

ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ

Навчально-науковий інститут денної освіти Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи

ЗАТВЕРДЖУЮ
Завідувач кафедри

 Т.В. Капліна
(підпис) (ініціали, прізвище)

«28» червня 2024 р.

РОБОЧА ПРОГРАМА

освітньої компоненти **«Практикум з ресторанного бізнесу»**

освітня програма/спеціалізація **«Готельно-ресторанна справа»**

спеціальність 241 Готельно-ресторанна справа
(код) (назва спеціальності)

галузь знань 24 Сфера обслуговування
(код) (назва галузі знань)

ступінь вищої освіти бакалавр
(бакалавр, магістр, доктор філософії)

Робоча програма освітньої компоненти **«Практикум з ресторанного бізнесу»** схвалена та рекомендована до використання в освітньому процесі на засіданні кафедри готельно-ресторанної та курортної справи
Протокол від « 28 » червня 2024 року № 11

Полтава 2024

Укладач: Кирніс Н. І., старший викладач, к. е. н.

ПОГОДЖЕНО:

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



підпис

О.В. Володько, к.т.н., доц.
ініціали, прізвище

«28 » червня 2024 року

ЗМІСТ

Розділ 1. Опис освітньої компоненти	4
Розділ 2. Перелік компетентностей та програмні результати навчання.....	4
Розділ 3. Програма освітньої компоненти.....	5
Розділ 4. Тематичний план вивчення освітньої компоненти.....	7
Розділ 5. Оцінювання результатів навчання.....	12
Розділ 6. Інформаційні джерела.....	14
Розділ 7. Програмне забезпечення освітньої компоненти.....	16

Розділ 1. Опис освітньої компоненти

Таблиця 1.1 – Опис освітньої компоненти «Практикум з ресторанного бізнесу» для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», освітня програма «Готельно-ресторанна справа» (термін навчання 3 роки 10 місяців)

Місце у структурно-логічній схемі підготовки	<i>Пререквізити:</i> «Основи готельної індустрії», «Ресторани в готельній індустрії», "Ресторанний кейтеринг", Основи барної справи" <i>Постреквізити:</i> «Інновації в готелях і ресторанах»	
Мова викладання	українська	
Статус дисципліни обов'язкова		
Курс/семестр вивчення	3/5,6	
Кількість кредитів ЄКТС/ кількість модулів	3/2	
Денна форма навчання:		
Кількість годин: – загальна кількість: 5,6 семестр - 90.		
- практичні заняття: 5,6 семестр 36		
- самостійна робота: 5,6 семестр 54		
- вид підсумкового контролю (ПМК, екзамен): ПМК		
Заочна форма навчання :		
Кількість годин: – загальна кількість: 5,6 семестр - 90.		
- практичні заняття: 5,6 семестр - 4		
- самостійна робота: 5,6 семестр - 86		
- вид підсумкового контролю (ПМК, екзамен): ПМК		

Розділ 2. Перелік компетентностей, які забезпечує дана освітня компонента, програмні результати навчання

Мета вивчення навчальної дисципліни «Практикум з ресторанного бізнесу» – Набуття майбутніми фахівцями практичних навичок, що дають змогу самостійно організовувати й надавати ресторанні послуги, та обслуговувати споживачів за спеціальними формами обслуговування.

Таблиця 2 – Перелік компетентностей, які забезпечує дана освітня компонента, програмні результати навчання

Програмні результати навчання	Компетентності, якими повинен оволодіти здобувач
РН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності	ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.
РН 23. Володіти теоретичними основами і практичними навичками діяльності служби фронт-офісу, методами отримання, узагальнення і використання інформації, вміти застосовувати комп'ютерну техніку і програмне забезпечення для вирішення професійних задач.	СК 02. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.
РН 24. Здатність аналізувати ефективність технологічних процесів виробництва та надання послуг підприємствами готельно-ресторанного господарства, моделювати процеси виробництва та	СК 06. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства.
	СК 12. Здатність ініціювати концепцію

Програмні результати навчання	Компетентності, якими повинен оволодіти здобувач
<p>обслуговування.</p> <p>РН 30. Розробляти та презентувати свої пропозиції щодо розвитку готельно-ресторанного бізнесу, аргументуючи результатами аналізу процесів фронт- і бек-офісу підприємства, та впроваджувати в практику підприємства інновації для їх реалізації у співпраці з зацікавленими сторонами.</p> <p>РН 32. Здатність до планування, організації та проведення спеціальних форм обслуговування, управління торговельно-виробничим процесом в закладах ресторанного господарства, під час надання кейтерингових послуг.</p>	<p>розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>СК 15. Забезпечити координацію роботи персоналу служби фронт-офісу.</p>

Розділ 3. Програма освітньої компоненти

Модуль 1. Нормативно-правове забезпечення ресторанного бізнесу

Тема 1. Нормативно-правове забезпечення у сфері ресторанного бізнесу

Сутність ресторанного бізнесу. Нормативно-правове регулювання сфери ресторанного бізнесу. Організаційно-правового механізму управління ресторанним бізнесом. Особливості функціонування ресторанного бізнесу як сектору економіки.

Тема 2. Правила роботи закладів ресторанного господарства

Законодавча організація підприємств ресторанного бізнесу. Основні правила роботи закладів ресторанного бізнесу. Характеристика комплексу послуг закладів ресторанного бізнесу.

Тема 3. Система НАССР на підприємствах ресторанного господарства

Основні поняття системи НАССР. Принципи системи НАССР. Переваги використання. Організація системи НАССР на підприємствах ресторанного бізнесу. Перевірка системи НАССР на підприємстві.

Тема 4. Організація роботи офіціантів та адміністраторів підприємств ресторанного бізнесу

Організація процесу управління персоналом у закладах ресторанного господарства. Посадові інструкції офіціанта. Посадові інструкції адміністратора. Стандарти обслуговування. Правила спілкування персоналу з гостями підприємств ресторанного бізнесу.

Модуль 2. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного бізнесу

Тема 5. Підготовка столового посуду та приборів до сервування. Основні правила сервування столу

Підготовка приміщень для споживачів. Розміщення меблів у залі, підготовка посуду та столової білизни. Класифікація форм та методів обслуговування. Форми обслуговування офіціантами.

Тема 6. Сервування столу на банкет з повним обслуговуванням

офіціантами.

Принципи сервування столів. Особливості організації банкету з повним обслуговуванням офіціантами. Особливості сервування та обслуговування.

Тема 7. Сервування столу на банкет з частковим обслуговуванням офіціантами

Принципи сервування столів. Особливості організації банкету з частковим обслуговуванням офіціантами. Особливості сервування та обслуговування.

Тема 8. Сервування столу на банкет- фуршет

Принципи сервування столів. Особливості організації банкет-фуршету. Особливості сервування та обслуговування.

Тема 9. Сервування столу на банкет- коктейль. Сервування столу на банкет-чай

Принципи сервування столів. Особливості організації банкет-коктейлю та банкет-чаю. Особливості сервування та обслуговування.

Тема 10. Техніки прибирання брудного посуду та білизни

Техніка прибирання столового посуду "У дві тарілки". Техніка прибирання столового посуду "У три тарілки". Техніка прибирання пиріжкових тарілок одночасно зі столовими. Техніка прибирання пиріжкових тарілок окремо від столових.

Розділ 4. Тематичний план освітньої компоненти

Таблиця 4.1 - Тематичний план освітньої компоненти «Практикум з ресторанного бізнесу» для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», освітня програма «Готельно-ресторанна справа» (термін навчання 3 роки 10 місяців)

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Кількість годин	Назва теми та питання семінарського, практичного або лабораторного заняття	Кількість годин	Завдання самостійної роботи в розрізі тем	Кількість годин
Модуль 1 Нормативно-правове забезпечення ресторанного бізнесу					
		<p>Практичне заняття № 1. Нормативно-правове забезпечення у сфері ресторанного бізнесу</p> <p>1. Основні положення Закону України "Про захист прав споживачів"</p> <p>2. Застосування Закону України "Про захист прав споживачів" у ресторанному бізнесі</p> <p>3. Основні положення Закону України " Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів"</p> <p>4. Основні положення Закону України " Про державне регулювання виробництва, і обігу спирту етилового, коньячного і плодового, алкогольних напоїв та тютюнових виробів</p>	4	<p>1. Ознайомитися із Законом України "Про захист прав споживачів".</p> <p>2. Описати у яких ситуаціях може бути застосовано даний закон на підприємстві ресторанного господарства.</p> <p>3. Ознайомитися із Законом України "Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів".</p> <p>4. Описати у яких ситуаціях може бути застосовано даний закон на підприємстві ресторанного</p> <p>5. Ознайомитися із Законом України "Про державне регулювання виробництва, і обігу спирту етилового, коньячного і плодового, алкогольних напоїв та тютюнових виробів".</p> <p>6. Описати у яких ситуаціях може бути застосовано даний закон на підприємстві ресторанного господарства.</p>	5
		<p>Практичне заняття № 2. Правила роботи закладів ресторанного господарства</p> <p>1. Основні положення Правил роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства</p> <p>2. Організація роботи підприємств ресторанного бізнесу</p>	4	<p>1. Ознайомитися із Правилам роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства.</p> <p>2. Виконати ситуаційні завдання за вказаним варіантом викладача.</p>	5
		<p>Практичне заняття № 3. Система НАССР на підприємствах ресторанного господарства</p>	4	<p>1. Ознайомитися з послідовністю розроблення та впровадження системи</p>	5

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Кількість годин	Назва теми та питання семінарського, практичного або лабораторного заняття	Кількість годин	Завдання самостійної роботи в розрізі тем	Кількість годин
		1. Поняття системи НАССР 2. Принципи системи НАССР 3. Застосування системи НАССР в ресторанному бізнесі		НАССР на підприємствах ресторанного господарства та занотувати основні положення. 2. Ознайомитись з основними принципами системи управління безпечністю харчових продуктів. 3. Розробити План НАССР для конкретного підприємства та побудувати блок схему і схематичний план виробництва та розробити рекомендації щодо їхнього впровадження.	
		Практичне заняття № 4. Організація роботи офіціантів та адміністраторів підприємств ресторанного бізнесу 1. Вимоги до офіціанта 2. Вимоги до адміністратора 3. Посадові обов'язки офіціанта 4. Посадові обов'язки адміністратора 5. Правила спілкування персоналу з гостями підприємств ресторанного бізнесу	2	1. Ознайомлення з посадовими інструкціями офіціанта та адміністратора. 2. Тренінг професійного спілкування персоналу з гостями.	5
Модуль 2. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного бізнесу					
	4	Практичне заняття № 5. «Підготовка столового посуду та приборів до сервування. Основні правила сервування столу». 1. Підготовка столового посуду і приборів для сервірування столів. 2. Вимоги до сервування столів. 3. Послідовність сервування столів. 4. Правила розміщення столового посуду на столах. 5. Правила розміщення столових приборів на	4	1) Здійснить підготовку столового посуду та столових приборів до сервування, процес запишіть на відео або зробіть фото. 2) Розмістіть столовий посуд, столові прибори та скляний посуд на столі згідно з правилами сервування та запишіть на відео або зробіть фото.	5

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Кількість годин	Назва теми та питання семінарського, практичного або лабораторного заняття	Кількість годин	Завдання самостійної роботи в розрізі тем	Кількість годин
		столах. 6. Правила розміщення скляного посуду на столах.			
	4	<p>Практичне заняття № 6. «Сервування столу на банкет з повним обслуговуванням офіціантами»</p> <p>1. Особливості організації банкету з повним обслуговуванням офіціантами.</p> <p>2. Заходи, для яких характерна дана форма обслуговування банкетів.</p> <p>3. Порядок встановлення столів для проведення банкету з повним обслуговуванням офіціантами.</p> <p>4. Варіанти розташування столів на банкеті з повним обслуговуванням офіціантами.</p> <p>5. Порядок розташування місць почесних гостей за столом на банкеті.</p> <p>6. Особливості сервування столів на банкет з повним обслуговуванням офіціантами.</p>	4	<p>Здійснити сервування столу на банкет з повним обслуговуванням офіціантами виконуючи наступні етапи:</p> <p>1) визначити спосіб подавання страв і напоїв;</p> <p>2) визначити вид сервірування столу;</p> <p>3) визначити кількість офіціантів для обслуговування банкету;</p> <p>4) визначити послідовність подавання страв та напоїв;</p> <p>5) підібрати необхідну столову білизну та підготувати її до використання;</p> <p>6) підібрати необхідний посуд, підготувати його до використання;</p> <p>7) здійснити елемент сервування столу на банкет з повним обслуговуванням офіціантами, процес сервування відзняти на відео або зробити фото.</p>	5
		<p>Практичне заняття № 7. «Сервування столу на банкет з частковим обслуговуванням офіціантами»</p> <p>1. Особливості банкету з частковим обслуговуванням офіціантами.</p> <p>2. Особливості сервування столу на банкет з частковим обслуговуванням офіціантами.</p> <p>3. Обслуговування банкету з частковим обслуговуванням офіціантами.</p>	4	<p>Здійснити сервування столу на банкет з частковим обслуговуванням офіціантами виконуючи наступні етапи:</p> <p>1) визначити спосіб подавання страв і напоїв;</p> <p>2) визначити вид сервірування столу;</p> <p>3) визначити кількість офіціантів для обслуговування банкету;</p> <p>4) визначити послідовність подавання страв та напоїв;</p>	6

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Кількість годин	Назва теми та питання семінарського, практичного або лабораторного заняття	Кількість годин	Завдання самостійної роботи в розрізі тем	Кількість годин
				5) підібрати необхідну столову білизну та підготувати її до використання; 6) підібрати необхідний посуд, підготувати його до використання; 7) здійснити елемент сервування столу на банкет з частковим обслуговуванням офіціантами, процес сервування відзняти на відео або зробити фото.	
		<p>Практичне заняття № 8. «Сервування столу на банкет-фуршет»</p> <p>1. Особливості банкету-фуршету. 2. Особливості сервування столу на банкет-фуршет. 3. Обслуговування банкету-фуршету офіціантами. 4. Варіанти сервування скляним посудом на банкет-фуршет. 5. Варіанти розставляння столів на банкет-фуршет.</p>	4	Здійснити сервування столу на банкет - фуршет виконуючи наступні етапи: 1) визначити спосіб подавання страв і напоїв; 2) визначити вид сервірування столу; 3) визначити кількість офіціантів для обслуговування банкету; 4) визначити послідовність подавання страв та напоїв; 5) підібрати необхідну столову білизну та підготувати її до використання; 6) підібрати необхідний посуд, підготувати його до використання; 7) здійснити елемент сервування столу на банкет-фуршет, процес сервування відзняти на відео або зробити фото.	6
		<p>Практичне заняття № 9. «Сервування столу на банкет-коктейль». «Сервування столу на банкет-чай»</p> <p>1. Особливості банкету-коктейлю. 2. Особливості обслуговування банкет-коктейлю. 3. Характеристика різновидів банкет-коктейлю.</p>	4	Здійснити сервування столу на банкет-коктейль та банкет - чай виконуючи наступні етапи: 1) визначити спосіб подавання страв і напоїв; 2) визначити вид сервірування столу; 3) визначити кількість офіціантів для	6

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Кількість годин	Назва теми та питання семінарського, практичного або лабораторного заняття	Кількість годин	Завдання самостійної роботи в розрізі тем	Кількість годин
		4. Особливості банкету-чаю. 5. Особливості сервування столу на банкет-чай. 6. Обслуговування банкету-чаю офіціантами.		обслуговування банкету; 4) визначити послідовність подавання страв та напоїв; 5) підібрати необхідну столову білизну та підготувати її до використання; 6) підібрати необхідний посуд, підготувати його до використання; 7) здійснити елемент сервування столу на банкет-коктейль та банкет-чай, процес сервування відзняти на відео або зробити фото.	
		Практичне заняття № 10. "Техніки прибирання брудного посуду та білизни" 1. Техніка прибирання столового посуду "У дві тарілки" 2. Техніка прибирання столового посуду "У три тарілки" 3. Техніка прибирання пиріжкових тарілок одночасно зі столовими 4. Техніка прибирання пиріжкових тарілок окремо від столових	2	1. Відпрацювати техніку прибирання столового посуду "У дві тарілки" 2. Відпрацювати техніку прибирання столового посуду "У три тарілки" 3. Відпрацювати техніку прибирання пиріжкових тарілок разом зі столовими 4. Відпрацювати техніку прибирання пиріжкових тарілок окремо від столових	6
Всього			36		54

Розділ 5 Система оцінювання знань студентів

Політика вивчення навчальної дисципліни та оцінювання

Політика оцінювання здобувачів вищої освіти: усі завдання, передбачені програмою, мають бути виконані у встановлений термін; завдання, які здаються із порушенням термінів без поважних причин оцінюються на нижчу оцінку (75 % від можливої максимальної кількості балів за вид діяльності). Перескладання модулів відбувається із дозволу провідного викладача за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).

Положення про організацію освітнього процесу <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/06/polozhennya-pro-organizacziyu-osvitnogo-proczesu-1.pdf>

Положення про порядок та критерії оцінювання знань, вмінь та навичок здобувачів вищої освіти https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_por_kryt_ocinyuvannya.pdf

Положення про атестацію здобувачів вищої освіти https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozhennya_pro_atestaciyu_zvo.pdf

Порядок ліквідації здобувачами вищої освіти академічної заборгованості <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/por-likvid-akad-zaborgovanosti.pdf>

Порядок допуску студентів до заліково-екзаменаційної сесії https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/por_dopusku_zal-ekz_sesiyi-1.pdf

Політика щодо відвідування: відвідування занять є обов'язковим компонентом, але за об'єктивних причин (воєнний стан в Україні, хвороба, працевлаштування, стажування) можливе відвідування занять дистанційно з використанням платформи Moodle.

Порядок навчання студентів за індивідуальним графіком та вільне відвідування навчальних занять: https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/por_nadannya_studentu_vilne_vidvid.pdf

Політика щодо академічної доброчесності: під час роботи над матеріалом курсу недопустимо порушення академічної доброчесності. Сукупність етичних принципів і правил, якими мають користуватись здобувачі при опануванні дисципліни наведено у наступних науково-методичних матеріалах ПУЕТ:

Кодекс честі студента https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/kodeks_chesti_studenta.pdf.

Положення про академічну доброчесність https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_akadem_dobrochesnist.pdf

Політика визнання результатів навчання визначена такими документами:

Положення про порядок перезарахування результатів навчання, здобутих в іноземних та вітчизняних закладах освіти https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_por_perezarah_rez_zvo.pdf.

Положення про академічну мобільність здобувачів вищої освіти https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozha_pro_akademichnu_mobilnist.pdf

Положення про порядок визнання та перезарахування кредитів ЄКТС при вступі до Полтавського університету економіки і торгівлі на другий (третій) курс з нормативним терміном навчання https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozhennya_pro_perezarah_credytiv.pdf

Положення про порядок визнання результатів навчання здобутих шляхом неформальної та/або інформальної освіти <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozhennya-pro-poryadok-vyznannya-rezultativ-navchannya-zdobutyh-shlyahom-neformalnoyi-ta-abo-informalnoyi-osvity.pdf>; *інфографіка* (розділ Освіта/Організація освітнього процесу/Неформальна освіта) <https://puet.edu.ua/neformalna-osvita/>.

Політика вирішення конфліктних ситуацій:

Положення про Правила вирішення конфліктних ситуацій у Полтавському університеті економіки і торгівлі <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozhennya-pro-pravyla-vyrishennya-konfliktnyh-sytuacziy-u-puet.pdf>

Положення про апеляцію результатів підсумкового контролю у формі екзамену https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/poloz_pro-apel_pidscontr.pdf

Уповноважена особа з питань запобігання та виявлення корупції <https://puet.edu.ua/zapobigannya-ta-protidiya-korupciyi/>.

Політика підтримки учасників освітнього процесу:

Психологічна служба: <http://puet.edu.ua/psychologichna-pidtrymka-v-puet/>

Положення про психологічну службу Полтавського університету економіки і торгівлі <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozhennya-pro-psychologichnu-sluzhbu-puet.pdf>

Студентський омбудсмен (Уповноважений з прав студентів) ПУЕТ <http://puet.edu.ua/other-divisions/studentskyj-ombudsmen-upovnovazhenyj-z-prav-studentiv-puet/>

Уповноважена особа з питань запобігання та виявлення корупції <https://puet.edu.ua/zapobigannya-ta-protidiya-korupciyi/>

Безпека освітнього середовища: Інформація про безпечність освітнього середовища ПУЕТ наведена у вкладці «Безпека життєдіяльності» <http://puet.edu.ua/pro-puet/bezpeka-zhyttyedyalnosti/>

Інклюзивність навчання: *Положення про організацію інклюзивного навчання здобувачів вищої освіти:* <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozhennya-proorganizaciyu-inklyuzyvno-navchannya-zdobuvachiv-vyshhoyi-osvity.pdf>

Таблиця 5 – Розподіл балів за результатами вивчення навчальної дисципліни

Види робіт	Максимальна кількість балів
Семестр 5	
Модуль 1 (теми 1-4): відвідування занять (4 бали); захист домашнього завдання (10 балів); виконання навчальних завдань (62 бали); тестування (4 бали); поточна модульна робота (20 балів)	100
Разом	100
Семестр 6	
Модуль 2 (теми 5-10): відвідування занять (6 балів); захист домашнього завдання (10 балів); виконання навчальних завдань (58 балів); тестування (6 бали); поточна модульна робота (20 балів)	100
Разом	100

Примітка: За додаткові види навчальних робіт студент може отримати додаткові бали (за участь у науковій роботі, олімпіаді тощо 20 балів), що додаються до загальної підсумкової оцінки за вивчення навчальної дисципліни, але загальна підсумкова оцінка не може перевищувати 100 балів.

Таблиця 6 – Шкала оцінювання знань здобувачів вищої освіти за результатами вивчення освітньої компоненти

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

Розділ 6. Інформаційні джерела

Основні

1. Архіпов В.В., Русавська В.А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: навчальний посібник / В.В. Архіпов, В.А. Русавська К.: Центр учбової літератури, 2012. 342 с.

2. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства: навч. посіб. / В.В. Архіпов. К.: Центр учбової літератури, 2017.

3. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства: навч. посіб. Видан. 4-те. Київ: Центр учб. л-ри, 2019. 290 с.

4. Акімова Н.С., Наумова Т.А., Бойченко Н.В., Горбатюк Н.М. Організаційно-методичні аспекти обліку послуг виїзного кейтерингу на підприємствах ресторанного господарства [Електронний ресурс]. Режим доступу: <http://www.irbis-nbuv.gov.ua>.

5. Ботштейн Б.Б., Гринченко О.О. Як відкрити ресторан: опорний конспект лекцій для студентів спеціальності 181 «Харчові технології» спеціалізації «Харчові технології та технологічний менеджмент у ресторанному бізнесі» ступеня вищої освіти магістр денної та заочної форми навчання. Х. : ХДУХТ, 2017. URL: https://repo.btu.kharkov.ua/bitstream/123456789/6986/1/Yak_vidkryty_restoran_17.pdf

6. Впровадження системи НАССР для операторів ринку харчових продуктів: практичний посібник / А.С. Ткаченко, Ю.О. Басова, О.О. Горячова та ін.; за загальною редакцією А.С. Ткаченко. Полтава: ПУЕТ, 2020. 137 с.

7. Мальська М. П., Гаталяк О. М., Ганич Н. М. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика) : підручник ; Львів. нац. ун-т ім. І. Франка. Київ : ЦУЛ, 2018. 304 с.

8. Мостова, Л. М. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства [Текст] : навч. посібник / Л. М. Мостова, О. В. Новікова. 2-ге вид. — Київ : Ліра-К, 2016. 388 с.

9. Мостова Л.М., Новікова О.В., Ракленко І.М. Організація обслуговування в ресторанному господарстві / Х.: Світ книг 2017 . 657 с.

10. Литвиненко Т.К. Новітні технології обслуговування у сфері ресторанного бізнесу / Т.К.Литвиненко. К.:КНТЕУ, 2018. 215с.

11. Кирніс Н.І. Особливості формування іміджу ресторанів за спеціальними замовленнями (catering). Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації. 2023. Том 6, №1. С.37-47.

12. Кирніс Н.І. Застосування штучного інтелекту в ресторанному бізнесі. Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації. 2024. Том 7, №1. С.111-122.

13. 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.

14. Прилепа Н.В., Миколюк О.А. Особливості розвитку кейтерингу як інноваційної форми ресторанного бізнесу. Вісник Хмельницького національного університету. 2014 р., № 5, С. 91–94.

15. Про захист прав споживачів : [Закон України: прийнятий 12 трав. 1991 року № 1023-ХІІ] // Відомості Верховної Ради УРСР від 23.07.1991. № 30. Ст. 379 // Поточна редакція від 10.06.2017 підстава 1791-19.

16. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів: [Закон України: 771/97-ВР]. Поточна редакція — Редакція від 26.10.2023 р. Офіційний сайт Верховної Ради України. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80#Text> (дата звернення: 22.06.2024 р.).

17. Про державне регулювання виробництва і обігу спирту етилового, спиртових дистилатів, алкогольних напоїв, тютюнових виробів, рідин, що використовуються в

електронних сигаретах, та пального. [Закон України: 481/95-ВР]. Поточна редакція — Редакція від 22.01.2024р. Офіційний сайт Верховної Ради України. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/481/95-%D0%B2%D1%80#Text> (дата звернення: 22.06.2024 р.).

18. Про затвердження Правил роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства: [Наказ Міністерства Економіки та з питань європейської інтеграції України: прийнятий 24 липня 2002 року № 219] . Поточна редакція від 29.01.2021 підстава z0077-21. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0680-02#Text> (дата звернення: 22.06.2024 р.).

19. Радіонова О.М. Івент-технології: конспект лекцій / О.М. Радіонова. ХНУМГ ім. О.М. Бекетова, 2015. 67 с.

20. HoReCa : навч. посіб. : у 3 т. Т. 2. Ресторани / [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін.] ; за ред. А.А. Мазаракі. Київ : Київ. нац. торг.-екон. унт, 2018. 312 с.

21. Sondra J. Dahmer, Kurt W. Kahl . Restaurant Service Basics, 2nd Edition. 2018. 208.

22. Douglas Robert Brown . The Restaurant Manager's Handbook: How to Set Up, Operate, and Manage a Financially Successful Food Service Operation. Publisher Atlantic Publishing Group Inc. 2019. 1000.

23. Hazard Analysis Critical Control Point (НАССР). URL: <http://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/НАССР/> (Дата звернення 20.06.2024)

24. Codex Alimentarius. Міжнародні стандарти на харчові продукти. URL: <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-home/ua/>. (Дата звернення 20.06.2024).

Додаткові

25. ДСТУ ISO 22000:2019 (ISO 22000:2018, IDT) Системи керування безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-якої організації в харчовому ланцюзі.

URL:http://csm.kiev.ua/index.php?option=com_content&view=article&id=4578%3Aiso-220002019-iso-220002018-idt&catid=122%3A2015-09-15-07-01-23&lang=uk;
<https://iso-management.com/wp-content/uploads/2018/09/ISO-22000-2018.pdf> (для навчальних цілей) (Дата звернення 20.06.2024).

26. Журнал «Академія гостинності»: <http://hotel-rest.com.ua/>

27. Кирніс Н. І. Основні аспекти системи НАССР для ресторанів за спеціальними замовленнями (catering). Вісник Черкаського національного університету імені Богдана Хмельницького. Серія: «Економічні науки». № 4. 2019. С. 214–220.

28. Санітарія та гігієна ресторану під час карантину. Основні правила та вимоги. URL : <https://joinposter.com/ua/post/sanitarni-vumohy-do-zakladiv> (дата звернення: 15.06.2024 р.)

29. Силівестр В. Що таке ХАССП - впровадження системи ХАССП для ресторанів. 28.02.2020 р. URL: <https://joinposter.com/ua/post/haccp-ukraine> (для навчальних цілей) (Дата звернення 18.06.2024).

30. Школа ресторанного бізнесу: <http://www.restorator.ua/>

Розділ 7. Програмне забезпечення освітньої компоненти

- **Пакет програмних продуктів Microsoft Office.**