

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
УМАНСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ САДІВНИЦТВА

Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи

«ЗАТВЕРДЖУЮ»

Гарант освітньої програми

Р.Б. Кожухівська

«30» серпня 2021 р.

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

«ОРГАНІЗАЦІЯ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА»

Освітній рівень: *перший (бакалаврський)*

Галузь знань: *24 «Сфера обслуговування»*

Спеціальність: *242 «Туризм»*

Освітньо-професійна програма: *«Туризм»*

Факультет: *менеджменту*

Робоча програма навчальної дисципліни «Організація ресторанного господарства» для здобувачів вищої освіти спеціальності 242 «Туризм» освітньо-професійної програми «Туризм». Умань: Уманський НУС, 2021. 17 с.

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

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

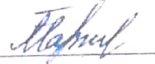
Протокол від « 30 » серпня 2021 року № 1

Завідувач кафедри  Л.В. Транченко

« 30 » серпня 2021 року

Схвалено науково-методичною комісією факультету менеджменту

Протокол від « 31 » 08 2021 року № 1

Голова  М.О. Гоменюк

« 31 » 08 2021 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 – 4,5	Галузь знань 24 «Сфера обслуговування»	Обов'язкова
Модулів – 2	Спеціальність 242 «Туризм»	Рік підготовки: III-й
Змістових модулів – 4		Семестр: 6-й
Індивідуальне науково-дослідне завдання: <u>курсова робота</u>		Лекції: 28 год.
Загальна кількість годин – 135		Практичні: 32 год.
Тижневих годин навчання аудиторних – 4,0; самостійної роботи студента – 4,0	Освітній рівень: <i>перший (бакалаврський)</i> Освітньо-професійна програма: «Туризм»	Самостійна робота: 45 год.
		<i>Індивідуальні завдання:</i> 30 год.
		Форма підсумкового контролю – ПМК, курсова робота, 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.

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», «Професійна етика та комунікативні технології» та ряд інших.

Навчальна дисципліна «Організація ресторанного господарства» є базовою для написання курсових, кваліфікаційних робіт студентів.

У результаті вивчення дисципліни «Організація ресторанного господарства» студент повинен **оволодіти такими компетентностями:**

загальні:

- здатність діяти соціально відповідально та свідомо.

фахові:

- здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях;
- розуміння процесів організації туристичних подорожей і комплексного туристичного обслуговування (готельного, ресторанного, транспортного, екскурсійного, рекреаційного).

Програмними результатами навчання з дисципліни «Організація ресторанного господарства» є:

- застосовувати у практичній діяльності принципи і методи організації та технології обслуговування туристів;
- діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості.

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	4	-
2.	Тема 2. Особливості організації та управління підприємствами ресторанного господарства	4	4	8	-
Разом за змістовим модулем 1		6	6	12	-
Змістовий модуль 2. Основи організації роботи закладів ресторанного господарства					
3.	Тема 3. Технологічний процес виробництва продукції в закладах ресторанного господарств	4	6	8	-
4.	Тема 4. Організація та структура виробництва підприємств ресторанного господарства	8	8	10	-
Разом за змістовим модулем 2		12	14	18	-
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	6	-
6.	Тема 6. Якість обслуговування на підприємствах ресторанного господарства	4	4	4	-
Разом за змістовим модулем 3		8	8	10	-
Змістовий модуль 4. Послуга харчування в сільському (зеленому) туризмі					
7.	Тема 7. Організація харчування в сільському (зеленому) туризмі	2	4	5	-
Разом за змістовим модулем 4		2	4	5	
Модуль 2					
Курсова робота		-	-	-	30
Усього годин		28	32	45	30

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	6
4.	Тема 4. Організація та структура виробництва підприємств ресторанного господарства	8
Разом за змістовим модулем 2		14
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		32

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	4
2.	Тема 2. Особливості організації та управління підприємствами ресторанного господарства	8
Разом за змістовим модулем 1		12
Змістовий модуль 2. Основи організації роботи закладів ресторанного господарства		
3.	Тема 3. Технологічний процес виробництва продукції в закладах ресторанного господарств	8
4.	Тема 4. Організація та структура виробництва підприємств ресторанного господарства	10
Разом за змістовим модулем 2		18
Змістовий модуль 3. Основи технологічного процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства		
5.	Тема 5. Організація та технологія процесів обслуговування на підприємствах ресторанного господарства	6
6.	Тема 6. Якість обслуговування на підприємствах ресторанного господарства	4
Разом за змістовим модулем 3		10
Змістовий модуль 4. Послуга харчування в сільському (зеленому) туризмі		
7.	Тема 7. Організація харчування в сільському(зеленому) туризмі	5
Разом за змістовим модулем 4		5
Усього		45

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. ІНДИВІДУАЛЬНІ ЗАВДАННЯ

Курсову роботу з дисципліни виконують за матеріалами закладів ресторанного господарства різного формату, що дає змогу студентам закріпити теоретичні та практичні знання, здобуті ними на лекціях та під час практичних занять; набути навички самостійної роботи з використанням елементів творчого пошуку; виробити вміння узагальнювати теоретичні матеріали, аналізувати самостійно отриману практичну інформацію; працювати зі спеціальною літературою, довідковими виданнями, Інтернет-ресурсами; розвинути навички формулювання власних висновків, чіткої аргументації, обґрунтування рекомендацій та пропозицій.

Орієнтована тематика курсових робіт та регламент їх виконання встановлюється на початку навчального семестру. Студент самостійно вибирає тему курсової роботи і узгоджує її з науковим керівником.

Основні етапи виконання курсової роботи складаються з:

- вибору теми курсової роботи і узгодження її з науковим керівником;
- складання та затвердження плану курсової роботи;
- отримання завдання на курсову роботу;
- вивчення спеціальної літератури;
- збору вихідної інформації у закладах ресторанного господарства, що зараз працюють;
- аналізу отриманих матеріалів і проведення досліджень;
- формування первинного тексту курсової роботи;
- консультування у керівника;
- формування остаточного тексту курсової роботи;
- оформлення роботи згідно з вимогами;
- подання на рецензування керівникові;
- захист роботи.

7.1. Орієнтована тематика індивідуального науково-дослідного завдання (курсівної роботи):

1. Організація зберігання товарів та забезпечення ними виробництва ресторану (їдальні) _____
2. Організація постачання продовольчих товарів і предметів матеріально-технічного призначення ресторану (кафе, їдальні) _____
3. Організація роботи овочевого цеху в ресторані (їдальні) _____
4. Організація роботи м'ясо-рибного цеху на прикладі ресторану (їдальні) _____
5. Організація роботи холодного цеху на прикладі ресторану (їдальні) _____
6. Організація роботи гарячого цеху на прикладі ресторану (їдальні) _____
7. Організація роботи кондитерського цеху закладу ресторанного _____

господарства на прикладі _____

8. Організація виробничої діяльності ресторану _____

9. Організація процесу обслуговування споживачів офіціантами у загальнодоступному закладі ресторанного господарства

10. Особливості обслуговування учасників офіційних заходів в ресторані _____

11. Організація процесу обслуговування споживачів у закладі швидкого обслуговування (піцерії) _____

12. Організація обслуговування бенкету у ресторані (кафе) _____

13. Організація обслуговування новорічного бенкету у ресторані (кафе) _____.

14. Організація обслуговування святкових заходів (на прикладі бенкет-фуршету) в ресторані _____

15. Організація обслуговування іноземних туристів повносервісними закладами ресторанного господарства

16. Організація обслуговування споживачів у видовищних закладах (театрах, коцертних залах)

17. Організація обслуговування споживачів закладами ресторанного господарства на транспорті (повітряний, залізничний, морський, автомобільний транспорт)

18. Організація надання послуг з кейтерингу в діючих закладах ресторанного господарства

19. Організація виробництва та обслуговування відвідувачів закладами ресторанного господарства формату швидкого обслуговування (на прикладі _____).

20. Аналіз господарської діяльності ресторану (кафе, бару) _____

21. Організація роботи бару _____

22. Удосконалення організації виробництва у закладах ресторанного господарства.

23. Удосконалення організації обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.

24. Удосконалення організації харчування за місцем роботи або навчання.

25. Удосконалення організації постачання і роботи складського господарства закладів ресторанного господарства.

26. Модернізація виробничо-господарської діяльності ресторану (кафе, спеціалізованого закладу) _____

27. Організація рекламної діяльності закладів ресторанного господарства.

28. Впровадження інноваційних технологічних процесів у закладах ресторанного господарства.

29. Впровадження інноваційних видів сировини та устаткування в ресторанному господарстві на прикладі _____

30. Впровадження нової послуги в закладі ресторанного господарства (на прикладі _____).

8. 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 и 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.

9. 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 небало; 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.

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

Поточний (модульний) контроль											Підсумковий 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. 1. НОРМИ РОЗПОДІЛУ ОЦІНОЧНИХ БАЛІВ ЗА ВИКОНАННЯ ТА ЗАХИСТ КУРСОВОЇ РОБОТИ ВІДПОВІДНО ДО ВИМОГ КРЕДИТНО-ТРАНСФЕРНОЇ СИСТЕМИ

Критерій за яким оцінюється робота	Рейтинговий бал	Бал перевірки
1. Перевірка курсової роботи:	70	
- відповідність змісту курсової роботи завданню та вимогам навчально-методичних рекомендацій щодо її виконання	45	
- самостійність вирішення поставленої задачі, виконання розрахунків, графіків та таблиць	10	
- наявність елементів науково-дослідного характеру	5	
- використання комп'ютерних технологій	5	
- відповідність стандартам оформлення	5	
2. Захист курсової роботи, у тому числі:	30	
- доповідь	10	
- правильність відповідей на поставлені запитання	20	
Всього	100	

11. 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 242 «Туризм» освітньої програми «Туризм». Перший рівень вищої освіти (бакалаврський). Умань, УНУС, 2021. 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 242 «Туризм» освітньо-професійної програми «Туризм». Умань: Уманський НУС, 2021. 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 242 «Туризм» освітньо-професійної програми «Туризм». Умань: Уманський НУС, 2021. 30 с.;

Коваленко Л.Г. Методичні вказівки до написання курсової роботи з дисципліни «Організація ресторанного господарства» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти денної форми навчання спеціальності 242 «Туризм» освітньо-професійної програми «Туризм». Умань: Уманський НУС, 2021. 17 с.;

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

13. РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

Нормативно-правові акти:

1. Конституція України.
2. Закони України: 2.1. «Про захист прав споживачів» від 12.05.91. №1023-ХІІ.
3. «Про безпечність та якість харчових продуктів» від 23.12.97 № 771/97-ВР.
4. «Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення» від 02.11.04 №2137-ІV.
5. Правила роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства (Наказ Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 24.07.02.-№219).
6. Рекомендовані норми технічного оснащення закладів громадського харчування (Наказ Міністерства економіки та з питань Європейської інтеграції України від 03.01.03.№2).
7. Збірник нормативних документів державного регулювання у сфері ресторанного бізнесу. - Харків: ХДУХТ, 2003.
8. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів для 29 підприємств громадського харчування всіх форм власності. К.: А.С.К., 2000.
9. ДСТУ 3862-99 «Громадське харчування. Терміни та визначення» (зі змінами) (Наказ Держстандарту України від 26.03.99 № 163).
10. ДСТУ 4281-2004 «Заклади ресторанного господарства. Класифікація». К.: Держстандарт України, 2004.

Базова:

1. 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.
2. Ковешніков В.С., Матвієнко А.Т., Разметова О.Г. Організація готельно-ресторанного господарства : Навч. посіб. Київ : Видавництво Ліра-К, 2018. 564 с.
3. 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.
4. Островська Г.Й. Особливості розвитку готельно-ресторанної справи: кухні народів світу. Навчальний посібник. Тернопіль : Підручники і посібники, 2018. 268 с.
5. Коваленко Л.Г., Непочатенко В.О., Нагернюк Д.В. Організація ресторанного господарства. ВПЦ «Візаві», Умань, 2018. 374 с.
6. Мазаракі А. А., Шаповал С. Л., Мельниченко С. В. HoReCa : навчальний посібник для студентів вищих навчальних закладів. Ресторани. Київ : КНТЕУ, 2017. 311 с.
7. HoReCa: навч. посіб.:у 3т. Т.3. Кейтеринг (2-вид.) За заг. ред.

А.А. Мазаракі. К.: КНТЕУ, 2017. 426 с.

8. 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/>

9. Нагернюк Д.В., Коваленко Л.Г. Особливості сфери гостинності: дефініція поняття «гостинність». *Інфраструктура ринку*. 2021. №59. URL: <http://www.market-infr.od.ua/uk/>

10. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства: навч. посіб. К.: Центр учбової літератури, 2015. 280 с.

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

12. Готельно-ресторанна справа. Навчально-методичне видання. Книга 1. / Б.М.Андрушків, Л.Я. Малюта, Г.Й. Островська та ін. Тернопіль: ФОП Паляниця В.А., 2018. 268 с.

13. Мальська М.П., Гаталяк О.М., Ганич Н.М. Ресторанна справа: Технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика) : підруч. Київ : Центр учбової літератури, 2013. 304 с.

14. Лук'янов В.О., Мунін Г.Б. Організація готельно-ресторанного обслуговування. К.: Кондор-Видавництво, 2012. 346 с.

15. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: Підручник[для вищ.навч. закл.]. За ред. П'ятницької Н.О. 2-ге вид. перероб. та допов. К.: Центр учбової літератури, 2011. 584 с.

16. Архіпов В. В., Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства . К.: Центр учбової літератури, 2009.

Допоміжна:

1. Туризм і гостинність: досвід і сучасні реалії: колективна монографія. За наук. ред. С.Р. Бабушко. Київ: ФОП Гуляєва В. М., 2021. 244 с.

2. Економіка, менеджмент, маркетинг туризму та гостинності: навч. посібник / П.Г. Перерва, В.О. Матросова, О.М. Проскурня, Т.О. Кобелева, А.В. Косенко [та ін.]; ред.: проф. Перерва П.Г., проф. Матросова В.О., доц. Проскурня О.М.; Нац. техн. ун-т «Харків. політехн. ін-т». Харків, 2020. 893 с.

3. Балацька Н.Ю. Ресторанний бізнес в умовах пандемії коронавірусу: проблеми та напрями трансформації моделей розвитку. *Інфраструктура ринку*. 2020. Вип 42. С. 117–122.

4. Островська Г.Й. Кухні народів світу: курс лекцій. Т.: ТНПУ ім. Пулюя, 2018. 162 с.

5. Мартієнко А. І., Дишкантюк О. В. Сутність гостинності як економічної категорії: *Економіка: реалії часу*. № 2 (30). 2017. С. 72–78. URL: <https://economics.net.ua/files/archive/2017/No2/72.pdf>.

6. Дишкантюк О.В. Формування інфраструктурного забезпечення сфери гостинності. *Економіст*. 2016. № 7. С. 25–28.

7. Захарчук В. Г. Технологія продукції ресторанного господарства : навчальний посібник / В. Г. Захарчук, Т. А. Кунділовська, Г. Є. Гайдукович. Одеса : ОНЕУ, Атлант ВОІ СОІУ, 2016. 479 с.

8. Литвиненко Т.Є. Особливості організації дипломатичних прийомів. – К: КНТЕУ, 2015. 96 с.

9. Карпенко В.Д. Рогова А.Л., Шкарупа В.Г., Положишникова О.І. Організація виробництва і обслуговування на підприємствах громадського харчування. К.: НМЦ «Освіта», 2013. 248 с.

10. Організація роботи бармена: Навч. посібн. /Л. Малюк та ін. Харків: вид-во ХДАТОГХ, 2012. 214 с.

11. Литвиненко Т.К. Новітні технології обслуговування у сфері ресторанного бізнесу. К.:КНТЕУ, 2011. 215с.

12. Шаповал С.Л., Тарасенко І.І., Шинкаренко О.П. Устаткування закладів ресторанного господарства. Механічне устаткування: навч. посіб. За заг. ред. д-ра екон. наук, проф. А. А. Мазаракі; Київ. нац. торг.-екон. ун-т. К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2010. 240 с.

14. 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. PR и Ресторан. [Електронний ресурс]. – Режимдоступу: www.ipr.by/ru/articles/art_2008/art_29.html.

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

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

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

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

15. 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.