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 Навчальна практика з рішення ситуацій**
(шифр і назва навчальної дисципліни)
Галузь знань ***24 Сфера обслуговування***
(шифр і назва напряму підготовки)
Спеціальність ***241 Готельно-ресторанна справа***
(шифр і назва спеціальності)

Житомир – 2026

Робоча програма дисципліни ***«Навчальна практика з рішення ситуацій»*** для підготовки фахових молодших бакалаврів спеціальність 241 Готельно-ресторанна справа складена на основі навчальної програми дисципліни ***«Навчальна практика з рішення ситуацій»***, затвердженої *директором Житомирського кооперативного фахового коледжу бізнесу і права Силантьєвою О.С. 27.08.2024р.*

Укладачка:
**ЖАБРОВЕЦЬ Людмила –** викладачка вищої категорії Житомирського.

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>Характеристика навчальної дисципліни</td></tr>
<tr><td>денна форма навчання</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Кількість кредитів 1,5</td><td>Галузь знань<br><u>24 Сфера обслуговування</u><br>(шифр і назва)</td><td rowspan="2"><u>Нормативна</u><br>(за вибором)</td></tr>
<tr><td></td></tr>
<tr><td></td><td rowspan="3">241 Готельно-ресторанна справа</td><td>Семестр</td></tr>
<tr><td>Загальна кількість годин - <u>45</u></td><td>6-й</td></tr>
<tr><td></td><td>Лекції</td></tr>
<tr><td rowspan="10"></td><td rowspan="10">Освітньо-кваліфікаційний рівень:<br><u>Фаховий молодший бакалавр</u></td><td>-</td></tr>
<tr><td>Практичні</td></tr>
<tr><td><u>18год</u>.</td></tr>
<tr><td>Лабораторні</td></tr>
<tr><td>-</td></tr>
<tr><td>Самостійна робота</td></tr>
<tr><td><u>27год.</u></td></tr>
<tr><td>Індивідуальні завдання<br>-год.</td></tr>
<tr><td>Вид контролю:<br><u>Диферкнційований залік</u></td></tr>
</table>

## 1. Мета та завдання навчальної дисципліни

Метою навчальної практики з вирішення ситуацій є

- поглиблення та закріплення набутих теоретичних знань із фахових дисциплін;
- оволодіння студентами сучасними технологіями обслуговування таформами організації харчування в закладах ресторанного та готельного господарства;
- ознайомлення з розміщенням у сфері гостинності;
- опанування новітніми прийомами та методами прийняття управлінських рішень під час професійної діяльностіз урахуванням особливостей сфери готельно-ресторанного господарства.

Завдання:

- ознайомити з професійними вимогами до фахівця, необхідними практичними вміннями та навичками у сфері індустрії гостинності;
- оволодіти сучасними управлінськими технологіями, механізмами і формами організації управління у сфері гостинності;
- вивчити нормативно-технологічну документацію, що регламентує діяльність закладів індустрії гостинності;
- вивчити сучасну організацію обслуговування, організацію робочих місць, поточних ліній, ділянок, відділень та зал закладу ресторанного та готельного господарства;
- вивчити способи постачання та зберігання сировини, напівфабрикатів та готової продукції;
- засвоїти функціональні обов’язки студента-практиканта;
- відпрацювати навички процесу обслуговування згідноз програмою курсу;
- ознайомитись із новітніми технологіями, сучасними методами обслуговування;
- сформувати спеціальні компетентності з організації обслуговування і

виробництва продукції в умовах існуючого закладу, відпрацювати навички процесу обслуговування згідно з програмою курсу, ознайомитись із новітніми технологіями, сучасними методами визначення технологічних параметрів та управління якістю продукції;

- дослідити структуру ресторанних та готельних закладів;
- дослідити організаційну структуру підприємства і організації управлінської роботи;
- дослідити ефективність управління закладом ресторанного господарства та готелем за основними видами діяльності: виробнича, інноваційна, економічна
- організувати своє робоче місце;
- організувати своєчасне виконання програми практикистудентом;
- організувати експлуатацію торгово-технологічного обладнання;
- організувати підготовку торговельних приміщень, посуду, наборів, столової білизни до обслуговування гостей;
- організувати сервування столів;
- організувати облік посуду, наборів, столової білизни;
- організувати обслуговування відвідувачів у ресторані,барі, кафе, закусочній;
- організувати виготовлення та подавання змішанихнапоїв.

## 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 Освітньопрофесійної 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;
- організація обслуговування в закладах ресторанного господарства;
- організація готельного господарства;
- технологія обслуговування в готелях;
- управління якістю продукції та послуг;
- устаткування закладів готельно-ресторанного господарства;
- інформаційні системи і технології в готельно-ресторанному господарстві;
- гігієна і санітарія;
- вища та прикладна математика;
- екологія, безпека життєдіяльності та охорона праці;
- психологія та етика ділового спілкування.

## 5. Програма навчальої практики з вирішення ситуацій

### «ОРГАНІЗАЦІЯ ОБСЛУГОВУВАННЯ В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА»

Тема 1. Загальні положення функціонування закладів ресторанного господарства

Тема 2. Характеристика процесу обслуговування в закладах ресторанного господарства

Тема 3. Особливості організації обслуговування в закладах ресторанного господарства

### «ГІГІЄНА І САНІТАРІЯ»

Тема 1. Гігієнічні вимоги і санітарні заходи до влаштування, утримання та обладнання закладів ресторанного господарства Тема 1.6. Особливості обслуговування іноземних туристів і громадян

Тема 2. Гігієнічні вимоги і санітарні заходи до приймання, зберігання, кулінарного обробляння харчових продуктів і реалізації кулінарної та кондитерської продукції, напоїв

Тема 3. Харчові захворювання та їх профілактика.

### «БАРНА СПРАВА»

Тема 1. Особливості організації і функції барів.

Тема 2. Характеристика основних алкогольних, безалкогольних та слабоалкогольних напоїв, що використовуються для приготування змішаних напоїв та коктейлів.

Тема 3 Класифікація та технологія приготування змішаних напоїв та коктейлів.

### «ТЕХНОЛОГІЯ ОБСЛУГОВУВАННЯ В ГОТЕЛЯХ»

Тема 1. Технологічні цикли та операції, їх виконання поверховим персоналом готелю.

Тема 2. Організація роботи поверхового персоналу готелю (покоївок) відповідно до «Поведінкового стандарту»

Тема 3. Організація надання додаткових послуг в готелі.

## «ОСНОВИ МЕНЕДЖМЕНТУ»

Тема 1. Організація як відкрита система.
Тема 2. Функції менеджменту.

## «УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ ПРОДУКЦІЇ ТА ПОСЛУГ»

Тема 1. Контроль та методи оцінки якості продукції ресторанного господарства.
Тема 2. Системи якості продукції та послуг, методи їх забезпечення.

Критерії оцінювання результатів «Навчальної практики з вирішення ситуацій» (1,5 кредити / 45 годин) за 4-бальною системою враховують рівень володіння практичними навичками з 6 фахових блоків (обслуговування в закладах ресторанного господарства, гігієна і санітарія, барна справа, технологія обслуговування в готелях, основи менеджменту, управління якістю продукції та послуг), точність розрахунків, якість документального оформлення та захист виконаних ситуаційних завдань.

### Критерії оцінювання знань і практичних умінь здобувачів освіти

**Оцінка «5» («відмінно»)**. *Вирішення ситуаційних завдань.* Повне, логічне та самостійне розв'язання практичних ситуацій з усіх розділів програми (обслуговування банкетів, кейтеринг, технологічні цикли покоївок, вирішення внутрішніх конфліктів персоналу).

*Практичні навички та розрахунки.* Бездоганне складання меню та барних карт, точний розрахунок кількості офіціантів, столового посуду, білизни й обладнання; вільне дотримання вимог НАССР та санітарно-гігієнічних норм.

*Документаційне забезпечення*. Безпомилкове оформлення договорів-замовлень на банкети, первинної облікової документації служби приймання та розміщення, а також звітних матеріалів із самостійної роботи.

*Залік.* Вільне оперування нормативно-правовою базою (ДСТУ, Правила роботи ЗРГ), обґрунтовані управлінські рішення та вичерпні відповіді на всі додаткові запитання.

**Оцінка «4» («добре»)**. *Вирішення ситуаційних завдань*. Правильне розв'язання ситуаційних вправ із несуттєвими похибками або неповною аргументацією окремих рішень у сфері обслуговування чи менеджменту.

*Практичні навички та розрахунки*. Правильний алгоритм розрахунку посуду, білизни чи персоналу, але з дрібними арифметичними або графічними огріхами; добре розуміння поведінкових стандартів готельного персоналу та систем якості.

*Документаційне забезпечення*. Грамотно заповнені бланки первинного обліку та звітність із практичних і самостійних робіт з поодинокими недоліками в оформленні.

*Залік.* Студент володіє матеріалом, чітко відповідає на основні запитання, але потребує уточнювальних підказок при висвітленні складних технологічних нюансів.

**Оцінка «3» («задовільно»)**. *Вирішення ситуаційних завдань***.** Поверхове вирішення ситуацій; допущення помилок у послідовності обслуговування гостей, організації прибиральних робіт або профілактиці харчових захворювань.

*Практичні навички та розрахунки***.** Порушення в алгоритмах розрахунку матеріальних і людських ресурсів; фрагментарне знання правил складання меню, барних карт чи нормативів НАССР.

*Документаційне забезпечення***.** Завдання для самостійної роботи виконано не в повному обсязі, у первинній обліковій та технологічній документації наявні суттєві пропуски.

*Залік*. Непевна відповідь на підсумковому захисті, плутанина у функціональних обов'язках персоналу та нормативній базі галузі.

**Оцінка «2» («незадовільно»)**. *Вирішення ситуаційних завдань*. Нездатність розв’язати запропоновані ситуаційні завдання або наявність грубих технологічних помилок, що порушують безпеку послуг чи санітарний режим.

Практичні навички та розрахунки**.** Незнання базових правил обслуговування, асортименту напоїв, нормативних документів НАССР та принципів організації роботи готельних служб.

*Документаційне забезпечення*. Звітна документація з практики не подана або виконана менш ніж на 60% від вимог програми.

## 6. Інформаційний обсяг навчальної практики з вирішення ситуацій

| № теми | Назва розділу і теми | Кількість годин | | |
|---|---|---|---|---|
| | | усього | практична робота | самостійна робота |
| **Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства** | | **12** | **6** | **6** |
| 1 | Загальні положення функціонування закладів ресторанного господарства | 3 | 1 | 2 |
| 2 | Характеристика процесу обслуговування в закладах ресторанного господарства | 3 | 1 | 2 |
| 3 | Особливості організації обслуговування в закладах ресторанного господарства | 6 | 4 | 2 |
| **Гігієна і санітарія** | | **6** | **2** | **4** |
| 1 | Гігієнічні вимоги і санітарні заходи до влаштування, утримання та обладнання закладів ресторанного господарства | 1 | 1 | - |
| 2 | Гігієнічні вимоги і санітарні заходи до приймання, зберігання, кулінарного обробляння харчових продуктів і реалізації кулінарної та кондитерської продукції, напоїв | 3 | | 3 |
| 3 | Харчові захворювання та їх профілактика | 2 | 1 | 1 |
| **Барна справа** | | **7** | **2** | **5** |
| 1 | Особливості організації і функції барів | 2 | 1 | **2** |
| 2 | Характеристика основних алкогольних, безалкогольних та слабоалкогольних напоїв, що використовуються для приготування змішаних напоїв та коктейлів | 2 | | **1** |
| 3 | Класифікація та технологія приготування змішаних напоїв та коктейлів | 3 | 1 | **2** |
| **Технологія обслуговування в готелях** | | **8** | **4** | **4** |
| 1 | Технологічні цикли та операції, їх виконання поверховим персоналом готелю | 2 | 2 | – |
| 2 | Організація роботи поверхового персоналу готелю (покоївок) відповідно до «Поведінкового стандарту» | 3 | 1 | 2 |
| 3 | Організація надання додаткових послуг в готелі | 3 | 1 | 2 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Основи менеджменту** | | **6** | **2** | **4** |
| | Організація як відкрита система | 3 | 1 | 2 |
| | Функції менеджменту | 3 | 1 | 2 |
| **Управління якістю продукції та послуг** | | **6** | **2** | **4** |
| | Контроль та методи оцінки якості продукції ресторанного господарства | 3 | 1 | 2 |
| | Системи якості продукції та послуг, методи їх забезпечення | 3 | 1 | 2 |
| | **Разом** | **45** | **18** | **27** |

**Форма підсумкового контролю результатів навчання – диференційований залік.**

## 8. Теми практичних занять з навчальної практики з вирішення ситуацій

| № з/п | Назва теми дисципліни та практичного заняття | Кількість годин |
|---|---|---|
| 1 | **«ОРГАНІЗАЦІЯ ОБСЛУГОВУВАННЯ В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА»**<br>**Тема 1. Загальні положення функціонування закладів ресторанного господарства.**<br>**Тема 2. Характеристика процесу обслуговування в закладах ресторанного господарства**<br>*Тема практичного заняття* Складання меню для закладів ресторанного господарства в готельно-ресторанних комплексах. Розрахунок персоналу, столового посуду, підбір обладнання<br>*Тема практичного заняття* Організація обслуговування банкетів і прийомів, правила та технологія подавання страв.<br>**Тема 3. Особливості організації обслуговування в закладах ресторанного господарства**<br>*Тема практичного заняття* Організація кейтерингового обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства. Обслуговування іноземних туристів. | **6**<br><br><br><br>2<br><br>2<br><br><br>2 |
| 2 | **«ГІГІЄНА І САНІТАРІЯ»**<br>**Тема 1. Гігієнічні вимоги і санітарні заходи до влаштування, утримання та обладнання закладів ресторанного господарства**<br>**Тема 2. Гігієнічні вимоги і санітарні заходи до приймання, зберігання, кулінарного обробляння харчових продуктів і реалізації кулінарної та кондитерської продукції, напоїв**<br>**Тема 3. Харчові захворювання та їх профілактика**<br>*Тема практичного заняття* Вивчення гігієнічних вимоги і санітарних заходів до миття та знезаражування посуду, інвентарю, тари, обладнання. Вивчення гігієнічних вимог до приймання харчових продуктів, приготування і зберігання. Вивчення причин виникнення та заходів профілактики харчових захворювань. | **2**<br><br><br><br><br><br>2 |
| 3 | **«БАРНА СПРАВА»**<br>**Тема 1. Особливості організації і функції барів**<br>**Тема 2. Характеристика основних алкогольних, безалкогольних та слабоалкогольних напоїв, що використовуються для приготування змішаних напоїв та коктейлів**<br>**Тема 3. Класифікація та технологія приготування змішаних напоїв та коктейлів**<br>*Тема практичного заняття* Організація роботи барів різних типів. Вивчення асортименту напоїв, основи технології приготування змішаних напоїв, складання барних карт. | **2**<br><br><br><br><br><br>2 |

| | | |
|---|---|---|
| 4 | **«ТЕХНОЛОГІЯ ОБСЛУГОВУВАННЯ В ГОТЕЛЯХ»**<br><br>**Тема 1. Технологічні цикли та операції, їх виконання службою приймання і розміщення**<br>*Тема практичного заняття* Вивчення організації роботи служби приймання і розміщення. Ведення документації .<br>**Тема 2. Організація роботи поверхового персоналу готелю (покоївок) відповідно до «Поведінкового стандарту»**<br>**Тема 3. Організація надання додаткових послуг в готелі**<br>*Тема практичного заняття* Вивчення технології прибиральних робіт в приміщеннях житлової групи. Організація надання додаткових послуг в готелі. | **4**<br><br>2<br><br>2 |
| 5 | **«ОСНОВИ МЕНЕДЖМЕНТУ»**<br><br>**Тема 1. Організація як відкрита система.**<br>**Тема 2. Функції менеджменту**<br>*Тема практичного заняття* Визначення, факторів внутрішнього середовища закладів сфери гостинності, які потребують оновлення, реконструкції, змін на краще. Вирішення внутрішніх конфліктів працівників залу. | **2**<br><br>2 |
| 6 | **«УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ ПРОДУКЦІЇ ТА ПОСЛУГ»**<br><br>**Тема 1. Контроль та методи оцінки якості продукції ресторанного господарства**<br>**Тема 2. Системи якості продукції та послуг, методи їх забезпечення**<br><br>*Тема практичного заняття* Вивчення нормативних документів стосовно Системи управління за безпечністю харчових продуктів НАССР, які повинні бути у кожному закладі ресторанного господарства. Контроль в системі показників якості продукції. | **2**<br><br>2 |
| | **Разом** | **18** |

## 9. Самостійна робота з технологічної практики

| № з/п | Назва теми | Кількість годин |
|---|---|---|
| 1 | **«ОРГАНІЗАЦІЯ ОБСЛУГОВУВАННЯ В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА»**<br>**Тема 1. Загальні положення функціонування закладів ресторанного господарства.**<br>*Зберігання, облік столового посуду, наборів та столової білизни. Послідовність запису страв у меню.*<br>**Тема 2. Характеристика процесу обслуговування в закладах ресторанного господарства** | 6 |

| | | |
|---|---|---|
| | *Структура процесів обслуговування офіціантами. Складання договору-замовлення для проведення банкету. Визначення кількості столів, столової білизни, посуду, наборів, чисельності офіціантів для проведення різних видів банкетів.*<br>*Складання меню для офіційних банкетів. Організація обслуговування гостей на офіційних банкетах.*<br>**Тема 3. Особливості організації обслуговування в закладах ресторанного господарства**<br>*Складання меню для іноземних туристів із Європи, Азії.*<br>*Характеристика основних і додаткових кейтерингових послуг.*<br>*Персонал служби кейтерингу.* | |
| 2 | **«ГІГІЄНА І САНІТАРІЯ»**<br>**Тема 1. Гігієнічні вимоги і санітарні заходи до влаштування, утримання та обладнання закладів ресторанного господарства**<br>*Засоби дезінфекції, дезінсекції; їх гігієнічна характеристика.*<br>**Тема 2. Гігієнічні вимоги і санітарні заходи до приймання, зберігання, кулінарного обробляння харчових продуктів і реалізації кулінарної та кондитерської продукції, напоїв**<br>*Умови зберігання та строки реалізації швидкопсувних продуктів.*<br>**Тема 3. Харчові захворювання та їх профілактика**<br>*Харчові мікотоксикози; причини виникнення та заходи профілактики.*<br>*Захворювання, що передаються від хворих тварин до людини. Шляхи зараження людини гельмінтами та заходи його попередження.* | 4 |
| 3 | **«БАРНА СПРАВА»**<br>**Тема 1. Особливості організації і функції барів**<br>*Поняття та функції барів. Класифікація барів.*<br>*Призначення та характеристика обладнання для барів.*<br>*Правила приймання замовлень за барною стійкою та правила обслуговування відвідувачів у барах. Порядок складання барних карт.*<br>*Проведення обліку, складання товарних звітів.*<br>**Тема 2. Характеристика основних алкогольних, безалкогольних та слабоалкогольних напоїв, що використовуються для приготування змішаних напоїв та коктейлів**<br>*Характеристика безалкогольних напоїв: мінеральні води, газовані напої (фруктова вода), плодово-ягідні і овочеві соки, молоко та молочні продукти.*<br>**Тема 3. Класифікація та технологія приготування змішаних напоїв та коктейлів**<br>*Класифікація коктейлів.*<br>*Поняття про безалкогольні змішані напої на основі соків, сиропів, чаю, кави, молока та кисломолочних продуктів із використанням різних емульгаторів, білка і жовтка яйця, меду. Поняття про довгі змішані напої.* | 5 |

| | | |
|---|---|---|
| 4 | **«ТЕХНОЛОГІЯ ОБСЛУГОВУВАННЯ В ГОТЕЛЯХ»**<br><br>**Тема 1. Технологічні цикли та операції, їх виконання службою приймання і розміщення**<br>*Функції і завдання відділу бронювання в готелі. Типи резервування (бронювання). Технологія бронювання.*<br>**Тема 2. Організація роботи поверхового персоналу готелю (покоївок) відповідно до «Поведінкового стандарту»**<br>*Організація роботи білизняного господарства.*<br>**Тема 3. Організація надання додаткових послуг в готелі**<br>*Анімаційні послуги в готелях* | 4 |
| 5 | **«ОСНОВИ МЕНЕДЖМЕНТУ»**<br><br>**Тема 1. Організація як відкрита система.**<br>*Горизонтальний, вертикальний розподіл праці в організації. Особливості місії, цілі кожної організації.*<br>**Тема 2. Функції менеджменту**<br>*Мотивація та контроль як функції менеджменту. Економічні та неекономічні способи мотивації. Етапи контролю та їх значення. Необхідність регулювання запланованих показ-ників у менеджменті.* | 4 |
| 6 | **«УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ ПРОДУКЦІЇ ТА ПОСЛУГ»**<br><br>**Тема 1. Контроль та методи оцінки якості продукції ресторанного господарства**<br>*Роль контролю в системах управління якістю продукції та послуг у закладах ресторанного господарства.*<br>*Об'єкти та різновиди технічного контролю (технічний огляд, випробування). Відомчі, міжвідомчі та державні випробування продукції.*<br>**Тема 2. Системи якості продукції та послуг, методи їх забезпечення**<br>*Застосування, розвиток і поширення систем якості продукції та послуг на території України.* | 4 |
| | **Разом** | **27** |

## 11. Методи навчання

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

## 12. Методи контролю

Усне опитування, письмовий контроль, графічна контрольна перевірка, практична контрольна перевірка, залік**,** тестовий контроль, самоконтроль, взаємоконтроль, захист практики.

## 13. Методичне забезпечення

1. Методичні рекомендації для виконання практичних занять.
2. Бланки документів.
3. Методичні рекомендації для самостійної роботи.
4. Тести для перевірки знань студентів.
5. Засоби діагностики знань студентів.
6. Критерії оцінювання знань студентів.
7. Наочні посібники.
8. Презентаційні матеріали.
9. Електронні посібники.

## 14. Рекомендована література

### Нормативно-правові документи

1. *Конституція* України від 28.06.1996 №254к/96-ВР.
2. *Господарський* кодекс України від 16.01.2003 №436-IV.
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.
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.
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. Організація готельного господарства: навч. посіб. О. М. Головко, Кампов Н.С.Махлинець С.С., Симочко Г.В. К.: Кондор 2024. 410 с.
14. 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.
15. Організація готельно-ресторанної справи: навчальний посібник / В.Я. Брич. – К.: Ліра-К, 2024.-484с.
16. Організація готельно-ресторанної справи : навч. посіб.: [для закладів вищої освіти] / За заг. ред. д.е.н., проф. В. Я. Брича. – Київ : Видавництво Ліра-К, 2020. – 484 с.
17. 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.

18. 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.
19. Готельна справа: навчальний посібник / О. В. Арпуль, А. Г. Абрамова, Ю. А. Мирошник, О. В. Собін. – К.:Кондор 2021.- 300 с.

**Додаткова**

20. 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
21. 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
22. 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. Архіпов В. В. Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані :Навч. посіб., 3-тє вид. [Електронний ресурс]/ В. В. Архіпов. - К.: Центр навч. літ-ри, 2016. – 382 с. – Режим доступу: http://culonline.com.ua/Books/ Restoranna%20sprava%20Arhipov% 2016.pdf
23. Матюшенко Р. В. Барна справа та організація роботи сомельє: конспект лекцій для студентів напряму підготовки «Готельно-ресторанна справа» [Електронний ресурс]/ Р.В. Матюшенко. – К.: НУХТ. – 2014 р. – Режим доступу: http://library.nuft.edu.ua/ebook/file/43_71.pdf
24. Туристичний, готельний і ресторанний бізнес: інновації та тренди [Електронне видання] : тези. Міжнар. наук.-практ. конф. (Київ, 7 квіт. 2016р.) / відп. ред. А.А. Мазаракі. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2016. – 362 с. – Режим доступу: https://knteu.kiev.ua/file/NzM1OQ ==/adb099cfb596b8fe5a685807aa58dd2e.pdf
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_
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
26. 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. Режим доступу: http://libtomcat.knute.edu.ua/library/ DocDescription? doc_id=237410
27. *Малюк Л. П.* Організація роботи бармена: навч. посіб. / Л. П. Малюк, Т. П. Кононенко, Н. В. Повстяна. - Харків, 2002.
28. *Організація* обслуговування у закладах ресторанного господарства: Підручник для ВУЗів. Видання 2-ге, перероб. і доп./ За заг. ред. проф. Н. О. П'ятницької. – К.: Кондор-Видавництво, 2012. – 557с.
29. *Радченко Л. О., Пивоваров П. П., Новікова О. В., Льовшина Л. Д., Ніколаєнко-Ломакіна А. М.* Особливості ресторанного сервісу. Обслуговування іноземних туристів: Навчальний посібник. – Х.: Світ книг, 2018. – 288с.

**Інформаційні ресурси**

30. Офіційний сайт Інформаційно-правової системи ЛІГА: ЗАКОН [Електронний ресурс] – Режим доступу: www.ligazakon.ua.
30.Інформаційно-пошукова система «Нормативні акти України (НАУ)» [Електронний ресурс] – Режим доступу: www.nau.ua

31.Ресторанні новини. [Електронний ресурс] – Режим доступу: www.relax.ua
32. Огляд ресторанів. [Електронний ресурс] – Режим доступу: www.poretoranam.com.
33. Путівник по ресторанам швидкого харчування України. [Електронний ресурс] – Режим доступу: www.bistro.com.ua
34. Сайт кращих ресторанів України. [Електронний ресурс] – Режим доступу: www.restopan.ua