

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
МИКОЛАЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

ФАКУЛЬТЕТ МЕНЕДЖМЕНТУ

КАФЕДРА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ ТА ТУРИЗМУ

«Погоджено»  
Декан факультету ТВІПТСБ

Михайло ГИЛЬ

«11» 04 2025р.

«Затверджую»  
Перший проректор

Дмитро БАБЕНКО

«11» 04 2025р.

### РОБОЧА ПРОГРАМА З НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Організація виробництва в закладах харчування  
освітньо-професійна програма «Харчові технології»  
для здобувачів першого (бакалаврського) рівня  
4-го року денної форми здобуття вищої освіти  
на 2025-2026 навчальний рік

Освітній ступінь –Бакалавр  
Галузь знань 18 «Виробництво та технології»  
Спеціальність 181 «Харчові технології»  
Мова викладання -українська

Миколаїв  
2025

Програма відповідає вимогам Освітньо-професійної програми підготовки здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології», галузі знань 18 «Виробництво та технології» затвердженою Вченою радою Миколаївського національного аграрного університету 22.02.2022р. (протокол № 7), чинної згідно наказу по університету № 37-О від 14.03.2022р.

Розробник програми: д-р екон. наук, професор кафедри готельно – ресторанної справи та туризму Ірина Банева, Миколаївський національний аграрний університет



Програма розглянута на засіданні кафедри готельно – ресторанної справи та туризму МНАУ, протокол № 12 від 10 червня 2025 року.

Завідувач кафедри готельно – ресторанної справи та туризму,  
д-р екон. наук, професор



Іван ЧЕРВЕН

Схвалено науково-методичною комісією факультету менеджменту МНАУ, протокол № 9 від 20 червня 2025 року.

Голова науково-методичної комісії факультету менеджменту,  
канд. екон. наук



Ганна ТАБАЦКОВА

Гарант ОПП  
канд.с.-г. наук, доцент



Олена ПЕТРОВА

## 1. АНОТАЦІЯ

Робоча програма дисципліни “ Організація виробництва в закладах харчування ”, спеціальність 181 «Харчові технології». Миколаївський національний аграрний університет, м. Миколаїв, 2025.

Сформульовано мету та визначені основні завдання вивчення дисципліни. Наведено вимоги до рівня опанування студентами теоретичного матеріалу та отриманих практичних навичок і умінь. Визначено місце дисципліни в системі інших навчальних дисциплін. Подано порядок і форми вивчення дисципліни.

Проведено структурування дисципліни на окремі змістовні модулі, сформульовано мету та завдання кожного модуля, розроблено теоретичну та практичну їх складову.

Проведено розподіл навчального часу (кредитів) і залікових (рейтингових) балів у розрізі модулів та форм навчання. Висвітлено порядок проведення поточного контролю і оцінювання знань студентів у процесі вивчення дисципліни.

## THE SUMMARY

Working program of the discipline "Organization of service in catering establishments ", Specialty 181 "Food Technology". Mykolayiv National Agrarian University, Mykolayiv, 2025.

The purpose and the basic tasks of studying the discipline are formulated. Requirements for the level of mastering the theoretical material and the received practical skills and skills are given. The place of discipline in the system of other educational disciplines is determined. The order and forms of studying the discipline are given.

The structuring of the discipline into separate content modules has been carried out, the purpose and tasks of each module have been formulated, the theoretical and practical components have been developed.

The distribution of the training time (credits) and credit points (rating-points) is divided in terms of modules and forms of training. The order of the current control and evaluation of students' knowledge in the course of studying the discipline is highlighted

## 2. ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

### “ Організація виробництва в закладах харчування ”

Галузь знань 18 «Виробництво та технології»

Спеціальність 181 «Харчові технології»

Кваліфікація – Бакалавр з харчових технологій

Нормативна чи вибіркова: вибіркова

Семестр: 7,8

Кількість кредитів ECTS – 9

Кількість змістовних модулів –2

Загальна кількість годин – 270

Види навчальної діяльності та види навчальних занять,  
обсяг годин та кредитів

7 семестр 135 годин / 4,5 кред.

Лекції –16 годин /0,5 кред.

Практичні заняття – 16 годин/ 0,5 кред.

Самостійна робота – 103 години/ 3,5 кред.

Форма підсумкового контрольного заходу – залік

8 семестр 135 годин /4,5 кред

Лекції –14 годин /0,45 кред.

Практичні заняття – 28 годин/ 0,9 кред.

Самостійна робота – 93 години/ 3,15 кред.

Форма підсумкового контрольного заходу – залік

У процесі вивчення дисципліни застосовуються інноваційні педагогічні технології, а саме цілеспрямований системний набір прийомів, засобів організації навчальної діяльності, що охоплює весь процес навчання від визначення мети до одержання результатів: комп'ютерні презентації, тестові програми, система дистанційної освіти Moodle, технології JeetSi, вбудовані в курс на платформі Moodle, ZOOM та інші.

**Передбачені неформальні освітні заходи.** Здобувачам пропонуються протягом вивчення дисципліни: індивідуальні завдання, участь у вебінарах та семінарах, участь у відкритих лекціях, які проводять поза межами навчального процесу. Здобувач має право самостійно обирати напрям і вид неформальних

освітніх заходів. Оцінка їхніх результатів відбувається за наявності документального підтвердження (сертифікат, свідоцтво, скріншот, програма, запрошення тощо). Перезарахування дисципліни або окремих тем відбувається за бажання здобувача на підставі нормативної внутрішньої документації та Положень МНАУ.

**Передбачені інформальні заходи освіти.** Передбачається, що здобувач у ході життєвого досвіду має застосовувати здобуті знання та результати, наприклад, вивчаючи наступну тему чи готуючись до всіх видів робіт. І навпаки – здобувачі використовують життєві приклади для трансформації їх в освітній процес, зокрема щодо основ гостинності в готельно-ресторанному та туристичному бізнесі України.

**Можливості набуття програмних результатів в умовах інклюзивної освіти.** В університеті вхід облаштовано пандусом. Є кнопка виклику чергового. Є відповідальні особи, які організовують освітній процес (декан, заступники декана, куратор).

Можливість дистанційного (або очно-дистанційного) навчання через:

- систему Moodle (<https://moodle.mnau.edu.ua/course/view.php?id=2068>)
- лекційний матеріал, практичні завдання, напрями наукової та творчої роботи, завдання на самостійне опрацювання);
- платформу онлайн-занять Zoom – для проведення індивідуальних практичних занять, консультацій тощо;
- електронний репозитарій МНАУ – для використання інформаційних матеріалів (<http://dspace.mnau.edu.ua>);
- аудіо- та відеоповідомлення з лекційним матеріалом, поясненням особливостей завдань та напрямками їх виконання тощо;
- спілкування через електронну пошту ([irina-baneva@ukr.net](mailto:irina-baneva@ukr.net)) та телефонний зв'язок;
- залучення до освітньо-наукових заходів в онлайн-режимі;
- індивідуальний підхід до викладення матеріалу навчальної дисципліни;
- можливість залучення до освітнього процесу куратора академічної групи та людини, яка знаходиться поряд з здобувачем вищої освіти з особливими освітніми потребами (батьки, сестра, брат та інших).

**Мовна викладання.** Дисципліна викладається українською мовою.

**Форми навчання.** Денна (дистанційна, змішана). Освітній процес реалізується у таких формах: навчальні заняття (лекційні заняття, практичні заняття, консультації), індивідуальні завдання, самостійна робота

**Методи навчання.** Методи організації та здійснення навчально-пізнавальної діяльності (розповідь-пояснення, бесіда, лекція, ілюстрація, демонстрація, практичні вправи, семінари-дискусії.).

Методи стимулювання й мотивації навчально-пізнавальної діяльності (творчі проекти, тестування, самостійні роботи).

Методи контролю (самоконтролю, взаємоконтролю), корекції (самокорекції, взаємокорекції) за ефективністю навчально-пізнавальної діяльності (письмові перевірки, усні виступи).

**Форми оцінювання.** Компетентнісно орієнтовані форми (поточний контроль знань: опитування на заняттях, презентації, виконання практичних за-

### 3. МЕТА І ЗАВДАННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Мета дисципліни “ Організація виробництва в закладах харчування ” – є формування у студентів комплексу знань про особливості організації виробництва в закладах ресторанного господарства, створення раціональної організації праці в різних цехах.

Задачі дисципліни – теоретична і практична підготовка студентів по таким напрямкам:

- основи організації роботи підприємств харчування;
- організація на підприємствах харчування додаткових послуг;
- організація постачання на підприємствах харчування;
- організація складського і тарного господарства;
- особливості організації виробництва продукції харчування;
- організація праці на підприємствах харчування.

#### *Інтегральна компетентність*

Здатність розв’язувати типові спеціалізовані задачі та практичні проблеми технічного і технологічного характеру, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у виробничих умовах підприємств харчової промисловості та ресторанного господарства та у процесі навчання, що передбачає застосування теоретичних основ та методів харчових технологій

#### *Загальні компетентності:*

- ЗК01. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності
- ЗК02. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями. ЗК03. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість.
- ЗК06. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.
- ЗК07. Здатність працювати в команді

#### *Спеціальні (фахові, предметні) компетентності:*

- ФК4. Здатність забезпечувати якість і безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпечністю харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації
- ФК11. Здатність розробляти та впроваджувати ефективні методи організації праці, нести відповідальність за професійний розвиток окремих осіб та/або груп осіб.
- ФК12. Здатність формувати комунікаційну стратегію в галузі харчових технологій, вести професійну дискусію.
- ФК13. Здатність підвищувати ефективність виробництва, впроваджувати сучасні системи менеджменту.

#### *Програмні результати навчання:*

- ПРО1. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.
- ПРО2. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.

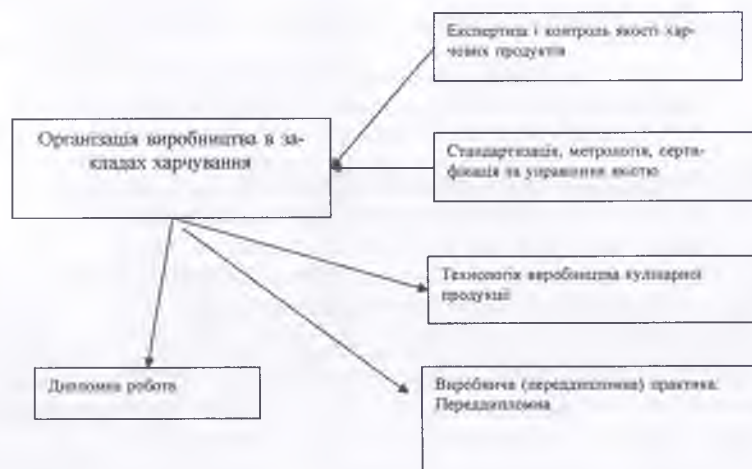
ПРН 10. Впроваджувати системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів.

ПРН 14. Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсоощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти

#### **4. ПЕРЕДУМОВИ ДЛЯ ВИВЧЕННЯ ДИСЦИПЛІНИ**

Здобувачі вищої освіти вже мають володіти базовими знаннями та компетенціями окремих дисциплін циклу загальної підготовки та дисциплін циклу професійної підготовки, які заплановані до вивчення освітньо-професійною програмою підготовки здобувачів вищої освіти 181 «Харчові технології», а саме: Процеси і апарати харчових виробництв, Технологія хліба, макаронних, кондитерських виробів та харчо концентратів, Технологія молока та молочних продуктів, Технологія м'яса, м'ясопродуктів та риби, Технологія бродильних виробництв, Технологія жирів та жирозамінників, Технологія консервування плодів та овочів, Технологія оздоровчих харчових продуктів, Технологічне обладнання галузі.

## 5. МІСЦЕ ДИСЦИПЛІНИ У СТРУКТУРІ НАВЧАЛЬНИХ ДИСЦИПЛІН



# **6. СТРУКТУРНО-ЛОГІЧНА СХЕМА ВИВЧЕННЯ ДИСЦИПЛІНИ**

| Модуль            |                                                       | Змістовий модуль |                                                                                                  | Обсяги годин для окремих видів навчальних занять і самостійної роботи |    |     |       |
|-------------------|-------------------------------------------------------|------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|----|-----|-------|
| №                 | назва                                                 | №                | назва                                                                                            | ЛК                                                                    | ПР | СР  | разом |
| 7 семестр - залік |                                                       |                  |                                                                                                  |                                                                       |    |     |       |
| 1                 | Основи організації виробництва закладів харчування    | 1.1              | Вступ. Основні напрямки розвитку галузі ресторанного господарства                                | 2                                                                     |    | 10  | 12    |
|                   |                                                       | 1.2              | Характеристика типів закладів харчування                                                         | 2                                                                     | 2  | 10  | 14    |
|                   |                                                       | 1.3              | Організація постачання продовольчими товарами закладів харчування                                | 2                                                                     | 2  | 20  | 24    |
|                   |                                                       | 1.4              | Організація постачання товарами матеріально-технічного призначення закладів харчування           | 2                                                                     | 2  | 10  | 14    |
|                   |                                                       | 1.5              | Організація складського господарства в закладах харчування                                       | 2                                                                     | 2  | 10  | 14    |
|                   |                                                       | 1.6              | Організація тарного господарства в закладах харчування                                           | 2                                                                     | 2  | 10  | 14    |
|                   |                                                       | 1.7              | Структура виробництва та основні напрямки її організації                                         | 2                                                                     | 2  | 23  | 27    |
|                   |                                                       | 1.8              | Наукова організація праці в закладах харчування                                                  | 2                                                                     | 2  | 10  | 14    |
|                   |                                                       |                  | Контрольна робота                                                                                |                                                                       | 2  |     | 2     |
| Всього за модуль  |                                                       |                  |                                                                                                  | 16                                                                    | 16 | 103 | 135   |
| 8 семестр - залік |                                                       |                  |                                                                                                  |                                                                       |    |     |       |
| 2                 | Організація виробничих процесів в закладах харчування | 2.1              | Оперативне планування роботи виробництва заготівельних підприємств                               | 1                                                                     | 4  | 10  | 15    |
|                   |                                                       | 2.2              | Оперативне планування роботи виробництв з повним циклом виробництва та доготівельних підприємств | 1                                                                     | 4  | 10  | 15    |
|                   |                                                       | 2.3              | Характеристика меню                                                                              | 1                                                                     |    | 5   | 6     |
|                   |                                                       | 2.4              | Нормативна і технологічна документація. ТК,ТТК,стандарти                                         | 1                                                                     | 4  | 8   | 9     |
|                   |                                                       | 2.5              | Нормативна і технологічна документація закладів харчування. Розрахунок сировини.                 | 2                                                                     | 4  | 10  | 12    |
|                   |                                                       | 2.6              | Організація роботи цехів по                                                                      | 2                                                                     | 4  | 10  | 14    |

|                                       |  |     |                                                                                                                              |    |    |     |     |
|---------------------------------------|--|-----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|----|-----|-----|
|                                       |  |     | виготовленню напівфабрикатів та кулінарної продукції в заготівельних підприємствах                                           |    |    |     |     |
|                                       |  | 2.7 | Організація роботи цехів по виготовленню напівфабрикатів та кулінарної продукції в підприємствах з повним циклом виробництва | 2  | 2  | 15  | 19  |
|                                       |  | 2.8 | Організація роботи гарячого цеху                                                                                             | 2  | 2  | 15  | 17  |
|                                       |  | 2.9 | Організація роботи холодного цеху                                                                                            | 2  | 2  | 10  | 12  |
|                                       |  |     | Контрольна робота                                                                                                            |    | 2  |     | 2   |
| Всього за модуль                      |  |     |                                                                                                                              | 14 | 28 | 93  | 135 |
| Всього годин по навчальній дисципліні |  |     |                                                                                                                              | 30 | 44 | 196 | 270 |

## 7. ЗМІСТ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

### 7.1 Загальний розподіл годин і кредитів

| Назва змістового модуля                                                   | Кількість годин і кредитів |         |     |
|---------------------------------------------------------------------------|----------------------------|---------|-----|
|                                                                           | години                     | кредити | %   |
| Змістовий модуль 1. Основи організації виробництва закладів харчування    | 135                        | 4,5     | 50  |
| Змістовий модуль 2. Організація виробничих процесів в закладах харчування | 135                        | 4,5     | 50  |
| Всього                                                                    | 270                        | 9,0     | 100 |

### 7.2 Склад, обсяг і терміни виконання змістових модулів

| Назва змістового модуля                                                   | Кількість годин | Термін виконання, тиждень                                  |
|---------------------------------------------------------------------------|-----------------|------------------------------------------------------------|
| Змістовий модуль 1. Основи організації виробництва закладів харчування    | 135             | Відповідно графіку освітнього процесу та навчальному плану |
| Змістовий модуль 2. Організація виробничих процесів в закладах харчування | 135             |                                                            |
| Всього                                                                    | 270             |                                                            |

### 7.3. Перелік та короткий зміст лекцій

## ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 1. Основи організації виробництва закладів харчування

**Тема лекційного заняття 1.1. Вступ. Основні напрямки розвитку галузі ресторанного господарства.**

Мета дисципліни. Задачі дисципліни. Основні напрями розвитку.

Основні поняття і терміни: науково-технічний прогрес, організація виробництва в підприємствах ресторанного господарства, галузеві особливості підприємств ресторанного господарства

**Тема лекційного заняття 1.2. Характеристика типів закладів харчування**

Класифікація закладів ресторанного господарства. Підходи до класифікації закладів ресторанного господарства в різних країнах світу. Типи закладів ресторанного господарства. Ресторани, їх характеристика, види та класифікація. Кафе, його характеристика, різновиди та класифікація. Закусочна, шинок як тип закладу ресторанного господарства. Бари, їх різновиди та класифікація. Характеристика та класифікація їдалень, буфетів. Особливості організації кафетерію. Характеристика заготівельних підприємств ресторанного господарства, їх види та особливості діяльності

**Ключові слова:** заклад ресторанного господарства, типи закладів ресторанного господарства, ресторан, бар, кафе (кав'ярня), закусочна (шинок), їдальня, кафетерій, буфет, клас закладу ресторанного господарства, послуги закладів ресторанного господарства, мережа закладів ресторанного господарства, загальнодоступний заклад ресторанного господарства, спеціалізовані заклади ресторанного господарства, закритий заклад ресторанного господарства

**Keywords:** restaurant, types of restaurants, restaurant, bar, cafe (cafe), snack bar (pub), dining room, cafeteria, cafeteria, class of restaurant, services of restaurants, network of restaurants, public institution restaurant business, specialized restaurant business establishments, closed restaurant business establishment

**Тема лекційного заняття 1.3. Організація постачання продовольчими товарами закладів харчування**

Основні завдання організації постачання закладів ресторанного господарства. Організація продовольчого постачання. Завдання організації в умовах ринку. Сучасні вимоги до організації постачання продуктами. Джерела постачання та постачальники продуктів. Організація постачання. Вибір постачальника. Технологічний процес руху товару на підприємствах ресторанного господарства, його характеристика. Форми і способи руху товару.

**Ключові слова:** оптові фірми, вихідні склади, торгово-закупівельні фірми, торгові склади, рух товару, запаси продуктів, технологічний процес

**Keywords:** wholesale firms, initial warehouses, trade and purchasing firms, trade warehouses, movement of goods, stocks of products, technological process

#### **Тема лекційного заняття 1.4. Організація постачання товарами матеріально-технічного призначення закладів харчування Ц**

Організація матеріально-технічного постачання Завдання організації в умовах ринку. Сучасні вимоги до організації постачання продуктами та матеріально-технічними засобами. Джерела постачання та постачальники продуктів. Організація постачання. Вибір постачальника. Технологічний процес руху товару на підприємствах ресторанного господарства, його характеристика. Форми і способи руху товару. Транспорт для постачання товару і вимоги до нього. Організація приймання продовольчих товарів. Запаси продуктів, їх значення для ритмічної роботи підприємства. Організація матеріально-технічного постачання підприємств ресторанного господарства

**Ключові слова:** оптові фірми, вихідні склади, торгово-закупівельні фірми, торгові склади, рух товару, запаси продуктів, технологічний процес

**Keywords:** wholesale firms, initial warehouses, trade and purchasing firms, trade warehouses, movement of goods, stocks of products, technological process

#### **Тема лекційного заняття 1.5. Організація складського господарства в закладах харчування**

Організація складського господарства в закладах ресторанного господарства. Організація зберігання сировини і продуктів

#### **Тема лекційного заняття 1.6. Організація тарного господарства в закладах харчування**

Призначення і класифікація тари. Вимоги до тари

**Ключові слова:** тара, тарооборот, приймання тари, заходи по збереженню

**Keywords:** packaging, packaging turnover, packaging acceptance, conservation measures

#### **Тема лекційного заняття 1.7. Структура виробництва та основні напрямки її організації**

Виробнича структура та її види. Просторове розташування підприємства. Виробничий цикл. Структура та принципи організації виробничого процесу. Організаційні типи виробництва. Виробничий цикл та його структура. Методи поєднання операцій та їхній вплив на виробничий цикл. Методи організації виробництва

**Ключові слова:** виробництво, цех, виробнича ділянка, відділення, робоче місце, цехова структура, безцехова структура, площа виробничих приміщень, робочі місця, кваліфікаційна характеристика.

**Keywords:** production, workshop, production area, department, workplace, workshop structure, non-workshop structure, area of production premises, workplaces, qualification characteristics.

## **Тема лекційного заняття 1.8. Наукова організація праці в закладах харчування**

Завдання нормування праці. Норми праці. Методи нормування праці. Класифікація витрат робочого часу, методи його вивчення. Методи вивчення витрат робочого часу. Види норм виробітку, порядок їх розробок. Визначення чисельності працівників. Визначення чисельності працівників на підприємствах ресторанного господарств

**Ключові слова:** норми праці, витрати, виробіток, чисельність працівників

**Keywords:** labor standards, costs, output, number of employees

## **ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 2. Організація виробничих процесів в харчування**

### **Тема лекційного заняття 2.1. Оперативне планування роботи виробництва заготівельних підприємств**

Зміст оперативного планування. Дані, необхідні для складання виробничої програми. Елементи оперативного планування. Етапи оперативного планування. Організація роботи в м'ясному цеху. Технологічні лінії м'ясного цеху. Санітарні вимоги до організації робочих місць; маркування інструментів, інвентарю. Умови і строки зберігання м'ясних напівфабрикатів.

**Ключові слова:** метод обслуговування, форма обслуговування, вид обслуговування, самообслуговування, обслуговування офіціантами, кейтерингове обслуговування.

**Keywords:** service method, service form, type of service, self-service, waiter service, catering service

### **Тема лекційного заняття 2.2. Оперативне планування роботи виробництв з повним циклом виробництва та доготівельних підприємств**

Загальна характеристика оперативного планування. Характеристика видів меню. Типи меню, що застосовуються у міжнародній практиці. Електронне меню. Порядок складання меню, виробничих програм для підприємств з повним циклом виробництва. Оформлення меню.

**Ключові слова:** меню вільного вибору страв, меню порційних страв, меню окремого дня, меню бенкетне, меню денного раціону харчування, режим харчування, комплексний обід (сніданок, вечеря, полуденок), електронне меню.

**Keywords:** menu of free choice of dishes, menu of portion dishes, menu of a separate day, banquet menu, menu of daily diet, diet, complex lunch (breakfast, dinner, lunch), electronic menu.

### **Тема лекційного заняття 2.3. Характеристика меню**

меню з вільним вибором страв, меню денного раціону харчування, послідовність запису страв у меню, преїскурант порційних страв, карти напоїв, карта вин, карта пива, спеціальна карта чаю, спеціальна карта кави

**Тема лекційного заняття 2.4. Нормативна і технологічна документація. ТК,ТТК,станданти**

технологічна документація, технологічна карта, техніко-технологічна карта, стандарт, галузевий стандарт, технологічні інструкції.

**Тема лекційного заняття 2.5. Нормативна і технологічна документація закладів харчування. Розрахунок сировини**

Методика розрахунку кількості сировини. Розрахунок кількості сировини. Теоретичні відомості складання графіку реалізації страв . Визначення кількості страв, що реалізуються за годину роботи залів. Складання графіку реалізації страв

**Тема лекційного заняття 2.6. Організація роботи цехів по виготовленню напівфабрикатів та кулінарної продукції в заготівельних підприємствах**  
розраховувати та підбирати обладнання відповідно виробничій програмі та нормам оснащення в заготовочних цехах заготівельних підприємств

**Тема лекційного заняття 2.7. Організація роботи цехів по виготовленню напівфабрикатів та кулінарної продукції в підприємствах з повним циклом виробництва**

**Тема лекційного заняття 2.8. Організація роботи гарячого цеху**

Організація роботи гарячого цеху (супове відділення). Організація роботи гарячого цеху. Обладнання і інвентар гарячого цеху . Організація труда в гарячому цеху

**Тема лекційного заняття 2.9. Організація роботи холодного цеху**

Призначення холодного цех. Основні функції холодного цеху. Організація виробничого процесу Оснащення цеху. Взаємодія з іншими підрозділами.

#### 7.4. Перелік та план практичних занять

| Назва змістового модуля/тема                                                                                   | Обсяг годин | Форма контролю                                                  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-----------------------------------------------------------------|
| <b>Змістовий модуль 1.</b>                                                                                     |             |                                                                 |
| Вступ. Основні напрямки розвитку галузі ресторанного господарства                                              |             |                                                                 |
| Характеристика типів закладів харчування                                                                       | 2           | Усне обговорення питань. Розв'язок завдань.                     |
| Організація постачання продовольчими товарами закладів харчування                                              | 2           | Усне обговорення питань. Розв'язок практичних задач та завдань. |
| Організація постачання товарами матеріально-технічного призначення закладів харчування                         | 2           | Усне обговорення питань. Розв'язок практичних задач та завдань. |
| Організація складського господарства в закладах харчування                                                     | 2           | Усне обговорення питань. Розв'язок практичних задач та завдань. |
| Організація тарного господарства в закладах харчування                                                         | 2           | Усне обговорення питань. Розв'язок практичних задач та завдань. |
| Структура виробництва та основні напрямки її організації                                                       | 2           | Усне обговорення питань. Розв'язок завдань.                     |
| Наукова організація праці в закладах харчування                                                                | 2           | Усне обговорення питань. Розв'язок практичних задач та завдань. |
| Контрольна робота                                                                                              | 2           |                                                                 |
| <b>Змістовий модуль 2.</b>                                                                                     |             |                                                                 |
| Оперативне планування роботи виробництва заготівельних підприємств                                             | 4           | Усне обговорення питань. Розв'язок завдань.                     |
| Оперативне планування роботи виробництв з повним циклом виробництва та доготівельних підприємств               | 4           | Усне обговорення питань. Розв'язок практичних задач та завдань. |
| Характеристика меню                                                                                            |             | Усне обговорення питань. Розв'язок практичних задач та завдань. |
| Нормативна і технологічна документація. ТК, ТТК, стандарти                                                     | 4           | Усне обговорення питань. Розв'язок практичних задач та завдань. |
| Нормативна і технологічна документація закладів харчування. Розрахунок сировини.                               | 4           | Усне обговорення питань. Розв'язок практичних задач та завдань. |
| Організація роботи цехів по виготовленню напівфабрикатів та кулінарної продукції в заготівельних підприємствах | 4           | Усне обговорення питань. Розв'язок завдань.                     |
|                                                                                                                |             |                                                                 |
|                                                                                                                |             |                                                                 |

| Назва змістового модуля/тема      | Обсяг годин | Форма контролю                              |
|-----------------------------------|-------------|---------------------------------------------|
| Організація роботи гарячого цеху  | 2           | Усне обговорення питань. Розв'язок завдань. |
| Організація роботи холодного цеху | 2           | Усне обговорення питань. Розв'язок завдань. |
| Контрольна робота                 | 2           |                                             |
| Разом по дисципліні               | 44          |                                             |

#### 7.5 Теми, форма контролю та перевірки завдань, які винесені на самостійне обов'язкове опрацювання

Самостійна робота здобувачів вищої освіти обсягом 196 години складається з вивчення матеріалу за допомогою конспектів лекцій, підручників, допоміжної літератури, а також підготовки до практичних занять та їх виконання в системі Moodle. Теми, які виносяться для самостійного опрацювання, здобувачі вищої освіти вивчають у вільний від занять час. Оцінка самостійної роботи входить до загальної оцінки в балах, які здобувач вищої освіти повинен набрати для допуску до екзамену (мінімум 36 балів).

| Назва змістового модуля/тема                                                                                         | Обсяг годин | Завдання                            |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-------------------------------------|
| <b>Змістовий модуль 1.</b>                                                                                           | <b>103</b>  | <b>х</b>                            |
| Вступ. Основні напрямки розвитку галузі ресторанного господарства                                                    | 10          | Опитування, тестування, презентації |
| Характеристика типів закладів харчування                                                                             | 10          | Опитування, тестування, презентації |
| Укладання угоди на постачання                                                                                        | 5           |                                     |
| Приймання і відпускання сировини, товарів зі складу                                                                  | 5           | Опитування, тестування, презентації |
| Визначення форм постачання, способів доставки товарів, маршрутів доставки.                                           | 15          | Опитування, тестування, презентації |
| Служби контролю якості продукції і товарів. Нормовані й ненормовані втрати. Документальний супровід товарів          | 15          | Опитування, тестування, презентації |
| Класифікація тари, її характеристика. Стандартизація і уніфікація тари                                               | 5           | Опитування, тестування, презентації |
| Організаційно-технічні та економічні заходи зі скорочення втрат по тарі                                              | 5           | Опитування, тестування, презентації |
| Виробнича структура та її види                                                                                       | 23          | Опитування, тестування, презентації |
| Виробничий персонал, вимоги до нього згідно з ДСТ 30524-97 "Громадське харчування. Вимоги до виробничого персоналу". | 5           | Опитування, тестування, презентації |
| Методи нормування праці                                                                                              | 5           | Опитування, тестування, презентації |
| Види норм виробітку, порядок їх розробок.                                                                            |             | Опитування, тестування, презентації |

| Назва змістового модуля/тема                                                                                                 | Обсяг годин | Завдання                            |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-------------------------------------|
| <b>Змістовий модуль 2.</b>                                                                                                   | <b>93</b>   |                                     |
| Оперативне планування роботи виробництва заготівельних підприємств                                                           | 10          | Опитування, тестування, презентації |
| Оперативне планування роботи виробництва з повним циклом виробництва та доготівельних підприємств                            | 10          | Опитування, тестування, презентації |
| Характеристика меню                                                                                                          | 5           | Опитування, тестування, презентації |
| Нормативна і технологічна документація. ТК, ТТК, стандарти                                                                   | 8           | Опитування, тестування, презентації |
| Нормативна і технологічна документація закладів харчування. Розрахунок сировини.                                             | 10          | Опитування, тестування, презентації |
| Організація роботи цехів по виготовленню напівфабрикатів та кулінарної продукції в заготівельних підприємствах               | 10          | Опитування, тестування, презентації |
| Організація роботи цехів по виготовленню напівфабрикатів та кулінарної продукції в підприємствах з повним циклом виробництва | 15          | Опитування, тестування, презентації |
| Організація роботи гарячого цеху                                                                                             | 15          | Опитування, тестування, презентації |
| Організація роботи холодного цеху                                                                                            | 10          | Опитування, тестування, презентації |
|                                                                                                                              |             |                                     |
| <b>Разом по дисципліні</b>                                                                                                   | <b>196</b>  | <b>x</b>                            |

## 7.6. Питання для поточного та підсумкового контролю знань здобувачів вищої освіти

### Питання для поточного контролю знань

#### ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 1.

1. Дайте визначення понять "ресторанне господарство", "підприємство ресторанного господарства", "заклад ресторанного господарства".
2. Кількісна і структурна характеристика мережі закладів ресторанного господарства.
3. Тенденції розвитку мережі закладів ресторанного господарства за місцем роботи та навчання.
4. Тенденції розвитку мережі загальнодоступних закладів ресторанного господарства.
5. Тенденції розвитку заготівельних закладів ресторанного господарства.
6. Особливості розвитку мережі закладів ресторанного господарства формату Quick&Casual.

7. Особливості розвитку мережі закладів ресторанного господарства швидкого обслуговування.
8. Розвиток сітєвих утворень (мереж) закладів ресторанного господарства.
9. Основні функції закладів ресторанного господарства.
10. Класифікація закладів ресторанного господарства за видами економічної діяльності.
11. Поділ закладів ресторанного господарства за торговельною та виробничою ознаками.
12. Класифікація закладів ресторанного господарства за сезонністю та комплексністю надання послуг з організації харчування.
13. Класифікація закладів ресторанного господарства за контингентом споживачів.
14. Вимоги до послуг закладів ресторанного господарства.
15. Сутність послуг з реалізації продукції та організації її споживання в закладах ресторанного господарства.
16. Сутність інформаційних послуг та організації дозвілля в закладах ресторанного господарства.
17. Які ще послуги можуть надавати заклади ресторанного господарства?
18. Визначення поняття "ресторан", їх різновиди.
19. Визначення поняття "бар", їх різновиди.
20. Порівняльна характеристика кафе і закусочної, їх спеціалізація.
21. Характеристика їдальні, контингент споживачів, які користуються послугами їдальні.
22. Порівняльна характеристика кафетерію і буфету.
23. Характеристика заготівельних закладів ресторанного господарства.
24. Визначення мережі загальнодоступних закладів ресторанного господарства.
25. Принципи розміщення загальнодоступних закладів ресторанного господарства.
26. Формування мережі загальнодоступних закладів ресторанного господарства в курортній зоні.
27. Формування мережі закладів ресторанного господарства при готелях.
28. Формування мережі закладів ресторанного господарства при навчальних закладах.
29. Формування мережі закладів ресторанного господарства при промислових підприємствах.
30. Формування мережі закладів ресторанного господарства при торгових підприємствах та торговельно-розважальних комплексах.
31. Організація матеріально-технічного постачання Завдання організації в умовах ринку.
32. Сучасні вимоги до організації постачання продуктами та матеріально-технічними засобами.
33. Джерела постачання та постачальники продуктів.
34. Організація постачання. Вибір постачальника
35. Технологічний процес руху товару на підприємствах ресторанного господарства, його характеристика .
- 36.Форми і способи руху товару.

37. Організація приймання продовольчих товарів. Запаси продуктів, їх значення для ритмічної роботи підприємства
38. Організація матеріально-технічного постачання підприємств ресторанного господарства
39. Організація складського господарства в закладах ресторанного господарства.
40. Організація зберігання сировини і продуктів
41. Призначення і класифікація тари. Вимоги до тари
42. Виробнича структура та її види.
43. Просторове розташування підприємства.
44. Виробничий цикл. Структура та принципи організації виробничого процесу.
45. Організаційні типи виробництва. Виробничий цикл та його структура.
46. Завдання нормування праці. Норми праці.
47. Методи нормування праці.
48. Класифікація витрат робочого часу, методи його вивчення.
49. Види норм виробітку, порядок їх розробок. Визначення чисельності працівників
50. Визначення чисельності працівників на підприємствах ресторанного господарств

## **ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 2.**

1. Зміст оперативного планування. Елементи оперативного планування.
2. Етапи оперативного планування.
3. Організація роботи в м'ясному цеху. Технологічні лінії м'ясного цеху.
4. Санітарні вимоги до організації робочих місць; маркування інструментів, інвентарю.
5. Умови і строки зберігання м'ясних напівфабрикатів.
6. Загальна характеристика оперативного планування.
7. Характеристика видів меню.
8. Типи меню, що застосовуються у міжнародній практиці.
9. Електронне меню.
10. Порядок складання меню, виробничих програм для підприємств з повним циклом виробництва. Оформлення меню.
11. Меню з вільним вибором страв, меню денного раціону харчування
12. послідовність запису страв у меню, преїскурант порційних страв
13. Карти напоїв карта вин, карта пива, спеціальна карта чаю, спеціальна карта кави
14. Технологічна документація, технологічна карта, техніко-технологічна карта, стандарт, галузевий стандарт, технологічні інструкції.
15. Методика розрахунку кількості сировини.
16. Розрахунок кількості сировини.
17. Теоретичні відомості складання графіку реалізації страв .
18. Визначення кількості страв, що реалізуються за годину роботи залів.
19. Складання графіку реалізації страв

20. Рзрахунок обладнання відповідно виробничій програмі та нормам оснащення в заготовочних цехах заготівельних підприємств
21. Організація роботи цехів по виготовленню напівфабрикатів та кулінарної продукції в підприємствах з повним циклом виробництва
22. Організація роботи гарячого цеху
23. Обладнання і інвентар гарячого цеху .
24. Організація праці в гарячому цеху
25. Призначення холодного цех.
26. Основні функції холодного цеху.
27. Організація виробничого процесу Оснащення цеху. Взаємодія з іншими підрозділами.
28. Організація роботи супового відділення
29. Організація роботи соусного відділення
30. Асортимент страв, виробів, напоїв, що готують у гарячому цеху
31. Головні особливості холодного цеху
32. Принципи організації роботи в холодному цеху
33. Вибір професійного обладнання для холодного цеху
34. Організація виробництва кондитерських виробів
35. Організація роботи заготівельних цехів
36. Організація обробки овочів
37. Організація обробки м'ясопродуктів
38. Організація обробки риби
39. Особливості роботи м'ясного і рибного цехів
40. Організація роботи доготовочних цехів
41. Організація роботи гарячого цеху
42. Організація роботи супового відділення
43. Організація виробництва других страв, соусів і гарнірів
44. Організація роботи холодного цеху
45. Організація роботи кондитерського цеху
46. Організація роботи цеху борошняних виробів
47. Організація роботи мийної кухонного посуду
48. Організація роботи експедиції
49. Організація роботи роздавальної
50. Якісна оцінка готової страви

#### **Перелік питань для підсумкового контролю знань**

1. Класифікація закладів ресторанного господарства.
2. Ресторани, їх характеристика, види та класифікація.
3. Кафе, його характеристика, різновиди та класифікація.
4. Закусочна, шинок як тип закладу ресторанного господарства.
5. Бари, їх різновиди та класифікація.
6. Характеристика та класифікація їдалень, буфетів.
7. Особливості організації кафетерію.
8. Характеристика заготівельних підприємств ресторанного господарства, їх види та особливості діяльності

9. Основні завдання організації постачання закладів ресторанного господарства.
10. Організація продовольчого постачання.
11. Джерела постачання та постачальники продуктів.
12. Організація матеріально-технічного постачання
13. Організація складського господарства в закладах ресторанного господарства.
14. Організація зберігання сировини і продуктів
15. Призначення і класифікація тари. Вимоги до тари
16. Виробнича структура та її види.
17. Структура та принципи організації виробничого процесу.
18. Завдання нормування праці. Норми праці.
19. Методи нормування праці.
20. Класифікація витрат робочого часу, методи його вивчення.
21. Зміст оперативного планування. Елементи оперативного планування.
22. Етапи оперативного планування.
23. Організація роботи в м'ясному цеху.
24. Технологічні лінії м'ясного цеху.
25. Санітарні вимоги до організації робочих місць; маркування інструментів, інвентарю. Умови і строки зберігання м'ясних напівфабрикатів.
26. Загальна характеристика оперативного планування.
27. Характеристика видів меню. Порядок складання меню, виробничих програм для підприємств з повним циклом виробництва.
28. Технологічна документація, технологічна карта, техніко-технологічна карта, стандарт, галузевий стандарт, технологічні інструкції.
29. Методика розрахунку кількості сировини.
30. Теоретичні відомості складання графіку реалізації страв .
31. Визначення кількості страв, що реалізуються за годину роботи залів. Організація роботи гарячого цеху (супове відділення).
32. Обладнання і інвентар гарячого цеху .
33. Організація праці в гарячому цеху
34. Призначення холодного цех. Основні функції холодного цеху.
35. Оснащення холодного цеху. Взаємодія з іншими підрозділами.
36. Організація обробки овочів
37. Організація обробки риби
38. Особливості роботи м'ясного і рибного цехів
39. Організація роботи доготовочних цехів
40. Організація виробництва других страв, соусів і гарнірів
41. Організація роботи кондитерського цеху
42. Організація роботи цеху борошняних виробів
43. Організація роботи мийної кухонного посуду
44. Організація роботи експедиції
45. Організація роботи роздавальної

- 46. Якісна оцінка готової страви
- 47. Обладнання і інвентар гарячого цеху .
- 48. Організація праці в гарячому цеху
- 49. Організація складського господарства в закладах ресторанного господарства.
- 50. Організація матеріально-технічного постачання підприємств ресторанного господарства

**8. Форма підсумкового контролю, критерії оцінювання результатів навчання та рейтингова оцінка знань здобувачів вищої освіти з дисципліни**

За всі види робіт впродовж семестру (виконання практичних вправ, тестування, опитування, контрольні роботи, обов'язкова самостійна та індивідуальна робота, результати неформальної освіти тощо) здобувач вищої освіти може отримати від 0 до 60 балів.

Оцінювання знань здобувача під час практичних занять відбувається за такими критеріями: своєчасність та правильність виконання завдань представлених у методичних рекомендаціях з дисципліни; повнота і правильність відповіді під час усного опитування, виконання контрольної та самостійної роботи. Під час оцінювання індивідуальної роботи здобувача враховується її вид, актуальність, правильність виконання. Під час оцінювання робіт, які винесено на обов'язкове самостійне виконання, враховується своєчасність та правильність виконання завдань для самостійної роботи з дисципліни та розуміння змісту завдання і його вирішення. Під час оцінювання результатів неформальної освіти здобувача враховується відповідність напрямку та змісту тематики дисципліни, актуальність, документальне підтвердження участі у заході.

За будь-якої форми освіти перелік, зміст та оцінка роботи і знань здобувача є ідентичною.

### Схема поточного і заключного контролю знань

|                                                                                     | Кіль-<br>кість<br>заходів | Оцінка |     | Сума |     |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|--------|-----|------|-----|
|                                                                                     |                           | min    | max | min  | max |
| 7 семестр                                                                           |                           |        |     |      |     |
| Аудиторна робота в т.ч.:                                                            | 7                         | 2      | 5   | 14   | 35  |
| - робота на практичному занятті                                                     |                           |        |     |      |     |
| - тестування                                                                        | 1                         | 4      | 6   | 4    | 6   |
| - *робота на лекціях, доповнення, участь у дискусіях; виконання практичних завдань; | 8                         | 0,5    | 0,5 | 4    | 4   |
| Самостійна робота в т.ч.:                                                           |                           |        |     |      |     |
| - опитування/презентація/доповідь                                                   | 7                         | 1      | 2   | 7    | 14  |
| - індивідуальне завдання                                                            | 1                         | 8      | 8   | 8    | 8   |
| Підготовка рефератів                                                                | 1                         | 5      | 5   | 5    | 5   |
| Науково-дослідна робота                                                             | 1                         | 8      | 8   | 8    | 8   |
| Підсумкове тестування / контрольна робота                                           | 1                         | 10     | 20  | 10   | 20  |
| Всього                                                                              |                           |        |     | 60   | 100 |
| 8 семестр                                                                           |                           |        |     |      |     |
| Аудиторна робота в т.ч.:                                                            | 12                        | 2      | 5   | 24   | 60  |
| - робота на практичному занятті                                                     |                           |        |     |      |     |
| - тестування                                                                        | 1                         | 3      | 4   | 3    | 4   |
| Самостійна робота в т.ч.:                                                           |                           |        |     |      |     |
| - опитування/презентація/доповідь                                                   | 7                         | 1      |     | 7    |     |
| - індивідуальне завдання                                                            | 1                         | 8      | 8   | 8    | 8   |
| Науково-дослідна робота                                                             | 1                         | 8      | 8   | 8    | 8   |
| Підсумкове тестування / контрольна робота                                           | 1                         | 10     | 20  | 10   | 20  |
| Всього                                                                              |                           |        |     | 60   | 100 |

### Розподіл балів та шкала оцінювання - залік

| Сума балів за всі види освітньої діяльності | Оцінка ECTS | Оцінка за національною шкалою                               |
|---------------------------------------------|-------------|-------------------------------------------------------------|
| 90 - 100                                    | A           | зараховано                                                  |
| 82 - 89                                     | B           |                                                             |
| 75 - 81                                     | C           |                                                             |
| 64 - 74                                     | D           |                                                             |
| 60 - 63                                     | E           |                                                             |
| 35 - 59                                     | FX          | не зараховано з можливістю повторного складання             |
| 0 - 34                                      | F           | не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни |

## 9. ПЕРЕЛІК РЕКОМЕНДОВАНИХ ЛІТЕРАТУРНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Організація виробництва в закладах харчування : конспект лекцій для здобувачів першого бакалаврського) рівня вищої освіти ОПП «Харчові технології» спец. 181 «Харчові технології» денної форми здобуття вищої освіти / уклад. І. О. Банєва. Миколаїв : МНАУ, 2025. 54 с. URL:<https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/21943>

2. Павлюченко Олена Станіславівна. Організація виробництва в закладах ресторанного господарства [Текст] : навч. посіб. / О. С. Павлюченко, А. В. Гавриш, Л. О. Шаран ; Нац. ун-т харч. технологій. — Київ : НУХТ, 2017. — 227 с. : табл., рис. — Бібліогр.: с. 221-222.

2. Григурко І. О. Організація та планування виробництва в курсових та практичних роботах [Текст] : навч. посіб. / І. О. Григурко, М. Ф. Брендуля, С. М. Доценко. — Львів : Новий Світ-2000, 2007. — 232 с. — (Вища освіта в Україні).

3. Організація виробництва на підприємствах харчової промисловості [Текст] : підручник / кер. кол. авт. і наук. ред. Т.Л. Мостенська; Нац. ун-т харч. технологій. — Київ : Кондор, 2012. — 492 с.

4. Гриньова Валентина Миколаївна. Організація виробництва [Текст] : підручник / В. М. Гриньова, М. М. Салун. — Київ : Знання, 2009. — 582 с.

5. Бурдо А. К. Конспект лекцій з дисципліни "Організація виробництва в закладах ресторанного господарства з КП" [Електронний ресурс] : Галузь знань – 18 "Виробництво та технології". Спец. -181 "Харчові технології". Ступінь вищої освіти бакалавр. Освіт.-проф. програма "Технології ресторанного бізнесу" / А. К. Бурдо ; за ред. Л. М. Тележенко ; Каф. технології ресторанного і оздоровчого харчування. — Одеса : ОНТУ, 2021. — Електрон. текст. дані: 88 с.

6. Бурдо А. К. Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт з дисципліни "Організація виробництва в закладах ресторанного господарства з КР" [Електронний ресурс] : для студентів спец. 181 "Харчові технології" ступеня вищої освіти бакалавр освіт.-проф. програми "Технології ресторанного бізнесу" ден. та заоч. форм навчання / А. К. Бурдо, М. С. Нападовська ; за ред., відп. за вип. Л. М. Тележенко ; Каф. технології ресторанного і оздоровчого харчування. — Одеса : ОНТУ, 2021. — Електрон. текст. дані: 77 с.

7. Сидорук А. В., Конох О. Є., Криволапов Е. А. Організація ресторанно-господарства: формування асортиментної політики товарів і послуг. Наукові перспективи. 2021. № 9 (15). URL: <http://perspectives.pp.ua/index.php/np/article/view/490>

### ІНФОРМАЦІЙНІ РЕСУРСИ

1. Національний стандарт України. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. ДСТУ 4281:2004

2. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів: Закон України Документ 771/97-ВР, чинний, поточна редакція — Редакція від 21.03.2021, підстава - 1206-IX Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80#Text>

3. Про затвердження Правил роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства : наказ Документ z0680-02, поточна редакція — Редакція від 29.01.2021, підстава - z0077-21 Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0680-02#Text>

1. ДСТУ 4281: 2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація.
2. ДСТУ 3862-99 Громадське харчування. Терміни та визначення.
3. ДБН В 2.2- 9- 99 Громадські будинки та споруди. Основні положення.
4. Черевко О.І. Збірник нормативних документів державного регулювання у сфері ресторанного бізнесу / О.І. Черевко, Л.П. Малюк, Г.В. Дейниченко. - Х. : Фістор ЛТД, 2003.-440 с.

Робочу програму розробив  
доктор економічних наук,  
професор кафедри готельно-ресторанної  
справи та туризму



Ірина БАНСВА