

**МЕЛІТОПОЛЬСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ ПЕДАГОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ БОГДАНА ХМЕЛЬНИЦЬКОГО
ФАКУЛЬТЕТ ІНФОРМАТИКИ, МАТЕМАТИКИ ТА ЕКОНОМІКИ
КАФЕДРА ЕКОНОМІКИ ТА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ**

Назва курсу	ОРГАНІЗАЦІЯ СЕРВІСУ В РЕСТОРАННОМУ ГОСПОДАРСТВІ
Викладачі	Гурбик Юрій Юрійович
Профайл викладачів	http://fim.mdpu.org.ua/fakultet-informatiki-matematiki-ta/kafedra-ekonomiki/sklad-kafedri-ekonomiki/gurbik-yurij-yurijovich/
Контактний тел.	096 42 98 570
E-mail:	uugurbik@ukr.net
Сторінка курсу в CMS	
Консультації	<i>Очні консультації:</i> 6 годин кожного навчального дня присутності в каб 7. Факультет інформатики, математики та економіки. <i>Он лайн- консультації:</i> mdpu_grseconom@ukr.net кожного навчального дня 9.00.-12.00.

1.Анотація до курсу

Програму навчальної дисципліни «Організація сервісу в ресторанному господарстві» складено відповідно до освітньої програми «Готельно-ресторанне господарство та туристичний бізнес». Навчальна дисципліна належить до циклу вибіркових дисциплін. Дисципліна «Організація сервісу в ресторанному господарстві» є однією із найголовніших навчальних дисциплін з підготовки спеціалістів зі спеціальності «Готельно-ресторанна справа». Саме ця дисципліна закріплює знання та остаточно формує навички майбутніх спеціалістів у ресторанній сфері.

Актуальність навчальної дисципліни зумовлена тим, що ресторанний бізнес є однією із найбільш значущих складових індустрії гостинності. Водночас, ресторанний бізнес, з одного боку, є засобом високоліквідного використання капіталу, а з іншого - середовищем із високим ступенем конкурентності. У всьому цивілізованому світі ресторанний бізнес виступає одним із найбільш розповсюджених його

видів, тому заклади та підприємства ведуть між собою постійну боротьбу за сегментацію ринку; за пошук нових та за утримання постійних споживачів їхньої продукції і послуг. Всі заклади та підприємства повинні мати високий рівень конкурентоспроможності. Кожна країна має свої особливості організації ресторанного господарства, кухні, і т. ін. В рамках даної дисципліни ми розглянемо специфіку ресторанного господарства України, яка має світове ім'я завдяки вишуканості своєї кухні. У процесі обслуговування туристів ресторанне господарство відіграє особливо важливу роль і набуває специфічних рис, що дозволяє вважати ресторанне господарство в курортно-туристичних центрах складовою індустрії туризму. Характерною особливістю обслуговування туристів в готелях є надання їм повного комплексу послуг (сніданок, обід, вечеря). Тому організація ресторанного господарства стає однією з найактуальніших і перспективних робіт, яка необхідна для індустрії гостинності. Програма дисципліни «Організація сервісу в ресторанному господарстві» передбачає системне викладання теорії і практики раціональної організації та ефективного управління ресторанним бізнесом в умовах ринкової економіки, коли знання з організації ресторанного господарства потрібні кожному підприємцю цієї галузі та його персоналу. Найважливіше завдання дисципліни полягає у сприянні персоналу ресторанного бізнесу та туристичної галузі в організації діяльності та оперативній адаптації її відповідно до змін факторів зовнішнього середовища.

Контроль за видами діяльності студентів здійснюється шляхом поточного оцінювання знань, періодичним контролем за тестами після засвоєння ними окремо другого модуля.

За результатами суми балів, набраних за два (**Модуль 1, Модуль 2**) періодичні контрольні точки, виставляється підсумкова оцінка за національною, 100-бальною шкалами і ECTS.

Предметом вивчення навчальної дисципліни є організація виробничо-технологічного процесу в ресторанному господарстві; організаційні принципи, види, методи й форми процесу обслуговування відвідувачів; особливості організації обслуговування різних заходів.

2. Мета та цілі курсу

Мета вивчення нормативної дисципліни «Організація сервісу в ресторанному господарстві» - формування в студентів сучасних теоретичних основ та практичних навичок організації та управління сервісними технологіями в ресторанному господарстві; набуття здатності у визначенні цілей і завдань сервісної діяльності закладів ресторанного господарства з раціоналізації процесів сервісу; здійснення операцій пов'язаних із наданням послуг в сфері ресторанного бізнесу.

Основними цілями дисципліни є теоретична та практична підготовка студентів фаху з таких питань:

- основи організації закладів ресторанного господарства, зв'язки з надання послуг;
- організація постачання закладів ресторанного господарства;
- організація складського та тарного господарства;
- особливості організації виробництва кулінарної продукції в ринкових умовах;
- загальні принципи організації систем обслуговування у сфері ресторанного господарства;
- характеристика та класифікація видів, методів та форм обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства;
- організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування споживачів у

- зкладах ресторанного господарства;
- організація обслуговування банкетів та прийомів;
 - організація обслуговування споживачів під час проведення спеціальних заходів, у місцях відпочинку, на пасажирському транспорті тощо;
 - організація процесу обслуговування певного контингенту споживачів у закладах ресторанного господарства;
 - організація обслуговування туристів в закладах ресторанного господарства;
 - раціональна організація праці в закладах ресторанного господарства.

3. Формат курсу

Очний (*offline*) та Дистанційний (*online, MOOC*) - курс без очної складової.

Перелік компетентностей, які набуваються під час опанування дисципліни «Організація сервісу в ресторанному господарстві»

Спеціальні (фахові, предметні) компетентності:

СК 02. Здатність організувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.

СК 04. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності та туризму, навички взаємодії.

СК 05. Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного, ресторанного та туристичного бізнесу.

СК 06. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (зкладах) готельно-ресторанного, туристичного та рекреаційного господарства

СК 08. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організувати споживання готельних, ресторанних та туристичних послуг для різних сегментів споживачів.

СК 09. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.

СК 10. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного, ресторанного та туристичного бізнесу.

СК 11. Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності та туристичної індустрії;

СК 13. Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного, ресторанного та туристичного бізнесу.

Програмні результати навчання (ПРН):

ПРН 02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної, ресторанної справи та туристичного бізнесу, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних, ресторанних та туристичних послуг, а також суміжних наук.

ПРН 04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та туризму.

PH 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного, ресторанного та туристичного бізнесу.

PH 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного, ресторанного та туристичного бізнесу.

PH 08. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних, ресторанних та туристичних послуг.

PH 09. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.

PH 10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.

PH 13. Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу.

PH14. Організовувати роботу в закладах готельного, ресторанного та туристичного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки

PH 15. Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного, ресторанного та туристичного бізнесу.

PH 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.

PH 17. Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного, ресторанного та туристичного бізнесу.

Соціально-гуманітарна ерудованість

5. Здійснювати аналіз міжнародних економічних процесів у контексті аналізованої проблеми і демонструвати власне бачення шляхів її розв'язання.

Дослідницькі навички

8. Використовувати різноманітні інформаційні джерела та наукові надбання (принципи, методи, технології та ін.) для повного та всебічного встановлення певних обставин.

Комунікація

13. Пояснювати характер певних подій та процесів з розумінням професійного та суспільного контексту.

Професійна самоорганізація та використання інформаційних технологій

15. Вільно використовувати для професійної діяльності доступні інформаційні технології та бази даних.

17. Працювати в групі, формуючи власний внесок у виконання завдань групи.

Праворозуміння

20. Пояснювати природу та зміст основних управлінських явищ і процесів під час здійснення організації сервісу в ресторанному господарстві.

Правозастосування

21. Застосовувати набуті знання у різних економічних ситуаціях, виокремлювати юридично значущі факти в економіці та менеджменті та формувати обґрунтовані правові висновки щодо здійснення менеджменту у ресторанному господарстві.

4. Результати навчання

Після вивчення дисципліни «**Організація сервісу в ресторанному господарстві**»:

знати:

- теоретичні та методологічні основи організації технологічних процесів ресторанних послуг;
- характеристики планувальної організації технологічних процесів закладів ресторанного господарства;
- особливості організаційних форм роботи закладів ресторанного господарства;
- функціонування закладів ресторанного господарства як виробничих систем із підсистемами: структура, культура, ресурси;
- правила надання послуг харчування;
- методи проектування, моделювання і системного удосконалення організації процесів надання послуги;
- організаційні заходи щодо контролю якості послуг харчування;
- сучасні форми державного регулювання діяльності підприємств та основні нормативно-правові акти України, що регламентують сферу ресторанного господарства.

вміти:

- досліджувати наукові підходи до вирішення завдань із організації торгово-виробничих процесів закладів ресторанного господарства;
- здійснювати упорядкування та узгодженість функціонально- технологічних процесів ресторанних послуг;
- здійснювати проектування послуг харчування;
- проводити моделювання процесу надання послуги харчування;
- використовувати технології інформаційних комунікацій;
- користуватися галузевими організаційно-правових документами та актами державного регулювання в сфері ресторанного господарства;
- дотримуватись професійних поведінкових стандартів

5. Обсяг курсу

Вид заняття	лекції	практичні заняття	самостійна робота
Кількість годин	40	36	164

6. Ознаки курсу:

Рік викладання	семестр	спеціальність	Курс, (рік навчання)	Нормативний\вибірковий
2020/2021	5	«Готельно - ресторанна справа»	3	в

7. Технічне й програмне забезпечення /обладнання

Технічні засоби навчання: комп`ютер, проектор.

Програмні засоби: презентація лекцій, яка містить текстові та графічні матеріали.

Роздатковий матеріал для вирішення економічних задач, ситуацій.

8. Політики курсу

Жодні форми порушення академічної доброчесності. Студент зобов'язаний відпрацювати всі пропущені лабораторні, практичні або семінарські заняття протягом двох тижнів. Невідпрацьовані заняття (невиконання навчального плану) є підставою для недопущення студента до підсумкового контролю («Положення про бально-накопичувальну систему оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти у Мелітопольському державному педагогічному університеті імені Богдана Хмельницького»).

Студент, який навчається стабільно на «відмінні» оцінки і саме такі оцінки має за періодичні контролю, накопичує впродовж вивчення навчального курсу 90 і більше балів, має право не складати екзамен з даної дисципліни («Положення про бально-накопичувальну систему оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти у Мелітопольському державному педагогічному університеті імені Богдана Хмельницького»).

9. Схема курсу(лекції)

Тиж. / дата / год.	Тема, план, короткі тези	Форма діяльності (заняття) / Формат	Матеріали	Література Ресурси в інтернеті	Завдання, год	Вага оцінк и	Термін виконан ня
--------------------------	--------------------------	--	-----------	--------------------------------------	------------------	--------------------	-------------------------

Тиж. 1. 4 акад. год.	ТЕМА: РЕСТОРАННЕ ГОСПОДАРСТВО ЯК СКЛАДОВА ІНДУСТРІЇГОСТИННОСТІ. План. 1.Ресторанне господарство, його місце в індустрії гостинності та тенденції розвитку 2.Комплекс послуг закладів ресторанного господарства 3. Мережа закладів ресторанного господарства та її розміщення.	Лекція, <i>F2F</i>	Презентація	1,2,3,4,5,6,7,8	Передивитись презентацію <i>4 год</i>	2 бали	
		Практичне заняття <i>F2F</i>	Роздатковий матеріал	1, 2, 3, 4, 5, 6, 10,13 https://pidruchniki.com/turizm/	Теми рефератів. <i>18 год.</i>	6 балів	
Тиж. 2. 4 акад. год	ТЕМА: КЛАСИФІКАЦІЯ ТА ВИМОГИ ДО ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА. План. 1.Класифікація закладів ресторанного господарства. 2.Вимоги до закладів ресторанного господарства.	Лекція, <i>F2F</i>	Презентація	1,2,3,4,5,6,7, 13 https://pidruchniki.com/turizm/	Передивитись презентацію <i>4 год</i>	2 бали	
		Практичне заняття <i>F2F</i>	Роздатковий матеріал	1,2,3,4,5,6,7,12 https://pidruchniki.com/turizm/	Виконання завдань <i>12 год</i>	4 бали	
Тиж. 3. 4 акад. год	ТЕМА:ПРИМІЩЕННЯ ТА ОБЛАДНАННЯ ДЛЯ ОРГАНІЗАЦІЇ ПРОЦЕСУ ОБСЛУГОВУВАННЯ. План. 1.Загальні вимоги до матеріально-технічної бази для організації обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства. 2.Приміщення для споживачів.	Лекція, <i>F2F</i>	Презентація	1,2,3,4,5,6,7 https://pidruchniki.com/turizm/	Передивитись презентацію <i>4 год</i>	2 бали	
		Практичне заняття <i>F2F</i>	Роздатковий матеріал	1,2,3,4,5,6,10 https://pidruchniki.com/turizm/	Виконання завдань <i>12 год</i>	4 бали	

Тиж. 4. 4 акад. год	ТЕМА: ПРИМІЩЕННЯ ТА ОБЛАДНАННЯ БУФЕТІВ ТА МЕБЛІ ДЛЯ ТОРГОВИХ ПРИМІЩЕНЬ. План. 1. Роздавальні, буфети та підсобні приміщення. 2. Обладнання і меблі для торгових приміщень.	Лекція, <i>F2F</i>	Презентація	1,2,3,4,5,6,7,11 https://pidruchniki.com/turizm/	Передивитись презентацію <i>4 год</i>	2 бали	
		Практичне заняття <i>F2F</i>	Роздатковий матеріал	1,2,3,4,5,6,12	Виконання задач <i>12 год</i>	4 бали	
Тиж. 5. 4 акад. год	ТЕМА: СТОЛОВИЙ ПОСУД ТА ПРИБОРИ (ПОРЦЕЛЯНА, КЕРАМІКА, МЕТАЛ). План. 1. Порцеляновий та фаянсовий посуд. 2. Керамічний посуд. 3. Металевий посуд та набори.	Лекція <i>F2F</i>	Презентація	1,2,3,4,5,6,8,13 https://pidruchniki.com/turizm/	Передивитись презентацію, <i>4 год</i>	2 бали	
		Практичне заняття	Роздатковий матеріал	1,2,3,4,5,6,9 https://pidruchniki.com/turizm/ http://tourlib.net	Теми рефератів. <i>18 год</i>	6 балів	
Тиж. 6. 4 акад. год	ТЕМА: СКЛЯНИЙ, КРИШТАЛЕВИЙ ТА ДЕРЕВ'ЯНИЙ ПОСУД. План. 1. Скляний і кришталевий посуд. 2. Дерев'яний посуд та набори.	Лекція, <i>F2F</i>	Презентація	1,2,3,4,5,6,13 https://pidruchniki.com/turizm/	Передивитись презентацію <i>4 год</i>	2 бали	
		Практичне заняття <i>F2F</i>	Роздатковий матеріал	1,2,3,4,5,6 https://pidruchniki.com/turizm/	Виконання завдань <i>18 год.</i>	6 балів	
Тиж. 7. 4 акад. год.	ТЕМА: СТОЛОВА БЛИЗНА. План. 1. Столови скатертини. 2. Серветки та рушники.	Лекція, <i>F2F</i>	Презентація	1,2,3,4,5,6,7,10,13 https://pidruchniki.com/turizm/	Передивитись презентацію <i>4 год</i>	2 бали	

		Практичне заняття F2F	Роздатковий матеріал	1,2,3,4,5,6,7 https://pidruchniki.com/turizm/	Виконання завдань 12 год	4 бали	
Тиж. 8. 4 акад. год.	ТЕМА: МЕНЮ В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА План. 1.Класифікація меню 2.Порядок розробки меню. 3.Оформлення меню. 4.Електронне меню.	Лекція, F2F	Презентація	1,2,3,4,5,6 https://pidruchniki.com/turizm/	Передивитись презентацію 4 год	2 бали	
		Практичне заняття F2F	Роздатковий матеріал	1,2,3,4,5,6,8 https://pidruchniki.com/turizm/	Виконання завдань 12 год	6 балів	
Тиж. 9. 4 акад. год.	ТЕМА: ПІДГОТОВКА ДО ОБСЛУГОВУВАННЯ СПОЖИВАЧІВ У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА. План. 1.Підготовка приміщень для споживачів. 2.Розміщення меблів у залі, підготовка посуду і столової білизни.	Лекція, F2F	Презентація	1,2,3,4,5,6,8 https://pidruchniki.com/turizm/	Передивитись презентацію 4 год.	2 бали	
		Практичне заняття F2F	Роздатковий матеріал	1,2,3,4,5,8 https://pidruchniki.com/turizm/	Теми рефератів. 18 год.	6 балів	
Тиж. 10. 4 акад. год.	ТЕМА: КІНЦЕВА ПІДГОТОВКА ТОРГОВОГО ЗАЛУ К ПРИЙОМУ ВІДВІДУВАЧІВ. План. 1. Фітодизайн у закладах ресторанного господарства. 2. Сервірування столів.	Лекція, F2F	Презентація	1,2,3,4,5,6,7 https://pidruchniki.com/turizm/	Передивитись презентацію 4 год	2 бали	
		Практичне заняття F2F	Роздатковий матеріал	1,2,3,4,7,10 https://pidruchniki.com/turizm/	Виконання завдань 12 год	4 бали	

Тиж. 11. 4 акад. год	ТЕМА: ПРАВИЛА ПОДАВАННЯ ПЕРШИХ СТРАВ, ХОЛОДНИХ СТРАВ І ЗАКУСОК. План. 1.Правила та техніка подавання перших страв. 2.Правила подавання холодних страв і закусок.	Лекція, <i>F2F</i>	Презентація	1,2,3,4,5,6,11 https://pidruchniki.com/turizm/	Передивитись презентацію <i>4 год</i>	2 бали	
		Практичне заняття <i>F2F</i>	Роздатковий матеріал	1,2,3,4,7,9,13 https://pidruchniki.com/turizm/	Виконання завдань <i>12 год</i>	4 бали	
Тиж. 12. 4 акад	ТЕМА:ПРАВИЛА ПОДАВАННЯ ДРУГИХ СТРАВ, ХОЛОДНИХ СТРАВ І ЗАКУСОК. План. 1. Правила подавання других страв. 2.Техніка подавання других та холодних страв і закусок.	Лекція, <i>F2F</i>	Презентація	1,2,3,4,5,6 https://pidruchniki.com/turizm/	Передивитись презентацію <i>4 год</i>	2 бали	
		Практичне заняття <i>F2F</i>	Роздатковий матеріал	1,2,3,4,7,13 https://pidruchniki.com/turizm/	Виконання завдань <i>12 год</i>	4 бали	
Тиж. 13. 4 акад	ТЕМА: ТЕХНОЛОГІЯ ПОДАВАННЯ СОЛОДКИХ СТРАВ ТА НАПОЇВ. План. 1.Правила та техніка подавання солодких страв. 2.Правила та техніка подавання чаю, кави, какао, шоколаду.	Лекція, <i>F2F</i>	Презентація	1,2,3,4,5,6,10 https://pidruchniki.com/turizm/	Передивитись презентацію <i>4 год</i>	2 бали	
		Практичне заняття <i>F2F</i>	Роздатковий матеріал	1,2,3,4,7,11 https://pidruchniki.com/turizm/	Виконання завдань <i>12 год</i>	4 бали	
Тиж. 14. 4 акад	ТЕМА: ПІДГОТОВКА К ПОДОВАННЮ СТРАВ І НАПОЇВ. План. 1.Підготовка столу до подавання страв. 2.Техніка обслуговування гостей напоями.	Лекція, <i>F2F</i>	Презентація	1,2,3,4,5,6 https://pidruchniki.com/turizm/	Передивитись презентацію <i>4 год</i>	2 бали	
		Практичне заняття <i>F2F</i>	Роздатковий матеріал	1,2,3,4,7,9 https://pidruchniki.com/turizm/	Виконання завдань <i>12 год</i>	4 бали	
Тиж. 15. 4 акад	ТЕМА: ОБСЛУГОВУВАННЯ СПОЖИВАЧІВ СПИРТНИМИ НАПОЯМИ.	Лекція, <i>F2F</i>	Презентація	1,2,3,4,5,6,11 https://pidruchniki.com/turizm/	Передивитись презентацію	2 бали	

	План. 1.Професійні вимоги до персоналу, відповідального за обслуговування споживачів напоями. 2.Карта вин.			com/turizm/	4 год		
		Практичне заняття F2F	Роздатковий матеріал	1,2,3,4,7 https://pidruchniki.com/turizm/	Виконання завдань 12 год	4 бали	
Тиж. 16. 4 акад	ТЕМА: ОСНОВИ ЕНОГАСТРОНОМІЇ. План. 1.Основні принципи підбору вин та інших алкогольних напоїв. 2.Подавання аперитивів. 3.Рекомендації щодо вживання вин. 4. Принципи поєднання сирів і вина.	Лекція, F2F	Презентація	1,2,3,4,5,6,11 https://pidruchniki.com/turizm/	Передивитись презентацію 4 год	2 бали	
		Практичне заняття F2F	Роздатковий матеріал	1,2,3,4,7 https://pidruchniki.com/turizm/	Виконання завдань 12 год	4 бали	
Тиж. 17. 4 акад	ТЕМА: ОРГАНІЗАЦІЯ ОБСЛУГОВУВАННЯ ТУРИСТІВ. План. 1. Загальна характеристика організації послуг харчування туристів. 2. Обслуговування туристів у закладах розміщення. 3. Організація харчування в готельному номері	Лекція, F2F	Презентація	1,2,3,4,5,6,9 https://pidruchniki.com/turizm/	Передивитись презентацію 4 год	2 бали	
		Практичне заняття F2F	Роздатковий матеріал	1,2,3,4,7,9 https://pidruchniki.com/turizm/	Виконання завдань 12 год	4 бали	

10. Система оцінювання та вимоги

Форма контролю - 5 семестр – іспит.

Оцінювання проводиться за 100-бальною шкалою. Бали нараховуються за наступним співвідношенням:

За семестр з курсу дисципліни проводяться два періодичні контролю (ПКР), результати яких є складовою результатів контрольних точок першої (КТ1) і другої (КТ2). Результати контрольної точки (КТ) є сумою поточного (ПК) і періодичного контролю (ПКР): $КТ = ПК + ПКР$. Максимальна кількість балів за контрольну точку (КТ) складає 50 балів.

Максимальна кількість балів за періодичний контроль (ПКР) становить 60% від максимальної кількості балів за контрольну точку (КТ), тобто 30 балів. А 40% балів, тобто решта балів контрольної точки, є бали за поточний контроль, а саме 20 балів.

11. Рекомендована література

Законодавчі та нормативно-правові документи:

1. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. Київ, 2004. 18 с.
2. ДСТУ 3862-99. Громадське харчування. Терміни та визначення. Київ, 2003. 26 с.

Основна

3. Архіпов В.В., Русавська В.А. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства. Навч. посіб. 2-ге вид. - К.: Центр учбової літератури, 2019. - 342 с.
4. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства : навчальний посібник / В.В. Архіпов, В.А. Русавська. - 2-е вид. - К.: Центр учбової літератури, 2018. - 279 с.
5. Мальська М.П., Гаталяк О.М., Ганич Н.М. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика). Підручник. — К.: Центр учбової літератури, 2018. — 304 с.
6. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства [Текст] : підручник / Анатолій Мазаракі [та ін.] ; ред. Ніла П'ятницька; М-во освіти і науки України, Київський нац. торговельно-економічний ун-т. - 2-ге вид., перероб. та доп. - К.: Центр учбової літератури, 2019. – 579 с.
7. Самодай В. П. Організація ресторанної справи : навч. посіб. / В. П. Самодай, А. І. Кравченко. – Суми : Вид-во СумДПУ імені А. С. Макаренка, 2017. – 424 с.

Додаткова

8. Жарко І.В. Менеджмент ресторанного господарства. – Харків, 2018. - Режим доступу: <https://lib.sale/restoran-gostinica-menedjment/harakteristika-virobnichih-protsesiv.html>
9. Малюк Л. П., Кононенко Т. П., Колесник Т. Л. Довідковий посібник “Столовая посуда и приборы для предприятий ресторанного хозяйства разных типов и классов”. – ХДУХТ. – Харків, 2018. – 204 с.
10. П'ятницькая Н. А, П'ятницькая Л. П. Менеджмент у громадському харчуванні. – Київ: КНТЕУ, 2017. – 706 с.
11. Організація роботи бармена /Навчальний посібник. – Малюк Л. П., Кононенко Т. П., Полстяна Н. В., Усіна А. І. – Харків 2019. – 214 с.
12. Сало Я.М. Організація обслуговування населення на підприємствах ресторанного сервісу. – Львів: Афіша, 2017. – 301 с.
13. Черевко О. І., Малюк Л. П., Дейниченко Г. В. Збірник нормативних документів державного регулювання у сфері ресторанного бізнесу. – Харків: ПКФ “Фавор ЛТД”, 2018. – 440 с.

Інтернет ресурси

14. Навчальні матеріали онлайн. – Режим доступу : [http:// pidruchniki. https://.com/turizm/](http://pidruchniki.com/turizm/)
15. [www. restoran.ua](http://www.restoran.ua) — сайт кращих ресторанів України.
16. [www. relax.ua](http://www.relax.ua) — ресторанні новини.