Програму рекомендовано до затвердження вченою радою ННІ «Каразінський інститут міжнародних відносин та туристичного бізнесу»

«27» серпня 2026 року, протокол №1

РОЗРОБНИК ПРОГРАМИ: Червоний Віталій Миколайович, к.т.н., доцент, доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу та харчових технологій

Програму схвалено на засіданні кафедри готельно-ресторанного бізнесу та харчових технологій

Протокол № 1 від «26» серпня 2026 року

Завідувач кафедри готельно-ресторанного бізнесу та харчових технологій

(підпис) Наталя ДАНЬКО (прізвище та ініціали)

Програму погоджено з гарантом освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа»

Гарант освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» за першим (бакалаврським) рівнем вищої освіти

(підпис) Олена МИКОЛЕНКО (прізвище та ініціали)

Програму погоджено науково-методичною комісією ННІ «Каразінський інститут міжнародних відносин та туристичного бізнесу»

Протокол № 1 від «27» серпня 2026 року

Голова науково-методичної комісії ННІ «Каразінський інститут міжнародних відносин та туристичного бізнесу»

(підпис) Ганна ПАНАСЕНКО (прізвище та ініціали)

Міністерство освіти і науки України

Харківський національний університет імені В. Н. Каразіна

Кафедра готельно-ресторанного бізнесу та харчових технологій

«ЗАТВЕРДЖУЮ»
Директор ННІ «Каразінський інститут міжнародних відносин та туристичного бізнесу»

Микола ПИСАРЕВСЬКИЙ

«28» серпня 2026 р.

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
ОРГАНІЗАЦІЯ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

рівень вищої освіти: перший (бакалаврський)

галузь знань: 24 «Сфера обслуговування»

спеціальність: 241 «Готельно-ресторанна справа»

освітня програма: «Готельно-ресторанна справа»

вид дисципліни: обов'язкова

факультет: ННІ «Каразінський інститут міжнародних відносин та туристичного бізнесу»

2026/2027 навчальний рік

ВСТУП

Програма навчальної дисципліни **«Організація ресторанного господарства»** складена відповідно до освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа».

1. Опис навчальної дисципліни

1.1. Метою викладання навчальної дисципліни «Організація ресторанного господарства» є формування загальних та професійних компетентностей щодо організації надання послуг в закладах ресторанного господарства.

1.2. Основними завданнями вивчення дисципліни «Організація ресторанного господарства» є

- **формування наступних загальних компетентностей**

ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК 05. Здатність працювати в команді.

ЗК 08. Навики здійснення безпечної діяльності в процесі роботи підприємств сфери гостинності.

ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

ЗК 13. Здатність організовувати роботу відповідно до вимог охорони праці, техніки безпеки та протипожежної безпеки в закладах готельно-ресторанного господарства при їх експлуатації.

- **формування наступних спеціальних (фахових) компетентностей**

СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.

СК 02. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.

СК 06. Здатність проєктувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарств.

СК 09. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, уміння вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.

СК 11. Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності;

СК 15. Здатність планувати діяльність готельно-ресторанних підприємств, розробляти бізнес-плани.

1.3 Кількість кредитів – 9

1.4. Загальна кількість годин – 270.

1.5. Характеристика навчальної дисципліни	
Обов'язкова	
Денна форма навчання	Заочна (дистанційна) форма навчання
Рік підготовки	
3-й	3-й
Семестр	
5,6-й	5,6-й
Лекції	
62 год. (32 год. – 5 сем., 30 год. – 6 сем.)	28 год. (4 год. – ауд., 10 год. – дист. - 5 сем.) (4 год. – ауд., 10 год. – дист. - 6 сем.)
Практичні, семінарські заняття	
30 год. (16 год. – 5 сем., 14 год. – 6 сем.)	год.
Лабораторні заняття	
32 год. (16 год. – 5 сем., 16 год. – 6 сем.)	год.
Самостійна робота	
146 год. (56 год. – 5 сем., 90 год. – 6 сем.)	242 год. (106 год. – 5 сем., 136 год. – 6 сем.)
у тому числі індивідуальні завдання (курсова робота)	
30 год.	

1.6. Заплановані результати навчання.

Програмні результати навчання:

РН 01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу

РН 02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.

РН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

РН 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісно-виробничі процеси готельного та ресторанного бізнесу.

РН 07. Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості інорм безпеки.

РН10. Розробляти нові послуги (продукцію) використовуючи технології виробництва та обслуговування споживачів.

РН13. Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу.

РН14. Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки

РН16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності;

РН21 Розуміти і реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності вільного демократичного суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.

2. Тематичний план навчальної дисципліни

Розділ 1. Основи організації виробництва продукції в закладах ресторанного господарства

Тема 1. Організаційно-правові форми і типи закладів ресторанногогосподарства.

1. Сучасний стан ресторанного господарства та основні напрямки його розвитку. Науково-технічний прогрес в ресторанному господарстві.
2. Особливості виробничого-торговельної діяльності підприємств ресторанного господарства: галузеві, організаційно-економічні, соціальні.
3. Класифікація підприємств ресторанного господарства: заготівельні, доготівельні, спеціалізовані.
4. Характеристика основних типів підприємств згідно з ДСТУ 4281.

Тема 2. Організація постачання підприємств ресторанного господарства.

1. Сучасні вимоги до організації постачання продуктами та матеріально- технічними засобами. Джерела постачання та постачальники продуктів.
2. Організація постачання. Вибір постачальника.
3. Технологічний процес руху товару на підприємствах ресторанного господарства, його характеристика.
4. Форми і способи руху товару. Транспорт для постачання товару і вимоги до нього.
5. Організація приймання продовольчих товарів. Запаси продуктів, їх значення для ритмічної роботи підприємства.
6. Організація матеріально-технічного постачання підприємств ресторанного господарства.

Тема 3. Організація складського і тарного господарства.

1. Призначення, компонування складських приміщень. Послідовність складських операцій.
2. Склад складських приміщень залежно від потужності підприємств, їх оснащення.
3. Організація зберігання продуктів. Режим і способи зберігання.
4. Організація тарного господарства. Призначення і класифікація тари. Вимоги до тари.

Розділ 2 Організація виробництва

Тема 4. Структура виробництва.

1. Виробнича інфраструктура. Взаємозв'язок виробничих цехів з іншими групами приміщень.
2. Основні вимоги до створення оптимальних умов праці.
3. Вимоги до організації робочих місць.

Тема 5. Оперативне планування виробництва та технологічна документація.

1. Оперативне планування роботи виробництва заготівельних підприємств.
2. Оперативне планування на підприємствах з повним циклом виробництва.
3. Загальні принципи складання меню.
4. Розрахунок сировини і визначення завдань бригадам кухарів. Оперативний контроль за роботою виробництва.
5. Нормативна і технологічна документація підприємств ресторанного господарства.

Тема 6. Організація роботи заготівельних цехів.

1. Організація обробки овочів.
2. Організація обробки м'ясопродуктів.
3. Організація обробки риби.
4. Особливості роботи м'ясного і рибного цехів.

Тема 7. Організація роботи доготовочних цехів.

1. Організація роботи гарячого цеху.
2. Організація роботи супового відділення.
3. Організація виробництва других страв, соусів і гарнірів.

Тема 8. Організація роботи доготовочних цехів.

1. Організація роботи холодного цеху.
2. Характерні відмінності холодного цеху від інших виробничих цехів.

Тема 9. Організація роботи спеціалізованих цехів.

1. Організація роботи кондитерського цеху.
2. Організація роботи цеху борошняних виробів.
3. Організація роботи мийної кухонного посуду.
4. Організація роботи роздавальної.

Тема 10. Кухонний інвентар.

1. Норми оснащення ресторанів кухонним інвентарем.
2. Ручний інвентар.
3. Вимірювальний інструментарій.
4. Різновиди кухонного посуду.

Розділ 3 Сутність нормування праці у ресторанному бізнесі.

Тема 11. Основи раціональної організації праці.

1. Зміст і завдання раціональної організації праці. Основні напрями організації праці на виробництві.
2. Напрям організації роботи: розробка раціональних форм розподілу і кооперації роботи.
3. Напрям організації праці: поліпшення організації та обслуговування робочих місць. Атестація робочих місць, поліпшення умов праці.
4. Графіки виходу на роботу, їх характеристика.
5. Виробничий персонал, вимоги до нього згідно.

Тема 12. Нормування праці.

1. Завдання нормування праці. Норми праці.
2. Методи нормування праці.
3. Класифікація витрат робочого часу, методи його вивчення.
4. Методи вивчення витрат робочого часу.
5. Види норм виробітку, порядок їх розробок. Визначення чисельності працівників.
6. Визначення чисельності працівників на підприємствах ресторанного господарства.

Розділ 4 Організація процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства

Тема 13. Ресторанне господарство як складова індустрії гостинності

1. Ресторанне господарство, його місце в індустрії гостинності та тенденції розвитку
2. Комплекс послуг закладів ресторанного господарства
3. Класифікація закладів ресторанного господарства
4. Вимоги до закладів ресторанного господарства
5. Мережа закладів ресторанного господарства та її розміщення

Тема 14. Приміщення та обладнання для організації процесу обслуговування.

1. Загальні вимоги до матеріально-технічної бази для організації обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.
2. Приміщення для споживачів.
3. Роздавальні, буфети та підсобні приміщення.
4. Обладнання і меблі для торгових приміщень.

Тема 15. Столовий посуд та набори. Столова білизна.

1. Матеріали, що використовуються для виготовлення посуду.
2. Порцеляновий та фаянсовий посуд.
3. Керамічний посуд.
4. Металевий посуд та набори.
5. Скляний і кришталевий посуд.
6. Дерев’яний посуд та набори.
7. Посуд і набори із полімерних матеріалів, фольги та паперу.
8. Столова білизна.

Тема 16. Меню в закладах ресторанного господарства.

1. Меню як основа, що визначає вектор діяльності ресторану.
2. Класифікація меню.
3. Правила формування успішного меню.
4. Оформлення та дизайн меню.
5. Електронне меню.
6. Меню-інжиніринг як оптимальний спосіб підвищення прибутковості закладу ресторанного господарства.

Розділ 5 Моделювання процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства

Тема 17. Підготовка до обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.

1. Підготовка приміщень для споживачів.
2. Розміщення меблів у залі, підготовка посуду і столової білизни.
3. Фітодизайн у закладах ресторанного господарства.
4. Сервірування столів.

Тема 18. Загальна характеристика методів і форм обслуговування.

1. Класифікація методів і форм обслуговування.
2. Форми самообслуговування.
3. Форми обслуговування офіціантами.
4. Обслуговування зі споживанням продукції поза межами закладу ресторанного господарства.

Тема 19. Подавання страв і напоїв.

1. Основні способи подавання страв і закусок.
2. Правила подавання холодних та гарячих страв і закусок.
3. Правила та техніка подавання перших страв.
4. Правила подавання других страв.
5. Техніка подавання других та холодних страв і закусок.
6. Правила та техніка подавання солодких страв.
7. Правила та техніка подавання чаю, кави, какао, шоколаду.
8. Підготовка столу до подавання страв.

Тема 20. Обслуговування споживачів напоями.

1. Професійні вимоги до персоналу, відповідального за обслуговування споживачів напоями.
2. Карта вин.
3. Основи еногастрономії.
4. Правила споживання алкогольних та безалкогольних напоїв.
5. Техніка обслуговування гостей напоями.

Тема 21. Обслуговування бенкетів.

1. Класифікація бенкетів і прийомів.
2. Порядок приймання і виконання замовлень на обслуговування бенкетів.
3. Підготовка до проведення бенкету.
4. Бенкет за столом з повним обслуговуванням офіціантами.
5. Бенкет за столом з частковим обслуговуванням офіціантами.
6. Бенкет-фуршет.
7. Бенкет-коктейль.
8. Бенкет-прийом за типом «шведського столу».
9. Бенкет-чай.
10. Особливості обслуговування тематичних бенкетів.

Тема 22. Організація кейтерингового обслуговування.

1. Класифікація кейтерингового обслуговування.
2. Підготовка до повносервісного кейтерингового обслуговування.
3. Обслуговування споживачів при наданні кейтерингових послуг.
4. Особливості обслуговування під час презентацій та свят.
5. Матеріально-технічне забезпечення кейтерингового обслуговування.
6. Персонал служби кейтерингу.

Тема 23. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства при готелі.

1. Заклади ресторанного господарства при готелі.
2. Організація сніданку.
3. Обслуговування в обідній час.
4. Організація «шведського столу».
5. Обслуговування в номерах готелю.
6. Додаткові послуги закладів ресторанного господарства при готелі.

3. Структура навчальної дисципліни

Назви розділів і тем	Кількість годин											
	денна форма						заочна форма					
	усього	у тому числі					усього	у тому числі				
		л	п	лаб.	інд.	с.р.		л	п	лаб.	інд.	с.р.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
I семестр												
Розділ 1. Основи організації виробництва продукції в закладах ресторанногогосподарства												
Тема 1. Організаційно-правові форми і типи закладів ресторанного господарства	10	2	2			6	10	2				8
Тема 2. Організація постачання підприємств ресторанного господарства	10	2	2			6	10					10
Тема 3. Організація складського і тарного господарства	10	2		4		4	10	2				8
Разом за розділом 1	30	6	4	4		16	30	4				26
Розділ 2. Організація виробництва												
Тема 4. Структура виробництва	8	2	2			4	8					8
Тема 5. Оперативне планування виробництва та технологічна документація	10	2	2			6	10					10
Тема 6. Організація роботи заготівельних цехів	12	4		4		4	10	2				8
Тема 7. Організація роботи доготовочних цехів	12	4		4		4	10	2				8
Тема 8. Організація роботи доготовочних цехів	12	4		4		4	10	2				8
Тема 9. Організація роботи спеціалізованих цехів	10	2	2			6	10	2				8
Тема 10. Кухонний інвентар	10	4	2			4	10					10
Разом за розділом 2	74	22	8	12		32	68	8				60
Розділ 3. Сутність нормування праці у ресторанному бізнесі.												
Тема 11. Основи раціональної організації праці	8	2	2			4	12	2				10
Тема 12. Нормування праці	8	2	2			4	10					10
Разом за розділом 3	16	4	4			8	22	2				20
Разом 1 семестр	120	32	16	16		56	120	14				106

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
II семестр												
Розділ 4. Організація процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства												
Тема 13. Ресторанне господарство як складова індустрії гостинності	10	2	2			6	10					10
Тема 14. Приміщення та обладнання для організації процесу обслуговування.	12	2	2			8	12	2				10
Тема 15. Столовий посуд та набори. Столова білизна.	12	4		4		4	12	2				10
Тема 16. Меню в закладах ресторанного господарства.	10	2		4		4	10	2				8
Разом за розділом 4	44	10	4	8		22	44	6				38
Розділ 5. Моделювання процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства												
Тема 17. Підготовка до обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.	10	2	2			6	10					10
Тема 18. Загальна характеристика методів і форм обслуговування.	12	4		4		4	12	2				10
Тема 19. Подавання страв і напоїв.	12	2	4			6	12	2				10
Тема 20. Обслуговування споживачів напоями.	10	2	2			6	10					10
Тема 21. Обслуговування бенкетів.	12	4		2		6	12	2				10
Тема 22. Організація кейтерингового обслуговування.	10	4		2		4	10	2				8
Тема 23 Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства при готелі.	10	2	2			6	10					10
Разом за розділом 5	76	20	10	8		38	76	8				68
Курсова робота	30					30	30					30
Разом 2-й семестр	150	30	14	16		90	150	14				136
Усього годин	270	64	32	32		146	270	28				242

4. Теми семінарських (практичних) занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
	І семестр	
	Розділ 1	
1	Тема 1. Організаційно-правові форми і типи закладів ресторанного господарства	2
2	Тема 2. Організація постачання підприємств ресторанного господарства	2
	Розділ 2	
3	Тема 4. Структура виробництва	2
4	Тема 5. Оперативне планування виробництва та технологічна документація	2
5	Тема 9. Організація роботи спеціалізованих цехів	2
6	Тема 10. Кухонний інвентар	2
	Розділ 3	
7	Тема 11. Основи раціональної організації праці	2
8	Тема 12. Нормування праці	2
	Разом 1-й семестр	16
	Розділ 4	
9	Тема 13. Ресторанне господарство як складова індустрії гостинності	2
10	Тема 14. Приміщення та обладнання для організації процесу обслуговування.	2
	Розділ 5	
11	Тема 17. Підготовка до обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.	2
12	Тема 19. Подавання страв і напоїв.	4
13	Тема 20. Обслуговування споживачів напоями.	2
14	Тема 23 Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства при готелі.	2
	Разом 2-й семестр	14
	Разом	**30**

5. Тематика лабораторних робіт

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
	І семестр	
	Розділ 1	
1	Тема 3. Організація складського і тарного господарства	4
	Розділ 2	
2	Тема 6. Організація роботи заготівельних цехів	4
3	Тема 7. Організація роботи доготовочних цехів	4
4	Тема 8. Організація роботи доготовочних цехів	4
	Разом 1-й семестр	16
	ІІ семестр	
	Розділ 4	
5	Тема 15. Столовий посуд та набори. Столова білизна.	4
6	Тема 16. Меню в закладах ресторанного господарства.	4
	Розділ 5	
7	Тема 18. Загальна характеристика методів і форм обслуговування.	4
8	Тема 21. Обслуговування бенкетів.	2
9	Тема 22. Організація кейтерингового обслуговування.	2
	Разом 2-й семестр	16
	Разом	**32**

6. Завдання для самостійної роботи

№ з/п	Види, зміст самостійної роботи	Кількість годин	
		денна форма	заочна форма
1	2	3	4
І семестр			
Розділ 1			
1	Тема 1. Ознайомитися з організаційно-правовими формами і типами закладів ресторанного господарства в Україні та закордоном	6	8
2	Тема 2. Розглянути особливості організації постачання підприємств ресторанного господарства	6	10
3	Тема 3. Проаналізувати сучасні вимоги до організації складського і тарного господарства	4	8
	Разом за розділом 1	16	26
Розділ 2			
4	Тема 4. Ознайомитися з особливостями організації структура виробництва в закладах ресторанного господарства	4	8
5	Тема 5. Дослідити особливості оперативного планування виробництва та технологічна документація	6	10
6	Тема 6. Розглянути особливості організації роботи заготівельних цехів	4	8
7	Тема 7. Розглянути особливості організації роботи доготовочних цехів	4	8
8	Тема 8. Розглянути особливості організації роботи доготовочних цехів	4	8
9	Тема 9. Розглянути особливості організації роботи спеціалізованих цехів	6	8
10	Тема 10. Проаналізувати види кухонного інвентарю та характеристики матеріалів, що використовуються для їх виготовлення	4	10
	Разом за розділом 2	32	60
Розділ 3			
11	Тема 11. Ознайомитися з основами раціональної організації праці	4	10
12	Тема 12. Проаналізувати нормування праці в закладах ресторанного господарства	4	10
	Разом за розділом 3	8	20
	Разом 1 семестр	*56*	*106*

1	2	3	4
	ІІ семестр		
	Розділ 4		
13	Тема 13. Проаналізувати аспекти розвитку ресторанного господарства як складова індустрії гостинності	6	10
14	Тема 14. Ознайомитися з вимогами до приміщення та обладнання з метою організації процесу обслуговування в закладах ресторанного господарства	8	10
15	Тема 15. Розглянути різновиди та характеристики столового посуду, наборів та столової білизни.	4	10
16	Тема 16. Проаналізувати сучасні тенденції з формування меню в закладах ресторанного господарства.	4	8
	Разом за розділом 4	22	38
	Розділ 5		
17	Тема 17. Розглянути особливості підготовки до обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.	6	10
18	Тема 18. Дослідити загальну характеристику методів і форм обслуговування.	4	10
19	Тема 19. Розглянути особливості подавання страв і напоїв в закладах ресторанного господарства.	6	10
20	Тема 20. Ознайомитися з вимогами щодо обслуговування споживачів напоями.	6	10
21	Тема 21. Розглянути особливості обслуговування бенкетів.	6	10
22	Тема 22. Ознайомитися з сучасними вимогами щодо організації кейтерингового обслуговування.	4	8
23	Тема 23 Розглянути організацію обслуговування в	6	10
	закладах ресторанного господарства при готелі.		
	Разом за розділом 5	38	68
	Курсова робота	30	30
	Разом 2 семестр	90	136
	Всього за навчальний рік	146	242

7. Індивідуальне завдання

У якості індивідуальної роботи студенти виконують курсову роботу.

Курсова робота – вид самостійної навчально-наукової роботи з елементами дослідження, що виконується студентами протягом семестру з метою закріплення, поглиблення і узагальнення знань, одержаних за час навчання та їх застосування до комплексного вирішення конкретного фахового завдання.

Тематика курсової роботи зазвичай є частиною наукового пошуку кафедри міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи. Проблеми наукового пошуку, зображені в курсових роботах студентів, можуть знайти своє продовження в дипломних роботах. Таким чином забезпечується наступність науково-дослідницької діяльності студентів від курсу до курсу, послідовність засобів і форм її проведення відповідно до логіки навчального процесу.

Кожен з студентів отримує індивідуальне завдання, що сприяє:

– поглибленому вивченню теоретичного матеріалу;

– формуванню вмінь використання методів аналізу та оцінки факторів, що визначають розвиток ресторанного господарства світу;

– залученню студентів до самостійної роботи з науковою літературою конкретного спрямування та розвитку навиків глибокого вивчення, узагальнення та систематизації підібраного матеріалу;

– розвитку здібностей до формулювання авторських висновків та пропозицій на основі проведеного дослідження.

Курсова робота виконується студентом самостійно і здається у встановлений кафедрою термін.

Передумовами виконання індивідуального завдання слугують: систематичне відвідування лекцій, активна участь в роботі на практичних та лабораторних заняттях, творча ініціатива, відповідальність та організованість студента.

Вибір теми дослідження є відповідальним етапом для початкового науковця. Невдало вибрана тема може спричинити проблеми в процесі підготовки та написання роботи.

Для своєї наукової роботи студент може обирати тему самостійно, попередньо узгодивши її з лектором. Під час вибору теми слід користуватися наступними рекомендаціями:

– тема має бути актуальною,

– мати наукове та практичне значення;

– міститися в рамках наукових інтересів дисципліни «Організація ресторанного господарства»;

– викликати особисту творчу зацікавленість студента.

Курсова робота повинна містити наступні обов’язкові складові:

– Титульний лист;

– Зміст;

– Вступ;

– Основна частина;

– Висновки;

– Список використаних джерел;

– Додатки (при необхідності).

Всі частини курсової роботи повинні бути пов’язані між собою (кожен наступний розділ є логічним продовженням попереднього).

У *вступі (2 сторінки),* як правило, послідовно обґрунтовують актуальність обраної теми, мету і зміст поставлених завдань, формулюють об'єкт І предмет дослідження.

Актуальність – обов'язкова вимога до будь-якої наукового дослідження. Вміння автора з проблематики розвитку готельного господарства вибирати для наукового дослідження найбільш значущі та найбільш гострі проблеми характеризує його як сформованого науковця. Під час обґрунтування актуальності теми студент умовно повинен відповісти на питання : «Чому саме ця тема викликала особисту зацікавленість?» або «Чому що тему варто розглядати на сучасному етапі розвитку суспільства?».

Актуальність вибраної теми може бути обґрунтована із залученням нормативної інформації, думок фахівців, законодавчих актів тощо. Виходячи з актуальності, формулюється мета роботи, відповідно до якої ставляться конкретні завдання дослідження

Мета дослідження формулюється в узагальненому стислому вигляді і відображає той науковий результат (а не процес виконання), який повинен бути отриманий у результаті дослідження. Процес виконання роботи (вивчення, дослідження, виготовлення та ін.) не може бути її метою.

Завдання роботи формулюються досить ретельно для повного відображення етапів дослідження. Як правило, це робиться у формі перерахунку (вивчити..., описати..., встановити..., виявити..., довести..., проаналізувати і т.п.).

Обов'язковим елементом вступу є визначення *об'єкта і предмета* дослідження. Розмежування об'єкта і предмета дослідження іноді виступає однією з найважчих завдань.

Об'єкт - це процес або явище, що породжує проблемну ситуацію і обране для вивчення, виступає більш загальним поняттям. Предмет міститься в межах об'єкта.

Далі необхідно зробити огляд літератури з теми дослідження, що охоплює найбільш актуальні роботи. Необхідно звернути увагу на рівень наукової розробки теми у вітчизняній І зарубіжній літературі. Огляд робіт здійснюється за схемою: історія розвитку проблеми, відображають тему повністю, частково розкривають тему.

Після цього у вступі вказуються використані методи дослідження, що забезпечують необхідну умову для досягнення мети.

Завершується вступ структурою роботи, яка є відображеннямвирішуваних завдань, у вигляді фрази: «Робота складається зі вступу, __ розділів, висновків, містить _____сторінок тексту,_____рисунків,__таблиць, _____додатків. Список джерел включає _____найменувань літератури, ___електронних публікацій».

Матеріали *основної частини* курсової роботи *(20-25 сторінок)* повинні включати як теоретичні, так і аналітичні елементи.

Першим розділ, як правило, присвячується теоретико-методологічним аспектам досліджуваної теми. Теоретичні положення і методологічні підходиє основою для аналізу первинних матеріалів або статистичної інформації. У цьому розділі розкриваються основні поняття і визначення, опис об’єкта дослідження, кількісні і якісні показники, якими цей об’єкт характеризується, детально викладається методика дослідження. У роботі застосовуються різні методи наукового дослідження.

Другий розділ повинен детально розкривати тему курсової роботи за допомогою проведеного аналізу. В ньому показується практичне рішення проблеми.

Висновки (2-3 сторінки) містять обґрунтовані результати проведеного дослідження. Вони повинні бути чітко і науково сформульованими, пропозиції повинні бути направлені на вдосконалення існуючої ситуації або на вирішення зазначених в роботі проблем. Висловлювати свою думку рекомендовано від першої особи множини: «на нашу думку» (думка автора та керівника роботи).

Теми курсових робіт:

1. Шляхи підвищення ефективності функціонування підприємств ресторанного господарства, на підставі розробки сучасних методів організації.
2. Прогнозування типу, класу та місткості підприємства ресторанного господарства на підставі вивчення попиту на послуги ресторанного господарства у макросередовищі (місто, район, регіон, селище тощо).
3. Стан та проблеми розвитку підприємств ресторанного господарства у мікросередовищі.
4. Розробка пропозицій з удосконалення державного контролю за створенням та функціонуванням підприємств ресторанного господарства.
5. Шляхи задоволення попиту на продукцію та послуги підприємств ресторанного господарства за місцем роботи.
6. Маркетингові дослідження з питань надання послуг підприємствами ресторанного господарства за місцем навчання (вищих навчальних закладів, коледжів, гімназій, ПТУ, шкіл тощо.)
7. Маркетингові дослідження з питань надання послуг харчування підприємствами ресторанного господарства, які обслуговують пасажирів різноманітних видів транспорту
8. Організація роботи овочевого та гарячого цехів ресторану з вегетаріанською кухнею.
9. Організація роботи м'ясо-рибного та овочевого цехів готельно-ресторанного комплексу.
10. Організація роботи доготівельних цехів ресторану вищого класу.
11. Організація роботи кондитерського цеху кафе-кондитерської.
12. Організація роботи холодного та борошняного цеху ресторану французької кухні.
13. Організація роботи загально заготівельного цеху здорового харчування.
14. Організація роботи заготівельного та доготівельного цехів піцерії.
15. Організація роботи заготівельного та доготівельного бургер-клаб.
16. Організація роботи заготівельного, холодного та гарячого цехів їдальні туристичного комплексу.
17. Організація роботи холодного та гарячого цехів рибного ресторану.
18. Оперативне планування виробництвом на підприємстві ресторанного господарства.
19. Організація роботи заготівельного та доготівельного цехів підприємства швидкого харчування типу Fast food.
20. Розробка раціональної структури виробництва підприємства ресторанного господарства.
21. Удосконалення комп'ютерних моделей оцінки рівня обслуговування та їх застосування на підприємстві ресторанного господарства.
22. Організація обслуговування святкових заходів на підприємствах ресторанного господастрва.
23. Моделювання процесу обслуговування банкету за столом у ресторані першого класу на 55 місць.
24. Удосконалення процесу повсякденного обслуговування споживачів у кафе- морозиво.
25. Організація процесу самообслуговування в загальнодоступних закладах ресторанного госпоадрства (кафе, підприємства швидкого обслуговування).
26. Моделювання процесу обслуговування днів народження в концептуальному ресторані на 60 місць.
27. Реклама у готельно-ресторанному комплексі і шляхи підвищення дефективності.
28. Організація харчування на виробничих підприємствах.
29. Організація процесу обслуговування певного контингенту споживачів (робітників, студентів, школярів тощо).
30. Організація обслуговування іноземних туристів у ресторанах. 31.Розробка послуг у ресторанному закладі і визначення їх ефективності.
32. Організація обслуговування споживачів, що проживають у готелях за типом «шведського столу».
33. Організація обслуговування банкету-фуршет, банкету-коктейль, банкету-фуршет- коктейль.
34. Резерви підвищення продуктивності праці працівників підприємства ресторанного господарства.
35. Комплексна оцінка трудових ресурсів у підприємстві ресторанного господарства.
36. Ефективність використання трудових ресурсів у підприємства ресторанного господарства.
37. Нормування праці у ресторані, інноваційні підходи до її вдосконалення.
38. Моделювання раціональних режимів праці та відпочинку у загальнодоступній їдальні.
39. Організація та ефективність технічного нормування праці у спеціалізованому цеху закладу ресторанного господарства.

Контрольні запитання до курсової роботи

1. У чому полягає специфічна особливість закладав ресторанного господарства?
2. Що викликає необхідність чистого взаємозв'язку між усіма підрозділами закладу ресторанного господарства?
3. З яких операцій складається діяльність закладів ресторанного господарства?
4. Які і скільки груп приміщень повинно бути на підприємстві ресторанного господарства, яке працює за повним технологічним циклом?
5. Які структури відокремлюють у закладах ресторанного господарства?
6. Що таке виробничо-торговельна структура підприємства ресторанного господарства готельних, курортних і туристських комплексів?
7. Що таке загальна структура підприємства?
8. Які чин тики впливають на виробничо-торговельну структуру закладів ресторанного господарства?
9. Назвіть основні типи виробничо-торговельних структур закладів ресторанного господарства.
10. Що таке основне виробництво закладів ресторанного господарства?
11. Що таке допоміжне виробництво закладів ресторанного господарства?
12. Що таке торговельний підрозділ закладу ресторанного господарства?
13. Що таке обслуговуючий підрозділ закладу ресторанногогосподарства?
14. Що таке цех закладу ресторанного господарства?
15. Що таке виробнича ділянка?
16. Що таке робоче місце?
17. Як розрізняють робочі місця залежно від спеціалізації?
18. Як розрізняють робочі місця за характером переміщенняпрацівників?
19. Як розрізняються робочі місця залежно від чисельності робітників?
20. Що таке потокова лінія?
21. Під впливом яких чинників відокремлюють цех у самостійнуодиницю?
22. До чого веде ускладнення виробничо-торговельної структури закладів ресторанного господарства?
23. Які та скільки груп приміщень входить до складу виробничо-торговельної структури?
24. Як змінюється виробничо-торговельна структура роздавальної залежно від потужності закладу ресторанного господарства?
25. Які виробничі приміщення повинні передбачатись у доготівельномузакладі ресторанного господарства?
26. Назвіть виробничі приміщення, що входять до складу підприємства, що працює на сировині.
27. Назвіть приміщення для зберігання продуктів, що входять до складу підприємств, які працюють на напівфабрикатах.
28. Назвіть тали виробничої структури закладу ресторанногогосподарства.
29. Назвіть види виробничої структури закладів ресторанногогосподарства.
30. Наведіть визначення основних цехів і виробничих ділянок.
31. Наведіть визначення допоміжних цехів і виробничих ділянок.
32. Наведіть визначення обслуговуючих цехів і ділянок.

При оцінці курсової роботи враховується ступінь розкриття теми та відображення головного змісту, глибина опрацювання відповідних тематичних джерел інформації, вміння застосовувати теоретичний матеріал для вирішення практичних проблем, логічність викладу, здатність робити висновки з проведеного дослідження, відповідність технічного оформлення зазначеним нормам, якість підсумкової співбесіди або доповіді. Оцінка дається кожному з вказаних елементів виконаної роботи. Загальна кількість балів - ЗО.

Загальна оцінка складається з оцінки за саму роботу, оцінки за знання студентом матеріалу курсової роботи при її захисті.

Критеріями оцінки роботи є:

а) за формою:

1) збалансованість роботи за структурою і змістом;
2) правильність застосування цитат, оформлення посилань;
3) якість оформлення роботи в цілому відповідно до вимог, що пред'являються;

б) за змістом:

1) повнота розкриття теми, самостійність написання роботи;
2) логічність викладу матеріалу;
3) наявність рішення конкретних завдань;
4) наявність актуального графічного матеріалу;
5) уміння аналізувати теоретичний і практичний матеріал, робити узагальнення і висновки;
6) новизна і різноманітність фактичного матеріалу;

в) за рівнем захисту:

1) лаконічність та уміла презентація роботи;
2) чіткість і повнота відповідей на поставлені питання.

8. МЕТОДИ НАВЧАННЯ

Відповідність методів навчання та форм оцінювання визначеним результатам навчання за ОПП віддзеркалює табл. 8.1

Таблиця 8.1

Методи навчання та засоби діагностики результатів навчання за освітньою компонентною «Організація ресторанного господарства»

Шифр ПРН (відповідно до ОПП)	Результати навчання (відповідно до ОПП)	Методи навчання	Засоби діагностики/ форми оцінювання
РН 01.	Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу	Лекція, виконання в командах проблемно-орієнтованого завдання, аналітичне завдання, тестування	Оцінювання рішень ситуаційних задач, тестових завдань; усних відповідей на практичних заняттях, контрольна робота, іспит
РН 02	Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.	Лекція, виконання в командах проблемно-орієнтованого завдання, аналітичне завдання, тестування	Оцінювання рішень ситуаційних задач, тестових завдань; усних відповідей на практичних заняттях, контрольна робота, іспит
РН 05	Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного таресторанного бізнесу.	Лекція, виконання в командах проблемно-орієнтованого завдання, аналітичне завдання, тестування	Оцінювання рішень ситуаційних задач, тестових завдань; усних відповідей на практичних заняттях, контрольна робота, іспит

РН 06	Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісно-виробничі процеси готельного та ресторанного бізнесу.	Лекція, виконання в командах проблемно-орієнтованого завдання, аналітичне завдання, тестування	Оцінювання рішень ситуаційних задач, тестових завдань; усних відповідей на практичних заняттях, контрольна робота, іспит
РН 07	Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.	Лекція, виконання в командах проблемно-орієнтованого завдання, аналітичне завдання, тестування	Оцінювання рішень ситуаційних задач, тестових завдань; усних відповідей на практичних заняттях, контрольна робота, іспит
РН10	Розробляти нові послуги (продукцію) використовуючи технології виробництва та обслуговування споживачів.	Лекція, виконання в командах проблемно-орієнтованого завдання, аналітичне завдання, тестування	Оцінювання рішень ситуаційних задач, тестових завдань; усних відповідей на практичних заняттях, контрольна робота, іспит
РН13	Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу.	Лекція, виконання в командах проблемно-орієнтованого завдання, аналітичне завдання, тестування	Оцінювання рішень ситуаційних задач, тестових завдань; усних відповідей на практичних заняттях, контрольна робота, іспит
РН14	Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки	Лекція, виконання в командах проблемно-орієнтованого завдання, аналітичне завдання, тестування	Оцінювання рішень ситуаційних задач, тестових завдань; усних відповідей на практичних заняттях, контрольна робота, іспит
РН16	Виконувати самостійно завдання, розв’язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності;	Лекція, виконання в командах проблемно-орієнтованого завдання, аналітичне завдання, тестування	Оцінювання рішень ситуаційних задач, тестових завдань; усних відповідей на практичних заняттях, контрольна робота, іспит
РН21	Розуміти і реалізувати свої права і обов’язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності вільного демократичного суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.	Лекція, виконання в командах проблемно-орієнтованого завдання, аналітичне завдання, тестування	Оцінювання рішень ситуаційних задач, тестових завдань; усних відповідей на практичних заняттях, контрольна робота, іспит

Замість виконання завдань (вивчення тем) можуть також додатково враховуватись такі види активностей здобувача:

– проходження тренінг-курсів чи дистанційних курсів з використання сучасних освітніх технологій на платформах Coursera, Prometheus тощо (за наявності відповідного документу про їх закінчення, надання копії викладачу);

– участь в майстер-класах, форумах, конференціях, семінарах, зустрічах з проблем використання сучасних освітніх технологій (з підготовкою есе, прес-релізу, інформаційного повідомлення тощо, що підтверджено навчальною програмою заходу чи відповідним сертифікатом);

– участь у науково-дослідних та прикладних дослідженнях з проблем використання сучасних освітніх технологій (в розробці анкетних форм, проведенні опитувань, підготовці та проведенні фокус-груп, обробці результатів дослідження, підготовці звіту, презентації результатів тощо, що підтверджується демонстрацією відповідних матеріалів).

9. МЕТОДИ КОНТРОЛЮ

Під час навчання одним із важливих моментів є оцінювання критеріїв знань здобувачів вищої освіти, які є невід'ємною складовою частиною будь- якого навчального процесу.

До контрольних заходів належить поточний та семестровий (підсумковий) контролі, які проводяться з метою оцінювання результатів на певному етапі навчання.

Поточний контроль – це оцінювання засвоєння здобувачем вищої освіти навчального матеріалу під час проведення лекцій, практичних занять тощо.

Кожний розділ обов'язково оцінюється. Здобувач повинен позитивно скласти поточний контроль. Незадовільні оцінки складання поточного контролю вважаються академічною заборгованістю, яка не може бути компенсованою за рахунок позитивного складання інших блоків змістових модулів.

10. Схема нарахування балів

1 семестр

Поточний контроль та самостійна робота												Екзамен	Сума
Розділ 1			Розділ 2							Розділ 3		Разом		
Т1	Т2	Т3	Т4	Т5	Т6	Т7	Т8	Т9	Т10	Т11	Т12	60	40	100
5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5			

2 семестр

Поточний контроль та самостійна робота													Екзамен	Сума
Розділ 4				Розділ 5							Курсова робота, передбачена навчальним планом	Разом		
Т13	Т14	Т15	Т16	Т17	Т18	Т19	Т20	Т21	Т22	Т23	10	60	40	100
4	4	4	6	4	6	4	6	4	4	4				

Т1, Т2 ... – теми розділів.

Для допуску до складання підсумкового контролю екзамену здобувач вищої освіти повинен набрати не менше 10 балів з навчальної дисципліни під час поточного контролю, самостійної роботи, індивідуального завдання.

Методи	Критерії оцінювання	Система оцінювання, бали
Тестування (в т.ч. онлайн)	виставляється здобувачу вищої освіти за одне тестове питання у випадку правильної відповіді. За кожною темою, де передбачено тестування, пропонується 10 тестових питань закритого типу та з одним/декількома варіантами відповідей	0,2
Опитування, оцінка практичних завдань	виставляється здобувачу вищої освіти, який при усній або письмовій відповіді на запитання продемонстрував всебічні, систематизовані, глибокі знання програмного матеріалу, вміє грамотно інтерпретувати одержані результати; продемонстрував знання фахової літератури, передбачені на рівні творчого використання	6-8
	виставляється здобувачу вищої освіти, який при усній або письмовій відповіді на запитання продемонстрував всебічні, систематизовані, глибокі знання програмного матеріалу, вміє грамотно інтерпретувати одержані результати; продемонстрував знання фахової літератури	4-5
	виставляється здобувачу вищої освіти, який при усній або письмовій відповіді на запитання продемонстрував повне знання програмного матеріалу, передбачене на рівні аналогічного відтворення, але припустився окремих несуттєвихпомилок	1-3

Семестровий **підсумковий контроль** з дисципліни є обов'язковою формою контролю навчальних досягнень здобувача вищої освіти.

Підсумковий контроль засвоєння матеріалу здійснюється на підсумкових заняттях - іспитах. Оцінка успішності студента з дисципліни є рейтинговою і виставляється за багатобальною шкалою з урахуванням оцінок засвоєння окремих розділів. При вивченні кожного розділу проводиться поточний контроль.

На практичному та лабораторному занятті студент може отримати від 1 до 4 балів під час захисту роботи, під час тестування – від 1 до 6 балів. Максимально студент може отримати 60 балів в ході лекційних, лабораторних та практичних занять.

Під час складання іспиту здобувач може отримати 40 балів. Відповідно, максимальна кількість набраних балів по вивченню дисципліни за семестр складає 100 балів.

Загальна кількість балів за успішне виконання екзаменаційних завдань – 40 (1 і 2 відкриті питання по 15 балів, 3 питання (тестовий блок) – 10 балів).

Вид завдання, що оцінюється	Система оцінювання знань, бали	Критерії оцінки
Оцінка відповідей на відкриті питання у екзаменаційних завданнях	11-15	виставляється здобувачу вищої освіти, який продемонстрував всебічні, систематизовані, глибокі знання програмного матеріалу, вміє грамотно інтерпретувати одержані результати; продемонстрував знання фахової літератури, передбачені на рівні творчого використання
	6-10	виставляється здобувачу вищої освіти, який продемонстрував повне знання програмного матеріалу, передбачене на рівні аналогічного відтворення, але припустився окремих несуттєвих помилок
	1-5	виставляється здобувачу вищої освіти, який продемонстрував недостатні знання основного програмного матеріалу, проте в обсязі, що необхідний для подальшого навчання і роботи, передбачених програмою на рівні репродуктивного відтворення
Тестовийблок	2	виставляється здобувачу вищої освіти за одне тестове питання у випадку правильної відповіді. В кожному білеті пропонується 5 тестових питань закритого типу та з одним варіантом відповідей

Час виконання екзаменаційного завдання – 60 хвилин.

У разі використання заборонених джерел студент залишає аудиторію та одержує загальну нульову оцінку.

Академічні успіхи студента визначаються за допомогою системи оцінювання, що використовується в університеті, а саме: оцінки виставляються згідно схеми.

Розподіл балів, які отримують студенти спеціальності «Готельно- ресторанна справа» за практичні заняття (max).

Оцінювання здобувачів здійснюється відповідно до шкали ЗВО.

Шкала оцінювання

Сума балів за всі види навчальної діяльності протягом семестру	Оцінка
	Для чотирирівневої шкали оцінювання
90 – 100	відмінно
70 – 89	добре
50 – 69	задовільно
0 – 49	незадовільно

10. РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

Основна література

1. Дистанційний курс: Червоний В.М. Організація ресторанного господарства (Ч.1) // Навчально-методична праця. - Харків: ХНУ імені В.Н. Каразіна, 2023-2024. Режим доступу: https://moodle.karazin.ua/course/view.php?id=4435
2. Дистанційний курс: Червоний В.М. Організація ресторанного господарства (Ч.2) // Навчально-методична праця. - Харків: ХНУ імені В.Н. Каразіна, 2023-2024. Режим доступу: https://moodle.karazin.ua/course/view.php?id=2284
3. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства: Класифікація. Чинний від 2004-07-01. Вид. офіц.
4. HoReCa : навч. посіб. : у 3 т. Т. 1. Готелі / [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін.] ; за ред. А.А. Мазаракі. – 2-ге вид., виправл. і доповн. Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. 412 с.
5. HoReCa : навч. посіб. : у 3 т. Т. 2. Ресторани / [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін.] ; за ред. А.А. Мазаракі. Київ : Київ. нац. торг.-екон. унт, 2017. 312 с.
6. HoReCa : навч. посіб. : у 3 т. Т. 3. Кейтеринг / [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін.] ; за ред. А.А. Мазаракі. Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. 448 с.
7. Давидова О.Ю., Полстяна Н.В. Організація в ресторанному господарстві (виробництво) : підручник. Харків : Вид-во Іванченка І.С., 2017. 330 с.
8. Данько Н.І. Основи готельно-ресторанної справи : підруч. для вищ. навч. закл. Н.І. Данько, А.Ю. Парфіненко, П.О. Подлєпіна, О.О. Вишневська; за ред. : А.Ю. Парфіненко ; Харк. нац. ун-т ім. В.Н. Каразіна. Харків : ХНУ ім. В.Н. Каразіна, 2017. 277 с.
9. Мальська М.П., Гаталяк О.М., Ганич Н.М. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика) : підручник. Київ : ЦУЛ, 2018. 304 с.
10. Малюк Л.П., Полстяна Н.В.,. Давидова О.Ю Організація ресторанного господарства : підручник. Харків : Лідер, 2016. 487 с.
11. Організація готельно-ресторанної справи : навч. посіб. О.Г. Терешкін, Д.В. Горєлков та ін. / за заг. ред. В.Я. Брича. Київ : Ліра-К, 2020. 484 с.
12. Павлюченко О.С., Гавриш А.В., Шаран Л.О. Організація виробництва в закладах ресторанного господарства : навч. посібник. Київ : НУХТ, 2017. 227 с.
13. Проектування підприємств готельно-ресторанного господарства: навч. посіб.: [для вищ. нав. закл.] 2-е вид., переробл. і доповн. / [П'ятницька Н.О., Зубар Н.М., П'ятницька Г.Т., Агафонова Л.Г., Бунтова Н.В. та ін.]; за заг. ред. Н.О. П'ятницької, Н.М. Зубар. Київ : КУТЕП, 2016. 407 с.
14. Технологічне проектування підприємств ресторанного господарства : навч. посіб. /П.П. Павленкова, Л.М. Тележенко, І.Р. Біленька, Н.А. Дзюба. Херсон : Олді- Плюс, 2019. 312 с.

Допоміжна література

1. Dopson, Lea R. Food and beverage cost control / by Lea R. Dopson, David K. Hayes, Jack E. Miller. 4th ed. John Wiley & Sons, Inc., 2008. 626 p.
2. Solomon Micah, Humler Herve. The Heart of Hospitality. Great Hotel and Restaurant Leaders Share Their Secrets. SelectBooks, Inc., 2016. 241 p.
3. Walker John R. The Restaurant. From Concept to Operation. 5th edition. Wiley, 2017. 446 p.
4. Архіпов, В.В. Організація ресторанного господарства : навч. посібник. 2-ге вид., перероб. та доп. Київ : ЦУЛ, 2012. 280 с.
5. Архіпов В.В., Русавська В.А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства : навч. посібник. Київ : ЦУЛ, 2009. 342 с.
6. Горєлков Д.В. Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства. Практикум: навчально-методичний посібник / Д.В. Горєлков, В.М. Червоний, І.В. Золотухіна. Харків: ХДУХТ, 2019. 173 с.
7. Гуць В.С. Технологічне устаткування готелів, готельних комплексів : підручник / В.С. Гуць, О.А. Коваль, В.А. Русавська. Київ : Ліра-К, 2019. 568 с.
8. Ковешніков В.С., Мальська М.П., Роглєв Х.Й. Організація готельно-ресторанної справи : навч. посібник. Київ : Кондор, 2015. 752 с.
9. Лук'янов В.О., Мунін Г.Б. Організація готельного-ресторанного обслуговування : навч. посібник /. 2-ге вид., перероб. і доп. Київ : Кондор, 2012. 346 с.
10. Машир Н.П., Пасюк А.П. Ресторанний сервіс та секрети гостинності : навч. посібник. 2-ге вид., доп. і випр. Київ : Кондор, 2014. 392 с.
11. Мостова Л.М. Новікова О.В. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства : навч. посібник. 2-ге вид. Київ : Ліра -К, 2012. 388 с.
12. Новікова О.В., Радченко Л.О., Вініченко К.П. та ін. Організація харчування та обслуговування туристів на підприємствах ресторанного господарства : навч. посібник. Харків : Світкниг, 2014. 411 с.
13. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства : підручник / А.А. Мазаракі, Н.О. П'ятницька, Г.Т. П'ятницька та ін. ; за ред. Н.О. П'ятницької. 2-ге вид., перероб. та доп. Київ : ЦУЛ, 2011. 584 с.
14. П'ятницька Г.Т., П'ятницька Н.О. Інноваційні ресторанні технології : основи теорії : навч. посібник. Київ : Кондор, 2013. 250 с.
15. Радченко Л.О., Новікова О.В., Льовшина Л.Д., Пивоваров П.П. Особливості ресторанного сервісу. Обслуговування іноземних туристів : навч. посібник. Харків : Світ книг, 2012. 288 с.
16. Устаткування підприємств харчування : практикум. Ч. 1. Механічне устаткування / Г.В. Дейниченко, Н.О. Афукова, Г.М. Постнов, В.М. Червоний [та ін.]. К. : ІНКОС, 2016. 308 с.
17. Устаткування підприємств харчування : практикум. Ч. 2. Теплове устаткування / Г.В. Дейниченко, Н.О. Афукова, Г.М. Постнов, , В.М.Червоний [та ін.]. К. : ІНКОС, 2016. – 384 с.

11. ПОСИЛАННЯ НА ІНФОРМАЦІЙНІ РЕСУРСИ В ІНТЕРНЕТІ,ВІДЕО-ЛЕКЦІЇ, ІНШЕ МЕТОДИЧНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ

1. Сайт Держстату України [Електронний ресурс]. Режим доступу: http://www.ukrstat.gov.ua.
2. Міжнародна організація зі стандартизації (ISO). [Електронний ресурс]. Режим доступу: http://www.iso.org/
3. Culture of Services: New Perspective on Customer Relations [Електронний ресурс]. Режим доступу: https://www.edx.org/course/culture-of-services-new-perspective-on-customer-re
4. Hospitality Management - How To Analyse and Maximise Your Restaurant's Profitability [Електронний ресурс]. Режим доступу: https://alison.com/courses/hospitality-management-how-to-analyse-and-maximise-your-restaurant-s-profitability/content
5. FOOD & BEVERAGE MANAGEMENT COURSE [Електронний ресурс]. Режим доступу: https://www.coursera.org/learn/food-beverage-management#enroll
6. SALES TECHNIQUES – INTERACTING WITH CUSTOMERS [Електронний ресурс]. Режим доступу: https://alison.com/course/sales-techniques-interacting-with-customers-revised

12. ОСОБЛИВОСТІ НАВЧАННЯ ЗА ДЕННОЮ ФОРМОЮ В УМОВАХ ПОДОВЖЕННЯ ДІЇ ОБСТАВИН НЕПОБОРНОЇ СИЛИ

В умовах дії обставин непоборної сили освітній процес в університеті здійснюється за змішаною формою навчання, а саме:

– дистанційно (за затвердженим розкладом занять) на платформі Zoom проводяться всі лекційні заняття. Посилання: https://us04web.zoom.us/j/78641337453?pwd=bbc2LMzgxUfyjRG6kFkTu20uZXs8LB.1 ;

– дистанційно на платформі Moodle (https://moodle.karazin.ua/course/view.php?id=4435, https://moodle.karazin.ua/course/view.php?id=2284) проводяться практичні, індивідуальні заняття та консультації, контроль самостійної роботи;

– аудиторно (за затвердженим розкладом занять) проводяться 10% практичних занять у навчальних групах кількістю до 20 осіб з урахуванням відповідних санітарних і протиепідемічних заходів