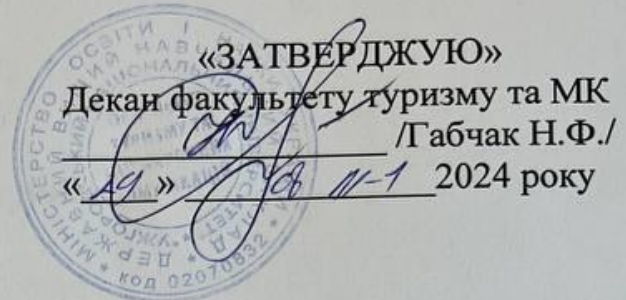


**ДЕРЖАВНИЙ ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД  
«УЖГОРОДСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ»  
ФАКУЛЬТЕТ ТУРИЗМУ ТА МІЖНАРОДНИХ КОМУНІКАЦІЙ  
Кафедра туристичної інфраструктури та готельно-ресторанного  
господарства**

**«ЗАТВЕРДЖУЮ»**  
Дека́н факультету туризму та МК  
/Габчак Н.Ф./  
« 19 »                      2024 року



**РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

**ОРГАНІЗАЦІЯ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА**


Рівень вищої освіти	<b>Перший (бакалаврський)</b>
Галузь знань	<b>24 Сфера обслуговування</b>
Спеціальність	<b>242 Туризм і рекреація</b>
Освітня програма	<b>Туризм</b>
Статус дисципліни	<b>Обов'язкова</b>
Мова навчання	<b>Українська</b>

Робоча програма навчальної дисципліни «Організація ресторанного господарства» для  
студентів вищої освіти галузі знань 24 «Сфера обслуговування» спеціальності 6.242 «Туризм  
і рекреація». Освітньої програми «Бакалавр».

**Розробники:** Сіра Евеліна Олександрівна, к.е.н., доцент

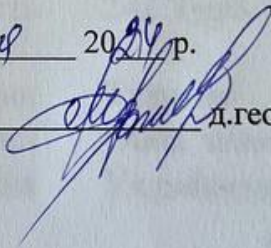
Робочу програму розглянуто та затверджено на засіданні кафедри  
*Туристичної інфраструктури та готельно-ресторанного господарства*

протокол № 1 від «29» серпня» 2024 р.

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

Схвалено науково-методичною комісією факультету туризму та МК

протокол № 1 від «29» серпня» 2024 р.

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

© Сіра Е.О., 2024 р.

© ДВНЗ «Ужгородський національний університет», 2024 р.

## 1. ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Найменування показників	Розподіл годин за навчальним планом	
	Денна форма навчання	Заочна форма навчання
Кількість кредитів ЄКТС – 5/5 з.ф.н.	Рік підготовки:	
Загальна кількість годин – 150 год/150 год з ф.н.	<b>3</b>	<b>3</b>
Кількість модулів – 4	Семестр:	
Тижневих годин для денної форми навчання: 4,2 аудиторних – 72/72 год самостійної роботи студента – 78/128 з.ф.н індивідуальна робота – год	<b>5</b>	<b>5</b>
	Лекції:	
	<b>42</b>	<b>12</b>
	Лабораторні:	
	<b>60</b>	<b>10</b>
Вид підсумкового контролю: залік, екзамен	Самостійна робота:	
	<b>78</b>	<b>128</b>

## 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.

ЗК03. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо

ЗК07. Здатність працювати в міжнародному контексті

ЗК08. Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій

ЗК09. Вміння виявляти, ставити і вирішувати проблеми

ЗК10. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово

ЗК12. Навички міжособистісної взаємодії

ЗК13. Здатність планувати та управляти часом

ЗК14. Здатність працювати в команді та автономно

## 3. ПЕРЕДУМОВИ ДЛЯ ВИВЧЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

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

ОК.1.2.15 Організація готельного господарства

ОК.1.2.13 Організація туристичних подорожей

## 4. ОЧІКУВАНІ РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ

Відповідно до освітньої програми «**Організація ресторанного господарства**», 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 туристичного законодавства, національних і міжнародних стандартів з обслуговування туристів	ПРО1
Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії туризму, організації туристичного процесу та туристичної діяльності суб'єктів ринку туристичних послуг, а також світоглядних та суміжних наук	ПРО2
Застосовувати у практичній діяльності принципи і методи організації та технології обслуговування туристів	ПРО6
Розробляти, просувати та реалізовувати туристичний продукт	ПРО7
Організовувати процес обслуговування споживачів туристичних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних	ПРО9

технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.	
Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єкта туристичного бізнесу та окремих його підсистем (адміністративно-управлінська, соціально-психологічна, економічна, техніко-технологічна)	ПРО10

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

<b>Очікувані результати навчання з дисципліни</b>	<b>Шифр ПРН</b>
Використовувати передові інформаційні та сервісні технології з метою оптимізації організації діяльності готельних та ресторанних підприємств, забезпечуючи високу ефективність та якість обслуговування. При цьому дотримуватися всіх норм та вимог охорони праці та протипожежної безпеки, що гарантує безпеку працівників та клієнтів. Постійно вдосконалювати використання цих технологій, щоб забезпечити не тільки ефективну діяльність, але й зниження ризиків та підвищення рівня безпеки.	ПР1
Здатність здійснювати і управляти сучасними управлінськими навиками, проводити організаційну роботу, моделювати технологічні процеси	ПР2
Здатність використовувати інноваційні методи та проводити і здійснювати оцінювання стану та перспектив розвитку ресторанного бізнесу та розробляти стратегію виходу з кризи і шляхів розвитку підприємства	РН6
Створювати та розробляти інноваційні послуги, засновані на сучасних технологіях виробництва та обслуговування споживачів, з метою відповіді на зростаючі вимоги та очікування клієнтів. Використовувати передові інструменти та методи, які дозволяють ефективно впроваджувати ці нові послуги на ринку, забезпечуючи якість та конкурентоспроможність. Зосереджувати увагу на створенні цінності для клієнтів через вдосконалення процесів та використання технологій для забезпечення їхнього задоволення.	РН7
Здатність демонструвати вміння взаємодіяти з клієнтом, володіти способами залучення нових і утримання старих клієнтів, а також методи підтримки контактів з клієнтами і висока лояльність щодо клієнтів.	РН9
Орієнтуватися в принципах, процесах і технологіях організації діяльності туристичного бізнесу, а також розуміти роботу його окремих підсистем. таких як адміністративно-управлінська, соціально-психологічна, економічна та техніко-технологічна.	РН10

## 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
T1	T2	T3	T4	T5	T6	40	100
10	10	10	10	10	10		

T1, T2 ... – теми

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

Поточне оцінювання та самостійна робота						Модульна контрольна робота	Сума
T1	T2	T3	T4	T5	T6	40	100
10	10	10	10	10	10		

T1, T2 ... – 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	6	60	6	60
Модульна контрольна робота	1	40	1	40
<b>Разом</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

### 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 (курскових) 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,	B

		самостійно виправляє допущені помилки, добирає переконливі аргументи на підтвердження вивченого матеріалу дисципліни.	
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. Засади торговельно-виробничої діяльності закладів масового харчування.**

##### **Тема 1. Особливості виробничо-торговельної діяльності підприємств громадського харчування.**

Поняття масове харчування та підприємства масового харчування. Функції підприємства масового харчування як господарської одиниці. Особливості функцій підприємств галузі громадського харчування. Коротка історія виникнення ресторанів.

Виробнича та технологічна діяльність підприємств громадського харчування. Ключові аспекти кулінарного мистецтва та роль ресторанів у туристичній галузі. Безпека та якість продукції закладів громадського харчування.

##### **Тема 2. Загальна класифікація підприємств ресторанного господарства.**

Визначення терміну "ресторанне господарство" та його роль у галузі туризму та гостинності. Класифікація закладів ресторанного господарства згідно національного стандарту України ДСТУ4281:2004. (поділ закладів за економічною, торговельною, виробничою ознаками).

Класифікація за видами. Розділення підприємств ресторанного господарства за типами, такими як ресторани, кафе, бари, столові, закусочні та інші. Визначення специфіки кожного типу підприємства та їх роль у задоволенні потреб клієнтів.

Класифікація за концепціями обслуговування. Розгляд ресторанів із різними концепціями обслуговування, такими як фастфуд, кафе-бістро, ресторани високого класу тощо.

Визначення особливостей обслуговування та цільової аудиторії для кожної концепції.

Класифікація за розташуванням. Розгляд підприємств ресторанного господарства в залежності від їхнього розташування, такого як центр міста, прибережна зона, історичні райони тощо. Визначення впливу розташування на вибір та популярність підприємства серед туристів.

Класифікація за рівнем обслуговування. Розділення підприємств за рівнем обслуговування, включаючи економ, середній та високий клас. Аналіз очікувань та вимог різних класів клієнтів до обслуговування.

##### **Тема 3. Загальна характеристика послуг підприємств ресторанного господарства.**

Послуги закладів масового харчування, основні вимоги. Основні та додаткові послуги закладів харчування. Забезпечення широкого асортименту страв для різних смакових вподобань. Обслуговування великої кількості гостей швидко та ефективно. Забезпечення можливості швидкого харчування для тих, хто в поспіху. Врахування дієтичних вимог та особливостей різних груп клієнтів.

##### **Тема 4. Соціально-економічне значення ресторанних послуг.**

Соціальна та економічна складові галузі масового харчування. Особливості, фактори впливу на розвиток цих елементів. Взаємозв'язок з іншими напрямками індустрії туризму. Економічний внесок. Створення робочих місць. Розвиток туризму. Сприяння соціальній взаємодії. Сталість бізнесу та стабільність економіки.

##### **Тема 5. Характеристика торгових та виробничих приміщень їх обладнання.**

Основні та додаткові приміщення ресторану. Види підсобних приміщень, їх характеристика. Перелік та основне призначення обладнання для обслуговування споживачів. Меблі як основне обладнання торговельних приміщень, основні вимоги.

### **Тема 6. Меню, види та функції. Способи оформлення меню.**

Планування меню, різновиди меню. Порядок розташування страв за основними групами. Поняття винної та cocktail-карт. Десертне меню. Дитяче меню.

### **Тема 7. Модульна контрольна робота.**

### **Тема 8. Подача кулінарної продукції. Технологія обслуговування за типом «кейтеринг».**

Правила та черговість подачі холодних страв та закусок, основні вимоги при розстановці на столі. Різновиди супів та бульйонів, правила їх подачі. Складові других гарячих страв, правила та температура їх подачі. Загальна класифікація солодких страв. Визначення кейтерингу, його види та функції.

### **Тема 9. Класифікація алкогольних та б/а напоїв.**

Вміти характеризувати основні групи алкогольних напоїв. Знати різновиди алкоголю та б/а напоїв, а також правила підбору та подачі напоїв до страв.

### **Тема 10. Винна карта та сутність еногастрономії.**

Знати про різновиди вина та основні регіони Європи та вина Нового Світу. Правила підбору вина до страв. Поняття еногастрономії. Функції сомельє.

### **Тема 11. Кухня та її складові. Стили кухонь, їх характеристика.**

Традиційні типи кухонь. Поняття інгредієнтів та їх роль у процесі формування харчової карти світу. Етнічні та релігійні кухні світу. Розгляд підприємств, спеціалізованих на певних кухнях (італійська, японська, традиційна місцева тощо). Аналіз взаємозв'язку між спеціалізацією та типом кухні та привабливістю для туристів.

### **Тема 12. 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	лабораторні	інд	с.р.		лекції	практичні	інд	с.р.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
<b>Змістовий модуль 1.</b>										
1. Особливості виробничо-торгівельної діяльності підприємств громадського харчування.	15	4	4/4		10	15	2	2		15
2. Загальна класифікація підприємств ресторанного господарства	15	4	4/4		10	15	2	2		10
3. Загальна характеристика послуг підприємств ресторанного господарства	16	4	2/2		10	16	2			15
4. Соціально-економічне значення ресторанних послуг.	14	2	2/2		5	14				15
5. Характеристика торгових та виробничих приміщень їх обладнання	20	4	4/4		5	20		2		15
6. Меню, види та функції. Способи оформлення меню.	15	4	2/2		4	15				10
7. Модульна контрольна робота №1			2/2							
<b>Разом за змістовим модулем 1</b>	<b>95</b>	<b>22</b>	<b>40</b>		<b>44</b>	<b>95</b>	<b>6</b>	<b>6</b>		<b>80</b>
<b>Змістовий модуль 2.</b>										
8. Види банкетів та прийомів, особливості меню	15	4	2/2		8	15	2	2		10
9. подача кулінарної продукції. Технологія обслуговування за типом «кейтеринг».	10	4	4/4		8	10	2	2		10
10. Класифікація алкогольних та б/а напоїв.	10	4	4/4		8	10				10
11. Винна карта та сутність еногастрономії.	10	4	4/4		5	10				8
12. Кухня та її складові. Стили кухонь, їх характеристика. Характеристика нетрадиційних систем харчування.	10	4	4/4		5	10	2			10
13 Модульна контрольна робота №2			2/2							
<b>Разом за змістовим модулем 2</b>	<b>55</b>	<b>20</b>	<b>20</b>		<b>34</b>	<b>55</b>	<b>6</b>	<b>2</b>		<b>48</b>
<b>Разом</b>	<b>150</b>	<b>42</b>	<b>60</b>		<b>78</b>	<b>150</b>	<b>12</b>	<b>10</b>		<b>128</b>

### 6.3. Теми практичних (семінарських, лабораторних) занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна	заочна
1.	Особливості виробничо-торговельної діяльності підприємств громадського харчування.	4/4	2
2.	Загальна класифікація підприємств ресторанного господарства	4/4	2
3.	Загальна характеристика послуг підприємств ресторанного господарства	2/2	
4.	Соціально-економічне значення ресторанних послуг.	2/2	
5.	Характеристика торгових та виробничих приміщень їх обладнання	4/4	2
6.	Меню, види та функції. Способи оформлення меню.	2/2	
7.	<b>Модульна контрольна робота №1</b>	2/2	
8.	Види банкетів та прийомів, особливості меню	2/2	2
9.	Подача кулінарної продукції. Технологія обслуговування за типом «кейтеринг».	4/4	2
10.	Класифікація алкогольних та б/а напоїв.	4/4	
11.	Винна карта та сутність еногастрономії.	4/4	
12.	Кухня та її складові. Стилi кухонь, їх характеристика. Характеристика нетрадиційних систем харчування.	4/4	
13.	<b>Модульна контрольна робота №2</b>	2/2	
<b>Разом</b>		<b>60</b>	<b>10</b>

### 6.4. Самостійна робота

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна	заочна
1.	Особливості виробничо-торговельної діяльності підприємств громадського харчування.	10	15
2.	Загальна класифікація підприємств ресторанного господарства	10	10
3.	Загальна характеристика послуг підприємств ресторанного господарства	10	15
4.	Соціально-економічне значення ресторанних послуг.	5	15
5.	Характеристика торгових та виробничих приміщень їх обладнання	5	15
6.	Меню, види та функції. Способи оформлення меню.	4	10
7.	Види банкетів та прийомів, особливості меню	8	10
8.	Подача кулінарної продукції. Технологія обслуговування за типом «кейтеринг».	8	10
9.	Класифікація алкогольних та б/а напоїв.	8	10
10.	Винна карта та сутність еногастрономії.	5	8
11.	Кухня та її складові. Стилi кухонь, їх характеристика. Характеристика нетрадиційних систем харчування.	5	10
<b>Разом</b>		<b>78</b>	<b>128</b>

## 6.5. Індивідуальні завдання

Індивідуальне завдання оцінюється за критеріями: самостійності виконання; логічності та деталізації плану; повноти й глибини розкриття теми; наявності ілюстрації (таблиці, рисунки, схеми, тощо); кількості використаних джерел (не менше десяти); використання цифрової інформації та відображення практичного досвіду; наявності конкретних пропозицій; якості оформлення.

Індивідуальне завдання (ІЗ) студента є вибіркоким видом позааудиторної самостійної роботи студента та має навчально-дослідницький характер, виконується у процесі вивчення програмного матеріалу навчальної дисципліни і завершується разом зі складанням підсумкового екзамену з даної навчальної дисципліни. Виконання ІЗ є одним із важливих засобів підвищення якості підготовки майбутніх спеціалістів, які здатні застосовувати на практиці теоретичні знання, вміння та навички з даної навчальної дисципліни.

Підготовка ІЗ передбачає систематизацію, закріплення, розширення теоретичних і практичних знань із дисципліни та застосування їх у процесі розв'язання конкретних економічних ситуацій, розвиток навичок самостійної роботи й оволодіння методикою дослідження та експерименту, пов'язаних із темою ІЗ. ІЗ передбачає наявність таких елементів наукового дослідження: практичної значущості, комплексного системного підходу до вирішення завдань дослідження, теоретичного використання передової сучасної методології та наукових розробок, наявність елементів творчості, вміння застосовувати сучасні технології.

Практична значущість ІЗ полягає в обґрунтуванні реальності її результатів для потреб практики. Комплексний системний підхід до розкриття теми роботи полягає в тому, що предмет дослідження розглядається з різних точок зору – з позицій теоретичної бази і практичних напрацювань, умов його реалізації на підприємстві, аналізу, обґрунтування шляхів удосконалення тощо – в тісному взаємозв'язку та єдиній логіці викладу.

У процесі виконання ІЗ, разом із теоретичними знаннями і практичними навичками за фахом, студент повинен продемонструвати здатність до науково-дослідної роботи і вміння творчо мислити.

Мета ІЗ – формування практичних навичок та вміння їх застосовувати в процесі вирішення поставленого завдання. Об'єктом ІЗ є процеси активізації творчого мислення на підприємствах різних форм власності.

Предмет ІЗ – сукупність теоретико-методичних підходів до управління креативним мисленням працівників.

Індивідуальне завдання виконується студентом самостійно за консультування з викладачем протягом вивчення дисципліни відповідно до графіка навчального процесу, видається викладачем на початку семестру, протягом якого вивчається дисципліна. Студент має надати ІЗ для перевірки наприкінці семестру, але не пізніше терміну проведення підсумкового модульного контролю. Бали за виконання ІЗ ураховуються під час виставлення загальної оцінки.

Вимоги до оформлення. Формат аркуша – А4. Поля: ліве – 30 мм; праве, верхнє та нижнє – 20 мм. Шрифт Arial, розмір шрифту для основного тексту – кт 14. Міжрядковий інтервал – множник 1,3. Не дозволяються виділення в тексті курсивом та підкреслення.

Обсяг ІЗ повинен становити у друкованому варіанті 20 – 30 сторінок.

Кожен розділ розпочинають з нової сторінки. Назви розділів оформляються великими літерами по центру сторінки. Сторінки нумеруються у правому верхньому куту. На титульному аркуші номер сторінки не ставиться.

Вимоги до змісту. Індивідуальне завдання повинне складатися з таких елементів, як:

- титульна сторінка;
- зміст;
- вступ (1,5 сторінки);
- основна частина (15 – 20 сторінок);
- висновок (1,5 сторінки);
- список використаної літератури;
- додатки (за необхідності).

Вступ повинен відображати такі елементи: актуальність теми, проблемне поле теми, мету дослідження, об'єкт, предмет, завдання, базу та методи дослідження.

В основній частині роботи (може містити декілька підрозділів) студенти повинні: надати характеристику методики активізації творчого мислення працівників; навести приклад використання методики з практичної діяльності (назва організації, мета використання методики і результат) розробити технологію використання методики активізації творчого мислення на практичному занятті (етапи проведення, тривалість кожного етапу, необхідний ілюстративний матеріал, мета й очікуваний результат).

Висновки повинні містити обґрунтовані та змістові, практичні рекомендації щодо використання запропонованої активізації творчого мислення в практичній діяльності, її переваги та недоліки.

Список використаної літератури слід розміщувати в алфавітному порядку прізвищ перших авторів або заголовків. Бібліографічний опис джерел складають відповідно до ДСТУ ГОСТ 7.1:2006 "Бібліографічний запис, бібліографічний опис. Загальні вимоги та правила складання".

Додатки можуть бути включені за необхідності. У разі наявності кількох додатків оформляється окрема сторінка "ДОДАТКИ", номер якої є останнім, що включається до обсягу ІЗ. Кожен додаток починають із нової сторінки.

Відповідно до вимог, додаток називають у такий спосіб: "Додаток А", "Додаток Б" і т. д. за алфавітом, за винятком букв Г, Ґ, Є, І, Ї, Й, О, Ч, Ъ, у ході цього написи "Додаток...", "Продовження додатка..." та "Закінчення додатка..." пишуться малими літерами з першої великої і вирівнюються по правому краю сторінки. Допускається розподіл додатків на розділи типу "Додаток А.3". Ілюстрації, таблиці, формули нумерують відповідно до назви додатка, наприклад "рис. А.3".

### **Перелік тем індивідуального завдання**

1. Аналіз та порівняння видів ресторанних підприємств: ресторани, кафе, бари, закусочні.
2. Розробка концепції ресторану: визначення цільової аудиторії, стиль інтер'єру, кулінарна концепція.
3. Створення стратегії маркетингу для ресторанного бізнесу: аналіз ринку, цільова аудиторія, просування та реклама.
4. Організація кадрової політики ресторану: підбір, навчання, мотивація та управління персоналом.
5. Система контролю якості продуктів у ресторанному бізнесі: відбір постачальників, санітарія та безпека харчування.
6. Роль інформаційних технологій у ресторанному господарстві: резервації, облік, звітність.
7. Вивчення та аналіз ресторанного меню: вибір страв, сезонність, ціноутворення.
8. Організація подій у ресторанному бізнесі: банкети, весілля, корпоративні заходи.
9. Етапи відкриття ресторану: від ідеї до реалізації проекту.
10. Інновації у ресторанному бізнесі: нові тренди та концепції.
11. Співпраця з локальними постачальниками: розвиток місцевого ринку та підтримка місцевих виробників.
12. Вплив сезонності на ресторанний бізнес: стратегії пристосування та маркетингові рішення.
13. Роль гармонізації інтер'єру та обслуговування в успіху ресторану.
14. Аналіз і вибір обладнання для кухні та зон обслуговування ресторану.
15. Застосування принципів екологічності у ресторанному бізнесі: використання столового посуду, упаковки, вибір продуктів.
16. Розвиток ресторанного бізнесу в умовах глобальних тенденцій: веганська кухня, елементи дизайну, ресторани зі здоровою їжею.
17. Вплив гастрономічних фестивалів на ресторанний бізнес: участь та організація подій.

18. Конкуренція у сфері ресторанного господарства: аналіз конкурентів та стратегії виходу на ринок.
19. Використання гармонії смаків у створенні асортименту ресторанного меню.
20. Роль ресторанного бізнесу в розвитку туризму: атракції для туристів та співпраця з туристичними агентствами.

## **7. ІНСТРУМЕНТИ, ОБЛАДНАННЯ ТА ПРОГРАМНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ, ВИКОРИСТАННЯ ЯКИХ ПЕРЕДБАЧАЄ НАВЧАЛЬНА ДИСЦИПЛІНА «ТРЕНІНГОВІ ТЕХНОЛОГІЇ В ГОТЕЛЬНО- РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ»**

1. **Проблемні лекції** – спрямовані на розвиток логічного мислення студентів і характеризуються тим, що коло питань теми обмежується двома-трьома ключовими моментами, увага студентів концентрується на матеріалі, що не знайшов відображення в підручниках, використовується досвід закордонних навчальних закладів з роздачею студентам під час лекцій друкованого матеріалу та виділенням головних висновків з питань, що розглядаються. Під час читання лекцій студентам даються питання для самостійного розмірковування, проте лектор сам відповідає на них, не чекаючи відповідей студентів.

2. **Міні-лекції** – передбачають виклад навчального матеріалу за короткий проміжок часу й характеризуються значною ємністю, складністю логічних побудов, образів, доказів та узагальнень. Міні-лекції проводяться, як правило, як частина заняття-дослідження.

3. Робота в малих групах – використовується з метою активізації роботи студентів при проведенні семінарських і практичних занять. Це так звані групи психологічного комфорту, де кожен учасник відіграє свою особливу роль і певними своїми якостями доповнює інших. Використання цієї технології дає змогу структурувати практично-семінарські заняття за формою і змістом, створює можливості для участі кожного студента в роботі за темою заняття, забезпечує формування особистісних якостей та досвіду соціального спілкування.

4. **Семінари-дискусії** – передбачають обмін думками і поглядами учасників з приводу даної теми, а також розвивають мислення, допомагають формувати погляди і переконання, виробляють вміння формулювати думки й висловлювати їх, учать оцінювати пропозиції інших людей, критично підходити до власних поглядів.

5. **Мозкові атаки** – це метод розв'язання невідкладних завдань за дуже обмежений час. Сутність його полягає в тому, щоб висловити як найбільшу кількість ідей за невеликий проміжок часу, обговорити і здійснити їх селекцію.

6. **Кейс-метод** (метод аналізу конкретних ситуацій) дає змогу наблизити процес навчання до реальної практичної діяльності спеціалістів і передбачає розгляд виробничих, управлінських та інших ситуацій, складних конфліктних випадків, проблемних ситуацій, інцидентів у процесі вивчення навчального матеріалу.

7. **Ознайомлювальні або початкові ігри** частіше за все використовуються на початку занять для створення робочої атмосфери, — налаштування учасників на групову роботу.

8. **Презентації** – виступи перед аудиторією – використовуються для подання певних досягнень, результатів роботи групи, звіту про виконання індивідуальних завдань, інструктажу, демонстрації нових товарів і послуг.

9. **Рольові ігри** – форма активізації студентів, за якої вони задіяні в процесі розв'язання певної виробничої ситуації у ролі безпосередніх учасників подій.

10. **Модерація** – це метод, який допомагає групам розглядати теми, проблеми, завдання, зосереджуючись на змісті цілеспрямовано й ефективно, під час самостійної участі кожного у вільній колегіальній атмосфері. Модерація як спосіб проведення обговорення швидко призводить до конкретних результатів, дає можливість усім присутнім брати участь в процесі вироблення рішень, відчуваючи у ході цього свою повну відповідальність за результат.

11. Банк візуального супроводження – сприяє активізації творчого сприйняття змісту дисципліни за допомогою наочності.

## 8. РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

### Основна література

1. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства /В.В. Архіпов, – К.: Центр учбової літератури, 2007. – 280 с.
2. Архіпов В.В. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства / В.В. Архіпов, В.А. Русавська. – К.: Центр учбової літератури, 2009. –342 с.
3. БАРНА СПРАВА ТА МИСТЕЦТВО БАРИСТА : навч.посіб./ С.В. Майкова, О.Б. Маслійчук, Н.Я. Сусол - Київ: Вид-во «Каравела», 2023 р. – 168 с.
4. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент. Автор: Нечаюк Л.І. 372 с. 2021 р.
5. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. –К.: Держспоживстандарт України, 2004. – 12 с.
6. Завадинська О.Ю., Литвиненко Т.Е. Організація ресторанного господарства за кордоном: Навч. посібник. - К: КНТЕУ, 2003. - 89 с
7. Карпенко В.Д. Організація виробництва і обслуговування на підприємствах громадського харчування /В.Д. Карпенко, А.Л. Рогова, В.Г. Шкарупа, О.І. Положишникова – К.: НМЦ Укоопосвіта, 2003. –248 с.
8. Литвиненко Т.Є. Особливості організації дипломатичних прийомів. -К: КНТЕУ, 2005.- 96 с.
9. Мостова Л.М., Новікова О.В. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства. - К.: Лира-К, 2010. – 338 с.
10. Організація готельно-ресторанної справи. Автор: Брич В.Я. Відділ: Економіка бізнесу Туризм Менеджмент Рік видання : 2020
11. Організація роботи бармена: Навч. посібн. /Л. Малюк та ін. – Харків: вид-во ХДАТОГХ, 2002. – 214 с.
12. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства / За ред. Н.О. П'ятиницької.–К.: Центр учбової літератури, 2011.– 584 с.
13. Основи барної справи та робота сомельє: навч.посіб. / С.В. Майкова, О.Б. Маслійчук, Н.Я. Сусол. Київ : Видавець ФОП Піча Ю.В., 2023 р. 124 с.
14. Ресторанна справа: навч. посіб./ С.В. Майкова, О.М. Вівчарук, О.Б. Маслійчук, І.Р.Удуд. Київ : Вид-во «Каравела», 2024. 424 с.
15. Ростовський В.С. Барна справа./ В.С. Ростовський, С.М. Шамян. - – К.: Центр учбової літератури, 2009. – 398 с.
16. Сало Я.М. Організація обслуговування населення у закладах харчування: Довідник офіціанта. – Львів: Афіша. 2004. – 336 с.

### Допоміжна література

1. Виноградська А. М. Технологія комерційного підприємництва: Навчальний посібник. - К. : Центр навчальної літератури, 2006. - 778 с.
2. Завадинська О.Ю., Литвиненко Т.Є. Організація ресторанного господарства за кордоном. – К.: КНТЕУ, 2004.
3. Золотухін О. На тему господарської діяльності готелів // Бухгалтерія. -2010. -17 листопада. - С. 47-50
4. Карсекін В. Проблеми розвитку готельного господарства в Україні // Економіка України. -1997. -№ 9. - С. 41-47
5. Кияниця А. Стратегія і тактика управління підприємствами готельного господарства та туризму в Україні //Вісник Української Академії державного управління при Президенті України. -1999. -№ 3. - С. 149-159
6. Нечаюк Л. І. Готельно-ресторанний бізнес: Менеджмент: Навчальний посібник для студ. вузів. -К.: Центр навчальної літератури, 2003. -346 с.
7. Ресторанне господарство і туристична індустрія у ринкових умовах: Збірник наукових праць. - К., 2002. - 168 с.

8. Роглев Х. Й. Основи готельного менеджменту: Навчальний посібник . - К. :Кондор, 2005. - 405, с.21.
9. Сало Я. М. Організація обслуговування населення на підприємствах харчування. Ресторанна справа. - Львів : Афіша, 2005. - 333, с.
10. Управління сучасним готельним комплексом: Навчальний посібник - К.: Ліра-К, 2005. - 514 с.

#### **Інформаційні ресурси в мережі Інтернет**

1. Журнал Ресторатор <https://www.restorator.ua/>
2. Інтернет портал для управлінців <http://www.management.com.ua/>
3. Готелі, Ресторани, Кейтеринг <http://horeca.ua/ukr/>
4. Журнал «Академія гостинності» <http://hotel-rest.com.ua/>
5. Готельний та ресторанний бізнес <http://prohotelia.com.ua/>
6. Туристичний портал «Турінфом Закарпаття» <https://tourinform.org.ua/>

**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)