УКРАЇНА

ВСЕУКРАЇНСЬКА ЦЕНТРАЛЬНА СПІЛКА СПОЖИВЧИХ ТОВАРИСТВ

Житомирський кооперативний фаховий коледж бізнесу і права
(повна назва закладу освіти)

Циклова комісія **готельно-ресторанної справи та харчових технологій**

ЗАТВЕРДЖУЮ
Заступник директора з навчально-виховної роботи
_____
Ірина ВІРЖАНСЬКА
"28" серпня 2026 року

ЗАТВЕРДЖУЮ
Заступник директора з навчально-виробничої роботи
_____
Леся ЗІНЕВИЧ
"28" серпня 2026 року

ЗАТВЕРДЖУЮ
Заступник директора з навчально-методичної роботи
_____
Людмила ЯРОШ
"28" серпня 2026 року

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Дисципліна **ОК – 28 Вступ до фаху**
(шифр і назва навчальної дисципліни)
Галузь знань ***J Транспорт та послуги***
(шифр і назва напряму підготовки)
Спеціальність ***J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг***
(шифр і назва спеціальності)

Житомир – 2026

Робоча програма дисципліни ***«Вступ до фаху»*** для підготовки фахових молодших бакалаврів спеціальність J2 Готельно-ресторанна справа та кейтиринг складена на основі навчальної програми дисципліни ***«Вступ до фаху»***, затвердженої *директором Житомирського кооперативного фахового коледжу бізнесу і права Силантьєвою О.С. 27.08.2024р.*

Укладачка:
ЖАБРОВЕЦЬ Людмила – викладачка вищої категорії

Робоча програма затверджена на засіданні циклової комісії **Готельно-ресторанної справи та харчових технологій**
Протокол № 2 від 28 серпня 2026 року
Голова циклової комісії
_____ Тетяна ПУШКАРЬОВА
28 серпня 2026 року

Опис навчальної дисципліни

<table>
<tr><td rowspan="2">Найменування показників</td><td rowspan="2">Галузь знань, напрям підготовки, освітньо-кваліфікаційний рівень</td><td colspan="2">Характеристика навчальної дисципліни</td></tr>
<tr><td colspan="2">денна форма навчання</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Кількість кредитів 1,5</td><td>Галузь знань
<u>24 Сфера обслуговування</u>
(шифр і назва)</td><td colspan="2" rowspan="2"><u>Нормативна</u>
(за вибором)</td></tr>
<tr><td></td></tr>
<tr><td>Індивідуальне науково-дослідне завдання</td><td rowspan="3"><u>241 Готельно-ресторанна справа</u></td><td colspan="2">Семестр</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Загальна кількість годин - <u>45</u></td><td></td><td>3-й</td></tr>
<tr><td colspan="2">Лекції</td></tr>
<tr><td rowspan="9"></td><td rowspan="9">Освітньо-професійний рівень:
<u>Фаховий молодший бакалавр</u></td><td>-</td><td><u>10 год</u></td></tr>
<tr><td colspan="2">Практичні</td></tr>
<tr><td>-</td><td><u>8 год</u>.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Лабораторні</td></tr>
<tr><td>-</td><td>-</td></tr>
<tr><td colspan="2">Самостійна робота</td></tr>
<tr><td><u>-</u></td><td><u>27год.</u></td></tr>
<tr><td colspan="2">Індивідуальні завдання
-год.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Вид контролю:
<u>диференційований залік</u></td></tr>
</table>

1. Мета та завдання навчальної дисципліни

Метою навчальної практики «Вступ до фаху» є: ознайомлення студентів з організацією освітнього процесу у коледжі та його особливостями в умовах змішаного навчання; формами контрольних заходів та критеріями оцінювання результатів навчання; поняттями та принципами академічної доброчесності;

Основними завданнями навчальної практики «Вступ до фаху» є:

- навчити користуватись нормативними документами, що регламентують діяльність закладу фахової передвищої освіти;
- ознайомити з професійними вимогами до фахівця, необхідними практичними вміннями та навичками у сфері індустрії гостинності;
- ознайомити зі сферою майбутньої професійної діяльності, переліком основних типів закладів готельно-ресторанного господарства;
- ознайомити із посадами, що може обіймати фахівець із готельно-ресторанної справи певного освітнього ступеня;
- визначати роль фахівця індустрії гостинності в нових умовах господарювання; характеризувати діяльність адміністратора (господаря) залу.

2. Перелік загальних (ЗК) і спеціальних компетентностей (СК) відповідно до Освітньо-професійної програми підготовки фахового молодшого бакалавра:

ЗК 1. Здатність реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.

ЗК 2. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для активного відпочинку та ведення здорового способу життя.

ЗК 3. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

ЗК 4. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.

ЗК 5. Здатність спілкуватися іноземною мовою.

ЗК 6. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.

ЗК 7. Здатність працювати в команді.

ЗК 8. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології.

СК 1. Здатність розуміти предметну область і специфіку професійної діяльності.

СК 2. Здатність застосовувати знання теорії і практики готельно-ресторанного обслуговування для розв'язання типових спеціалізованих задач професійної діяльності.

СК 3. Здатність використовувати на практиці основи законодавства у сфері готельного і ресторанного господарства.

СК 4. Здатність здійснювати сервісно-виробничий процес у закладах готельного та ресторанного господарства.

СК 5. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткуваннями та обладнаннями для закладів готельного та ресторанного господарства з метою раціонального використання просторових і матеріальних ресурсів.

СК 6. Здатність визначати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у закладах готельно-ресторанного господарства.

СК 7. Здатність планувати, аналізувати і контролювати власну роботу і роботу обслуговуючого персоналу.

СК 8. Здатність знаходити творчі рішення визначених конкретних проблем у професійній діяльності.

СК 9. Здатність забезпечувати безпеку основних та додаткових послуг у закладах готельного і ресторанного господарства.

СК 10. Здатність застосовувати інноваційні технології виробництва і обслуговування споживачів для покращення результатів власної діяльності і роботи інших.

СК 11. Здатність здійснювати документальне оформлення господарських операцій у закладах готельного і ресторанного господарства.

СК 12. Здатність реалізовувати ефективні внутрішні комунікації та навички взаємодії у професійній діяльності.

3. Нормативний зміст підготовки здобувачів фахової передвищої освіти, сформульований у термінах результатів навчання відповідно до Освітньо-професійної програми підготовки фахового молодшого бакалавра:

РН 1. Застосовувати нормативно-правові акти у професійній діяльності.

РН 2. Знати свої права як члена суспільства, цінності громадянського суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина України.

РН 3. Пояснювати соціально-економічні явища та суспільно-економічні процеси у сфері обслуговування.

РН 4. Спілкуватися державною та іноземною мовами у сфері професійної діяльності та міжособистісних комунікацій.

РН 5. Застосовувати принципи соціальної відповідальності і громадської свідомості під час виконання професійних обов'язків.

РН 6. Застосовувати навички клієнтоорієнтованого сервісу у професійній діяльності.

РН 7. Здійснювати пошук, оброблення та аналіз інформації з різних джерел для розв'язання професійних завдань.

РН 8. Дотримуватися вимог охорони праці та протипожежної безпеки у закладах готельного та ресторанного господарства.

РН 9. Здійснювати процес обслуговування споживачів у закладах готельного і ресторанного господарствах із використанням сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій.

РН 10. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами ресторанних і готельних послуг у професійній діяльності.

РН 11. Координувати роботу обслуговуючого персоналу відповідно до його посадових інструкцій.

РН 12. Здійснювати підбір технологічного устаткування й обладнання для раціонального використання просторових і матеріальних ресурсів.

РН 13. Оформлювати первинну облікову і технологічну документацію у професійній діяльності.

РН 14. Контролювати якість продукції і послуг закладів готельного і ресторанного господарства.

4. Міждисциплінарні зв'язки

Забезпечуючі:

- українська мова (за професійним спрямуванням);
- іноземна мова (за професійним спрямуванням);
- технологія продукції ЗРГ;
- організація ресторанного господарства;
- устаткування закладів готельно-ресторанного господарства;
- інформатика і комп'ютерна техніка;
- гігієна і санітарія;
- історія України і світ;
- вища та прикладна математика;
- екологія, безпека життєдіяльності та охорона праці;
- психологія та етика ділового спілкування.

5. Програма навчальної дисципліни

Тема 1 Система освіти в Україні.

Тема 2 Організація освітнього процесу в коледжі.

Тема 3 Зміст підготовки фахівців. Освітньо-професійна програма зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа.

Тема 4. Інформаційне та навчально-методичне забезпечення освітнього процесу в коледжі

Тема 5. Дослідницька робота студентів: зміст, структура та її роль у професійній підготовці.

Тема 6. Студентське самоврядування як невід'ємна складова демократизації освіти.

Тема 7. Роль майстерності фахівця у вдосконаленні, підвищенні якості обслуговування та гостинності в закладах ресторанного та готельного господарства.

Тема 8. Підбиття підсумків навчальної практики «Вступ до фаху».

6. Критерії оцінювання результатів навчання

Оцінка (4-бальна)	Бали (12-бальна)	Рівень виконання
5 (Відмінно)	**10–12**	**Високий рівень:** повне виконання завдань практики, аналітичний звіт про екскурсії, ініціативність, бездоганна співбесіда.
4 (Добре)	**7–9**	**Задовільний рівень:** більшість завдань виконано якісно, є незначні неточності під час захисту.
3 (Задовільно)	**4–6**	**Базовий рівень:** завдання виконані частково, є помилки, звіт або відповіді на співбесіді поверхневі.
2 (Незадовільно)	**<4**	**Незадовільний рівень:** завдання не виконані, звіт відсутній або не відповідає вимогам, повна пасивність на співбесіді.

Оцінка формується на основі таких компонентів:

1. Активність та участь (30%)

«Відмінно» (10–12 балів): Студент активно брав участь у всіх видах діяльності (лекції, практичні заняття, круглі столи, зустрічі зі стейкхолдерами та випускниками), демонстрував ініціативу, співпрацював із групою та викладачем. Наприклад, брав активну участь у підсумковій дискусії «Круглий стіл».

«Добре» (7–9 балів): Участь у більшості занять, є незначні пропуски чи пасивність під час обговорень архітектурно-планувального рішення закладу гостинності, проте орієнтується в методах обслуговування гостей.

«Задовільно» (4–6 балів): Участь обмежена, завдання практичних занять виконані частково, бракує ініціативи, звіт з проведеної екскурсії поверховий: не розкрито асортимент продукції ресторану і номерний фонд готелю.

«Незадовільно» (<4 балів): Пропуски занять, пасивність на зустрічі зі стейкхолдерами та випускниками під час обговорення та аналізу кращих закладів індустрії гостинності міста.

2. Виконання практичних завдань та самостійної роботи (30%)

«Відмінно» (10–12 балів): Якісне виконання всіх завдань (наприклад, опрацювання нормативно-правової бази фахової передвищої освіти, добір фахової літератури в бібліотеці, виконання студентських досліджень), точність, відповідність вимогам.

«Добре» (7–9 балів): Завдання виконані з дрібними помилками, які не впливають на підсумковий результат (наприклад, вивчення посадових інструкцій адміністратора залу/готелю, вміє користуватись нормативними актами, що регулюють права, обов’язки та відповідальність.

«Задовільно» (4–6 балів): Завдання виконані частково, є суттєві помилки які стосуються вивчення виробничих функцій, типових завдань діяльності та умінь, якими повинен володіти випускник закладу фахової передвищої освіти.

«Незадовільно» (<4 балів): Завдання самостійної роботи не виконані або виконані формально.

3. Якість звіту про екскурсії та захист (співбесіда) (20%)

«Відмінно» (10–12 балів) Звіт про відвідування закладів готельно-ресторанного господарства логічно структурований, містить аналіз концепції, інтер’єру, асортименту й методів обслуговування, висновки та пропозиції. Співбесіда за питаннями жвава, із прикладами з практики.

«Добре» (7–9 балів): Звіт виконаний якісно, але бракує глибини аналізу досліджень, є недоліки в оформленні; у відповідях на співбесіді є незначні неточності в характеристиці методів обслуговування.

«Задовільно» (4–6 балів): Звіт поверхневий, захист слабкий, студент не може впевнено відповісти на запитання щодо спеціальності та ОПП.

«Незадовільно» (<4 балів): Звіт не відповідає вимогам, захист не проведено.

4. Дотримання регламенту та академічної доброчесності (10%)

«Відмінно» (10–12 балів): Студент проявив професіоналізм, дотримувався норм академічної доброчесності, Кодексу честі та правил поведінки у коледжі, демонстрував відповідальність і пунктуальність.

«Добре» (7–9 балів): Загалом позитивна оцінка, але є зауваження (наприклад, до дотримання дедлайнів подачі матеріалів чи пунктуальності).

«Задовільно» (4–6 балів): Нейтральна оцінка, студент дотримуючись регламенту, виконав мінімум вимог щодо дисципліни.

«Незадовільно» (<4 балів): Негативна оцінка, порушення етики, дисципліни або факт академічного недоброчесного запозичення (плагіат).

5. Самооцінка та рефлексія (10%)

«Відмінно» (10–12 балів): Студент чітко аналізує власний досвід проходження практики, якісно заповнив підсумкову анкету здобувача освіти, пропонує план розвитку власних професійних компетентностей.

«Добре» (7–9 балів): Самоаналіз та анкета виконані, але бракує конкретики, пропозицій що до покращення якості обслуговування.

«Задовільно» (4–6 балів): Самоаналіз діяльності в нестандартних професійних ситуаціях формальний, рефлексія без висновків.

«Незадовільно» (<4 балів): Анкета відсутня.

Зарахування: Оцінка **4-6 (Задовільно)**, **7-9 (Добре)** або **10-12 (Відмінно)** вважається успішним складанням диференційованого заліку. Оцінка **менше 4 (Незадовільно)** вимагає повторного проходження практики.

Таблиця відповідності шкал оцінювання

Оцінка за 12-бальною шкалою	**Оцінка за національною шкалою (для диференційованого заліку)**
10 – 12	Відмінно
7 – 9	Добре
6 – 4	Задовільно
3	Незадовільно *(з можливістю повторного складання)*
1 – 2	Незадовільно *(з обов'язковим повторним вивченням)*

7. Засоби оцінювання

- Залікова співбесіда;
- стандартизовані тести;
- презентації результатів виконаних завдань та досліджень;
- звіти з екскурсій;
- письмове опитування;
- усне фронтальне та індивідуальне опитування;
- рішення ситуацій.

8. Інформаційний обсяг навчальної практики

№ тем и	Назва теми	Кількість годин			
		усього	лекції	практичні заняття	самостійна робота
1	Система освіти в Україні	4	1	–	3
2	Організація освітнього процесу в коледжі	8	1	2	5
3	Зміст підготовки фахівців. Освітньо-професійна програма зі спеціальності 241Готельно-ресторанна справа	4	1	–	3
4	Інформаційне та навчально-методичне забезпечення освітнього процесу в коледжі	6	1	2	3
5	Дослідницька робота студентів: зміст, структура та її роль у професійній підготовці	2	1	–	1
6	Студентське самоврядування як невід'ємна складова демократизації освіти	6	1	2	3
7	Роль майстерності фахівця у вдосконаленні, підвищенні якості обслуговування та гостинності в закладах ресторанного та готельного господарства	13	2	2	11
8	Підбиття підсумків навчальної практики «Вступ до фаху»	2	2	–	–
Разом		**45**	**10**	**8**	**27**

9. Теми лекційних занять

№ з/п	№ заняття	Назва теми дисципліни та практичного заняття	Кількість годин
1	1	**Тема 1. Система освіти в Україні** **Тема 2. Організація освітнього процесу в коледжі** *Тема лекції 1.* Система освіти в Україні. Організація освітнього процесу в коледжі План 1. Система освіти в Україні, 2. Ступенева освіта в Україні. Законодавство про освіту. 3. Основна мета фахової передвищої освіти, її принципи та форми здобуття. 4. Система стандартів фахової передвищої освіти. 5. Загальні відомості про коледж. Організація освітнього процесу. 6. Поняття та принципи академічної доброчесності. 7. Захист та законодавча охорона авторських прав.	2
2	3	**Тема 3. Зміст підготовки фахівців. Освітньо-професійна програма зі спеціальності J2 Готельно-ресторанна справа.** **Тема 4. Інформаційне та навчально-методичне забезпечення освітнього процесу в коледжі** *Тема Лекції 2.* Зміст підготовки фахівців. Освітньо-професійна програма зі спеціальності J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринк. Інформаційне та навчально-методичне забезпечення освітнього процесу в коледжі. *План* 1. Вивчення змісту підготовки фахівців готельно-ресторанного господарства. 2. Освітньо-професійна програма Готельно-ресторанна справа та кейтеринг: зміст та структура. 3. Обов'язкові та вибіркові освітні компоненти освітньо-професійної програми. 4. Характеристика посад фахового молодшого бакалавра за освітньо-професійною програмою Готельно-ресторанна справа та кейтеринг зі спеціальності J2 Готельно-ресторанна справа. 5. Атестація здобувачів освіти. 6. Навчально-методичне забезпечення освітнього процесу. Організація роботи бібліотеки,	2
3	5	**Тема 5. Дослідницька робота студентів: зміст, структура та її роль у професійній підготовці** **Тема 6.Студентське самоврядування як невід'ємна складова демократизації освіти** *Тема лекції 3.* Дослідницька робота студентів: зміст, структура та її роль у професійній підготовці Студентське самоврядування як невід'ємна складова демократизації освіти *План* 1. Принципи організації дослідницької роботи в	2

		коледжі. Участь студентів в дослідницькій роботі. 2. Ознайомлення майбутніх фахівців із прийомами, методами, видами наукового дослідження. 3. Зміст роботи наукових гуртків та розгляд проблемних питань на семінарах. 4. Права, обов'язки та відповідальність студентів. 5. Правила внутрішнього розпорядку закладу освіти. 6. Студентське самоврядування у закладі фахової передвищої освіти. 7. Кодекс честі студента коледжу. 8. Організація культурно-масової роботи студентського самоврядування; діяльність волонтерських організацій тощо.	
4	7	**Тема 7. Роль майстерності фахівця у вдосконаленні, підвищенні якості обслуговування та гостинності в закладах ресторанного та готельного господарства** *Тема Лекції 4.* Роль майстерності фахівця у вдосконаленні, підвищенні якості обслуговування та гостинності в закладах ресторанного та готельного господарства. *План* 1. Стратегічні перспективи готельно-ресторанного бізнесу в Україні 2. Принципи розроблення та впровадження стандартів культури обслуговування у сфері гостинності. 3. Характеристика діяльності адміністратора (господаря) зали, готелю, їх основні функціональні обов'язки.	2
5	9	**Тема 8. Підбиття підсумків навчальної практики «Вступ до фаху»** *Тема лекції 5.* Підбиття підсумків навчальної практики «Вступ до фаху». *План* 1. Підсумкова дискусія «Круглий стіл» із питань, які було винесено на самостійну підготовку. 2. Підбиття підсумків проведених екскурсій. 3. Зустрічі з випускниками та стейкхолдерами у сфері готельно-ресторанного бізнесу(анкетування).	2
	Разом		**10**

10. Теми практичних занять

№ з/п	№ заняття	Назва теми дисципліни та практичного заняття	Кількість годин
1	2	**Тема 2. Організація освітнього процесу в коледжі** *Тема практичного заняття 1*. Вивчення документів, що регламентують роботу коледжу. Круглий стіл з представниками адміністрації коледжу, випускниками коледжу.	2
2	4	**Тема 4. Інформаційне та навчально-методичне забезпечення освітнього процесу в коледжі** *Тема практичного заняття 2.* Система обслуговування здобувачів освіти бібліотекою.	2
3	6	**Тема 6. Студентське самоврядування як невід'ємна складова демократизації освіти** *Тема практичного заняття 3.* Система єдиних педагогічних вимог до студентів.	2
4	8	**Тема 7. Роль майстерності фахівця у вдосконаленні, підвищенні якості обслуговування та гостинності в закладах ресторанного та готельного господарства** *Тема практичного заняття 4.* Ознайомлення з кращими закладами ресторанного господарства (екскурсія). Ознайомлення з архітектурою, інтер'єром та концептуальною направленістю в закладі готельного господарства (екскурсія).	2
	Разом		**8**

9.1. Самостійна робота

№ з/п	Назва теми дисципліни та практичного заняття	Кількість годин
1	**Тема 1. Система освіти в Україні** Закон України «Про фахову передвищу освіту». Права і обов'язки учасників освітнього процесу.	3
	Тема 2. Організація освітнього процесу в коледжі Форми організації дослідницької роботи студентів. Види студентських досліджень: реферат, індивідуальне навчально-дослідницьке завдання, курсова робота. Відповідальність студентів, види заохочення та дисциплінарні стягнення.	5
2	**Тема 3. Зміст підготовки фахівців. Освітньо-професійна програма зі спеціальності J2 Готельно-ресторанна справа.** Вивчення виробничих функцій, типових завдань діяльності та умінь, якими повинен володіти випускник закладу фахової передвищої освіти.	3
	Тема 4. Інформаційне та навчально-методичне забезпечення освітнього процесу в коледжі Правила роботи бібліотеки коледжу. Ознайомлення з основою та додатковою літературою зі спеціальності.	3
3	**Тема 5. Дослідницька робота студентів: зміст, структура та її роль у професійній підготовці** Види, форми дослідницької роботи.	3
	Тема 6.Студентське самоврядування як невід'ємна складова демократизації освіти Нормативні акти, що регулюють права, обов'язки та відповідальність студентів у закладі освіти, студентському гуртожитку.	1
4	**Тема 7. Роль майстерності фахівця у вдосконаленні, підвищенні якості обслуговування та гостинності в закладах ресторанного та готельного господарства** Концептуальна направленість закладів гостинності. Функціональні обов'язки та завдання структурних підрозділів готелю.	11
5	**Тема 8. Підбиття підсумків навчальної практики «Вступ до фаху»**	-
	Разом	**27**

10. Залікові запитання

1. Які основні положення та мета Закону України «Про фахову передвищу освіту»?
2. У чому полягають особливості організації освітнього процесу в Житомирському кооперативному фаховому коледжі бізнесу та права (зокрема в умовах змішаного навчання)?
3. Які існують форми контрольних заходів та критерії оцінювання результатів навчання?
4. Що таке академічна доброчесність та яка відповідальність передбачена за її порушення?
5. Які основні норми й правила поведінки здобувачів освіти в навчальному корпусі та гуртожитку?
6. Назвіть ключові загальні та спеціальні компетентності, якими повинен володіти випускник за спеціальністю «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг».
7. На яких посадах може працювати випускник коледжу згідно з Національним класифікатором професій?
8. Які правила користування бібліотекою (зокрема електронними ресурсами) та порядок добору фахової літератури?
9. Назвіть види та форми дослідницької роботи студентів (реферат, ІНДЗ, курсова робота, наукові гуртки).
10. Яка роль студентського самоврядування та Студентської ради в житті коледжу?
11. Які основні права, обов'язки та соціально-організаційні гарантії мають студенти коледжу?
12. Назвіть основні етичні, психологічні та естетичні аспекти високої культури обслуговування в індустрії гостинності.
13. Які ключові функціональні обов’язки адміністратора (господаря) залу закладів ресторанного господарства?
14. Які основні завдання та функції адміністратора готелю й структурних підрозділів готельного комплексу?
15. На основі проведених екскурсій та зустрічей зі стейкхолдерами схарактеризуйте концептуальну направленість і методи обслуговування відвіданих закладів.

11. Методи навчання

- словесні (пояснення, інструктаж);
- наочні (ілюстрація – плакат, схема; демонстрація – відеофільми, мультимедійні файли);
- практичні(самостійна робота на занятті та поза аудиторна).

12. Методи контролю

Усне опитування, письмовий контроль, графічна контрольна перевірка, залікова співбесіда**,** тестовий контроль, самоконтроль, взаємоконтроль.

13. Методичне забезпечення

1. Завдання виконання практичних занять.
2. Тести для перевірки знань студентів.
3. Роздатковий матеріал.
4. Засоби діагностики знань студентів.
5. Критерії оцінювання знань студентів.
6. Наочні посібники.
7. Презентаційні матеріали.
8. Електронні посібники.

14. Рекомендована література

Нормативно-правові документи

1. Статут Житомирського кооперативного фахового коледжу бізнесу та права : затв. Постановою правління Житомирської обласної спілки споживчих товариств від 31.03.2021 №17 Житомир, 2021. 29 с.
2. Положення про організацію освітнього процесу в Житомирському кооперативному фаховому коледжі бізнесу та права : затв. На засіданні педагогічної ради Житомирського кооперативного фахового коледжу бізнесу і права від 30.08.2025 № 1. Житомир, 2025.
3. Освітньо-професійна програма Готельно-ресторанна справа» : затв. на засіданні педагогічної ради Житомирського кооперативного коледжу бізнесу і права від 07.05.2026 № №6. Житомир: Житомирський кооперативний фаховий коледж бізнесу та права, 2025.

Конституція України від 28.06.1996 №254к/96-ВР.

3. *Цивільний* кодекс України від 16.01.2003 № 435-IV.
4. *Податковий* кодекс України від 02.12.2010 № 2755-VI.
5. *Закони* України:

5.1. «Про захист прав споживачів» від 12.05.91 № 1023- XII.

5.2. «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» від 23.12.1997 №771/97-ВР.

5.3. «Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення» від 24.02.1994. №4004-XII.

5.4. «Про застосування реєстрів розрахункових операцій» від 06.07.1995 № 265/95-ВР.

5.5. «Про освіту» від 05.09.2017 № 2145-VIII. URL:
https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2145-19#Text

5.6. «Про фахову передвищу освіту» від 06.06.2019.
№ 2745-VIII URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2745-19#Text

5.7. «Про академічну доброчесність»: Закон України від 18.12.2025 № 4742-IX.
URL:https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/4742-20(

6. *Наказ* міністерства аграрної політики та продовольства України:

6.1. «Про затвердження Вимог щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР)» від 01.10.2012 № 590.

7. *Накази* Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України:

7.1. «Про затвердження Правил роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства» від 24.07.2002 № 219.

7.2. «Про затвердження рекомендованих норм технічного оснащення закладів громадського харчування» від 03.01.2003 р. № 2.

7.3. «Про затвердження Методичних рекомендацій з організації роботи закладів ресторанного господарства при вищих навчальних закладах» від 05.03.04 № 93.

7.4. «Про затвердження Типового положення про організацію освітнього процесу в закладах фахової передвищої освіти».

8. *Збірник* рецептур національних страв та кулінарних виробів для підприємств громадського харчування усіх форм власності. - К.: А.С.К., 2000. – 848с.

Державні стандарти

9. *ДСТУ 3862-99* "Громадське харчування. Терміни та визначення" (зі змінами). Затверджений і введений в дію наказом Держстандарту України від 26 березня 1999 р. № 163.

10. *ДСТУ 4281-2004* "Заклади ресторанного господарства. Класифікація" від 31.03.2004 № 59.
11. *ДСТУ* ISO 9000:2015 (ISO 9000:2015, IDT) Системи управління якістю. Основні положення та словник термінів.
12. *ДСТУ* ISO 9001:2015 (ISO 9001:2015, IDT) Системи управління якістю. Вимоги.

Основна

13. Положення про практичну підготовку здобувачів фахової передвищої освіти у житомирському кооперативному фаховому коледжі бізнесу і права.
14. Положення про організацію освітнього процесу
15. Положення про академічну доброчесність у Житомирському кооперативному фаховому коледжі бізнесу і права : затв. На засіданні педагогічної ради Житомирського кооперативного фахового коледжу бізнесу і права від 10.02.2023 № 3.
16. Організація готельного господарства: навч. посіб. О. М. Головко, Кампов Н.С.Махлинець С.С., Симочко Г.В. К.: Кондор 2024. 410 с.
17. Організація готельно-ресторанної справи: навчальний посібник / В.Я. Брич. – К.: Ліра-К, 2024.-484с.
18. Готельно-ресторанний бізнес та харчові технології: сучасні тенденції, виклики, інновації: збірник матеріалів / за редакцією Р.Є. Гладишевського.- Львів: Львівський національний університет імені Івана Франка, 2024.
19. Організація готельно-ресторанної справи: навчальний посібник для магістрів спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа: навчальний посібник / В. С. Ковешніков, М. П. Мальська, Х.Й. Роглєв. – К.:Кондор 2024.- 752 с.

Додаткова

20. Готельна справа: навчальний посібник / О. В. Арпуль, А. Г. Абрамова, Ю. А. Мирошник, О. В. Собін. – К.:Кондор 2021.-300с.
21. Круль Г. Заячук О. Організація і технологія надання послуг гостинності : навч. посіб. 2-ге вид., перероб. і доп. Чернівці : Чернівец. нац. ун-т ім. Ю. Федьковича, 2022. 488 с.
22. Архіпов В.В. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: Навч. посіб. / В.В. Архіпов, В.А.Русавська. - 3-тє вид. - К.: Центр навч. літ-ри, 2018. – 342 с. https://www.krok.edu.ua/ua/pro-krok/spivrobitniki/arkhipov-viktor-vitalijovich
23. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства: навчальний посібник / В.В. Архіпов. - 4-те вид. - К.: Центр навч. літ-ри, 2018. – 280 с. https://www.krok.edu.ua/ua/pro-krok/spivrobitniki/arkhipov-viktor-vitalijovich
24. Архіпов В.В. Ресторанна справа. Асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані: Навч. посіб. / В.В. Архіпов. - 4-те вид. - К.: Центр навч. літ-ри, 2018. – 382 с.
25. *Мостова Л. М., Новікова О.В., Ракленко І. М.* Організація обслуговування в ресторанному господарстві. Підручник. – Х.: Світ Книг, 2017.- 657с. Режим доступу http://opac.mk.ua/cgi-bin/irbis64r_11/cgiirbis_
26. HoReCa [Текст] : Навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл.: у 3-х т. т.2: Ресторани / за ред. А.А.Мазаракі; авт.: А.А.Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін. – Київ : КНТЕУ, 2017. – 311 с. Режим доступу: http://libtomcat.knute.edu.ua/library/DocDescription?doc_id=236069
27. Проектування закладів ресторанного господарства : підручник /А.А.Мазаракі, С.Л.Шаповал, О.М. Григоренко [та ін.]; за ред. А.А.Мазаракі. – Київ : КНТЕУ, 2017. – 183 с. URL: http://libtomcat.knute.edu.ua/library/ DocDescription? doc_id=237410

Інформаційні ресурси

28. Офіційний сайт Інформаційно-правової системи ЛІГА: ЗАКОН [Електронний ресурс] – Режим доступу: www.ligazakon.ua.
29. Інформаційно-пошукова система «Нормативні акти України (НАУ)» [Електронний ресурс] – Режим доступу:www.nau.ua
30. Ресторанні новини. [Електронний ресурс] – Режим доступу: www.relax.ua
31. Огляд ресторанів. [Електронний ресурс] – Режим доступу: www.poretoranam.com.

Форма підсумкового контролю результатів навчання – диференційований залік.