

**ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСШЛКИ
«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»**

Навчально-науковий інститут харчових технологій, готельно-ресторанного та туристичного бізнесу

Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач кафедри готельно-ресторанної та курортної справи

 Т. В. Капліна
підпис ініціали, прізвище

« 31 » серпня 2021 року

РОБОЧА ПРОГРАМА

навчальної дисципліни	«Ресторани в готельній індустрії»
освітня програма	«Готельно-ресторанна справа»
спеціальність	241 «Готельно-ресторанна справа»
галузь знань	24 «Сфера обслуговування»
ступінь вищої освіти	молодший бакалавр

Робоча програма навчальної дисципліни «Ресторани в готельній індустрії» схвалена та рекомендована до використання в освітньому процесі на засіданні кафедри готельно-ресторанної та курортної справи

Протокол від « 31 » серпня 2021 року № 1

Укладачі: Капліна Т.В., завідувачка кафедри «Готельно-ресторанної та курортної справи», д.т.н., професор;
Куц Л.І., ст. викладач кафедри «Готельно-ресторанної та курортної справи»;
Кирніс Н.І., асистент кафедри «Готельно-ресторанної та курортної справи».

ПОГОДЖЕНО:

Гарант освітньої програми «Готельно-ресторанна справа» спеціальності «Готельно-ресторанна справа» ступеня молодший бакалавр

_____ О.В. Володько
підпис

«_____» _____ 2021 року

Розділ 1. Опис навчальної дисципліни

Таблиця 1. Опис навчальної дисципліни «Ресторани в готельній індустрії»

Місце у структурно-логічній схемі підготовки	<i>Пререквізити:</i> «Основи готельної індустрії», «Основи класичної кулінарії» (1 семестр, 1 курс) <i>Постреквізити:</i> «Ресторанний кейтеринг» (2 курс), «Організація роботи ресторанів» (3 курс)	
Мова викладання	українська	
Статус дисципліни обов'язкова		
Курс/семестр вивчення	1 курс / 2 семестр	
Кількість кредитів ЄКТС/ кількість модулів	4 кредити/ 2 модулі	
Денна форма навчання:		
Кількість годин: загальна кількість: 2 семестр 120.		
- лекції: 16		
- практичні (семінарські, лабораторні) заняття: 32		
- самостійна робота: 72		
- вид підсумкового контролю (ПМК, екзамен): екзамен		
Заочна форма навчання		
Кількість годин: – загальна кількість: 2 семестр 120.		
- лекції: 2 семестр 8.		
- практичні (семінарські, лабораторні) заняття: 2 семестр 6.		
- самостійна робота: 2 семестр 106		
- вид підсумкового контролю (ПМК, екзамен): 2 семестр екзамен		

Розділ 2. Перелік компетентностей, які забезпечує дана навчальна дисципліна, програмні результати навчання

Мета навчальної дисципліни: формування у студентів теоретичної бази про функціонування на ринку послуг ресторанів при готелях, а також сприйняття ними закладів ресторанного господарства, як невід'ємної складової індустрії гостинності України.

Практичне застосування набутих теоретичних знань допоможе студентам оволодіти навичками до розробки системи показників роботи підприємств готельно-ресторанного господарства, критичної оцінки нових рішень для удосконалення їх діяльності, аналізувати ефективність технологічних процесів виробництва та надання послуг підприємствами готельно-ресторанного господарства, моделювати процеси виробництва та обслуговування.

Таблиця 2. Перелік компетентностей, які забезпечує дана навчальна дисципліна, програмні результати навчання

Програмні результати навчання	Компетентності, якими повинен оволодіти здобувач
<p>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.</p> <p>РН 02. 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.</p> <p>РН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>РН 06. Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.</p> <p>РН 10. Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства.</p> <p>РН 12. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.</p>	<p>ЗК 02. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями та шляхом самостійного навчання освоювати нові області, використовуючи здобуті знання.</p> <p>ЗК 09. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.</p> <p>ЗК 12. Навички використання сучасного програмного забезпечення, Internet-ресурсів і роботи в комп'ютерних мережах, володіння основними методами, способами та засобами отримання, зберігання, переробки й використання технологічної інформації у професійній діяльності.</p> <p>СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.</p> <p>СК 02. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.</p> <p>СК 03. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.</p> <p>СК 05. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (зкладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства.</p> <p>СК 06. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням сучасних технологій виробництва та обслуговування споживачів.</p> <p>СК 07. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів.</p>

Розділ 3. Програма навчальної дисципліни

Тема 1. Місце підприємств ресторанного господарства в структурі підрозділів готелю.

Тема 2. Основні характеристики закладів ресторанного господарства.

Тема 3. Меню в ресторанах.

Тема 4. Організація обслуговування в ресторанах при готелях.

Тема 5. Форми і методи обслуговування в закладах ресторанного господарства.

Види сервісу.

Тема 6. Технологічний процес обслуговування в ресторанах при готелях.

Тема 7. Основи діяльності підприємств ресторанного господарства.

Тема 8. «Червоний гід Мішлен (фр. Michelin, le guide rouge) – найбільш відомий і впливовий ресторанний рейтинг».

Розділ 4. Тематичний план навчальної дисципліни

Таблиця 4.1 – Тематичний план навчальної дисципліни «Ресторани в готельній індустрії» для студентів денної форми навчання

Назва модуля (розділу), теми та питання теми (лекції)	Кількість годин	Назва теми та питання практичного заняття	Кількість годин	Завдання самостійної роботи в розрізі тем	Кількість годин
Модуль 1. Підприємства ресторанного господарства в структурі підрозділів готелю					
Тема 1. Місце підприємств ресторанного господарства в структурі підрозділів готелю 1. Підрозділ харчування і напоїв (food and beverage department). Виробництво (кухня), виробництво для персоналу, їдальня для персоналу, кондитерська. 2. Відділи кейтерингу, банкетного обслуговування (банкетинг), обслуговування на поверхах «room service», секція міні-барів). Відділ барного обслуговування (лоббі-бар, фітнес-бар, бари на поверхах) 3. Відділ ресторанного обслуговування (ресторани)	2	Практичне заняття 1 Місце підприємств ресторанного господарства в структурі підрозділів готелю 1. Характеристика виробництва. 2. Відділ кейтерингу, його структура. 3. Відділ банкетного обслуговування (банкетинг), його призначення. 4. Відділ обслуговування на поверхах «room service», секція міні-барів, його призначення. 5. Відділ барного обслуговування, його характеристика. 6. Відділ ресторанного обслуговування, його характеристика.	4	Надати характеристику підрозділу харчування і напоїв для готелю (за вибором варіанту) Скласти глосарій визначення основних термінів галузі ресторанного господарства	9
Тема 2. Основні характеристики закладів ресторанного господарства 1. Класифікація закладів ресторанного господарства 2. Характеристика типів закладів ресторанного господарства 3. Ресторан, як об'єкт прибуткового бізнесу 4. Відмінності ресторанів в готельній індустрії від традиційних	2	Практичне заняття 2 Основні характеристики закладів ресторанного господарства 1. Класифікація та типізація закладів ресторанного господарства в Україні, світі 2. Ресторан, як об'єкт прибуткового бізнесу 3. Залучення відомого ресторанного бренда в готельну індустрію	4	Надати характеристику та класифікацію різних типів закладів ресторанного господарства Скласти таблицю закордонної практики класифікації закладів ресторанного господарства Підготувати доповідь про сучасні ресторанны тренди для України та зарубіжних країн	9

Назва модуля (розділу), теми та питання теми (лекції)	Кількість годин	Назва теми та питання практичного заняття	Кількість годин	Завдання самостійної роботи в розрізі тем	Кількість годин
Тема 3. Меню в ресторанах 1. Види меню та їх характеристика 2. Дизайн меню 3. Карта вин. Альтернативні формати меню. Електронне меню	2	Практичне заняття 3 Меню в ресторанах 1. Види меню та їх характеристика 2. Дизайн меню, порядок розміщення страв у меню 3. Меню і ціни. Комплексна пропозиція 4. Карта вин. Альтернативні формати меню. Електронне меню	4	Скласти меню table d'hote та a la carte для ресторану відповідно до асортиментного мінімуму	9
Тема 4. Організація обслуговування в ресторанах при готелях 1. Організація сніданків 2. Організація обідів 3. Обслуговування в номерах готелю 4. Додаткові послуги в закладах ресторанного господарства при готелі 5. Особливості обслуговування споживачів в умовах пандемії Covid-19	2	Практичне заняття 4 Організація обслуговування в ресторанах при готелях 1. Види сніданків та їх організація (континентальний, розширений, англійський, американський) 2. Експрес-обід, бізнес-ланч, столи буфети, їх особливості 3. Організація «шведського столу» 4. Організація роботи в карантинних умовах	4	Скласти меню 3 видів комплексних сніданків, бізнес-ланчу та експрес-обіду	9
Модуль 2. Технологічний процес обслуговування та основи виробництва в ресторанах при готелях					
Тема 5. Форми і методи обслуговування в закладах ресторанного господарства. Види сервісу 1. Класифікація методів обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства 2. Самообслуговування 3. Обслуговування офіціантами 4. Змішані форми обслуговування	2	Практичне заняття 5 Форми і методи обслуговування в закладах ресторанного господарства. Види сервісу 1. Класифікація методів обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства 2. Самообслуговування, характеристика 3. Обслуговування офіціантами 4. Змішані форми обслуговування 5. Загальні вимоги до обслуговування споживачів	4	Розробити структуру процесу самообслуговування та процесу обслуговування офіціантами в закладах ресторанного господарства За обраним варіантом скласти меню вибраного сніданку та надати характеристику предметів сервування для нього	9

Назва модуля (розділу), теми та питання теми (лекції)	Кількість годин	Назва теми та питання практичного заняття	Кількість годин	Завдання самостійної роботи в розрізі тем	Кількість годин
Тема 6. Технологічний процес обслуговування в ресторанах при готелях 1. Попереднє сервірування столу. Особливості попереднього сервірування столу до сніданку, обіду, вечері 2. Технологічний процес обслуговування споживачів в ресторані 3. Способи подавання страв	2	Практичне заняття 6 Технологічний процес обслуговування в ресторанах при готелях 1. Порядок полірування посуду 2. Послідовність сервірування столу 3. Сервірування столу до сніданку 4. Сервірування столу до обіду 5. Сервірування столу до вечері	4	Схематично зобразити етапи (послідовність) процесу попереднього сервування столу в ресторані при готелі	9
Тема 7. Основи діяльності підприємств ресторанного господарства 1. Організація роботи складської групи приміщень ресторану 2. Організація роботи заготівельних та доготівельних цехів 3. Організація роботи торгівельної групи приміщень. 4. Організація роботи допоміжної груп приміщень	2	Практичне заняття 7 Основи діяльності підприємств ресторанного господарства 1. Види та характеристика складських приміщень, обладнання та тара 2. Організація роботи овочевого цеху 3. Організація роботи м'ясо-рибного цеху 4. Організація роботи гарячого цеху 5. Організація роботи холодного цеху 6. Організація роботи спеціалізованих цехів 7. Організація роботи торговельної та допоміжної груп приміщень	6	Охарактеризувати вимоги щодо структури складських приміщень у закладах ресторанного господарства основних типів в залежності від потужності Скласти таблицю оснащення робочих місць обладнанням та інвентарем у заготівельних та доготівельних цехах Надати характеристику торговельних та допоміжних приміщень відповідно до типу закладу ресторанного господарства.	9
Тема 8. «Червоний гід Мішлен (фр. Michelin, le guide rouge) – найбільш відомий і впливовий ресторанний рейтинг» 1. Історія виникнення. Критерії присудження рейтингу 2. Роль інспекторів гіда Мішлен у тестуванні ресторанів 3. Піктограми Мішлен, їх характеристика. Мішлен у світі	2	Практичне заняття 8 Червоний гід Мішлен (фр. Michelin, le guide rouge) – найбільш відомий і впливовий ресторанний рейтинг». Національна ресторанна премія «Сіль» 1. Історія виникнення 2. Критерії присудження 3. Роль інспекторів гіда Мішлен у тестуванні ресторанів. Піктограми Мішлен, їх характеристика. Мішлен у світі	2	Охарактеризувати ресторани з різною кількістю зірок Мішлен та порівняти середню вартість харчування в них. Скласти перелік закладів ресторанного господарства, які нагороджені премією «Сіль» у різних номінаціях за останні три роки.	9

Назва модуля (розділу), теми та питання теми (лекції)	Кількість годин	Назва теми та питання практичного заняття	Кількість годин	Завдання самостійної роботи в розрізі тем	Кількість годин
		4. Роль міжнародної компанії RSM Ukraine у прозорості і достовірності результатів національної ресторанної премії «Сіль»			
Всього, годин	16	x	32	x	72

Таблиця 4.2. Тематичний план навчальної дисципліни «Ресторани в готельній індустрії» для студентів заочної форми навчання

Назва модуля (розділу), теми та питання теми (лекції)	Кількість годин	Назва теми та питання практичного заняття	Кількість годин	Завдання самостійної роботи в розрізі тем	Кількість годин
Модуль 1. Підприємства ресторанного господарства в структурі підрозділів готелю					
Тема 1. Місце підприємств ресторанного господарства в структурі підрозділів готелю 1. Підрозділ харчування і напоїв (food and beverage department). Виробництво (кухня), виробництво для персоналу, їдальня для персоналу, кондитерська. 2. Відділи кейтерингу, банкетного обслуговування (банкетинг), обслуговування на поверхах «room service», секція міні-барів). Відділ барного обслуговування (лоббі-бар, фітнес-бар, бари на поверхах) 3. Відділ ресторанного обслуговування (ресторани)	2	Практичне заняття 1 Місце підприємств ресторанного господарства в структурі підрозділів готелю 1. Характеристика виробництва. 2. Відділ кейтерингу, його структура. 3. Відділ банкетного обслуговування (банкетинг), його призначення. 4. Відділ обслуговування на поверхах «room service», секція міні-барів, його призначення. 5. Відділ барного обслуговування, його характеристика. 6. Відділ ресторанного обслуговування, його характеристика.	1	Надати характеристику підрозділу харчування і напоїв для готелю (за вибором варіанту) Скласти глосарій визначення основних термінів галузі ресторанного господарства	14

Назва модуля (розділу), теми та питання теми (лекції)	Кількість годин	Назва теми та питання практичного заняття	Кількість годин	Завдання самостійної роботи в розрізі тем	Кількість годин
Тема 2. Основні характеристики закладів ресторанного господарства 1. Класифікація закладів ресторанного господарства 2. Характеристика типів закладів ресторанного господарства 3. Ресторан, як об'єкт прибуткового бізнесу 4. Відмінності ресторанів в готельній індустрії від традиційних	2	Практичне заняття 2 Основні характеристики закладів ресторанного господарства 1. Класифікація та типізація закладів ресторанного господарства в Україні, світі 2. Ресторан, як об'єкт прибуткового бізнесу 3. Залучення відомого ресторанного бренда в готельну індустрію	1	Надати характеристику та класифікацію різних типів закладів ресторанного господарства Скласти таблицю закордонної практики класифікації закладів ресторанного господарства Підготувати доповідь про сучасні ресторанны тренди для України та зарубіжних країн	14
Тема 3. Меню в ресторанах 1. Види меню та їх характеристика 2. Дизайн меню 3. Карта вин. Альтернативні формати меню. Електронне меню	2	Практичне заняття 3 Меню в ресторанах 1. Види меню та їх характеристика 2. Дизайн меню, порядок розміщення страв у меню 3. Меню і ціни. Комплексна пропозиція 4. Карта вин. Альтернативні формати меню. Електронне меню	2	Скласти меню table d'hote та a la carte для ресторану відповідно до асортиментного мінімуму	13
Тема 4. Організація обслуговування в ресторанах при готелях 1. Організація сніданків 2. Організація обідів 3. Обслуговування в номерах готелю 4. Додаткові послуги в закладах ресторанного господарства при готелі	2	Практичне заняття 4 Організація обслуговування в ресторанах при готелях 1. Види сніданків та їх організація (континентальний, розширений, англійський, американський) 2. Експрес-обід, бізнес-ланч, столи буфети, їх особливості 3. Організація «шведського столу»		Скласти меню 3 видів комплексних сніданків та бізнес-ланчу та експрес-обіду	13
Модуль 2. Технологічний процес обслуговування та основи виробництва в ресторанах при готелях					

Назва модуля (розділу), теми та питання теми (лекції)	Кількість годин	Назва теми та питання практичного заняття	Кількість годин	Завдання самостійної роботи в розрізі тем	Кількість годин
Тема 5. Форми і методи обслуговування в закладах ресторанного господарства. Види сервісу 1. Класифікація методів обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства 2. Самообслуговування 3. Обслуговування офіціантами 4. Змішані форми обслуговування		Практичне заняття 5 Форми і методи обслуговування в закладах ресторанного господарства. Види сервісу 1. Класифікація методів обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства 2. Самообслуговування, характеристика 3. Обслуговування офіціантами 4. Змішані форми обслуговування 5. Загальні вимоги до обслуговування споживачів		Розробити структуру процесу самообслуговування та процесу обслуговування офіціантами в закладах ресторанного господарства За обраним варіантом скласти меню вибраного сніданку та надати характеристику предметів сервування для нього	13
Тема 6. Технологічний процес обслуговування в ресторанах при готелях 1. Попереднє сервірування столу. Особливості попереднього сервірування столу до сніданку, обіду, вечері 2. Технологічний процес обслуговування споживачів в ресторані 3. Способи подавання страв		Практичне заняття 6 Технологічний процес обслуговування в ресторанах при готелях 1. Порядок полірування посуду 2. Послідовність сервірування столу 3. Сервірування столу до сніданку 4. Сервірування столу до обіду 5. Сервірування столу до вечері		Схематично зобразити етапи (послідовність) процесу попереднього сервування столу в ресторані при готелі	13
Тема 7. Основи діяльності підприємств ресторанного господарства 1. Організація роботи складської групи приміщень ресторану 2. Організація роботи заготівельних та доготівельних цехів 3. Організація роботи торгівельної групи приміщень. 4. Організація роботи допоміжної груп приміщень		Практичне заняття 7 Основи діяльності підприємств ресторанного господарства 1. Види та характеристика складських приміщень, обладнання та тара 2. Організація роботи овочевого цеху 3. Організація роботи м'ясо-рибного цеху 4. Організація роботи гарячого цеху 5. Організація роботи холодного цеху 6. Організація роботи спеціалізованих цехів 7. Організація роботи торговельної та допоміжної груп приміщень	1	Охарактеризувати вимоги щодо структури складських приміщень у закладах ресторанного господарства основних типів в залежності від потужності Скласти таблицю оснащення робочих місць обладнанням та інвентарем у заготівельних та доготівельних цехах Надати характеристику торговельних та допоміжних приміщень відповідно до типу закладу ресторанного господарства.	13

Назва модуля (розділу), теми та питання теми (лекції)	Кількість годин	Назва теми та питання практичного заняття	Кількість годин	Завдання самостійної роботи в розрізі тем	Кількість годин
<p>Тема 8. «Червоний гід Мішлен (фр. Michelin, le guide rouge) – найбільш відомий і впливовий ресторанний рейтинг»</p> <p>1. Історія виникнення. Критерії присудження рейтингу 2. Роль інспекторів гіда Мішлен у тестуванні ресторанів 3. Піктограми Мішлен, їх характеристика. Мішлен у світі</p>		<p>Практичне заняття 8 Червоний гід Мішлен (фр. Michelin, le guide rouge) – найбільш відомий і впливовий ресторанний рейтинг». Національна ресторанна премія «Сіль»</p> <p>1. Історія виникнення 2. Критерії присудження 3. Роль інспекторів гіда Мішлен у тестуванні ресторанів. Піктограми Мішлен, їх характеристика. Мішлен у світі 4. Роль міжнародної компанії RSM Ukraine у прозорості і достовірності результатів національної ресторанної премії «Сіль»</p>	1	<p>Охарактеризувати ресторани з різною кількістю зірок Мішлен та порівняти середню вартість харчування в них. Скласти перелік закладів ресторанного господарства, які нагороджені премією «Сіль» у різних номінаціях за останні три роки.</p>	13
Всього, годин	8	x	6	x	106

5. «Система оцінювання знань студентів»

Поточний контроль. Поточна успішність студентів за виконання навчальних видів робіт на навчальних заняттях і за виконання завдань самостійної роботи оцінюються за допомогою таблиці.

Таблиця 5. Розподіл балів, що отримують студенти за результатами вивчення навчальної дисципліни «Ресторани в готельній індустрії»

Назва модулю, теми	Вид навчальної роботи									Кількість балів
	Відвідування	Захист виконаного домашнього завдання	Обговорення теоретичного та практичного матеріалу	Постановка та розкриття проблемного питання	Виконання навчальних завдань	Доповіді з рефератами, есе та їх обговорення	Тестування	Контрольна робота на занятті	Заключний контроль за результатами практичного заняття	
Модуль 1										
ТЕМА 1	0,5	2,0	1,0	0,5	1,0	0,5	0,5	0,5	0,5	7
ТЕМА 2	0,5	2,0	1,0	0,5	1,0	0,5	0,5	0,5	0,5	7
ТЕМА 3	0,5	2,0	1,0	0,5	1,0	0,5	0,5	0,5	0,5	7
ТЕМА 4	0,5	2,0	1,0	0,5	1,0	0,5	0,5	0,5	0,5	7
Поточний модульний контроль										2
Модуль 2										
ТЕМА 5	0,5	2,0	1,0	0,5	1,0	0,5	0,5	0,5	0,5	7
ТЕМА 6	0,5	2,0	1,0	0,5	1,0	0,5	0,5	0,5	0,5	7
ТЕМА 7	0,5	2,0	1,0	0,5	1,0	0,5	0,5	0,5	0,5	7
ТЕМА 8	0,5	2,0	1,0	0,5	1,0	0,5	0,5	0,5	0,5	7
Поточний модульний контроль										2
Поточний контроль	4	16	8	4	8	4	4	4	4	60
Підсумковий контроль	Екзамен									40
										100

Підсумкове оцінювання знань студентів з навчальної дисципліни здійснюється у формі екзамену.

Підсумкова оцінка з навчальної дисципліни при формі контролю у формі екзамену визначається як сума балів за поточну успішність, поточний модульний контроль (не більше 60 балів) та кількість балів, отриманих за здачу екзамену (не більше 40 балів).

Таблиця 6 – Шкала оцінювання знань здобувачів вищої освіти за результатами вивчення навчальної дисципліни

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка за шкалою ЄКТС	Оцінка за національною шкалою
90–100	A	Відмінно
82–89	B	Дуже добре
74–81	C	Добре
64–73	D	Задовільно
60–63	E	Задовільно достатньо
35–59	FX	Незадовільно з можливістю проведення повторного підсумкового контролю
0–34	F	Незадовільно з обов'язковим повторним вивченням навчальної дисципліни та проведенням підсумкового контролю

Розділ 6. Інформаційні джерела

Основні

1. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства: навч. посіб. Видан. 3-тє. Київ: Центр учб. л-ри, 2016. 280 с.
2. Архіпов В.В., Русавська В.А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства Київ: Центр учбової літератури, 2009. 340 с.
3. Дейниченко Г. В., Ефимова В. А., Постнов Г. М. Оборудование предприятий общественного питания: справочник. Часть 2. Харьков: Торнадо, 2003. 380 с.
4. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. [Чинний від 2004-07-01]. Київ, 2004. 26 с. (Інформація та документація).
5. Мостова Л. М., Новікова О.В. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства: навч. посібник. Вид. – 2-ге. Київ: Ліра-К, 2016. 388 с.
6. Рекомендовані норми технічного оснащення закладів громадського харчування: наказ Міністерства економіки та з питань Європейської інтеграції України від 03.01.2003 р., №2.URL: <https://zakon.rada.gov.ua/rada/show/v0002569-03/stru> (дата звернення 15.10.2018).
7. Радченко Л. А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. Москва: 2013. 350 с.
8. Організація харчування та обслуговування туристів на підприємствах ресторанного господарства: навч. посібник / О. В. Новікова, Л. О. Радченко, К. П. Вініченко, та ін. Харків: Світ книг, 2016. 411 с.
9. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: підручник / за ред. Н. О. П'ятницької. Київ: Кондор, 2012. 557 с.

10. Павлюченко О.С., Гавриш А.В., Шаран Л.О. Організація виробництва в закладах ресторанного господарства. Харків: ХДУХТ, 2017. 227 с.
11. Restaurant Success by the Numbers, Second Edition: A Money-Guy's Guide to Opening the Next New Hot Spot Paperback July 15, 2014.
12. Setting the Table: The Transforming Power of Hospitality in Business Paperback – January 29, 2008.
13. Encyclopedia of Restaurant Forms : A Complete Kit of Ready-to-Use Checklists, Worksheets & Training Aids for a Successful Food Service Operation - 01 May, 2004.- p. 600.

Додаткові

14. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства. Київ: Центр учб. л-ри, 2012. 280 с .
15. Богушева В.И. Организация обслуживания посетителей ресторанов и баров. Ростов на Дону: Феникс, 2002. 402 с.
16. Ефимова Ю. А. Эффективное меню: концепция и дизайн. Москва: ЗАО «Издательский дом» «Ресторанные ведомости», 2006. 176 с.
17. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. Москва: Академия, 2003. 248 с.
18. Катсигрис Костас, Томас Крис Учебник ресторатора. Проектирование, оборудование. Москва: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2009. 576 с.
19. Курочкин А.С. Организация производства: Учебное пособие. Киев: МАУП, 2008. 216 с.
20. Лоусан Ф. Рестораны. Клубы. Бары: планирование, дизайн, управление. Изд. 2-е. Москва: ТК Велби; Изд-во Проспект, 2008. 392 с.
21. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства: підручник для вузів / А. А. Мазаракі, Н. П. Благополучна, І. І. Гайовий та ін.; під ред. Н.О. П'ятницької. Видан. 2-ге, перероблене та доповнене. Київ: Центр учбової літератури, 2011. 584 с.
22. Мазаракі А. А. Проектування закладів ресторанного господарства: підручник для ВУЗів / за ред.проф. А. А. Мазаракі. – 2-ге видання, доповнене і виправлене. Київ: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2011. 339 с.
23. Малюк Л.П., Кононенко Т.П. Організація виробництва на підприємствах. Навчальний посібник. Полтава: ПУСКУ, 2009. 254 с.
24. Правила роботи закладів (підприємств) громадського харчування (Наказ № 219 від 24. 07. 2002 р. Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України).
25. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания. Ростов на Дону: Феникс, 2007. 352 с.
26. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. Москва: Профобридат, 2004. 207 с.
27. Черевко О.І., Малюк Л.П., Дейниченко Г.В. Збірник нормативних документів державного регулювання у сфері ресторанного бізнесу. Харків: ПКФ “Фавор ЛТД”, 2003. 440 с.

Розділ 7. Програмне забезпечення комп'ютерної підтримки освітнього процесу

Загальне програмне забезпечення, до якого входить пакет програмних продуктів Microsoft Office.

Спеціалізоване програмне забезпечення комп'ютерної підтримки освітнього процесу з навчальної дисципліни, яке включає перелік конкретних програмних продуктів: дистанційний курс, електронні методичні розробки, які розміщені у програмних оболонках Google платформи.