Навч. посіб. 3-тє вид. К.: Центр учбової літератури, 2016. 280 с.

12. П'ятницька Г.Т. Ресторанне господарство України: ринкові трансформації, інноваційний розвиток, структурна переорієнтація: монографія. К.: КНТЕУ, 2015. 465 с.

Інформаційні ресурси

1. Державна служба статистики України : офіційний вебсайт. URL: <http://www.ukrstat.gov.ua/>

2. Аналітичні публікації з проблем гостинності. URL: <http://prohotelia.com.ua>.

3. Ресторатор [Електронний ресурс] : [сайт журналу]. – Режим доступу: www.rcstorator.com.ua.

4. ДСТУ 3862-99. Ресторанне господарство. Терміни та визначення. URL: <http://www.nau.kiev.ua/nau10/ukr/getcnt.php?uid=1022.260.0&nobreak>.

5. Наукова бібліотека ім. Вернадського. URL: <http://www.nbuv.gov.ua>.

6. Бізнес в Україні. URL:<http://www.ukrbiz.net>.

13. ЗМІНИ В РОБОЧІЙ ПРОГРАМІ

У робочій програмі відповідно до освітньо-професійної програми «Туризм» переглянуто структуру навчальної дисципліни в частині кількості годин виділених на аудиторну та позааудиторну роботу, оновлено методичне забезпечення, список рекомендованої літератури та інформаційні ресурси.