

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ЗАПОРІЗЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ФАКУЛЬТЕТ ФІЗИЧНОГО ВИХОВАННЯ, ЗДОРОВ'Я ТА ТУРИЗМУ
КАФЕДРА ТУРИЗМУ ТА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ

ЗАТВЕРДЖУЮ

Декан факультету фізичного
виховання, здоров'я та туризму

М.В. Маліков



09 2020 р.

ОРГАНІЗАЦІЯ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

підготовки бакалаврів
очної (денної) та заочної (дистанційної) форм здобуття освіти
спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»
освітньої програми «Готельно-ресторанна справа»

Укладач: Сидорук А.В., к.п.н., доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи

Обговорено та ухвалено
на засіданні кафедри туризму
Протокол № 1 від «24» 08 2020 р.
Завідувач кафедри туризму
та готельно-ресторанної справи

Н.В. Маковецька

Ухвалено науково-методичною радою
факультету фізичного виховання
Протокол № 2 від «24» 09 2020 р.
Голова науково-методичної ради
факультету фізичного виховання, здоров'я
та туризму

2020 рік

1. Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Галузь знань, напрям підготовки, рівень вищої освіти	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	заочна форма навчання
Кількість кредитів – 6	Галузь знань 24 Сфера обслуговування	Обов’язкова	
		Цикл дисциплін професійної підготовки спеціальності	
Розділів – 2	Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа» Освітня програма «Готельно-ресторанна справ»	Рік підготовки:	
Загальна кількість годин - 180		3 -й	3 -й
		Лекції	
Тижневих годин для денної форми навчання: аудиторних – 2 самостійної роботи студента – 4	Рівень вищої освіти: бакалавр	40 год.	14 год.
		Практичні	
		40 год.	14 год.
		Самостійна робота	
		100 год.	152 год.
Вид підсумкового контролю: залік, екзамен			

2. Мета та завдання навчальної дисципліни

Метою вивчення навчальної дисципліни «Організація ресторанного господарства» є засвоєння знань і набуття вмінь щодо організації роботи ресторанного бізнесу та нових тенденцій обслуговування споживачів; формування навичок з процесу обслуговування у закладах ресторанного господарства різних типів, класів, потужності.

Основними **завданнями** вивчення дисципліни є:

1. Ознайомлення з особливостями ресторанного бізнесу.
2. Систематизування знань про основи і принципи сервісного обслуговування, організацію виробництва, забезпечення належного рівня якості продукції.
3. Формування вмінь стосовно принципів організації роботи закладів ресторанного господарства, а також здатності виконувати планувальні, організаційні та управлінські функції в процесі їх діяльності.
4. Засвоєння знань щодо розв'язання проблемних ситуацій у процесі обслуговування споживачів ресторанних закладів.

Курс направлений на формування таких **фахових компетентностей**:

- розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності;
- здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність;
- здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері ресторанного бізнесу та відстежувати зміни;
- здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;
- здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (зкладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства;
- здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів;
- здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання ресторанних послуг для різних сегментів споживачів;

- здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів;
- здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу;
- здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності.
- здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;
- здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;
- здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів;
- здатність розробляти, просувати та реалізовувати продукт, спрямований на розвиток інфраструктури рекреаційно-курортної зони регіону.

У результаті успішного вивчення здобувач вищої освіти зможе:

1. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.
2. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.
3. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
4. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.
5. Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.
6. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.
7. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.
8. Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу.
9. Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки.
10. Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
11. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.

Міждисциплінарні зв'язки. Навчальна дисципліна «Організація ресторанного господарства» входить до циклу вибіркових дисциплін професійної підготовки здобувачів рівня вищої освіти бакалавр спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа». Вона пов'язана з такими спеціальними дисциплінами освітньої програми, як: «Історія готельно-ресторанної справи», «Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві», «Менеджмент готельно-ресторанного господарства» та ін.

3. Програма навчальної дисципліни

РОЗДІЛ 1

Тема 1. Історія розвитку ресторанного господарства.

Зародження ресторанного господарства. Середньовічне обслуговування та його правила. Розвиток ресторанного господарства в Новий час (XVI ст. - початок XX ст.). Історія розвитку ресторанного господарства Франції. Розвиток російської ресторації - від корчми до ресторану.

Тема 2. Основи організації роботи закладів ресторанного господарства.

Організаційно-правові форми підприємств ресторанного бізнесу: державні, приватні, комунальні підприємства. Засновницькі документи, їх склад. Особливості діяльності закладів ресторанного господарства. Класифікація закладів ресторанного господарства. Закордонна практика класифікації закладів ресторанного господарства. Кафе, бари, заклади швидкого обслуговування, майдани харчування тощо. Вимоги до закладів ресторанного господарства.

Тема 3. Послуги закладів ресторанного господарства.

Послуги закладів ресторанного господарства як засіб задоволення різноманітних потреб відвідувачів. Комплекс послуг закладів ресторанного господарства та вимоги до них. Сутність послуг ресторанного господарства та їх характеристика.

Тема 4. Матеріально-технічна база закладів ресторанного господарства.

Основні групи приміщень ресторанних закладів. Характеристика вестибюльної групи приміщень. Зали, їх види та характеристика. Характеристика підсобних приміщень. Вимоги до матеріалів. Класифікація та критерії архітектурних стилів і дизайну ресторанних закладів.

Тема 5. Підготовка приміщень до обслуговування споживачів у ресторанних закладах. Правила сервірування.

Санітарно-гігієнічна підготовка приміщень для обслуговування споживачів. Розміщення меблів у залі. Столові прибори, столова білизна та правила сервірування в ресторанних закладах. Сервірування столів залежно від характеру обслуговування. Правила прибирання та заміни використаного посуду, приборів та білизни.

Тема 6. Технологічний процес обслуговування в закладах ресторанного господарства.

Основні елементи обслуговування в ресторанах під час зустрічі і розміщення гостей, прийому і оформлення замовлення. Технологічний процес обслуговування гостей в ресторанах після прийняття замовлення. Порядок розрахунку з відвідувачами. Підготовка персоналу до обслуговування споживачів.

Тема 7. Основні стадії обробки харчових продуктів.

Основні стадії технологічного процесу виробництва продукції в закладах ресторанного господарства. Основні способи теплової обробки, що використовуються в закладах ресторанного господарства за кордоном. Основні способи теплової обробки, що використовуються в закладах ресторанного господарства в Україні. Кухня фьюжн. Молекулярна кулінарія. Сучасні види обладнання закладів ресторанного господарства.

Тема 8. Меню в закладах ресторанного господарства.

Сутність і класифікація меню: вільного вибору, скомплектоване, банкетне, комбіноване, дієтичне, дитяче, спеціальних видів обслуговування. Види меню у міжнародній практиці: a la carte, a part, table d'hote, «шведський стіл». Оформлення меню, його зміст. Електронне меню (e-Menu), його функції та можливості. Класичний і сучасний послідовний ряд розташування страв у меню. Тематичні сторінки меню.

РОЗДІЛ 2

Тема 9. Маркетингова політика ресторанних закладів.

Основи ресторанного маркетингу. Реклама ресторанного закладу як засіб збільшення популяризації підприємства. Побудова системи продажів у ресторанному

бізнесі. Використання програм лояльності, бонусів, акцій для залучення та збереження споживачів ресторану. Аналіз виручки за днями тижня, годинами, середнім чеком. ABC-аналіз меню закладу. «Menu engineering».

Тема 10. Основи управління закладами реаторанного господарства.

Організаційна структура управління. Технології управління персоналом. Стили управління. Стандартизація ресторану. Функціональні обов'язки персоналу ресторану. Мотивація персоналу. Види графіків роботи ресторанних підприємств з урахуванням виробничо-торговельної діяльності

Тема 11. Безпека обслуговування в ресторанных закладах.

Система НАССР (Hazard Analysis Critical Control Point) - аналіз ризиків і контролю критичних точок. Нормативна база регулювання безпеки в ресторанных закладах. Причини та принципи впровадження НАССР. Загальні порядки використання обладнання на кухні й у барі. Інструкції для персоналу з дотримання гігієнічних норм. Система моніторингу чистоти в приміщенні й правила її підтримання. Порядок отримання продукції від постачальників. Правила товарного сусідства. Правила ротації FIFO і LIFO. Інші методи ротації у логістиці.

Тема 12. Психологія ресторанного бізнесу.

Типологія клієнтів і співробітників закладів ресторанного господарства. Конфлікти у ресторанному бізнесі. Послідовність розв'язання конфліктів з гостями. Показники культури обслуговування.

Тема 13. Організація кейтерингового обслуговування.

Сутність кейтерингового обслуговування і його переваги. Класифікація кейтирингового обслуговування. Кейтеринг у приміщенні. Кейтеринг поза рестораном. Соціальний кейтеринг. VIP-кейтеринг. Роз'їзний кейтеринг. Організація повносервісного кейтерингового обслуговування та обслуговування готовою продукцією. Характеристика кейтерингових послуг. Матеріально-технічне забезпечення кейтерингового обслуговування, персонал служби кейтерингу.

Тема 14. Організація обслуговування банкетів.

Виникнення банкетів (історична довідка). Види і класифікація. Послуга банкетного обслуговування. Порядок надання послуг. Організація банкетної служби ресторану. Мета, завдання і структура банкетної служби. Персонал банкетної служби. Підготовка до проведення банкетного заходу. Технології та організація банкетів різних видів.

Тема 15. Інноваційні впровадження в ресторанному бізнесі.

Рационалізація використання матеріально-технічних і трудових ресурсів у ресторанній сфері. Науково-технічний прогрес у ресторанній діяльності. Оптимізація організації технологічних процесів у ресторані. Новітні виробничі технології в ресторанному господарстві. Технологія приготування та подавання «Cook&Serve». Технологія приготування та зберігання страв «Cook&Hold». Технологія приготування та охолодження страв і напівфабрикатів «Cook&Chill». Новітні технології в обслуговуванні споживачів. Акції «Fooding». Характеристика заходів «гала-івент».

4. Структура навчальної дисципліни

Назви тематичних розділів і тем	Кількість годин							
	денна форма				заочна форма			
	усь ого	у тому числі			усьог о	у тому числі		
		л.	пр.	с.р.		л.	пр.	с.р.
1	2	3	4	5	6	7	8	9
РОЗДІЛ 1								
Тема 1. Історія розвитку ресторанного господарства	10	2	2	6	12	1		11

Тема 2. Основи організації роботи закладів ресторанного господарства	10	2	2	6	12	1	1	10
Тема 3. Послуги закладів ресторанного господарства	10	2	2	6	12	1	1	10
Тема 4. Матеріально-технічна база закладів ресторанного господарства	14	4	4	6	12	1	1	10
Тема 5. Підготовка приміщень до обслуговування споживачів у ресторанных закладах. Правила сервірування	12	2	2	8	12	1	1	10
Тема 6. Технологічний процес обслуговування в закладах ресторанного господарства	16	4	4	8	13	2	1	10
Тема 7. Основні стадії обробки харчових продуктів	10	2	2	6	12		1	11
Тема 8. Меню в закладах ресторанного господарства	10	2	2	6	12	1	1	10
РОЗДІЛ 2								
Тема 9. Маркетинг у ресторанных закладах	14	4	4	6	12	1	1	10
Тема 10. Основи управління закладами ресторанного господарства	16	4	4	8	12	1	1	10
Тема 11. Безпека обслуговування в ресторанных закладах	12	2	2	8	12	1	1	10
Тема 12. Психологія ресторанного бізнесу	10	2	2	6	11		1	10
Тема 13. Організація кейтерингового обслуговування	10	2	2	6	12	1	1	10
Тема 14. Організація обслуговування банкетів	10	2	2	6	12	1	1	10
Тема 15. Інноваційні впровадження в ресторанному бізнесі	16	4	4	8	12	1	1	10
Усього годин	180	40	40	100	180	14	14	152

5. Теми лекційних занять

№ з/П	Назва теми	Кількість годин
1	Тема 1. Історія розвитку ресторанного господарства	2
2	Тема 2. Основи організації роботи закладів ресторанного господарства	2
3	Тема 3. Послуги закладів ресторанного господарства	2
4	Тема 4. Матеріально-технічна база закладів ресторанного господарства	4
5	Тема 5. Підготовка приміщень до обслуговування споживачів у ресторанних закладах. Правила сервірування	2
6	Тема 6. Технологічний процес обслуговування в закладах ресторанного господарства	4
7	Тема 7. Основні стадії обробки харчових продуктів	2
8	Тема 8. Меню в закладах ресторанного господарства	2
9	Тема 9. Маркетинг у ресторанних закладах	4
10	Тема 10. Основи управління закладами ресторанного господарства	4
11	Тема 11. Безпека обслуговування в ресторанних закладах	2
12	Тема 12. Психологія ресторанного бізнесу	2
13	Тема 13. Організація кейтерингового обслуговування	2
14	Тема 14. Організація обслуговування банкетів	2
15	Тема 15. Інноваційні впровадження в ресторанному бізнесі	4
Разом		40

6. Теми практичних занять

№ з/П	Назва теми	Кількість годин
1	Тема 1. Історія розвитку ресторанного господарства	2
2	Тема 2. Основи організації роботи закладів ресторанного господарства	2
3	Тема 3. Послуги закладів ресторанного господарства	2
4	Тема 4. Матеріально-технічна база закладів ресторанного господарства	4
5	Тема 5. Підготовка приміщень до обслуговування споживачів у ресторанних закладах. Правила сервірування	2
6	Тема 6. Технологічний процес обслуговування в закладах ресторанного господарства	4
7	Тема 7. Основні стадії обробки харчових продуктів	2
8	Тема 8. Меню в закладах ресторанного господарства	2
9	Тема 9. Маркетинг у ресторанних закладах	4
10	Тема 10. Основи управління закладами ресторанного господарства	4
11	Тема 11. Безпека обслуговування в ресторанних закладах	2
12	Тема 12. Психологія ресторанного бізнесу	2
13	Тема 13. Організація кейтерингового обслуговування	2
14	Тема 14. Організація обслуговування банкетів	2
15	Тема 15. Інноваційні впровадження в ресторанному бізнесі	4
Разом		40

7. Самостійна робота

№ з/П	Назва теми	Кількість годин
1	Тема 1. Історія розвитку ресторанного господарства	8
6	Тема 2. Основи організації роботи закладів ресторанного господарства	8
6	Тема 3. Послуги закладів ресторанного господарства	8
6	Тема 4. Матеріально-технічна база закладів ресторанного господарства	8

6	Тема 5. Підготовка приміщень до обслуговування споживачів у ресторанних закладах. Правила сервірування	10
8	Тема 6. Технологічний процес обслуговування в закладах ресторанного господарства	10
8	Тема 7. Основні стадії обробки харчових продуктів	8
6	Тема 8. Меню в закладах ресторанного господарства	8
6	Тема 9. Маркетинг у ресторанних закладах	6
10	Тема 10. Основи управління закладами ресторанного господарства	8
11	Тема 11. Безпека обслуговування в ресторанних закладах	8
12	Тема 12. Психологія ресторанного бізнесу	6
13	Тема 13. Організація кейтерингового обслуговування	6
14	Тема 14. Організація обслуговування банкетів	6
15	Тема 15. Інноваційні впровадження в ресторанному бізнесі	8
Разом		100

Індивідуальне завдання

Виконання індивідуального завдання передбачає формування проекту власного ресторанного закладу і бізнес-плану його реалізації.

8. Види контролю і система накопичення балів

Відповідність результатів навчання та форм і методів їх демонстрування

<i>Заплановані програмою фахові компетентності</i>	<i>Методи і контрольні заходи, що забезпечують досягнення результатів навчання та компетентностей</i>
розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності;	лекції, практичні заняття, самостійна робота; тестування, виконання творчих і контрольних завдань, опитування
здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність;	лекції, практичні заняття, самостійна робота; тестування, виконання творчих і контрольних завдань, опитування
здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері ресторанного бізнесу та відстежувати зміни;	лекції, практичні заняття, самостійна робота; тестування, виконання творчих і контрольних завдань, опитування
здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;	лекції, практичні заняття, самостійна робота; тестування, виконання творчих і контрольних завдань, опитування
здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (зкладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства;	лекції, практичні заняття, самостійна робота; тестування, виконання творчих і контрольних завдань, опитування
здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів;	лекції, практичні заняття, самостійна робота; тестування, виконання творчих і контрольних завдань, опитування
здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати	лекції, практичні заняття, самостійна робота; тестування, виконання творчих і контрольних завдань, опитування

споживання ресторанних послуг для різних сегментів споживачів;	
здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів;	лекції, практичні заняття, самостійна робота; тестування, виконання творчих і контрольних завдань, опитування
здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу;	лекції, практичні заняття, самостійна робота; тестування, виконання творчих і контрольних завдань, опитування
здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності.	лекції, практичні заняття, самостійна робота; тестування, виконання творчих і контрольних завдань, опитування
здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;	лекції, практичні заняття, самостійна робота; тестування, виконання творчих і контрольних завдань, опитування
здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;	лекції, практичні заняття, самостійна робота; тестування, виконання творчих і контрольних завдань, опитування
здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів;	лекції, практичні заняття, самостійна робота; тестування, виконання творчих і контрольних завдань, опитування
здатність розробляти, просувати та реалізовувати продукт, спрямований на розвиток інфраструктури рекреаційно-курортної зони регіону.	лекції, практичні заняття, самостійна робота; тестування, виконання творчих і контрольних завдань, опитування

У процесі **поточного контролю** викладачем використовуються такі **критерії оцінки**:

Види контрольного заходу	Результат	Кількість балів за 1 захід
Підготовка завдання самостійної роботи з поглибленого вивчення окремих тем дисципліни. Терміни виконання - у межах підготовки до практичних занять	Опитування; виконання тестових запитань	0 - 3
Усього		0 - 3
Підготовка завдання самостійної творчої роботи. Публічна презентація доповіді й наочне виконання творчих завдань на практичному занятті. Терміни виконання - у межах підготовки до практичних занять	конспект доповіді (тези)	0 - 1
	публічна презентація	0 - 1
	наочне виконання творчих завдань і їх дискусійне обговорення з висловлюванням власного бачення	0 - 1
Усього		0 - 3

Максимально за усі види поточних контрольних заходів студент може отримати **60 балів**.

Підсумковий контроль – залік, екзамен, передбачають:

- захист індивідуального творчого завдання;
- відповіді на залікові, екзаменаційні питання.

Критерії оцінки підсумкового контролю

Види контрольного заходу	Результат	Кількість балів
Індивідуальне творче завдання	Виконане індивідуальне завдання із заданої теми - презентаційний (графічний, наочний) матеріал	10
	Знання дослідженого матеріалу; здатність самостійно обґрунтувати підібрану інформацію	10
Усього		20
Контрольне завдання передбачає відповіді на залікові, екзаменаційні питання	Відповіді на питання залікового тесту, екзаменаційного білету	20
Усього		0 - 40

Максимально за усіма видами контролю студенти можуть отримати (у кожному семестрі):

№	Види контрольного заходу	Кількість контрольних заходів	Кількість балів за 1 захід	Усього балів
1	Підготовка завдання самостійної роботи з поглибленого вивчення окремих тем дисципліни. Опитування. Терміни виконання - у межах підготовки до практичних занять	10	3	30
2	Підготовка завдання самостійної творчої роботи. Публічна презентація доповіді й наочне виконання творчих завдань на практичному занятті. Терміни виконання - у межах підготовки до практичних занять	10	3	30
3	Індивідуальне творче завдання	1	20	20
	Контрольне завдання		20	20
Усього		11		100

Шкала оцінювання: національна та ECTS

За шкалою ECTS	За шкалою університету	За національною шкалою	
		Екзамен	Залік
A	90 – 100 (відмінно)	5 (відмінно)	Зараховано
B	85 – 89 (дуже добре)	4 (добре)	
C	75 – 84 (добре)		
D	70 – 74 (задовільно)	3 (задовільно)	
E	60 – 69 (достатньо)		
FX	35 – 59 (незадовільно – з можливістю повторного складання)	2 (незадовільно)	Не зараховано
F	1 – 34 (незадовільно – з обов’язковим повторним курсом)		

9. Рекомендована література

Основна

1. Агафонова Л. Туризм, готельний та ресторанний бізнес: ціноутворення, конкуренція, державне регулювання. Київ : Знання України, 2002. 352 с.
2. Акопій В. Організація і технологія надання послуг. Київ : Академія, 2006. 312с.
3. Архіпов В. Організація ресторанного господарства. Київ : Центр навч. л-ри, 2007. 280 с.
4. Архіпов В., Русавська В. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства . Київ : Центр навч. л-ри, 2009. 340 с.
5. П'ятницька Н. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства. Київ : КНТУ, 2005. 632с.

Допоміжна

1. Архіпов В. Організація виробництва на підприємствах ресторанного господарства. Київ : Вища школа, 2008. 346 с.
2. Архіпов В. Ресторанна справа: Асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані. Київ: Центр навч. л-ри, 2007. 382 с.
3. Балагдин-Малых В. Маркетинг и управление в сфере туризма и социально-культурного сервиса: туристические, гостинично-ресторанные и развлекательные комплексы. Воронеж : МОДЭК, 2004. 560 с.
4. Барышев А. Маркетинг в туризме и гостеприимстве. Москва : Финансы и статистика, 2007. 160 с.
5. Гаталяк О. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів. Київ: Центр навч. л-ри, 2013. 304 с.
6. Гаталяк О. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів: Київ : Центр навч. л-ри, 2013. 304 с
7. Здобнов О. Страви народів світу. Київ : Вища школа, 2001. 311 с.
8. Зубар Н. М. Логістика у ресторанному господарстві. Київ : Центр навч. л-ри, 2010. 312 с.
9. Кукліна Т. Ресторанна справа: технологія і організація обслуговування. Запоріжжя: Просвіта, 2018. 392 с.
10. Кукліна Т. Технологія ресторанної справи. Запоріжжя: Просвіта, 2011. 132 с.
11. Литвиненко Т. Новітні технології обслуговування у сфері ресторанного бізнесу. Київ : Знання, 2011. 215 с.
12. Литвиненко Т. Організація виробництва у громадському харчуванні: Київ : КНТЕУ, 2014. 235 с.
13. Мазаракі А. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства. Київ : Центр навч. л-ри, 2011. 584 с.

14. Поплавський М. Менеджмент готельно-ресторанного бізнесу. Київ : Кондор, 2008. 460 с.
15. Шалимінов О. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів. Київ: А.С.К., 2000. 848с.

Інформаційні ресурси

1. Впровадження HACCP. URL: <https://www.gcsms.com.ua/sertifikacia/sertifikatsiya-sistem-upravlinnya/16-sertifikatsiya/286-vprovadzhennia-haccp>.
2. ДСТУ 3862-99. Ресторанне господарство. Терміни та визначення. URL: https://dnaop.com/html/40988/doc-%D0%94%D0%A1%D0%A2%D0%A3_3862-99.
3. ДСТУ 4281:2004 «Заклади ресторанного господарства. Класифікація». URL: https://dnaop.com/html/34057/doc-%D0%94%D0%A1%D0%A2%D0%A3_4281_2004.
4. Закон України «Про захист прав споживачів». URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1023-12#Text>.
5. Мальська М. Ресторанна справа. URL: <https://westudents.com.ua/knigi/614-restoranna-sprava-malska-mp.html5>.
6. Мусатов А. Менеджер ресторану. URL: <https://www.amusatov.com/manuals>.
7. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства. URL: https://pidru4niki.com/1584072023485/turizm/organizatsiya_obsługovuvannya_u_zakladah_restoran_nogo_gospodarstva.