ДЕРЖАВНИЙ ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД
«УЖГОРОДСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ»
ФАКУЛЬТЕТ ТУРИЗМУ ТА МІЖНАРОДНИХ КОМУНІКАЦІЙ
Кафедра туристичної інфраструктури та готельно-ресторанного господарства

«ЗАТВЕРДЖУЮ»
Декан факультету туризму та МК
_____ /Габчак Н.Ф./
«_01_» ___вересня___ 2026 року

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

ОРГАНІЗАЦІЯ РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ

Рівень вищої освіти	**Перший (бакалаврський)**
Галузь знань	**24 Сфера обслуговування**
Спеціальність	**241 Готельно-ресторанна справа**
Освітня програма	**241 Готельно-ресторанна справа**
Статус дисципліни	**Обов'язкова**
Мова навчання	**Українська**

Ужгород 2026

Робоча програма навчальної дисципліни **«Організація ресторанної справи»** для здобувачів вищої освіти галузі знань **24 Сфера обслуговування** спеціальності **241 Готельно-ресторанна справа** освітньої програми **Готельно-ресторанна справа**

Розробники: Кіш Галина Вікторівна, к.е.н., доцент

Робочу програму розглянуто та затверджено на засіданні кафедри
Туристичної інфраструктури та готельно-ресторанного господарства

протокол № 1 від «28» серпня 2026 р.

Завідувач кафедри _____ д.іст.н., проф. Корсак Р.В.

Схвалено науково-методичною комісією факультету туризму та МК

протокол №1 від «28» серпня 2026 р.

Голова науково-методичної комісії _____ д.геогр.н., проф. Машіка Г. В.

.

© Кіш Г.В., 2026 р.

© ДВНЗ «Ужгородський національний університет», 2026 р.

1. ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

<table>
<tr><td rowspan="2">Найменування показників</td><td colspan="2">Розподіл годин за навчальним планом</td></tr>
<tr><td>Денна форма навчання</td><td>Заочна форма навчання</td></tr>
<tr><td>Кількість кредитів ЄКТС – 3</td><td colspan="2">Рік підготовки:</td></tr>
<tr><td>Загальна кількість годин – 90 год</td><td>3</td><td>3</td></tr>
<tr><td>Кількість модулів – 2</td><td colspan="2">Семестр:</td></tr>
<tr><td rowspan="8">Тижневих годин
для денної форми навчання: 1,5

аудиторних – 30 год

самостійної роботи студента – 60</td><td>5</td><td>5</td></tr>
<tr><td colspan="2">Лекції:</td></tr>
<tr><td>18</td><td>6</td></tr>
<tr><td colspan="2">Практичні (семінарські):</td></tr>
<tr><td>12</td><td>4</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Вид підсумкового контролю: екзамен</td><td colspan="2">Лабораторні:</td></tr>
<tr><td>-</td><td>-</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Форма підсумкового контролю: усне опитування</td><td colspan="2">Самостійна робота:</td></tr>
<tr><td>60</td><td>80</td></tr>
</table>

2. МЕТА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Метою вивчення навчальної дисципліни **«Організація ресторанної справи»** є розглянути теоретичні та практичні аспекти формування, функціонування і розвитку ресторанного бізнесу як цілісної системи, що поєднує елементи діяльності підприємств громадського харчування та їх обладнання, асортименту продукції та методів ефективного управління та взаємодії всіх ланок, задіяних у ресторанній справі.

Від рівня одержаної загальної та професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної сфери, їх компетентності і обізнаності у вирішальній мірі залежатиме успішне розв'язання конкретних практичних завдань, тобто розробка та здійснення заходів, спрямованих на ефективну діяльність підприємств в довгостроковій перспективі, забезпечення високих темпів їх розвитку та підвищення конкурентоспроможності в ринкових умовах.

Відповідно до освітньої програми, вивчення дисципліни сприяє формуванню у здобувачів вищої освіти таких компетентностей (інтегральна):

Здатність розв’язувати спеціалізовані завдання та практичні проблеми діяльності суб’єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції гостинності й характеризується комплексністю та невизначеністю умов.

Загальні компетентності (ЗК)

ЗК 01. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння сутності та принципів розвитку суспільства, природи і мислення та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань, вести здоровий спосіб життя.

ЗК07. Здатність працювати в міжнародному контексті.

ЗК 09. Толерантність та ціннісне ставлення до мультикультурності..

ЗК10. Здатність використовувати комунікаційні технології, налагоджувати міжособистісні взаємодії для командної та/або індивідуальної роботи.

ЗК11. Здатність до креативного генерування ідей та адаптації для ефективної діяльності у невизначених ситуаціях.

ЗК12. Здатність дотримання вимог охорони праці, збереження навколишнього середовища та безпеки життєдіяльності.

Спеціальні компетентності (СК)

СК03. Здатність використовувати сучасні організаційно- управлінські та техніко-економічні заходи для підвищення конкурентоздатність національних закладів розміщення та закладів ресторанного господарства.

СК05. Здатність організовувати ефективний виробничо-сервісний процес відповідно до тенденцій на ринку і потреб цільової аудиторії споживачів.

СК06. Здатність управляти суб’єктами господарської діяльності готельно-ресторанної сфери, розраховувати основні фінансово- економічні показники, оцінювати ефективність їх діяльності.

СК07. Здатність проектувати технологічний процес виробництвапродукції і послуг та сервісний процес реалізації основних ідодаткових послуг на підприємствах готельно-ресторанного та рекреаційного господарства.

СК08. Здатність здійснювати практичну діяльність у сфері готельного та ресторанного бізнесу відповідно до чинного законодавства.

СК09. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.

СК11. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів, проводити дослідження споживчих ринків та планувати маркетингові заходи.

СК14. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності,навички взаємодії.
СК16. Здатність працювати з технічною, економічною та технологічною документацією та здійснювати розрахунковіоперації суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу.

3. ПЕРЕДУМОВИ ДЛЯ ВИВЧЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Передумовами вивчення навчальної дисципліни **«Організація ресторанної справи»** є опанування таких навчальних дисциплін (НД) освітньої програми (ОП):

ОК 1.11 Гігієна та санітарія в галузі
ОК 2.8 Економіка готельно-ресторанного підприємства
ОК 2.7 Готельна індустрія України
ОК 2.9 Організація готельної справи
ОК 2.12 Менеджмент готельно-ресторанного господарства

4. ОЧІКУВАНІ РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ

Відповідно до освітньої програми **«Організація ресторанної справи»**, вивчення навчальної дисципліни повинно забезпечити досягнення здобувачами вищої освіти таких програмних результатів навчання (ПРН)**:**

Програмні результати навчання	**Шифр ПРН**
Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.	ПР01
Вміти застосовувати на практиці знання предметної області й суміжних наук та управляти своїм навчанням у професійній сфері індустрії гостинності.	ПР03
Оцінювати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного сфери.	ПР05
Розуміти технологічні процеси і принципи організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.	ПР6
Аналізувати й моделювати сервісні, виробничі та організаційні процеси готельно-ресторанного бізнесу та вдосконалювати їх.	ПР7
Розуміти принципи функціонування і процес організації міжнародного готельно-ресторанного бізнесу та окремих його підсистем (адміністративно-управлінської, поведінково-психологічної, соціально-економічної, техніко-технологічної), забезпечення міжнародної комерційної діяльності.	ПР8
Організовувати процес надання готельних та ресторанних послуг на основі використання інноваційних, комунікаційних та сервісних технологій з дотримання високих стандартів якості і норм безпеки.	ПР9
Розраховувати потреби в ресурсах та обладнанні, готувати відповідну документацію.	ПР10
Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.	ПР13
Розуміти особливості організації рекреаційно-туристичного простору і вимоги до інфраструктури закладів харчування та розміщення.	ПР14
Формувати ефективну виробничо-організаційну структуру готельно-ресторанного підприємства, визначити функції та обов'язки його структурних підрозділів, складати штатний розпис та професійно-кваліфікаційні вимого до персонала.	ПР15
Просувати та реалізовувати послуги готельно-ресторанних підприємств.	ПР16
Виявляти проблемні ситуації та прогнозувати ймовірні ризики.	ПР19

Професійно виконувати завдання в стандартних, невизначених та екстремальних ситуаціях.	ПР20
Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.	ПР21

Очікувані результати навчання, які повинні бути досягнуті здобувачами освіти після опанування навчальної дисципліни **«Організація ресторанної справи»** :

Очікувані результати навчання з дисципліни	**Шифр ПРН**
Орієнтуватися в законодавстві, а також національних та міжнародних стандартах, що регулюють діяльність підприємств готельно-ресторанної сфери, і вміти застосовувати їх на практиці.	ПР01
Мати навички практичного використання знань з основної галузі та пов'язаних наук, а також здатність самостійно керувати процесом свого навчання в сфері гостинності.	ПР03
Аналізувати актуальні напрями розвитку індустрії гостинності та сфери рекреації.	ПР05
Орієнтуватися в технологічних процесах і засадах організації діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу.	ПР6
Досліджувати та проектувати сервісні, виробничі й організаційні процеси в готельно-ресторанній сфері, а також оптимізувати їх.	ПР7
Розуміти механізми функціонування міжнародного готельно-ресторанного бізнесу та його окремих підсистем (управлінської, психологічної, соціально-економічної, техніко-технологічної) і забезпечувати ефективну міжнародну комерційну діяльність.	ПР8
Забезпечувати організацію готельних і ресторанних послуг, використовуючи сучасні інноваційні, комунікаційні та сервісні технології, при цьому дотримуючись високих стандартів якості й безпеки.	ПР9
Розуміти необхідне обладнання, необхідне для реалізації задуманої концепції, меню закладу. Вміти читати документацію, яка супроводжує обладнання для ресторанів та інших закладів ресторанного господарства	ПР10
Розуміти операційний процес здійснення закупівель, складання договорів та вибір контрагентів.	ПР13
Знати види приміщень, їх характеристику. А також, володіти знаннями щодо меблевого забезпечення для створення рекреаційного простору.	ПР14
Знати поняття посадових інструкцій, розуміти та вміти оцінити структуру інструкції.	ПР15
Володіти знаннями про маркетинг ресторанних послуг, його сутність та етапи.	ПР16
Розуміти сутність ризиків, їх структуру та креативні шляхи вирішення.	ПР19
Мати глибокі знання щодо організації процесу надання послуг харчування, розуміти можливі кризові ситуації та вміти передбачати їх. Також вміти застосовувати знання для згладження кризових моментів.	ПР20
Вміти представляти свої проекти та ідеї, обґрунтовуючи свої пропозиції стосовно розвитку бізнесу.	ПР21

5. ЗАСОБИ ДІАГНОСТИКИ ТА КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ

Засоби оцінювання та методи демонстрування результатів навчання

Засобами оцінювання та методами демонстрування результатів навчання з навчальної дисципліни є:
- контроль за виконання модульних завдань (письмові роботи);
- контроль систематичності та активності роботи студента протягом семестру (практичні заняття);
- контроль індивідуальної (самостійної) роботи.

Форми контролю та критерії оцінювання результатів навчання

Форми поточного контролю: усне опитування
Форма модульного контролю: письмове опитування
Форма підсумкового семестрового контролю: усний іспит

Розподіл балів, які отримують здобувачі вищої освіти (модуль 1)

Поточне оцінювання та самостійна робота						**Модульна контрольна робота**	**Сума**
Т1	Т2	Т3	Т4			50	**100**
15	15	10	10				

Т1, Т2 ... – теми

Розподіл балів, які отримують здобувачі вищої освіти (модуль 2)

Поточне оцінювання та самостійна робота						**Модульна контрольна робота**	**Сума**
Т1	Т2	Т3	Т4	Т5		50	**100**
10	10	10	10	10			

Т1, Т2 ... – теми

Оцінювання окремих видів навчальної роботи з дисципліни

Вид діяльності здобувача вищої освіти	**Модуль 1**		**Модуль 2**	
	Кількість	Максимальна кількість балів (сумарна)	Кількість	Максимальна кількість балів (сумарна)
Практичні заняття	7	50	7	50
Модульна контрольна робота	1	50	1	50
Разом		**100**		**100**

Критерії оцінювання модульної контрольної роботи

Оцінювання модульних завдань. Після виконання програми змістового модуля у визначений деканатом термін здійснюється поточний модульний контроль у вигляді письмової роботи, який оцінюється у межах від 0 до 40 балів.

Оцінювання систематичності та активності роботи студента. Протягом семестру проводяться практичні заняття для перевірки засвоєння теоретичної частини навчальної дисципліни та практичного закріплення здобутих знань, дане оцінювання здійснюється в межах від 0 до 60 балів.

Критерії оцінювання підсумкового семестрового контролю

Оцінювання навчальних досягнень студента здійснюється відповідно до «Положення про оцінювання навчальних досягнень студентів УжНУ за кредитно-модульною системою» (затверджено наказом ректора ДВНЗ «УжНУ» № 03/01-17 від 03.03.2015 року), а також «Положенням про порядок та методику проведення семестрових (курсових) екзаменів і заліків в УжНУ» (затверджено наказом ректора ДВНЗ «УжНУ» № 698/01-17 від 08.05.2015 року).

Після виконання змістового модуля здійснюється поточний контроль у вигляді письмової роботи. Оцінювання навчальних досягнень та практичних навичок студентів здійснюються за 100-бальною системою.

Студент, який в результаті поточного оцінювання або підсумкового контролю за модулем отримав більше 60 балів, має право не складати іспит з дисципліни. У такому випадку в заліково-екзаменаційну відомість заноситься загальна підсумкова оцінка. При умові, що студент(ка) хоче покращити підсумкову оцінку за модуль із дисципліни, він (вона) має складати залік чи іспит.

Студент, який за результатами модульних контролів отримав оцінку «F» (0-34 бали), повинен до проведення підсумкового контролю покращити цю оцінку принаймні до показника FX (35-59 балів) під час чергування викладача на кафедрі. Без такого покращення він (вона) до підсумкового контролю не допускається.

Студент, який в результаті підсумкового оцінювання за модулем отримав менше 60 балів зобов'язаний складати залік (іспит) з дисципліни. У разі, коли відповіді студента під час заліку (іспиту) оцінені менш ніж на 60 балів, він (вона) отримує незадовільну підсумкову оцінку.

ШКАЛА ОЦІНЮВАННЯ НАВЧАЛЬНИХ ДОСЯГНЕНЬ СТУДЕНТІВ

Мінімальний бал для отримання позитивної оцінки – 60, максимальний – 100	Оцінка за розширеною Національною шкалою (іспит / залік)	Критерії знань	Оцінка за шкалою ECTS
90 та вище	відмінно	Студент виявляє початкові творчі здібності, самостійно визначає окремі цілі власної	

		навчальної діяльності, оцінює окремі нові факти, явища, ідеї; знаходить джерела інформації та самостійно використовує їх відповідно до цілей, поставлених викладачем дисципліни. Студент вільно висловлює власні думки, визначає програму особистої пізнавальної діяльності, самостійно оцінює різноманітні життєві явища і факти, виявляючи особисту позицію щодо них; без допомоги викладача знаходить джерела інформації і використовує одержані відомості відповідно до мети та завдань власної пізнавальної діяльності. Студент використовує набуті знання і вміння в нестандартних ситуаціях.	A
82-89	дуже добре	Студент вільно (самостійно) володіє вивченим обсягом матеріалу, в тому числі застосовує його на практиці; вільно вирішує завдання в нестандартних ситуаціях, самостійно виправляє допущені помилки, добирає переконливі аргументи на підтвердження вивченого матеріалу дисципліни.	B
74-81	добре	Студент вміє порівнювати, узагальнювати, систематизувати інформацію під керівництвом викладача, в цілому самостійно застосовувати її на практиці, контролювати власну діяльність, виправляти помилки і добирати аргументи на підтвердження певних думок під керівництвом викладача.	C
64-73	задовільно	Студент може відтворити значну частину теоретичного матеріалу, виявляє знання і розуміння основних положень, за допомогою викладача може аналізувати навчальний матеріал, порівнювати, робити висновки, виправляти допущені помилки.	D
60-63	достатньо	Студент володіє матеріалом на рівні, вищому за початковий, здатний за допомогою викладача логічно відтворити значну його частину.	E
35-59	незадовільно	Студент володіє матеріалом на рівні окремих фрагментів, що становлять незначну частину навчального матеріалу з дисципліни.	FX
1-34	неприйнятно	Студент володіє навчальним матеріалом на рівні елементарного розпізнавання і відтворення окремих фактів, елементів, об’єктів дисципліни, що позначаються ним окремими словами чи реченнями.	F

6. ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

6.1. Зміст навчальної дисципліни

МОДУЛЬ 1. Теоретичні основи культурології та феномен корпоративної культури в індустрії гостинності

Модуль присвячений вивченню фундаментальних понять культури, а також глибокому аналізу внутрішнього середовища підприємств гостинності — організаційної та корпоративної культури, її структури, видів та факторів проектування.

Тема 1. Фундаментальні основи культурології: сутність, типи та елементи. Поняття та філософська ідея культури. Класифікація типів та форм культури (масова, елітарна, народна; матеріальна та духовна). Базові елементи культури: мова, цінності, норми, символи, звичаї та артефакти.

Тема 2. Культура організації в сфері гостинності. Сутність та специфіка організаційної культури в індустрії HoReCa. Вплив специфіки сфери послуг на формування внутрішньої культури компанії. Взаємозв'язок між задоволеністю персоналу (внутрішня культура) та лояльністю гостей (зовнішній сервіс).

Тема 3. Корпоративна культура: класифікація, типи та види. Еволюція концепцій корпоративної культури. Класичні типології (моделі Ч. Хенді, К. Камерона та Р. Квінна: кланова, адхократична, ринкова, ієрархічна). Особливості вибору типу культури залежно від концепції ресторанного закладу (Fine Dining, Fast Food, сімейне кафе).

Тема 4. Структура та внутрішній зміст корпоративної культури. Рівні корпоративної культури за Е. Шайном (поверхневий/артефакти, підповерхневий/проголошувані цінності, глибинний/базові припущення). Внутрішній зміст: місія компанії, філософія бренду, корпоративні традиції, ритуали та легенди.

Тема 5. Фактори формування та трансформації корпоративної культури в ЗРГ. Зовнішні та внутрішні чинники проектування культури. Роль засновника (лідера) та топ-менеджменту у трансляції цінностей. Вплив національного менталітету, ринкової конкуренції та діджиталізації на ресторанну культуру.

МОДУЛЬ 2. Етико-естетичні компоненти, професійний та столовий етикет у ресторанному сервісі

Фокус модуля зміщено на практичне втілення культури через правила дипломатичного, столового та професійного етикету, візуальну естетику ресторану та етичні стандарти управління.

Тема 6. Етико-культурні компоненти в ресторанному бізнесі. Поняття ділової етики в ресторанній індустрії. Соціальна відповідальність ресторанного бізнесу (екологічність, благодійність, Zero Waste концепції). Корпоративні кодекси етики ЗРГ. Етичні аспекти взаємовідносин із конкурентами, постачальниками та партнерами.

Тема 7. Етична культура ресторанного сервісу та емпатія в обслуговуванні. Моральні принципи та правила поведінки контактного персоналу (Front Office). Культура мовлення, толерантність, інклюзивність та емпатія. Етика вирішення конфліктних ситуацій з гостями (робота зі скаргами, рекламаціями, сервісний менеджмент відновлення лояльності).

Тема 8. Столовий етикет і культура споживання їжі. Історія та еволюція столового етикету. Види етикету за столом: повсякденний, офіційний, дипломатичний (протокольний). Правила поведінки гостя за столом та обов'язки офіціанта щодо їх підтримання. Техніка використання складних столових приборів. Етикет споживання «важких» та екзотичних страв (морепродукти, спагеті, дичина, фрукти). Мова серветок і приборів (знаки для персоналу «пауза», «завершив», «не сподобалося»).

Тема 9. Естетична культура в закладах ресторанного господарства. Естетика як інструмент формування вражень гостя. Візуальна культура: дизайн інтер'єру, світлові та колористичні рішення залу. Естетика подачі страв (фуд-дизайн, сучасні тренди арт-сервірування). Аудіо- та аромамаркетинг у ресторані. Корпоративний дрес-код персоналу як елемент естетики закладу.

Тема 10. Адміністративна етика, лідерство та внутрішні комунікації в ЗРГ. Професійна етика ресторанного менеджера. Стилі менеджменту та їхній етичний вимір. Культура взаємодії між підрозділами ресторану (синергія «Кухня — Зал»). Етика вертикальних (керівник — підлеглий) та горизонтальних комунікацій. Формування мікроклімату та профілактика вигорання в HoReCa.

6.2. Структура навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин									
	Денна форма навчання					Заочна форма навчання				
	усього	у тому числі				усього	у тому числі			
		лекції	практичні	інд	с.р.		лекції	практичні	інд	с.р.
1	2	32	4	5	6	7	8	9	10	11
Змістовий модуль 1.										
1. Фундаментальні основи культурології: сутність, типи та елементи	8	2			6	8				8
2. Культура організації в сфері гостинності.	10	2	2		6	10	2			8
3. Корпоративна культура: класифікація, типи та види.	10	2	2		6	10	2			8
4. Структура та внутрішній зміст корпоративної культури.	8	2			6	10		2		8
5. Фактори формування та трансформації корпоративної культури в ЗРГ.	8	2			6	8				8
Модульна контрольна робота №1	2		2							
Разом за змістовим модулем 1	**46**	**10**	6		**30**	**46**	**4**	**2**		**40**
Змістовий модуль 2.										
6. Етико-культурні компоненти в ресторанному бізнесі.	10	2	2		6	10	2			8

7. Етична культура ресторанного сервісу та емпатія в обслуговуванні.	8	2			6	8				8
8. Столовий етикет і культура споживання їжі.	9	1	2		6	10		2		8
9. Естетична культура в закладах ресторанного господарства.	7	1			6	8				8
10. Адміністративна етика, лідерство та внутрішні комунікації в ЗРГ.	8	2			6	8				8
Модульна контрольна робота №2	2		2							
Разом за змістовим модулем 2	**44**	**8**	**6**		**30**	**44**	**2**	**2**		**40**
Разом за рік	**90**	**18**	**12**		**60**	**90**	**6**	4		**80**

6.3. Теми практичних (семінарських, лабораторних) занять

№ з/п	Назва теми	Самостійна робота		Практичні
		денна	заочна	денне
1.	Фундаментальні основи культурології: сутність, типи та елементи	6	8	
2.	Культура організації в сфері гостинності.	6	8	2
3.	Корпоративна культура: класифікація, типи та види.	6	8	2
4.	Структура та внутрішній зміст корпоративної культури.	6	8	
5.	Фактори формування та трансформації корпоративної культури в ЗРГ.	6	8	
6.	**Модульна контрольна робота №1**			2
7.	Етико-культурні компоненти в ресторанному бізнесі.	6	8	2
8.	Етична культура ресторанного сервісу та емпатія в обслуговуванні.	6	8	
9.	Столовий етикет і культура споживання їжі.	6	8	2
10	Естетична культура в закладах ресторанного господарства.	6	8	
11	Адміністративна етика, лідерство та внутрішні комунікації в ЗРГ.	6	8	
12	**Модульна контрольна робота №2**			2
	Разом	**60**	**80**	**12**

7. ІНСТРУМЕНТИ, ОБЛАДНАННЯ ТА ПРОГРАМНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ, ВИКОРИСТАННЯ ЯКИХ ПЕРЕДБАЧАЄ НАВЧАЛЬНА ДИСЦИПЛІНА

(у разі потреби)

Вивчення даної дисципліни передбачає використання в процесі навчання мультимедійного обладнання для наочної ілюстрації навчальних матеріалів у вигляді презентацій та відео.

При проведенні дистанційного навчання використовується сервіс відео зв’язку Google Meet, а також система Moodle.

8. РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

Законодавчі акти:

1. Конституція України. – К.: Україна, 1996.
2. ДСТУ 3862-99 “Громадянське харчування, терміни та визначення”.
3. ДСТУ 4281:2004 “Заклади ресторанного господарства. Класифікація”.
4. Правила роботи закладів (підприємств) громадянського харчування (наказ міністерства економіки з питань Європейської інтеграції України від 27.07.2002 р. №219).
5. ДСТУ ISO 9000-2001 “Системи управління якістю. Основні положення”.
6. Про внесення змін до Закону України «Про туризм»: Закон України // Туристичний вісник. – 2004. – №1.
7. Господарський кодекс України від 16.01.2003 № 436-IV
8. Податковий кодекс України від 02.12.2010 № 2755-VI
9. Про оплату праці; Закон України від 24.03.1995 № 108/95-ВР
10. Про підприємництво; Закон України від 07.02.1991 № 698-XII

.

Основні літературні джерела:

1. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства: Навчальний посібник – К.:Центр учбової літератури, 2007. – 280 с.
2. Архіпов В.В. Івнникова А.В. Ресторанна справа: Асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані Навчальний посібник – К.: Фірма «ІНКОС», Центр навчальної літератури, 2007. – 382 с.
3. Архіпов В.В., Русавська В.А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства. – К: Центр учбової літератури, 2009. – 340 с.
4. П’ятницька Н.О. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства. – К.: КНТУ, 2005. – 632 с.
5. Зубар Н.М., Григорак М.Ю. Логістика в ресторанному господарстві: Навчальний посібник - К.: Центр учбової літератури, 2010. - 312 с.
6. Сало Я.М. Ресторанна справа: організація обслуговування населення на підприємствах харчування. Львів, в-во Афіша 2004 рік
7. Довідник бармена, Львів, Бібліос, 2000 р
8. Бабюк А.В. Безпека харчування: сучасні проблеми. Чернівці, в-во Книги XXI ст, 2005 рік - 455 ст
9. Збірник нормативних документів державного регулювання у сфері бізнесу / Уклад.: О.І.Черево, Л.П. Малюк, Г.В. Дейниченко. – Харків: “Фавор ЛТД”, 2003.
10. Сагайдак О.П. Дипломатичний протокол та етикет: Навч. посіб. – 2-ге вид., перероб. і доп. – К.: Знання, 2006. – 380 с.
11. Радченко С.Г. Етика бізнесу. Практикум: навч. посіб. - К.: КНТЕУ, 2006.-192с.
12. Статінова Н.П., Радченко С.Г. Етика бізнесу. - К.:КНТЕУ, 2006.-192с.
13. Мазаракі А.А. та ін. Менеджмент: теорія і практика. – Х.: ТОВ "Атіка ЛТД", 2007. – 584 с.
14. Мельниченко С.В., Ведмідь Н.І. Менеджмент підприємства туристичної індустрії: Навч.-метод. посіб. для самост. вивчення дисципліни. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2005. – 218 с.
15. Литвиненко Т.С. Особливості організації дипломатичних прийомів К.: КНТЕУ, 2005
16. Гузар У. Є. Особливості планування діяльності менеджерів готельно-ресторанного бізнесу [Електронний ресурс] / У. Є.Гузар, О. І. Коркуна // Східна Європа: економіка, бізнес та управління. – 2019. №6 (23). – Режим доступу до ресурсу: http://www.easterneurope-ebm.in.ua/23-2019-ukr.

17. Заславська, К. А. Менеджмент підприємств малого бізнесу: навч. посіб. / К. А. Заславська; Харк. нац. екон. університет. Х.: Вид. ХНЕУ, 2011. 200 с.
18. Менеджмент готельно-ресторанного бізнесу: навч. посіб: / Г.Б. Мунін, Ю.О. Карягін, Х.Й. Роглєв, С.І. Руденко; за заг. ред. М.М. Поплавського, О.О. Гаца. К.: Кондор, 2008. 460 с.
19. Менеджмент: навч. посіб. / [Гончарук А. Г. та ін.]; за ред. д-ра екон. наук А. Г. Гончарука; Одес. нац. акад. харч. технологій. О.: Фенікс, 2012. 296 с.
20. Менеджмент: практичні і лабораторні заняття: навч. посіб. / [О. Є. Кузьмін, І. С. Процик, Х. С. Передало, Р. З. Дарміць]; Нац. ун-т "Львів. політехніка". 2-ге вид., допов. і переробл. Л.: Вид-во Львів. політехніки, 2011. 172 с.
21. Менеджмент ресторанного господарства: навч. посібник / Г. Т. П'ятницька, Н. О. П'ятницька, Л. В. Лукашова та ін.; за ред. Г. Т. П'ятницької. 2- ге вид., переробл. і допов. К.: КНТЕУ, 2010. 430 с.
22. Осовська Г. В. Менеджмент організацій: підручник / Г. В. Осовська, Л. Ц. Масловська, О. А. Осовський. К.: Кондор-Видавництво, 2014. 366 с
23. Палеха Ю. І. Менеджмент персоналу: навч. посіб. / Ю. І. Палеха. К.: Ліра-К. 2015. 346 с.
24. Скрипко, Т. О. Менеджмент готельно-ресторанного господарства: навч. посіб. / Скрипко Т. О., Ланда О. О.; Укоопспілка, Львів. комерц. акад. Л.: Вид-во Львів. комерц. акад., 2012. 299 с.

Інформаційні ресурси в мережі Internet:

1. Офіційний веб-портал Верховної Ради України [Електронний ресурс]. Режим доступу: http://rada.gov.ua/
2. Офіційний сайт Всесвітньої туристичної організації World Tourism Organization (UNWTO): [Електронний ресурс]. Режим доступу: http://www2.unwto.org/
3. Державна служба статистики України [Електронний ресурс]. Режим доступу: http://www.ukrstat.gov.ua/
4. Державне агентство розвитку туризму України [Електронний ресурс]. Режим доступу: https://www.facebook.com/DARTUkraine/
5. Платформа для управлінців. Проєкт CEO CLUB UKRAINE [Електронний ресурс]. Режим доступу: https://executives.com.ua/
6. https://www.restorator.ua/ журнал Ресторатор
7. https://hurma.work/blog/stvorennya-korporativnoyi-kulturi/- Агенція створення КК
8. http://www.management.com.ua/ – Інтернет портал для управлінців
9. https://www.work.ua/guides/performance/2742/ кейси КК
10. http://open.kmbs.ua/ - Інтелект-проект Києво-Могилянської бізнес-школи
11. https://pos-sector.net/category/dlja-restoratora/ POS-сектор для рестораторів
12. http://horeca.ua/ukr/ Готелі, Ресторани, Кейтеринг
13. https://horeca-ukraine.com/category/horeca-info/analytics/
14. http://hotel-rest.com.ua./ Журнал «Академія гостинності»
15. http://hotelbiz.com.ua/ Готельно-ресторанний бізнес
16. http://prohotclia.com.ua/ Готельний та ресторанний бізнес

Додаток 1

Результати перегляду
робочої програми навчальної дисципліни

Робоча програма перезатверджена на 20___ / 20___ н.р. без змін; зі змінами (Додаток ___).
(потрібне підкреслити)

протокол № ___ від «____»_____ 20 ___ р. Завідувач кафедри _____ _____
(підпис) (Прізвище ініціали)

Робоча програма перезатверджена на 20___ / 20___ н.р. без змін; зі змінами (Додаток ___).
(потрібне підкреслити)

протокол № ___ від «____»_____ 20 ___ р. Завідувач кафедри _____ _____
(підпис) (Прізвище ініціали)

Робоча програма перезатверджена на 20___ / 20___ н.р. без змін; зі змінами (Додаток ___).
(потрібне підкреслити)

протокол № ___ від «____»_____ 20 ___ р. Завідувач кафедри _____ _____

(підпис) (Прізвище ініціали)

Робоча програма перезатверджена на 20___ / 20___ н.р. без змін; зі змінами(Додаток ___).
(потрібне підкреслити)

протокол № ___ від «____»_____ 20 ___ р. Завідувач кафедри _____ _____
(підпис) (Прізвище ініціали)

Додаток 2

	Освітня програма	**Робоча програма**
ЗК	7, 11, 12, 13	7, 11, 12, 15
ФК	5, 7, 16, 20	1, 3, 4, 5, 6, 9, 10, 12
ПРН	9, 11	2, 3, 8, 9