

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ВІННИЦЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

ЗАТВЕРДЖУЮ

Проректор з науково-педагогічної
та навчальної роботи

_____І.В.Гулько
26 серпня 2020 року

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Організація готельного господарства

для студентів

галузі знань 24 «Сфера обслуговування»
спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»
освітнього рівня першого (бакалаврського)

Вінниця - 2020 рік

Робоча програма навчальної дисципліни «Організація готельного господарства» для студентів галузі зна спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», 21 с.

Розробники:

Лопатюк Р. І., к.е.н., доцент кафедри менеджменту зовнішньоекономічної діяльності, готельно- ресторанної справи та туризму;

Захарова Т.В., асистент кафедри менеджменту зовнішньоекономічної діяльності, готельно-ресторанної справи та туризму

Викладачі:

Лопатюк Р. І., к.е.н., доцент кафедри менеджменту зовнішньоекономічної діяльності, готельно- ресторанної справи та туризму;

Захарова Т.В., асистент кафедри менеджменту зовнішньоекономічної діяльності, готельно-ресторанної справи та туризму

Робочу програму розглянуто і затверджено на засіданні кафедри менеджменту зовнішньоекономічної діяльності, готельно-ресторанної справи та туризму Протокол від “25” серпня 2020 року №1

Т. в.о.завідувача кафедри_____Ю.В.Ставська

Робочу програму розглянуто і затверджено на засіданні навчально- методичної комісії факультету економіки та підприємництва

Протокол від “25” серпня 2020 року № 1

Голова комісії факультету_____О.В. Левчук

Робочу програму розглянуто і затверджено на засіданні науково- методичної комісії університету

Протокол від “26” серпня 2020 року № 1

ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Найменування показників	Галузь знань, напрям підготовки, освітній ступінь	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	
Кількість кредитів: ECTS – 9	Галузь знань: 24 «Сфера обслуговування» Спеціальність: 242 «Готельно-ресторанна справа» Перший (бакалаврський) освітній ступінь	Нормативна	
Атестацій –2		Рік підготовки:	
Індивідуальне науково-дослідне завдання: курсова робота-30 год/ 1 кредит		3-й	
		Семестр	
Загальна кількість годин – 300 год		5-й,	6-й
		Лекції	
Тижневих годин для денної форми навчання на семестр: - аудиторних - 8 самостійної роботи студента - 4		30 год	30 год -
		Практичні (семінарські)	
		28 год	28 год
		Самостійна робота	
		92 год	92 год
		Індивідуальні завдання:	
		Форма контролю	
		Залік	екзамен

Співвідношення кількості годин аудиторних занять до самостійної та індивідуальної роботи становить (%):

- для денної форми навчання 1/2

2. МЕТА ТА ЗАВДАННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Метою вивчення дисципліни:

- оволодіти системою знань у сфері організації ресторанного господарства задля формування оптимальної структури ресторанних закладів і розробки ефективного процесу обслуговування клієнтів;
- оволодіти системою знань про методи, техніку й інструментарій організації ресторанного господарства;
- отримати необхідні навички та вміння приймати оптимальні управлінські рішення в ресторанному бізнесі стосовно конкретних потреб.

Предметом вивчення дисципліни «Організація ресторанного господарства» є теоретичні і практичні питання раціональної організації та ефективного управління ресторанним бізнесом в умовах ринкової економіки.

Для досягнення поставленої мети необхідне здійснення наступних **завдань**:

- сприянні персоналу ресторанного бізнесу та туристичної галузі в організації діяльності та оперативній адаптації її відповідно до змін факторів зовнішнього середовища.
- вивчення здобувачами вищої освіти сфери обслуговування і формування сучасної мережі її закладів як вагової складової індустрії гостинності;
- вивчення здобувачами принципів організації виробництва структури виробничих процесів, що здійснюються в різноманітних закладах ресторанного господарства;
- опанування здобувачами навичок з оперативного планування роботи закладів ресторанного господарства в цілому і виробництва зокрема;

У результаті вивчення дисципліни студент повинен **знати**:

- класифікацію закладів ресторанного господарства; характеристику різних типів закладів ресторанного господарства; вимоги до закладів ресторанного господарства;
- характеристику послуг ресторанного господарства; принципи розміщення закладів ресторанного господарства; характеристику матеріально-технічної бази для організації процесу обслуговування;
- організацію постачання сировини, продовольчих товарів, напівфабрикатів, предметів матеріально-технічного забезпечення;
- вимоги до тари;
- організацію приймання та зберігання продовольчих товарів і предметів матеріально-технічного забезпечення у закладах ресторанного господарства;
- основи організації виробництва;
- оперативне планування діяльності закладів ресторанного господарства; організацію обслуговування в закладах ресторанного господарства;
- організацію спеціальних форм обслуговування;
- організацію обслуговування іноземних туристів.

Вміти:

- відрізняти поняття «підприємство ресторанного господарства», від «закладу ресторанного господарства»; користуватися нормативною документацією;
- розрізняти заклади ресторанного господарства за різними ознаками; давати характеристику професійно-кваліфікаційному складу робітників виробництва та обслуговуючого персоналу;
- розраховувати необхідну кількість працівників; складати графіки виходу на роботу;
- розробляти та оформляти договори взаємовідносин з постачальниками різних видів продуктів та сировини;
- розробляти меню, прейскурант та карту вин (напоїв) відповідно до типу та класу закладу ресторанного господарства;
- оформляти меню та нормативну документацію на страви; складати характеристики загальних вимог до послуг закладів ресторанного господарства;
- оцінювати та контролювати якість послуг закладів ресторанного господарства;
- розраховувати необхідну кількість столового посуду, приборів, інвентарю та білизни для різних видів обслуговування;
- сервірувати столи для обслуговування учасників з'їздів, конференцій, нарад, а також при організації різних бенкетів та прийомів.

Завдання навчальної дисципліни сформувати такі програмні компетентності:

Інтегральна компетентність:

Здатність розв'язувати комплексні проблеми в сфері менеджменту, що передбачає глибоке переосмислення наявних та створення нових цілісних знань, проведення власного наукового дослідження, результати якого мають практичне значення.

Загальні компетентності:

Здатність до розв'язування складних завдань, розуміння відповідальності за результати роботи з урахуванням персональної відповідальності.

Уміння знаходити та аналізувати інформацію з різних джерел.

Знання з інформаційно-комерційної діяльності документально-інформаційних систем

Фахові компетентності спеціальності:

– Уміння забезпечувати належну організацію праці працівників на робочих місцях; складати графіки виходу на роботу працівників, розподіляти їх по змінах і робочих місцях з урахуванням раціональних форм організації праці та економії часу.

– Знання особливості функціонування закладів готельного та ресторанного господарства, курортів; форми управління підприємствами індустрії гостинності

в Україні та світі.

- Уміння організовувати ефективну взаємодію всіх підрозділів, цехів, дільниць та інших структур закладу ресторанного, готельного господарства, санаторно - курортного закладу.

- Уміння організовувати своєчасне постачання, складування і збереження та раціональне використання продовольчих товарів, напівфабрикатів закладу індустрії гостинності згідно з заявками структурних підрозділів.

- Уміння моделювати сервісно-виробничі процеси закладів готельного та ресторанного господарства, санаторно- курортних закладів і забезпечити їх апаратне оформлення.

- Здатність вивчати та аналізувати потреби споживачів та забезпечувати високий рівень сервісу у підприємствах індустрії гостинності.

- Уміти організовувати і проводити роботи з удосконалення організації виробництва, впровадження прогресивної технології, підвищення якості продукції, ефективного використання техніки та інших ресурсів, підвищення професійної майстерності працівників.

- Уміння розробляти різноманітні види меню, карту вин, напоїв тощо.

- Уміння організовувати дотримання працівниками закладу правил і норм охорони праці, протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни, проходження в установленому порядку медичного огляду; організовувати проведення інструктажу працівників закладу (підприємства) з техніки безпеки та з правил експлуатації торгово-технологічного обладнання та технологічного устаткування, інвентарю, посуду, меблів тощо.

- Уміння організовувати надання послуг із виробництва, реалізації та організації споживання кулінарної продукції, кондитерських виробів і напоїв на підприємствах та поза їх межами.

- Уміння проектувати технологічний процес виробництва продукції із урахуванням діючих вимог та на основі чинної нормативно-технічної документації здійснювати розрахунок витрат сировини та виходу готової продукції.

- Здатність, використовуючи існуючі види ресурсів та джерела інформації, раціоналізаторські пропозиції, інформацію щодо стану технологічного обладнання, за допомогою відповідних стандартів і правил удосконалювати діючі на виробництві технологічні операції; впроваджувати прогресивні технології; раціонально використовувати сировину, напівфабрикати

3. ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

АТЕСТАЦІЯ 1.

ТЕМА 1. Ресторанне господарство як складова індустрії гостинності

ТЕМА 2. Особливості створення та реєстрації закладів ресторанного господарства.

ТЕМА 3. Матеріально-технічне забезпечення функціонування закладів ресторанного господарства.

ТЕМА 4. Загальна характеристика методів і форм обслуговування.

ТЕМА 5. Методи обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства

ТЕМА 6. Організація дозвілля в закладах ресторанного господарства.

ТЕМА 7. Обслуговування бенкетів.

ТЕМА 8. Особливості обслуговування прийомів за протоколом.

ТЕМА 9. Організація кейтерингового обслуговування

АТЕСТАЦІЯ 2.

ТЕМА 10. Організація обслуговування в ресторанах

ТЕМА 11. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства для дітей.

ТЕМА 12. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства при готелі.

ТЕМА 13. Ресторанне господарство в сучасних умовах

ТЕМА 14. Типи підприємств та послуги ресторанного господарства, вимоги до них.

ТЕМА 15. Організація постачання підприємств ресторанного господарства.

ТЕМА 16. Організація складського і тарного господарства.

ТЕМА 17. Структура виробництва ресторанного господарства. Організація виробництва в ресторанному господарстві

ТЕМА 18. Оперативне планування виробництва ресторанного господарства та технологічна документація.

ТЕМА 19. Основи раціональної організації праці в ресторанному господарстві.

4.Результати навчання за дисципліною

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен володіти програмними компетентностями :

-Здатність продемонструвати знання основ професійно-орієнтованих дисциплін із спеціальності в галузі бізнес-технологій в готельно-ресторанній діяльності.

- Здатність продемонструвати поглиблені знання принаймні в одній з галузей готельно-ресторанної діяльності.

- Здатність організовувати та контролювати технологічні процеси виробництва і споживання готельно-ресторанного продукту, знаходити організаційно-управлінські рішення, в тому числі в нестандартних ситуаціях, і нести за них відповідальність.

- Здатність розробляти концепції позиціонування на ринку послуг, застосовувати інноваційні технології організації діяльності закладу та створення клієнтоорієнтованого готельного та ресторанного продукту (послуги) для формування позитивного іміджу.

- Здатність раціонально і ефективно організовувати роботу на виробничій ділянці, контролювати і забезпечувати дотримання технології та раціональну експлуатацію устаткування, впроваджувати передові методи і прийоми роботи, прогресивні форми організації праці, дотримуватись вимог з охорони праці, протипожежної безпеки, захисту довкілля.

- Здатність до управління господарською діяльністю підприємств готельного та ресторанного бізнесу, удосконалювати бізнес- процеси підприємства.

- Спроможність приймати стратегічні та тактичні управлінські рішення, відповідно до вимог підприємницького середовища.

- Готовність формувати систему управління і стимулювання персоналу.

- Здатність продемонструвати знання та розуміння із визначення стратегічних цілей управління діяльністю закладів готельно-ресторанного господарства; уміння проводити стратегічну діагностику в процесі прийняття відповідних рішень

-Володіння базовими знаннями та методами організації логістичного сервісу, які дозволять проектувати логістичні системи різних рівнів, розробити концепцію реінжинірингу суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, розробити механізм організаційної координації.

5. СТРУКТУРА ЗМІСТУ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Теми	Кількість годин											
	денна форма						Заочна форма					
	усно -го	у тому числі					усь о- го	у тому числі				
		л	п	лаб	інд	с.р.		л	п	лаб	інд	с. р.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Атестація 1.												
Ресторанне господарство як складова індустрії гостинності	13	2	4			7						
Особливості створення та реєстрації закладів ресторанного господарства	15	2	4			9						
Матеріально-технічне забезпечення функціонування закладів ресторанного господарства.	16	4	4			8						
Загальна характеристика методів і форм обслуговування.	12	2	4			6						
Методи обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства	16	2	4			10						
Організація дозвілля в закладах ресторанного господарства	12	2	2			8						
Обслуговування бенкетів	15	4	4			7						
Особливості обслуговування прийомів за	13	2	2			9						

протоколом												
Організація кейтерингового обслуговування	12	2	2			8						
Разом	150	30	28			62						
Атестація 2												
Організація обслуговування в ресторанах	12	2	2			8						
Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства для дітей	15	2	4			9						
Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства при готелі	16	4	4			8						
Ресторанне господарство в сучасних умовах	10	2	2			6						
Типи підприємств та послуги ресторанного господарства, вимоги до них.	12	2	2			8						
Організація постачання підприємств ресторанного господарства.	14	2	4			8						
Організація складського і тарного господарства.	13	2	2			9						

Структура виробництва ресторанного господарства. Організація виробництва ресторанному господарстві.	20	4	4			12						
Оперативне планування виробництва ресторанного господарства та технологічна документація.	16	2	4			10						
Основи раціональної організації праці в ресторанному господарстві.	14	4	4			10						
Разом	150	30	28			62						
Всього по дисципліні	300	60	56			184						
Форма поточно-модульного контролю – контрольні роботи, тести												
Форма підсумкового контролю –екзамен												

5. ТЕМИ ЛЕКЦІЙНИХ ЗАНЯТЬ

№ п/п	Змістовний модуль	Кількість годин
1	Ресторанне господарство як складова індустрії гостинності	4
2	Особливості створення та реєстрації закладів ресторанного господарства.	4
3	Матеріально-технічне забезпечення функціонування закладів ресторанного господарства.	4
4.	Загальна характеристика методів і форм обслуговування.	4
5.	Методи обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства	4
6.	Організація дозвілля в закладах ресторанного господарства.	2

7.	Обслуговування бенкетів	4
8.	Особливості обслуговування прийомів за протоколом	2
9.	Організація кейтерингового обслуговування.	2
<i>Атестація 2.</i>		
10.	Організація обслуговування в ресторанах.	2
11.	Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства для дітей	4
12.	Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства при готелі.	4
13.	Ресторанне господарство в сучасних умовах	4
14.	Типи підприємств та послуги ресторанного господарства, вимоги до них.	2
15.	Організація постачання підприємств ресторанного господарства.	2
16.	Організація складського і тарного господарства.	4
17.	Структура виробництва ресторанного господарства Організація виробництва в ресторанному господарстві.	4
18.	Оперативне планування виробництва ресторанного господарства та технологічна документація	4
19.	Основи раціональної організації праці в ресторанному господарстві	4
Всього по дисципліні		60

5. ТЕМИ СЕМІНАРСЬКИХ ЗАНЯТЬ

№ п/п	Змістовний модуль	Кількість годин
1	Ресторанне господарство як складова індустрії гостинності	4
2	Особливості створення та реєстрації закладів ресторанного господарства.	4
3	Матеріально-технічне забезпечення функціонування закладів ресторанного господарства.	4
4.	Загальна характеристика методів і форм обслуговування.	4
5.	Методи обслуговування споживачів у закладах	4

	ресторанного господарства	
6.	Організація дозвілля в закладах ресторанного господарства.	2
7.	Обслуговування бенкетів	4
8.	Особливості обслуговування прийомів за протоколом	2
9.	Організація кейтерингового обслуговування.	2
<i>Проведення до підсумкового контролю – заліку</i>		
10.	Організація обслуговування в ресторанах.	2
11.	Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства для дітей	4
12.	Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства при готелі.	4
13.	Ресторанне господарство в сучасних умовах	4
14.	Типи підприємств та послуги ресторанного господарства, вимоги до них.	2
15.	Організація постачання підприємств ресторанного господарства.	2
16.	Організація складського і тарного господарства.	4
17.	Структура виробництва ресторанного господарства Організація виробництва в ресторанному господарстві.	4
18.	Оперативне планування виробництва ресторанного господарства та технологічна документація	4
19.	Основи раціональної організації праці в ресторанному господарстві	4
Всього по дисципліні		56
Форма підсумкового контролю – екзамен		

6. САМОСТІЙНА РОБОТА

Тема	Кількість годин
<i>Атестація I</i>	
Ресторанне господарство як складова індустрії гостинності	7
Особливості створення та реєстрації закладів ресторанного господарства.	9
Матеріально-технічне забезпечення функціонування закладів ресторанного господарства.	8
Загальна характеристика методів і форм обслуговування.	6

Методи обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства	10
Організація дозвілля в закладах ресторанного господарства.	8
Обслуговування бенкетів.	7
Особливості обслуговування прийомів за протоколом.	9
Організація кейтерингового обслуговування.	8
<i>Атестація 2</i>	
Організація обслуговування в ресторанах.	8
Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства для дітей.	9
Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства при готелі.	8
Ресторанне господарство в сучасних умовах	6
Типи підприємств та послуги ресторанного господарства, вимоги до них.	8
Тема 15. Організація постачання підприємств ресторанного господарства.	8
Організація складського і тарного господарства.	9
Структура виробництва ресторанного господарства. Організація виробництва в ресторанному господарстві.	12
Оперативне планування виробництва ресторанного господарства та технологічна документація.	10
Основи раціональної організації праці в ресторанному господарстві.	10
Разом за курс	184 годин

7. ІНДИВІДУАЛЬНІ ЗАВДАННЯ

Теми індивідуальних завдань:

1. Організація постачання продовольчих товарів і предметів матеріально-технічного призначення діючого ресторану
2. Організація постачання продовольчих товарів і предметів матеріально-технічного призначення діючої їдальні при промисловому підприємстві
3. Організація постачання продовольчих товарів і предметів матеріально-технічного призначення діючого кафе
4. Організація зберігання товарів та забезпечення ними виробництва ресторану
5. Організація зберігання товарів та забезпечення ними виробництва їдальні при промисловому підприємстві
6. Організація зберігання товарів та забезпечення ними виробництва ресторану кафе
7. Організація роботи овочевого цеху в діючому ресторані
8. Організація роботи овочевого цеху в діючому ресторані при готелі
9. Організація роботи овочевого цеху в діючій їдальні при базі відпочинку
10. Організація роботи овочевого цеху при санаторії
11. Організація роботи м'ясо-рибного цеху в діючій їдальні при промисловому підприємстві.
12. Організація роботи м'ясо-рибного цеху в закладах ресторанного господарства
13. Організація роботи гарячого цеху в повносервісному діючому ресторані
14. Організація роботи гарячого цеху при їдальні закритого типу
15. Організація роботи гарячого цеху при санаторії
16. Організація роботи холодного цеху закладу повносервісного ресторанного господарства
17. Організація роботи холодного цеху їдальні при промисловому підприємстві
18. Організація роботи кондитерського цеху закладу ресторанного господарства
19. Організація роботи роздаткових їдальні при промисловому підприємстві
20. Організація виробництва продукції при спеціалізованих закладах ресторанного господарства (на прикладі діючого підприємства)
21. Організація роботи торговельного залу їдальні при промисловому підприємстві на 200 місць
22. Організація роботи торговельного залу їдальні при ресторані на 100 місць
23. Організація роботи та робочих місць основного виробництва при підготовці та виробництві страв креативної кухні в закладах ресторанного господарства:
24. Організація обслуговування іноземних туристів в закладах ресторанного господарства при готелі

25. Організація обслуговування іноземних туристів повносервісними закладами ресторанного господарства (на прикладі діючого підприємства)
26. Організація обслуговування споживачів у видовищних закладах (театрах, коцертних залах)
27. Організація обслуговування споживачів закладами ресторанного господарства на транспорті (повітряний, залізничний, морський, автомобільний транспорт)
28. Організація обслуговування бенкету за столом на 20 гостей з повним обслуговуванням офіціантами
29. Організація обслуговування весільного бенкету на 100 чоловік з повним обслуговуванням офіціантами
30. Організація обслуговування новорічного бенкету на 40 чоловік з повним обслуговуванням офіціантами
31. Організація обслуговування ювілейного бенкету на 50 чоловік з повним обслуговуванням офіціантами
32. Організація обслуговування бенкетів фуршетів з обслуговуванням офіціантами
33. Організація надання послуг з кейтерингу в діючих закладах ресторанного господарства
34. Організація виробництва та обслуговування відвідувачів закладами ресторанного господарства формату швидкого обслуговування (на прикладі діючого підприємства)
35. Удосконалення організації виробництва у закладах ресторанного господарства.
36. Удосконалення організації роботи заготівельних цехів.
37. Удосконалення роботи доготівельних цехів.
38. Удосконалення організації обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.
39. Удосконалення організації харчування за місцем роботи або навчання.
40. Удосконалення організації постачання і роботи складського господарства.
41. Наукова організація праці у закладах ресторанного господарства.
42. Комплексна раціоналізація закладів ресторанного господарства.
43. Організація обслуговування банкетів.
44. Організація роботи барів.
45. Організація рекламної діяльності закладів ресторанного господарства.

10. Критерії оцінювання результатів навчання

Шкала оцінки знань студента

Оцінка за національною 4-бальною шкалою	Рейтинг студента, бали	Оцінка за шкалою ECTS	Визначення оцінки ECTS
Відмінно	90 – 100	A	Відмінно – відмінне виконання лише з незначною кількістю помилок
Добре	82-89	B	Дуже добре – вище середнього рівня з кількома помилками
	75-81	C	Добре – в загальному правильна робота з певною кількістю грубих помилок
Задовільно	66-74	D	Задовільно – непогано, але зі значною кількістю недоліків
	60-65	E	Достатньо – виконання задовольняє мінімальні критерії
Незадовільно	35-59	FX	Незадовільно з можливістю повторного іспиту
	1-34	F	Незадовільно – необхідна серйозна подальша робота з повторного складання іспиту

Розподіл балів, які отримують студенти

Поточне тестування та самостійна робота									
Атестація 1									
T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	T8	T9	T 10
3	4	3	4	3	4	3	4	3	4

Поточне тестування та самостійна робота									Екзаме н	Сума
Атестація 2										
T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	T8	T9	30	100
4	4	4	4	4	3	4	4	4		

10. Засоби оцінювання та методи демонстрування результатів навчання

Екзамени

Заліки

Опитування

Захист теми

Тестування

Перевірка конспектів

Захист рефератів

Контрольна робота.

11. Форми поточного та підсумкового контролю

Контрольна робота

Усне та письмове опитування

Тестування

Екзамен

13. Методичне забезпечення

1. - 20093 Організація готельного господарства. Методичні рекомендації до виконання курсових робіт для студентів першого (бакалаврського) рівня освіти, галузі знань - 24 «Сфера обслуговування», спеціальності – 241 «Готельно-ресторанна справа», 242 «Туризм»

2. 28572 « Організація готельного господарства» Методичні вказівки для організації самостійної роботи студентів першого (бакалаврського) рівня освіти, галузі знань - 24 «Сфера обслуговування», спеціальності - 241 «Готельно-ресторанна справа»

3. -28573 « Організація готельного господарства» Методичні вказівки для проведення практичних занять студентів першого (бакалаврського) рівня освіти, галузі знань - 24 «Сфера обслуговування», спеціальності - 241 «Готельно-ресторанна справа»

4. -23351 Методичні рекомендації для підготовки курсових робіт "Організація готельного господарства" для студентів першого (бакалаврського) рівня освіти, галузі знань - 24 «Сфера обслуговування», спеціальності - 241 «Готельно-ресторанна справа»

5. -29687 « Організація готельного господарства» програма нормативної

навчальної дисципліни для студентів першого (бакалаврського) рівня освіти, галузі знань - 24 «Сфера обслуговування», спеціальності - 241 «Готельно-ресторанна справа».

14. Рекомендовані джерела інформації

ОСНОВНІ

1. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства /В.В. Архіпов, – К.: Центр учбової літератури, 2007. – 280 с.
2. Архіпов В.В. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства / В.В. Архіпов, В.А. Русавська. – К.: Центр учбової літератури, 2009. – 342 с.
3. Богушева В.И. Организация обслуживания посетителей ресторанов и баров. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2002. – 340 с.
4. Борисов Б.Л. Технология рекламы и PR.- М.: ФаирПРЕС, 2001.– 624с.
5. Гольман Н.Л. Рекламная деятельность: Планирование, технологии, организация. – М.: Гелиопринт, 2002. – 400 с.
6. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. – К.: Держспоживстандарт України, 2004. – 12 с.
7. Завадинська О.Ю., Литвиненко Т.Е. Організація ресторанного господарства за кордоном: Навч. посібник. - К: КНТЕУ, 2003. - 89 с
8. Карпенко В.Д. Організація виробництва і обслуговування на підприємствах громадського харчування /В.Д. Карпенко, А.Л. Рогова, В.Г. Шкарупа, О.І. Положишникова – К.: НМЦ Укоопосвіта, 2003. –248 с.
9. Литвиненко Т.Є. Особливості організації дипломатичних прийомів. -К: КНТЕУ, 2005.- 96 с.
10. Мостова Л.М., Новікова О.В. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства. - К.: Лира-К, 2010. – 338 с.
11. Організація роботи бармена: Навч. посібн. /Л. Малюк та ін. – Харків: вид-во ХДАТОГХ, 2002. – 214 с.
12. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства / За ред. Н.О. П'ятницької.–К.: Центр учбової літератури, 2011.– 584 с.
13. Организация производства на предприятиях общественного питания / Радченко Л. – Ростов-на_дону: Феникс, 2001. – 352 с.
14. Ростовський В.С. Барна справа./ В.С. Ростовський, С.М. Шамян. - – К.: Центр учбової літератури, 2009. – 398 с.
15. Сало Я.М. Організація обслуговування населення у закладах харчування: Довідник офіціанта. – Львів: Афіша. 2004. – 336 с.

ДОДАТКОВІ

1. Архипов В. В. Гостинично-ресторанный сервис : Особенности культуры и традиций питания народов мира: Курс лекций. - К. : Атика, 2005. - 214,с.
2. Безлепкин Ю.В. Кухня народов мира. Харьков: Прапор, 2002

3. Богушева В.И. Бары и рестораны. Искусство обслуживания. – Ростов н/Д.: Феникс, 2000.

4. Виноградська А. М. Технологія комерційного підприємництва: Навчальний посібник. - К. : Центр навчальної літератури, 2006. - 778 с.

5. Гостиничный и туристический бизнес: учебник. – М.: Тандем, 1998.

6. Гостиничный и туристический бизнес: Учебник/ Под ред. Чудновского А.Д.. -М.: ЭКМОС, 1998. -351 с.

7. Економіка зарубіжних країн: підручник / Філіпенко А.С., Вергун В.А та інші. – К.: Либідь, 1996.

8. Завадинська О.Ю., Литвиненко Т.Є. Організація ресторанного господарства за кордоном. – К.: КНТЕУ, 2004.

9. Золотухін О. На тему господарської діяльності готелів // Бухгалтерія. - 2003. -17 листопада. - С. 47-50

10. Кабушкин Н. И. Менеджмент гостиниц и ресторанов. - Мн.: Новое знание, 2002. -367 с.

11. Карсекін В. Проблеми розвитку готельного господарства в Україні // Економіка України. -1997. -№ 9. - С. 41-47

12. Кияниця А. Стратегія і тактика управління підприємствами готельного господарства та туризму в Україні //Вісник Української Академії державного управління при Президентові України. -1999. -№ 3. - С. 149-159

13. Криза завітала до ресторанів Франції // <http://www.dw-world.de/dw/article/0,,4166312,00.html>

14. Крисенко Т. Готельне господарство // Бизнес. -2002. -№ 11. - С. 40-43

15. Нечаюк Л. І. Готельно-ресторанний бізнес: Менеджмент: Навчальний посібник для студ. вузів. -К.: Центр навчальної літератури, 2003. - 346 с.

16. Новоженев Ю.М., Сопина Л.Н. Зарубежная кухня. М.: Высшая школа, 2001.

17. Организация работы предприятия общественного питания: Учеб. пособие для вузов / Н.И. Шаповалов и др. – М.: Экономика, 1990.

18. Пузаков Е.П., Честикова В.А. Международный туристический бизнес. – М.: Экспертное бюро-М, 1997.

19. Ресторанне господарство і туристична індустрія у ринкових умовах: Збірник наукових праць. - К., 2002. - 168 с.

20. Роглев Х. Й. Основи готельного менеджменту: Навчальний посібник . - К. : Кондор, 2005. - 405, с.

21. Сало Я. М. Організація обслуговування населення на підприємствах харчування. Ресторанна справа. - Львів : Афіша, 2005. - 333, с.

22. Самсонова А.Н., Ушева В.Б. Фруктовые и овощные соки. М.: Мир, 2003.

23. Титюник А.И., Новоженев Ю.М. Советская национальная и зарубежная кухня. М.: Высшая школа, 2003.

24. Управління сучасним готельним комплексом: Навчальний посібник - К.: Ліра-К, 2005. - 514 с.

25. Юрківський В.М. Країни світу: довідник. – К.: Либідь, 1999.