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

«ЗАТВЕРДЖУЮ»
Декан факультету туризму та міжнародних комунікацій
_____/доц. Габчак Н.Ф./
«01» вересня 2026 року

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

РЕСТОРАННИЙ КРЕАТИВ

Рівень вищої освіти	**Магістр**
Галузь знань	**24 Сфера обслуговування**
Спеціальність	**241 Готельно-ресторанна справа**
Освітня програма	**Готельно-ресторанна справа**
Статус дисципліни	**Основна**
Мова навчання	**Українська**

Ужгород 2026

Робоча програма навчальної дисципліни **«Ресторанний креатив»** 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 – 4/4</td><td colspan="2">Рік підготовки:</td></tr>
<tr><td>Загальна кількість годин – 120/120 год</td><td>1</td><td>1</td></tr>
<tr><td>Кількість модулів –2</td><td colspan="2">Семестр:</td></tr>
<tr><td rowspan="6">Тижневих годин
для денної форми навчання: 2,3

аудиторних – 42/42 год

самостійної роботи студента – 78/108 з.ф.н.</td><td>1</td><td>1</td></tr>
<tr><td colspan="2">Лекції:</td></tr>
<tr><td>22</td><td>8</td></tr>
<tr><td colspan="2">Практичні (семінарські):</td></tr>
<tr><td>20</td><td>4</td></tr>
<tr><td></td><td></td></tr>
<tr><td rowspan="2">Вид підсумкового контролю:
залік</td><td colspan="2">Індивідуальні:</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>78</td><td>108</td></tr>
</table>

2. МЕТА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Метою вивчення навчальної дисципліни **«Ресторанний креатив»** є забезпечити загальну теоретичну та практичну підготовку магістрантів спеціальності «Готельно-ресторанна справа», яка слугуватиме основою для врахування та використання закономірностей їхньої професійної діяльності та підвищення ефективності практичної роботи. Метою курсу є розкриття соціально - психологічних закономірностей ресторанного креативу та менеджменту, формування знань, умінь та практичних навичок в галузі творчого управління та формування здатностей до самостійного творчого вирішення проблем, вмінь управляти індивідуальною й колективною творчістю.

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

- Здатність розв'язувати складні задачі дослідницького та/або інноваційного характеру готельно-ресторанної справи.

Загальні компетентності (ЗК)

ЗК1. Здатність діяти на основі етичних міркувань, на засадах розуміння цивілізаційних гуманітарних цінностей та глобалізаційних процесів, національного розвитку.

ЗК2. Здатність до пошуку, опрацювання та аналізу інформації з різних джерел.

ЗК3. Здатність до аналізу, оцінки, синтезу та генерування нових ідей.

ЗК.7 Здатність працювати в команді.

ЗК8.Уміння розробляти проекти та керувати ними.

Фахові компетентності (ФК)

ФК 5. Здатність забезпечувати ефективну сервісну, комерційну, виробничу, маркетингову, економічну діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

ФК 9. Здатність впроваджувати системи управління якістю, зокрема забезпечувати якість обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг.

ФК13. Здатність розробляти та забезпечувати прийняття ефективних проектних рішень.

ФК16.Здатність до визначення стратегічних завдань у розвитку готельного і ресторанного бізнесу

3. ПЕРЕДУМОВИ ДЛЯ ВИВЧЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Передумовами вивчення навчальної дисципліни **«Ресторанний креатив»** є опанування таких навчальних дисциплін (НД) освітньої програми (ОП):

ОК 1.1 Актуальні філософські проблеми в сфері гостинності
ОК 1.1.2 Методологія наукових досліджень

4. ОЧІКУВАНІ РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ

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

Програмні результати навчання	Шифр ПРН
Здійснювати моніторинг кон'юнктури ринку готельних та ресторанних послуг	ПРН4.
Здатність оцінювати ринкові можливості, інтерпретувати результати дослідження та прогнозувати напрями розвитку суб'єкта підприємницької діяльності в сфері гостинності, формулювати бізнес-ідеї та розробляти маркетингові заходи за невизначених умов і вимог, що потребують застосування нових підходів, методів та інструментарію соціальноекономічних досліджень.	ПРН5.
Досліджувати моделі розвитку міжнародних та національних готельних і ресторанних мереж (корпорацій).	ПРН7.
Застосовувати спеціалізоване програмне забезпечення для розв'язання задач управління основними та допоміжними бізнес-процесами суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.	ПРН9.
Відповідати за формування ефективної кадрової політики суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, організаційні комунікації, розвиток професійного знання, оцінювання стратегічного розвитку команди, підбір та мотивування персоналу на ефективне вирішення професійних завдань.	РН10.

Очікувані результати навчання, які повинні бути досягнуті здобувачами освіти після опанування навчальної дисципліни «**Ресторанний креатив**»:

Очікувані результати навчання з дисципліни	Шифр ПРН
Моніторинг кон'юнктури ринку готельних та ресторанних послуг означає систематичне спостереження і аналіз поточного стану цього ринку. Це допомагає бізнесам і підприємцям краще розуміти тенденції, конкурентне середовище, попит на послуги, а також загальну ситуацію в галузі.	ПРН4
Володіти ключовими навичками, які потрібні для успішного управління підприємницькою діяльністю в сфері гостинності, зокрема в умовах невизначеності та мінливості ринку. Особливо **о**цінювати ринкові можливості, прогнозувати напрями розвитку, формулювати бізнес-ідеї та розробляти маркетингові заходи за невизначених умов.	ПРН5
Вміти споглядати та розуміти деталі розвитку світових мереж, бачити стратегії розвитку та вміти прогнозувати їх ефективність.	ПРН7
Володіти операційними тактиками ведення ресторанного бізнесу.	ПРН9
Розуміти всі аспекти формування корпоративної культури, всі стадії формування команди та налагодження комунікації. Також знати шляхи створення лояльності у гостей.	ПРН10

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				60	**100**
10	15	15					

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

Поточне оцінювання та самостійна робота						**Модульна контрольна робота**	**Сума**
Т4	Т5	Т6				60	**100**
10	15	15					

Т1, Т2 ... – теми

Оцінювання окремих видів навчальної роботи з дисципліни

Вид діяльності здобувача вищої освіти	**Модуль 1,2**	
	Кількість	Максимальна кількість балів (сумарна)
Практичні заняття	6	40
Модульна контрольна робота	2	60
Разом		**100**

Оцінювання окремих видів навчальної роботи з дисципліни

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 45 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 45 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	A

		пізнавальної діяльності. Студент використовує набуті знання і вміння в нестандартних ситуаціях.	
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

Змістовий модуль №1.

Тема 1. Сутність, структура та основні механізми творчості

Економічні, управлінські, психологічні підходи до творчості. Зміст та основні види творчості. Основні механізми та прийоми творчості. Свідоме та несвідоме в творчості. Фантазія, інтуіція та продуктивне мислення в структурі творчості. Складові креативності: вміння творчо мислити; компетентність; внутрішня мотивація. Види мислення: системне і стратегічне; трансформаційне; конвергентне і дивергентне, ассимилятивне, аккомодативне, креативне.

Тема 2. Методи активізації креативного потенціалу особистості.

Форми виявлення, способи розвитку і використання творчого потенціалу особистості. Методи інтенсифікації творчих процесів. Евристичні прийоми активізації творчого мислення. Метод мозкового штурму. Метод фокальних об'єктів. Латеральне мислення. Комбіновані методи і системи пошуку. Пошук і генерація нових ідей. Теорія рішень творчих (винахідницьких) задач. Технології „менеджмент ідей" на фірмі.

Тема 3. Основні фактори та функції ефективного креативного управління.

Цілепокладання, прогнозування, планування, організація, мотивування, комунікація, контроль в діяльності керівника. Творче планування на основі Бачення майбутнього. Правила делегування повноважень. Правила ефективного контролю.

Тема 4. Модульна контрольна робота

Змістовий модуль №2.

Тема 5. Креативні стратегії управління персоналом організації.

Сучасні погляди на управління персоналом. Вибір методів управління персоналом організації. Розробка положень про підрозділи й посадових інструкцій. Методи набору й відбору персоналу (HR-технології). Делегування повноважень і організація діяльності. Планування й організація навчання персоналу**.**

Тема 5. Конфлікти в організації і їх творче вирішення.

Джерела й види протиріч усередині підприємства. Етапи розвитку, причини виникнення. Структура, типологія конфліктів. Конфлікти в групах: міжособистісний, внутрігруповий і міжгруповий. Екстремальні ситуації. Особистість менеджера як фактор внутрішньої конфліктності в організації. Типологія співробітників - ініціаторів конфліктів.

Тема 6. Соціально-психологічні аспекти креативного бізнес-мислення в організації.

Інноваційний потенціал управління. Типи новаторства. Етапи та життєвий цикл новації. Природа змін і інновацій. Соціально-психологічні особливості інноваційного процесу. Психологічне забезпечення організаційних змін. Психологічні бар'єри при сприйнятті змін і методи подолання опору**.**

Тема 7. Модульна контрольна робота

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	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Змістовий модуль 1.										
1. Сутність, структура та основні механізми творчості	21	4	4		13	24	2			18
2. Методи активізації креативного потенціалу особистості.	21	4	4		13	24				18
3. Основні фактори та функції ефективного креативного управління.	19	4	2		13	24	2	2		16
Модульна контрольна робота №1	2		2							
4. Креативні стратегії управління персоналом організації.	19	4	2		13	24	2			22
5. Конфлікти в організації і їх творче вирішення.	19	4	2		13	24	2	2		20
6.Соціально-психологічні аспекти креативного бізнес-мислення в організації.	17	2	2		13	24				14
Модульна контрольна робота №2			2							
Разом за змістовим модулем 1	**120**	**22**	**20**		**78**	**120**	**8**	**4**		**108**

6.3. Теми практичних (семінарських, лабораторних) занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна	заочна
1.	Сутність, структура та основні механізми творчості.	4	
2.	Методи активізації креативного потенціалу особистості.	4	
3.	Основні фактори та функції ефективного креативного управління.	2	2
4.	**Модульна контрольна робота**	2	
5.	Креативні стратегії управління персоналом організації.	2	
6.	Конфлікти в організації і їх творче вирішення.	2	2
7.	Соціально-психологічні аспекти креативного бізнес-мислення в організації.	2	
8.	**Модульна контрольна робота**	2	
	Разом	20	4

6.4. Самостійна робота

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна	заочна

1.	Сутність, структура та основні механізми творчості.	13	18
2.	Методи активізації креативного потенціалу особистості.	13	18
3.	Основні фактори та функції ефективного креативного управління.	13	16
4.	Креативні стратегії управління персоналом організації.	13	22
5.	Конфлікти в організації і їх творче вирішення.	13	20
6.	Соціально-психологічні аспекти креативного бізнес-мислення в організації.	13	14
	Разом	78	108

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

Під час вивчення навчальної дисципліни «Ресторанний креатив» передбачено використання проектора та екрану для перегляду мультимедійних презентацій та відео (як на лекціях, так і практичних заняттях).

8. РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

Основна література

1. Архіпов В.В. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства / Архіпов В.В., Русавська В.А. – Київ: Центр учбової літератури, 2009. – 340 с.
2. Архіпов, В. В. Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані: навчальний посібник / В. В. Архіпов; МОН України. - 3-є вид. – Київ : Центр учбової літератури, 2007. – 382 с.
3. Андренко І. Б. Менеджмент готельно-ресторанного господарства: підручник / І. Б. Андренко, О. М. Кравець, І. М. Писаревський; Харк. нац. ун-т міськ. господарства ім. О. М. Бекетова. – Х.: ХНУМГ, 2014. – 431 с.
4. At the Chef's Table/ Culinary Creativity in Elite Restaurants by VANINA CHZINER Stanford University Press PY - 2015

5. Бабарицька В. К. Менеджмент туризму. Туроперейтинг. Понятійно-термінологічні основи, сервісне забезпечення тур продукту: навч. посіб. / В. К. Бабарицька, О. Ю. Малиновська. – Вид. 2-ге, перероб. та допов. – Київ: Альтерпрес, 2008. – 230 с.

6. Бабюк А.В. Безпека харчування: сучасні проблеми / Бабюк А.В. – Чернівці: Книги XXI ст., 2005. – 455 с.

7. Бізнес по-одеськи. Як побудувати мережу, не втративши себе / С.Лібкін, А.Фрідлянд. Вид.: BOOK SHEF, 2021

8. Василенко, О. П. Менеджмент організацій: навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. / О. П. Василенко, Г. О. Коваленко, О. О. Поліщук. - Умань: Вид. "Сочінський", 2010. - 490 с.

9. Василенко В.О. Ситуаційний менеджмент: навч. посіб. / В.О. Василенко, В.І. Шостка. - К.: ЦУЛ, 2013. - 241с.

10. Виноградський М.Д. Організація праці менеджера: навч. посіб. / М.Д. Виноградський, А.М. Виноградська, О.М. Шкапова. - К.: Кондор, 2012. – 234 с.

11. HORECA: навч. посіб.: у 3 т. Т.1. Ресторани/ За ред. А.А. Мазаракі.– К.:КНТЕУ.– 2016 -432 с.

12. HORECA: навч. посіб.: у 3 т. Т.1. Кейтеринг/ За ред. А.А. Мазаракі.– К.:КНТЕУ.– 2017 -378 с.

13. Іпатов Е.Ф., Левківський К.М., Павловський В.В. Психологія управління в бізнесі. / Іпатов Е.Ф., Левківський К.М., Павловський В.В. - Х.; К.: НМЦВО, 2012. – 320 с.

14. Kirchler. E., Hoelzl, E. Economic Psychology: an introduction. Cambridge University Press, 2018 – 394 с.

15. Колін Гармон - «Що я знаю про роботу кав'ярень. Реалії бізнесу від власника мережі 3fe Coffee» / Nash Format- 2021

16. Пачковський Ю.Ф. Психологія підприємництва. / Пачковський Ю.Ф. - Л.: Афіша, 2011. – 276 с.

17. Соціальна психологія бідності : монографія / Т. І. Бєлавіна, В. О. Васютинський, В. Ю. Вінков та ін. ; за ред. В. О. Васютинського ; Національна академія педагогічних наук України, Інститут соціальної та політичної психології. – К.: Міленіум, 2016. – 294 с.

18. Бучацька І.О. Ділові переговори: навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. / І.О. Бучацька, Т.В. Дубовик. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. унт, 2012. – 252 с.

19. Радченко С.Г. Етика бізнесу : навч. посіб. / С.Г. Радченко. – 2-е вид., переробл. і допов. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2014. – 396 с.

20. Тіллі Р. Переговори з продажу; пер. з англ. О.А. Кожевнікової. – Київ: Знання, 2010. – 160 с.

21. Ковешников В.С. Організація готельно-ресторанного господарства : Навч. посіб. / В.С. Ковешніков, А.Т. Матвієнко, О.Г. Разметова. – Київ : Видавництво ЛіраК, 2018. – 564 с.

22. Карпенко В.Д. - Організація виробництва і обслуговування на підприємствах громадського харчування. Навчальний посібник. – Київ: НМЦ «Укоопосвіта», 2003. – 248 с.

23. Мостова Л.М., Новикова О.В. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства – Київ: Ліра, 2010. – 388 с.

24. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства : підручник.: [для вищ. навч. закл.] / [Мазаракі А., П'ятницька Н., Литвиненко Т., Расулова А., Григоренко О., Світлична М., Лукашова Л., Антонюк І., Медведєва А., Благополучна Н., Гайовий І.]; за ред. П'ятницької Н. О. – 2-ге вид. перероб. та допов. – Київ: Центр учбової літератури, 2011. – 584 с.

25. Пушкар З.М., Пушкар. Б.Т. Кадровий менеджмент: Навчальний посібник – Тернопіль: Осадца Ю.В., 2017. –210с.

26. Управління персоналом: підручник / [В.М. Данюк. А.М. Колот, Г.С. Суков та ін.]; 2-ге вид.; за заг. та наук. ред. к.е.н., проф. В.М. Данюка. — К.: КНЕУ; Краматорськ: НКМЗ, 2014. — 666с.

27. Robert L. Mathis, John H. Jackson. HumanResourceManagement, 13th Edition, US, UniversityofWyoming, 2017 –Retrievedfrom: https://core.ac.uk/download/pdf/33797590.pdf

28. Ronald J. Burke, Julia Christensen Hughes. Hand book of Human Resource Management in the Tourism and Hospitality Industries. School of BusinessNew York University, College of Business and Economics University of Guelph, Canada, 2016, 448 p.

29. Сало Я.М. Організація обслуговування населення на підприємствах ресторанного сервісу. Ресторанна справа. Довідник офіціанта / Я.М. Сало – Львів: Афіша – 2007. – 327 с.

30. Світлична М.Л. Організація виробництва і обслуговування на підприємствах громадського харчування. Навчальний посібник. – Житомир:М.А.К. – 2001. – 192 с.

31. 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.

Допоміжна література

1. Аветисова А.О. Напрямки розвитку основних секторів ресторанного господарства // Торгівля і ринок України: Темат. зб. наук. пр. Вип.19, т. 3 / голов. ред. О.О. Шубін. – Донецьк: ДонДУЕТ, 2005. – С. 147-151.
2. Аветисова А., Сорока С. До питання класифікації підприємств харчування в туристичній галузі // Торгівля і ринок України. Темат. зб. наук. праць. Вип.13. Т. ІІ. / голов. ред. О.О. Шубін. – Донецьк: ДонДУЕТ, 2002. - С. 329-335.
3. Аветисова А.О. Ресторанне господарство – новий етап розвитку // Торгівля і ринок України. Темат. зб. наук. пр. Вип. 16. т. ІІ. / голов. ред. О.О. Шубін. – Донецьк: ДонДУЕТ, 2004. - С. 315-320.
4. Антонова В.А. Концепція економічного розвитку підприємств ресторанного господарства у сфері послуг в умовах формування ринку // Торгівля і ринок України: Темат. зб. наук. пр. Вип. 19, т. 3 / Голов. ред. О.О. Шубін. – Донецьк: ДонДУЕТ, 2005. – С. 152-156.
5. Антонова В.А. Проблеми формування конкурентоспроможності підприємств харчування в сучасних економічних умовах // Торгівля і ринок України. Темат. зб. наук. праць / Відп. ред. І.В. Сорока. – Донецьк: ТОВ „КІТІС”, 1998. - С. 116-119.
6. Антонова В.А. Підприємства харчування у сфері послуг в умовах економічного розвитку // Торгівля і ринок України. Темат. зб. наук. пр. Вип. 16. т. ІІ. / Голов. ред. О.О. Шубін. – Донецьк: ДонДУЕТ, 2004. - С. 320-326.
7. Акопій В.В. Організація і технологія надання послуг / Акопій В.В. – Київ: Академія, 2006. – 312 с.
8. Вітряк О.П. Технологія безалкогольних напоїв: Підруч. / В.Л. Прибильський, О.П. Вітряк, З.М. Романова, В.М. Сидор та ін. /За ред. проф. В.Л. Прибильського. – К.: НУХТ, 2014. – 310 с.
9. Іваненко Л. М. Правове регулювання захисту прав споживачів: навч. посіб. / Л. М. Іваненко. – К.: КНТЕУ, 2008. – 258 с.
10. Іваненко Л. М. Захист прав споживачів: підручник / Л. М. Іваненко, О. М. Язвінська. – К.: Юрінком Інтер, 2014. – 496 с.
11. Гурова К.Д. Цілеспрямованість маркетингових досліджень у сфері громадського харчування // Маркетинг: теорія і практика. – Київ: КНЕУ, 1999. – С. 62-63.
12. Варналій З. С. Основи підприємництва: Навч. посіб. — 2-ге вид., випр. і доп. — К.: Знання-Прес, 2003. — 285 с.
13. Власова Н. О. Оцінка ефективності господарсько- фінансової діяльності підприємств громадського харчування: Навчальний посібник. / Харк. держ. академія технол. та орг. харчування. – Харків, 1998. – 127 с.

14. Зубар Н.М. Фізіологія харчування: Практикум: навч. Посібник / Н.М.Зубар, Ю.В. Руль, А.В. Булгакова. – К.: Центр учбової літератури, 2011. – 258 с.

15. Іванова, Л. О. Моніторинг світового ринку готельних і ресторанних послуг: навчальний посібник / Л. О. Іванова, О. М. Музика; МОН України, Укоопспілка. – Львів : Магнолія, 2016. – 226 с.

16. Іванова О., Капліна Т. Санітарія та гігієна закладів ресторанного господарства / Іванова О., Капліна Т. – Київ:2010. Видавництво – Університетська книга – Київ: 2010 – 200 с.

17. Коваль З.О., Тивончук О.І., Підприємництво і менеджмент: Навч. посібник. – Львів: Видво НУ «ЛП», 2009. – 172с.

18. Кучеренко В.Р., Доброва Н.В., Квач Я.П., Осіпова М.М. Основи бізнесу. Практичний курс (зб. вправ, задач, тестів): Навч. посіб. / За ред. В.Р. Кучеренка. – К: Центр учб. літ-ри, 2010. – 176 с.

19. Литвиненко Т.Є. Особливості організації дипломатичних прийомів / Т. Є. Литвиненко. – К: КНТЕУ, 2005. – 96 с.

20. Малюк Л.П. Організація роботи бармена. / Малюк Л.П., Усіна А.І., Полстяная Н.В., Кононенко Т.П. – Харків: ХДАТОХ, 2002. – 214 с.

Інформаційні ресурси в мережі Інтернет

1. Законодавча База України [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://zakon2.rada.gov.ua

2. Зміна №1 ДСТУ 3862-99 “Громадське харчування. Терміни та визначення” Затверджено та надано чинності наказом Державного комітету України з питань технічного регулювання та споживчої політики від 29 жовтня 2003 р. № 185. http://document.org.ua/restoranne-gospodarstvo.-termini-taviznachennja.-nor2733.html

3. ISO 22000:2018. Food safety management systems. Requirements for any organization in the food chain. URL: https: //www.iso.org/obp/ui/#iso:std:22000:ed-2V1:en:sec:A.

4. Rosenblum, Mort Chocolate: A Bittersweet Saga of Dark and Light. North Point Press, 2016. – 364 с.

5. Шивельбуш В. Смаки раю: Соціальна історія прянощів, збудників і дурманів / Пер. з нім. Ю.Прохаська. - К.: «Критика», 2012. - 256 с.

6. Worldwide Restaurant Directory/ DiningGuide. – Access: https://www.diningguide.com
7. Michelin Guide - the official website. – Access: https://guide.michelin.com/en.
8. The Diners Club World's 50 Best Restaurants Academy. – Access: http://www.theworlds50best.com/
9. Креатив у ресторанній сфері. Режим доступу до ресурсу: https://www.youtube.com/watch?v=JFgYkF_jt8Y&t=335s
10. Яким буде сезонний ресторанний бізнес в Україні в 2024 році. Режим доступу до ресурсу: https://www.youtube.com/watch?v=IfC9M9p5UJw
11. Креатив в моменті- Марафон Креативної Пракики. Режим доступу до ресурсу: https://www.youtube.com/watch?v=SU6l1BZbAQw
12. Марафон Креативної Пракики. Чи можливо виміряти креатив? Режим доступу до ресурсу: https://www.youtube.com/watch?v=AkUEQ5PP6ds
13.SMM-дизайн у 2024: з чого почати | Подкаст «Креативна Практика про креативні практики». Режим доступу до ресурсу: https://www.youtube.com/watch?v=QkmZtH4lOuY
14. Як створювати сильні ідеї, що мають вплив | Креативна Практика. Режим доступу до ресурсу: https://www.youtube.com/watch?v=XplEwjymZmo

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)

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

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