ЧЕРНІВЕЦЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ІНСТИТУТ
ДЕРЖАВНОГО ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНОГО УНІВЕРСИТЕТУ
Система забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти
Сертифікована на відповідність ДСТУ ISO 9001:2015

СИЛАБУС ДИСЦИПЛІНИ «РЕСТОРАННА СПРАВА»

Кафедра харчових технологій і готельно-ресторанного сервісу

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА «ГОТЕЛЬНИЙ І РЕСТОРАННИЙ МЕНЕДЖМЕНТ»

Семестр	*5*
Кредит./годин	*5 /150*
Мова викладання	*Українська*
Форма підсумкового контролю	*Екзамен*
Лектор курсу:	***Паламарек Каріна Вікторівна,*** *к.т.н, доцент кафедри харчових технологій і готельно-ресторанного сервісу;*
Профайл:	*http://chite.edu.ua/ua/content/download/ktorg/kolektiv/palamarek.pdf*
E-mail:	*karinkap55@gmail.com*
Вимоги лектора:	*Студент зобов'язаний відвідувати всі заняття за розкладом (в тому числі дистанційно, або у змішані формі), не запізнюватися. Працювати з навчальною та додатковою літературою, з літературою на електронних носіях і в Інтернеті. Виконувати та подавати вчасно практичні завдання. При пропуску лекційних занять з поважної причини лектором проводиться усна співбесіда за темою.*
Відповідальність лектора:	*Головною метою лектора під час викладання дисципліни є створення комфортного та інтерактивного навчально-комунікативного середовища. Протягом семестру заохочується тісне спілкування у формі діалогу, обміну думками та поглядами, конструктивна критика, емоційна співпраця та дискусій.* *Зв'язок надзвичайно важливий – ваші зауваження та побажання будуть обов'язково враховані і є особливо цінними! Ви можете залишати свої відгуки, а також брати участь в опитуванні в кінці семестру (http://chite.edu.ua/opyt_monitoring/) .*
Види занять:	*Лекції, практичні, самостійна робота.*
Методи навчання:	*Під час навчання можуть бути запропоновані інтерактивні та бінарні лекції, практичні вправи, ситуаційні завдання, кейси, індивідуальні/творчі завдання, ділові ігри, обговорення на круглих столах, обмін думками (think-pair-share), тести та інші інтерактивні методи навчання.*
Форми навчання:	*Очна серія лекцій, практичних занять (контактні години); дистанційна (онлайн-діяльність); змішана (контактні години + онлайн-діяльність)*
Матеріальне та технічне забезпечення дисципліни:	*Проведення занять очно передбачає: обладнані аудиторії (столи, стільці, мобільні пристрої, мультимедійні засоби, наявність та доступність мережі Інтернет), програмне забезпечення (ProChef; «Програмний комплекс обліку ресурсів», у складі якого є модуль «Ресторан»).* *Проведення занять дистанційно, або у змішаній формі додатково передбачає: наявність ПК (ноутбуку) чи іншого мобільного пристрою, навушників, мікрофону, веб-камери; за потреби, встановлення спеціальних програм/застосунків (сервери веб-конференцій: Zoom, Skype, Big Blue Button, Viber; ресурс дистанційного навчання*

	Moodle; програмне забезпечення Google G Suite for Education (Hangouts Meet, Google Classroom).
Доступ до дисципліни:	*Реєстрація студента на сервері дистанційного навчання Moodle відкриває доступ до всіх навчально-методичних матеріалів дисципліни. Для реєстрації потрібно написати повідомлення на адресу dist@chtei-knteu.cv.ua, вказати П.І.Б., № групи та дисципліну, до якої потрібний доступ (http://dst.chtei-knteu.cv.ua:8280/).* *Під час дистанційного навчання, або навчання у змішаній формі (лекції) заняття проводяться згідно розкладу (розклади занять: http://chite.edu.ua/grafiki_rozkladi/) за посиланням http://surl.li/rnjezi або за попередньою домовленістю лектора зі студентами на іншому сервері конференції.* *Доступ до дисципліни на платформі Moodle: http://dst.chtei-knteu.cv.ua:8280/course/view.php?id=377*
Неформальна та інформальна освіта	*Студенти мають право на визнання (перезарахування) результатів навчання, набутих у неформальній та інформальній освіті згідно з відповідним Положенням: http://chite.edu.ua/ua/content/download/dostyp/poloj_neform_inf_osvit.pdf. Зокрема студенти можуть самостійно проходити онлайн-курси на таких навчальних платформах (http://chite.edu.ua/nef_osvita/), для наступного перезарахування результатів навчання. Важливо, щоб знання та навички, що формуються під час проходження певного онлайн курсу чи його частин, мали зв'язок з очікуваними навчальними результатами даної дисципліни (освітньої програми) та перевірялись в підсумковому оцінюванні. Рекомендовані куси розміщуються в НМКД дисципліни на сервері дистанційного навчання.*
Поєднання навчання і дослідження	*Здобувачі вищої освіти мають можливість виконати індивідуальне дослідницьке завдання за темами навчальної дисципліни з подальшою їх презентацією під час участі у Круглих столах, науково-практичних конференціях, форумах, засіданнях наукових гуртків, або публікацією результатів досліджень.*

**Контактні години – передбачають безпосередню взаємодію учасників навчального процесу між собою в аудиторії; онлайн-діяльність – передбачає опосередковану взаємодію учасників навчального процесу між собою та з контентом в аудиторії чи за її межами засобами онлайн-технологій.*

АНОТАЦІЯ ДИСЦИПЛІНИ

Під час вивчення дисципліни здобувачі сфокусуються на адаптації закладу ресторанного господарства у ринкових умовах завдяки оптимальному функціонуванню його систем, раціональній організації виробництва продукції ресторанного господарства, якісному наданню широкого кола послуг, ефективній інноваційній діяльності, вивченню останніх досягнень науки і впровадженню їх у практику діяльності закладу ресторанного господарства; набуття навичок розв'язання проблемних ситуацій в процесі обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства; формування навичок виконувати планувальні, організаційні та управлінські функції в процесі діяльності закладів ресторанного господарства. Студенти зможуть вміло використовувати сучасні підходи до формування різноманітних видів меню, карти вин, напоїв тощо; розробляти пропозиції щодо впровадження додаткових видів послуг; подавати різноманітні страви та напої, у т.ч. алкогольні; обслуговувати гостей під час проведення різноманітних видів бенкетів, у т.ч. за дипломатичним протоколом; спрямувати діяльність колективу закладу на забезпечення ритмічного випуску продукції власного виробництва в необхідному асортименті високої якості; моделювати сервісно-виробничі процеси закладів та ресторанного господарства та забезпечити їх апаратурне оформлення; організовувати надання послуг з організації дозвілля у закладах ресторанного господарства; організовувати надання інформативно-консультативних та інших послуг; розробляти пропозиції з впровадження інноваційних прийомів і методів праці, раціональних видів обслуговування споживачів.

Дисципліна спрямована на формування у студентів здатності працювати в команді, приймати обґрунтовані рішення, генерувати нові ідеї (креативність), здатність до адаптації та дії в новій ситуації, навички міжособистісної взаємодії, здатність виявляти ініціативу та підприємливість, здатність розробляти проекти та управляти ними, організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність; використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері ресторанного бізнесу та відстежувати зміни; формувати та

реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії; проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) ресторанного господарства; здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів; працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом ресторанного бізнесу; виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності; ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів ресторанного бізнесу; здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів ресторанного бізнесу компетентностей випускника.

Що є предметом вивчення дисципліни та яка її мета?	*Предметом* вивчення дисципліни є організація обслуговування в закладах ресторанного господарства різних типів і класів у сучасних економічних умовах. *Метою вивчення дисципліни* є формування у студентів глибоких теоретичних знань та практичних навичок, які надають можливості вільного володіння науковими підходами, принципами та методами пізнання ресторанного господарства, що забезпечують високий рівень адаптації у ринкових умовах для забезпечення конкурентоспроможності закладу ресторанного господарства завдяки прийняттю оптимального функціонування систем забезпечення закладу, якісному наданню широкого кола послуг, ефективній інноваційній діяльності, вивченню останніх досягнень досвіду в сфері гостинності і впровадженні його в практику діяльності закладу ресторанного господарства.
Які цілі вивчення дисципліни?	Завданням вивчення дисципліни є оволодіння науковими підходами, принципами та методами пізнання, що забезпечують високий рівень адаптації закладу ресторанного господарства у ринкових умовах завдяки оптимальному функціонуванню його систем, якісному наданню широкого кола послуг, ефективній інноваційній діяльності, вивченню останніх досягнень науки і впровадженню їх у практику діяльності закладу ресторанного господарства; набуття навичок розв'язання проблемних ситуацій в процесі обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства; формування навичок виконувати планувальні, організаційні та управлінські функції в процесі діяльності закладів ресторанного господарства.
Які результати навчання за дисципліною?	Після проходження курсу здобувач *знатиме:* організацію роботи персоналу закладу ресторанного господарства з урахуванням кваліфікації, досвіду роботи працівників, раціонального розподілу праці та вимог виробництва; організацію надання послуг закладів ресторанного господарства з дотримання вимог безпеки, екологічності та тих, що забезпечують гармонізацію інтересів споживачів і закладів ресторанного бізнесу; організацію роботи працівників торговельної групи та зали; принципи організації обслуговування різноманітних контингентів споживачів у закладах ресторанного господарства різних типів, класів, форм власності, з різними методами обслуговування; подавання страв, виробів та напоїв, у тому числі алкогольних; особливості організації та проведення різних видів бенкетів, дипломатичних прийомів, інших свят та надання послуг різним сегментам споживачів з кейтерингу, фудінгу, ітертейменту; організації ефективної взаємодії всіх підрозділів. *Вміти*: застосовувати у практичній діяльності розробляти різноманітні види меню, карти вин, напоїв тощо; розробляти пропозиції щодо впровадження додаткових видів послуг; подавати різноманітні страви та напої, у т.ч. алкогольні; обслуговувати гостей під час проведення різноманітних видів бенкетів, у т.ч. за дипломатичним протоколом; спрямувати діяльність колективу закладу на забезпечення ритмічного випуску продукції власного виробництва в необхідному асортименті високої якості; моделювати сервісно-виробничі процеси закладів та ресторанного господарства та забезпечити їх апаратурне оформлення; організовувати надання послуг з організації дозвілля у закладах ресторанного

	господарства; організовувати надання інформативно-консультативних та інших послуг; розробляти пропозиції з впровадження інноваційних прийомів і методів праці, раціональних видів обслуговування споживачів.
Досягнення яких програмних результатів забезпечує навчальна дисципліна?	РН 4. Демонструвати навички виявлення проблем та обґрунтування управлінських рішень. РН 5. Описувати зміст функціональних сфер діяльності організації, зокрема суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. РН 7. Виявляти навички організаційного проектування суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. РН 12. Оцінювати правові, соціальні та економічні наслідки функціонування організації, зокрема суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. РН 16. Демонструвати навички самостійної роботи, гнучкого мислення, відкритості до нових знань, бути критичним і самокритичним. ПР 17. Виконувати дослідження індивідуально та/або в групі під керівництвом лідера.

ПЛАНУВАННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ

ВИДИ ЗАНЯТЬ (*згідно розкладу*)	ФОРМИ НАВЧАННЯ	
	Контактні години	*Онлайн діяльність*
	Методи навчання	
Лекції *(попередня підготовка, подача нової інформації, тренування).*	Попереднє опитування; ознайомлення або повторення термінології; очна лекція; презентація нового матеріалу; пошук відповідей на питання; обговорення кейсів, діалог з групою.	Ознайомлення або повторення термінології, необхідної для роботи з темою; демонстрація короткої промовідео/аудіо інфографіки; відеозапис, аудіо запис; тексти; відео конференція, робота з кейсами в режимі відео конференції.
Практичні *(тренування, практична робота, оцінювання, рефлексія).*	Обговорення; дебати; питання-відповіді; групові виконання завдань; ділові ігри; кейси; усне опитування; виконання практичного завдання; діалог, короткі усні / письмові відповіді на питання; тестування.	Питання для самоперевірки; обговорення (чат, форум); виконання інтерактивних практичних вправ; робота з кейсами; пошук відповідей на питання; індивідуальні та групові завдання (звіт, презентація, проєкт, відеозапис тощо); перегляд фільмів, відеоматеріалів; автоматизоване тестування, усна відповідь (відеозапис) виконання практичного завдання письмова робота.
Самостійна робота *(оцінювання, рефлексія, зворотній зв'язок).*	Групові та індивідуальні консультації, коментарі, запитання та відповіді під час заняття від викладача; демонстрація мультимедійних презентацій; тестування.	Підготовка мультимедійних презентацій, відповіді на питання, що виносяться на самостійне опрацювання, автоматизовані тести для самоконтролю; чат, форум, опитування аудіо-, відео- або текстові повідомлення з коментарем завдання.
Підсумковий модульний контроль	Письмове завдання, письмові відповіді на питання; тестування.	Письмове завдання, письмові відповіді на питання з фото, або відео фіксацією; автоматизовані тести.
Підсумковий контроль – екзамен		

ПОЛІТИКА ОЦІНЮВАННЯ

Семестрову кількість балів формують бали отримані в процесі теоретичного засвоєння матеріалу, практичних занять та самостійної роботи впродовж семестру за накопичувальною сумою від 0 до 100 балів за всіма видами робіт, передбачених з даної дисципліни за темами (в тому числі враховуються результати тематичного тестування), а також бали за підсумковий модульний контроль. Студент не допускається до екзамену, якщо семестрова кількість балів, включаючи бали за підсумковий модульний контроль менше за 60 балів. Екзамен проводиться згідно з розробленими та затвердженими білетами, або у формі підсумкового тестування. Оцінка за екзамен виставляється студенту за 100-бальною шкалою.

Вважається, що студент достатньою мірою засвоїв матеріал якщо середня кількість балів за семестровий контроль та екзамен не менше 60. Оцінювання здійснюється за національною шкалою – «відміно», «добре», «задовільно», «незадовільно» та за шкалою ECES.

Шкала переведення балів, отриманих студентом

90-100	**Відмінно** /Excellent
75-89	**Добре** /Good
60-74	**Задовільно** /Sufficient
0-59	**Незадовільно** / Failed

Перескладання будь якого з видів оцінювання та контролю відбувається з дозволу викладача, який забезпечує дисципліну у порядку передбаченому «Положенням про оцінювання результатів навчання студентів у ЧТЕІ ДТЕУ», з яким можна ознайомитись за посиланням: http://chite.edu.ua/ua/content/download/dostyp/ozinka_stud.pdf. Більше про оцінювання здобувачів за посиланням : http://chite.edu.ua/koris_info/

ПОЛІТИКА ЩОДО ОСКАРЖЕННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ ОЦІНЮВАННЯ ТА ВИРІШЕННЯ КОНФЛІКТНИХ СИТУАЦІЙ

Здобувач вищої освіти, який не погоджується з оцінкою, отриманою під час підсумкового (семестрового), має право оскаржити результати оцінювання. Спірні питання з проведення екзаменаційних сесій розглядаються апеляційною комісією, яка діє керуючись Положенням про апеляцію результатів підсумкового контролю знань здобувачів вищої освіти ЧТЕІ ДТЕУ (http://chite.edu.ua/ua/content/download/dostyp/poloj_apelyac.pdf).

З метою створення комфортного та безпечного освітнього середовища ЧТЕІ ДТЕУ дотримується принципів свободи, доброчесності, гідності, взаємоповаги, психологічної культури та толерантності. Процедури щодо вирішення, своєчасного виявлення, врегулювання та попередження будь яких інших конфліктних ситуацій регулюються Положенням по врегулюванню конфліктних ситуацій в ЧТЕІ ДТЕУ (http://chite.edu.ua/ua/content/download/dostyp/poloj_konfl_sit.pdf), в тому числі пов'язаних з дискримінацію, сексуальними домаганнями, булінгом, мобінгом, харасментом, приниженням честі та гідності людини у будь- якій формі (http://chite.edu.ua/ua/content/download/dostyp/poloj_zapob_sex.pdf), а також корупційними проявами (Антикорупційна програма: http://chite.edu.ua/ua/content/download/dostyp/antikorupz_prgrama.pdf). Також для урегулювання конфліктних ситуацій учасники освітнього процесу можуть звертатись безпосередньо до куратора академічної групи/завідувача кафедрою, за телефоном гарячої лінії, або скористатись скриньками довіри (http://chite.edu.ua/hotline/).

ПОЛІТИКА АКАДЕМІЧНОЇ ДОБРОЧЕСНОСТІ

Студент повинен дотримуватися «Етичного кодексу здобувача вищої освіти ЧТЕІ ДТЕУ» (http://chite.edu.ua/ua/content/download/student/etich_kod.pdf), норм та правил академічної доброчесності ЧТЕІ ДТЕУ (http://chite.edu.ua/academ_dobroches/): виявляти дисциплінованість, вихованість, доброзичливість, чесність, відповідальність. Конфліктні ситуації повинні відкрито обговорюватися в навчальних групах з викладачем, а при нерозв'язності конфлікту доводитися до співробітників директорату ЧТЕІ ДТЕУ.

Дотримання академічної доброчесності здобувачами освіти передбачає: самостійне виконання навчальних завдань, завдань підсумкового контролю результатів навчання (для осіб з особливими освітніми потребами ця вимога застосовується з урахуванням їхніх індивідуальних потреб і можливостей); посилання на джерела інформації у разі використання ідей, розробок, тверджень,

відомостей; дотримання норм законодавства про авторське право і суміжні права; надання достовірної інформації про результати власної навчальної (наукової, творчої) діяльності, використані методики досліджень і джерела інформації. Списування (копіювання тексту) під час виконання письмових робіт та екзаменів заборонені. Користування мобільними пристроями допускається лише з дозволу викладача під час онлайн-тестування та підготовки практичних завдань. Самостійні роботи у вигляді рефератів, доповідей, презентацій повинні мати коректні текстові посилання на використані інформаційні джерела.

Політика щодо використання інструментів штучного інтелекту

Політика використання інструментів штучного інтелекту (ChatGPT, Tome, Midjourney тощо) оголошується викладачем на початку курсу. Несанкціоноване використання інструментів штучного інтелекту є порушенням академічної доброчесності.

Як можна використовувати ШІ в навчанні та дослідженнях: для мозкового штурму ідей, вивчення можливих відповідей на запитання чи проблеми, а також творчого підходу до матеріалів може бути корисним під час підготовки відповідей на завдання та самостійної підготовки, генерування завдань для перевірки власних знань за певними темами для самопідготовки до форм контролю; генерування (пошук) і обробка інформації відповідно до запиту; підготовка (за потреби) засобів візуалізації результатів курсової/кваліфікаційної роботи/індивідуальних та творчих завдань/рефератів (відеоролики, комп'ютерні презентації тощо); розвиток критичного мислення, шляхом аналізу й порівняння відповідей ШІ з перевіреними джерелами інформації; аналіз, оброблення та перевірка великих наборів даних, виявляючи в них закономірності, шаблони та кореляції; автоматичне створення графіків, діаграм та інших візуальних представлень даних, що допомагають ілюструвати ключові знахідки та тренди; форматування текстів згідно з вимогами які висуваються до них в кожному окремому випадку (наприклад: наукових журналів); перетворення голосової інформації на друкований текст.

Як не можна використовувати ШІ в навчанні та дослідженнях: як єдине джерело інформації, оскільки інформація, що міститься у базах даних ШІ швидко «застаріває»; під час критичного переосмислення наданої інформації, що може призвести до неправильного тлумачення або викривлення результатів; виконуючи наукові дослідження (курсові, кваліфікаційні, наукові статті тощо) у частинах, що стосуються: викладення змісту власних досліджень, формулювання висновків, обґрунтуванні результатів дослідження; використанні в роботах цитат, наведених ШІ без перевірки їхньої достовірності; формуючи список використаних джерел; не рекомендовано використовувати ШІ виконуючи контрольні заходи; під час написання есе на задану тематику (есе повинно містити власні враження, обґрунтування та міркування з конкретного приводу чи питання).

Використовуючи контент, згенерований штучним інтелектом, здобувачу потрібно завжди вказувати на це.

УЗГОДЖЕННЯ ЗМІСТУ ДИСЦИПЛІНИ З ЦІЛЯМИ СТАЛОГО РОЗВИТКУ (ЦСР)

Узгодження змісту дисципліни «Ресторанна справа» з Цілями сталого розвитку (ЦСР) передбачає інтеграцію принципів екологічної сталі, соціальної відповідальності та економічної життєздатності в усі аспекти роботи закладів ресторанного типу. Це означає, що здобувачі зможуть враховувати вплив їхньої діяльності на довкілля, піклуватися про добробут співробітників та спільноти, а також забезпечувати ефективне та прибуткове функціонування закладів у довгостроковій перспективі.

Ціль 8: Гідна праця та економічне зростання. Справедливі умови праці: Забезпечення безпечних умов праці, гідної заробітної плати та можливостей для професійного розвитку персоналу. Розвиток громади: Підтримка місцевих фермерів та виробників, участь у благодійних проектах та ініціативах, що сприяють розвитку місцевої громади. Якісне та безпечне харчування: Надання безпечних та поживних продуктів, що відповідають вимогам споживачів та нормативним документам. Доступність послуг: Забезпечення доступності закладів для різних груп населення, включаючи людей з інвалідністю.

Ціль 9. Промисловість, інновації та інфраструктура. Ефективне управління: Оптимізація витрат, раціональне використання фінансових ресурсів для забезпечення прибутковості бізнесу. Інновації: Запровадження інноваційних рішень для покращення якості

послуг та збільшення конкурентоспроможності. Довгострокове планування: Розробка бізнес-стратегій, що враховують як поточні, так і майбутні виклики та можливості. Посилення бренду: Створення позитивного іміджу закладу як соціально відповідального та екологічно свідомого, що може привабити нових клієнтів і підвищити лояльність існуючих.

Ціль 12. Відповідальне споживання та виробництво. Раціональне використання ресурсів: Запровадження принципів економії матеріальних ресурсів, води та енергії в процесі виробництва та обслуговування. Управління відходами: Розробка та впровадження систем сортування та переробки харчових відходів та іншої сировини. Стале закупівель: Пріоритет надається місцевим, сезонним продуктам, а також продуктам від постачальників, які дотримуються принципів сталого розвитку. Еко-френдлі процеси: Використання біорозкладного посуду, зменшення використання пластику та впровадження інших екологічно чистих технологій.

Інтегруючи ці принципи в навчальний процес, здобувачі отримують комплексні знання та навички для роботи в сучасному ресторанному бізнесі, який прагне до збалансованого та відповідального розвитку.

СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНИХ ДЖЕРЕЛ

Нормативно-правові акти:

1. ДСТУ 4281:2004. «Заклади ресторанного господарства. Класифікація». [Чинний від 2004-07-01]. Вид. офіц. Київ, 2004. 18 с. (Інформація та документація).
2. ДСТУ 3862-99. «Ресторанне господарство. Терміни та визначення». [Чинний від 1999-10-01]. Вид. офіц. Київ, 1999. 39 с. (Інформація та документація).
3. ДСТУ 4303:2004. «Роздрібна та оптова торгівля. Терміни та визначення понять». [Чинний від 2005-07-01]. Вид. офіц. Київ, 2005. 35 с. (Інформація та документація).
4. Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини : Закон України від 24.01.2006 р. № 2863-IV. URL : http://zakon1.rada.gov.ua/laws/show/2809-15.
5. ДСТУ 4161-2003. Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги. [Чинний від 2003-07-01]. К. : Держстандарт України, 2003. URL : http://qmsc.com.ua/index.php/dsty-4161.
6. Транспортування продовольчої продукції : Державні санітарні норми та правила від 31 серпня 2004 р., № 1072/967. URL : http://zakon1.rada.gov.ua/laws/show/z1072-04.
7. Правила роботи закладів (підприємств) громадського харчування : Наказ Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 24.07.2002 р. № 219. URL : https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0680-02#Text.

Основний

1. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства : навч. посібник для студентів вищих навч. Закладів. Київ : Центр учбової літератури ; Інкос, 2007. 279 с.
2. Мальська М. П. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика): навч. посібник для студентів вищих навч. закладів. Київ : ЦУЛ, 2015. 304 с.
3. П’ятницької Н. О. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства : Підручник для вищих навчальних закладів Київ : ВЦ КНТЕУ, 2005. 632 с.
4. П’ятницька Н. О. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства : підручник для вищих навчальних закладів. Київ : Центр учбової літератури, 2011. 584 с.
5. Сало Я. М. Організація обслуговування населення на підприємствах харчування : довідник офіціанта. Львів : Афіша, 2008. 301 с.
6. Інноваційні технології харчової продукції функціонального призначення. У 2-х ч. Ч.1: монографія / О. І. Черевко, М. І. Пересічний, С. М. Пересічна, К. В. Паламарек; за ред. О. І. Черевка, М. І. Пересічного; Харк. держ. ун-т харч. та торгівлі. 4-те вид., переробл. та допов. Харків: ХДУХТ, 2017. 962 с.
7. Інноваційні технології харчової продукції функціонального призначення. У 2-х ч. Ч.2: монографія / О. І. Черевко, М .І. Пересічний, С. М. Пересічна, К. В. Паламарек; за ред. О. І. Черевка, М. І. Пересічного; Харк. держ. ун-т харч. та торгівлі. 4-те вид., переробл. та допов. Харків: ХДУХТ, 2017. 591 с.
8. Оздоровче харчування : навч. посіб. / П. О. Карпенко, Н. В. Притульська, М. Ф. Кравченко, І. Ю. Антонюк. К. : Київ. Нац. торг.- екон. ун-т, 2019. 628 с.
9. Збірник рецептур кулінарної продукції і напоїв функціонального призначення / за заг. ред. М. І. Пересічного ; [А. А. Мазаракі, М. І. Пересічний М. Ф. Кравченко, В. Н. Корзун, П. О. Карпенко, О. В. Цигульов, С. М. Пересічна, Д. В. Федорова, К. В. Паламарек та ін.]. К. : КНТЕУ, 2013. 772 с.
10. Інновінг в туризмі : монографія / авт.: А. А. Мазаракі, С. В. Мельниченко, Г. І. Михайліченко, Т. І. Ткаченко, І. Я. Антоненко, М. Г. Бойко, М. В. Босовська, Н. І. Ведмідь, Т. П. Дупляк, Ю. Б. Забалдіна, І. В. Калачова, Т. В. Кудлай, М. В. Кулик, Ю. С. Мілютіна, Є. О. Музичка та ін. Київ : КНТЕУ, 2016. 532 с.
11. Машир Н. П. Сучасний етикет та секрети гостинності : навч. посібник. К. : Кондор, 2010. 216 с.
12. П'ятницька Г. Т., П'ятницька Н. О. Інноваційні ресторанні технології: основи теорії : навч. посібник. К. : Кондор, 2013. 250 с.
13. Малюк Л. П. Варапаєв О. М., Ціолковська А. В. Сервісологія та сервісна діяльність : навчальний посібник. Харків : ХДУХТ, 2009. 211 с.

Додатковий

1. Паламарек К. В. Ресторанна справа : опорний конспект лекцій для студентів. Чернівці : ЧТЕІ КНТЕУ, 2019. 80 с.
2. Паламарек К. В., Кифяк В.Ф. Розвиток готельного бізнесу м. Чернівці в умовах кризових явищ // Вісник Чернівецького Торговельно-економічного Інституту : науковий журнал / Чернівец. торгов. екон. інс-т. – Чернівці : ЧТЕІ КНТЕУ, 2021. – № 1 (81). – С. 25-39. (0,75 д.а.).
3. Сфера гостинності Буковини в кризових умовах: стан та перспективи розвитку : монографія / колектив авторів; за загальною редакцією д.е.н., професора Кифяка В. Ф. (розділ 2.3). Чернівецький торговельно-економічний інституту КНТЕУ. Чернівці: 2021. 246 с.
4. Паламарек К. В., Романовська О. Л., Струтинська Л.Т. Кризові явища та їх вплив на функціонування індустрії гостинності // Вісник Чернівецького Торговельно-економічного Інституту : науковий журнал / Чернівец. торгов. екон. інс-т. – Чернівці : ЧТЕІ КНТЕУ, 2022. – № 2 . – С. 20-31 .
5. Проблеми і перспективи розвитку малого і середнього бізнесу: монографія / колектив авторів; за редакцією д.е.н., професора С. Д. Лучик (розділ 2.3). Чернівецький торговельно-економічний інституту КНТЕУ. Чернівці: Технодрук, 2021. 400 с.
6. Архіпов В. В., Іванникова Т. В., Архіпова А. В. Ресторанна справа : Асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані: навчальний посібник. Київ : Фірма «ІНКОС», Центр навчальної літератури, 2007. 382 с.
7. Мазаракі А. А. Проектування закладів ресторанного господарства : навч. посіб. Київ : КНТЕУ, 2010. 307 с.
8. Мальська М. П., Антонюк Н. В., Ганич Н. М. Міжнародний туризм і сфера послуг : підручник. Київ : Знання, 2008. 661 с.
9. П'ятницька Г. Т. Ресторанне господарство України : ринкові трансформації, інноваційний розвиток, структурна переорієнтація : монографія. Київ : КНТЕУ, 2007. 465 с.
10. Шумило Г. І. Технологія приготування їжі : навчальний посібник. Київ : Кондор, 2008. 506 с.
11. Непочатенко В. COVID-19 і туризм: аналіз ситуації та економічні шляхи виходу з кризи // Ефективна економіка, 2020.
12. Давидова О. Ю. Концептуальні фактори розвитку готельно-ресторанної галузі України// Вісник ОНУ імені Мечнікова, 2015. Т.20. Вип.6. С. 36-40.
13. Mack, Oliver. Managing in a VUCA World [Text] / Oliver Mack. – Springer, 2016.

Інформаційні ресурси:

1. Сила зборів: де, коли, як саме і для кого проводити щоденні зустрічі в ресторані URL: http://surl.li/qmxzz
2. Український Ресторанний Чат для комунікації спеціалістів ресторанного бізнесу України з питань, пов'язаних з функціонуванням закладів громадського харчування – URL: https://t.me/+TP4UWYimRjpPfCz3
3. Сервіс у ресторані, стандарти обслуговування у ресторані – URL: http://surl.li/qmyca
4. Берещак В. Як COVID-19 змінить готельний бізнес в Україні – URL: http://surl.li/qmycf
5. Рихліцький В. Бізнес в умовах війни: хто зазнав найбільших втрат та як відновлюються підприємства // Економічна правда – URL: http://surl.li/flqug
6. Дворська І. Туристична галузь після війни: чи можлива реанімація та антикризове управління? Інтернет-видання «Liga.net». 2022 – URL: http://surl.li/gsqpl
7. Як вибрати посуд для кафе чи ресторану – URL: http://surl.li/qmzle
8. Сезонне меню в кафе та ресторанах – URL: http://surl.li/qmzmc
9. Цілі сталого розвитку – URL: https://www.undp.org/uk/ukraine/tsili-staloho-rozvytku
10. Що потрібно для успіху у VUCA-світі – URL: http://surl.li/cplzeq

СТРУКТУРА ДИСЦИПЛІНИ

Назва теми	Кількість годин				Оцінювання, бали (мін.-макс.)	Форми контролю
	Всього годин	з них				
		Лекції	Практичні заняття	Самостійна робота студентів		
РОЗДІЛ 1. ОСНОВИ ОРГАНІЗАЦІЇ ОБСЛУГОВУВАННЯ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА						
Модуль 1. Основи процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.						
Тема 1.1. Ресторанне господарство як структура індустрії гостинності. Функціонування суб'єктів господарської діяльності на ринку ресторанного господарства	15/13	2/0,5	2/1	8/17	4-7	Тестування, опитування
Тема 1.2. Характеристика послуг та матеріально-технічної бази для організації обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства різних типів і форм власності	15/13	2/0,5	2/1	8/17	4-7	Індивідуальне завдання, усне опитування, тести
Тема 1.3. Меню закладів ресторанного господарства Тема 1.4. Техніка обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства з різними методами обслуговування	15/13	2/1	2/2	8/17	4-7	Індивідуальне завдання, усне опитування, тести
Тема 1.5. Правила подавання страв і напоїв різних груп у закладах ресторанного господарства Тема 1.6. Правила подавання алкогольних напоїв. Еногастрономічні поєднання	15/13	2/0,5	2/1	8/17	4-7	Індивідуальне завдання, усне опитування, тести
Модуль 2. Організація обслуговування бенкетів, прийомів та інших свят, а також різних контингентів споживачів у закладах ресторанного господарства						
Тема 2.1. Організація обслуговування бенкетів та прийомів Тема 2.2. Організація обслуговування дипломатичних прийомів Тема 2.3. Організація кейтерингового обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства	15/12,5	2/0,5	2/1	8/17	4-7	Індивідуальне завдання, усне опитування, тести
Тема 2.4. Організація дозвілля в закладах ресторанного господарства Тема 2.5. Організація обслуговування споживачів у закладах швидкого обслуговування	11/12,5	2/0,5	2/1	9/17	4-7	Індивідуальне завдання, усне опитування, тести
Тема 2.6. Організація обслуговування закладах ресторанного господарства при готелі Тема 2.7. Організація обслуговування пасажирів на транспорті	11/12,5	2/0,5	2/1	9/17	4-7	Індивідуальне завдання, усне опитування, тести

Назва теми	Кількість годин				Оцінювання, бали (мін.-макс.)	Форми контролю
	Всього годин	з них				
		Лекції	Практичні заняття	Самостійна робота студентів		
РОЗДІЛ 2: ОСНОВИ ОРГАНІЗАЦІЇ ВИРОБНИЦТВА РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА						
Модуль 3. Організаційно-технологічні основи та організація виробництва і реалізації продукції в закладах ресторанного господарства						
Тема 3.1. Виробничо-торговельна структура закладів ресторанного господарства. Оперативне планування виробництва закладів ресторанного господарства	20/21	4/1	4/1	9/17	5-8	Індивідуальне завдання, усне опитування, тести
Тема 3.2. Організація постачання закладів ресторанного господарства продовольчими товарами, засобами матеріально-технічного призначення. Організація складського і тарного господарства в закладах ресторанного господарства						
Тема 3.3. Основи організації роботи у виробничих приміщеннях (цехах) закладів ресторанного господарства	20/21	4/1	4/1	9/18	5-8	Індивідуальне завдання, усне опитування, тести
Тема 3.4. Організація роботи і робочих місць у закладах ресторанного господарства з виробництва напівфабрикатів. Організація роботи і робочих місць у закладах ресторанного господарства з децентралізованим виробництвом готової до споживання продукції						
Тема 3.5. Організація роботи спеціалізованих цехів закладів ресторанного господарства із централізованим і децентралізованим виробництвом. Організація реалізації продукції ресторанного господарства	24/22	4/1	4/1	9/18	5-8	Індивідуальне завдання, усне опитування, тести
Тема 3.6. Організація роботи допоміжних виробничих підрозділів						
Тема 3.7. Особливості успішного процвітання ресторанного бізнесу під час найгірших криз в сучасній сфері гостинності.	26/24	2/1	1/1	9/18	5-7	Індивідуальне завдання, усне опитування, тести
Підсумковий модульний контроль			1/-		**12-20**	Письмове тестування, дискусійне обговорення
Підсумковий семестровий контроль	**150/150**	**28/8**	**28/12**	**94/190**	**60-100**	**Екзамен**