



**Силабус навчальної дисципліни
«ОРГАНІЗАЦІЯ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА»**

Галузь знань: 24 Сфера обслуговування
Освітня програма: Туризм
Спеціальність: 242 Туризм і рекреація
Рівень вищої освіти: перший (бакалаврський) рівень
Рік навчання: 3 рік
Семестр: 5

Структурний підрозділ	Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи Природничо-економічний факультет
Викладач: 	ПІБ: Олійник Ольга Степанівна Посада: доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи Вчений ступінь: кандидат економічних наук E-mail: oliinyk.olga@kpnpu.edu.ua Робоче місце: навчальний корпус № 9 (вул. П Скоропадського, 52), 110 ауд. (кафедра туризму та готельно-ресторанної справи). Профайл викладача: https://moodle.kpnpu.edu.ua/oliinyk-olga-stepanivna
Викладач: 	Прізвище, ім'я, по батькові викладача: Веселовська Таїсія Євгеніївна Науковий ступінь: кандидат технічних наук Посада: доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи Профайл викладача : https://kafturyzmu.kpnpu.edu.ua/veselovska-t-ie/ E-mail: veselovska@kpnpu.edu.ua https://scholar.google.com/citations?user=S7B_Uw8AAAAJ&hl=uk&citsig=AMD79ooNZw4U6bQ8GKxiEh66_h5iUPLOfg ORCID: https://orcid.org/0000-0001-9361-1553 Робоче місце: ауд. 110 (кафедра туризму та готельно-ресторанної справи), навчальний корпус № 9, вул. П.Скоропадського, 52
Лінк на освітній контент дисципліни	https://moodle.kpnpu.edu.ua/course/view.php?id=25640
Статус дисципліни	Обов'язкова
Обсяг дисципліни, кредити ЄКТС / години	5 кредитів ЄКТС / 150 год
Мова викладання	Українська
Форми навчання	Денна
	Академічна доброчесність. Очікується, що роботи здобувачів вищої освіти будуть їх оригінальними дослідженнями чи міркуваннями. Відсутність посилань на використані джерела, фабрикування джерел списування,

Політика дисципліни	втручання в роботу інших здобувачів становлять, але не обмежують приклади можливої академічної недоброчесності. Виявлення ознак академічної недоброчесності в письмовій роботі здобувача є підставою для її не зарахування викладачем, незалежно від масштабів плагиату чи обману. URL: https://drive.google.com/file/d/0B_EBvdN4dQSIMUozdmc2Ti0xY3MzMS1hbjlXLVVQSDZmNjU4/view?resourcekey=0-WAE6ceQZqhHelYoJoPZ3Kg Відвідування занять. Очікується, що всі здобувачі відвідають лекційні та практичні заняття курсу і мають інформувати викладача про неможливість відвідати заняття. У будь-якому випадку студенти зобов'язані дотримуватися термінів виконання усіх видів робіт, передбачених курсом. «Положення про організацію освітнього процесу в КПНУ імені Івана Огієнка» URL: https://drive.google.com/file/d/1ZbMN35h-7ZSJBBOVvL2bTCaLtRbcQA86/view Неформальна освіта. Визнання КПНУ ім. І. Огієнка результатів навчання, здобутих шляхом формальної або інформальної освіти регламентовано «Положенням про результатів навчання, здобутих шляхом формальної або інформальної освіти». URL: https://drive.google.com/file/d/19GCSM3y-K496gs8RQJp0mO9FiUJumB4T/view
Що будемо вивчати?	Предметом навчальної дисципліни є організація роботи закладів ресторанного господарства, що характеризується єдністю форм організації виробництва та обслуговування споживачів.
Чому це треба вивчати?	Метою викладання навчальної дисципліни «Організація ресторанного господарства» є: — формуванні у здобувачів навичок виконувати планувальні, організаційні та управлінські функції в процесі діяльності закладів ресторанного господарства; — набутті навичок у визначенні завдань діяльності закладів ресторанного господарства з організації виробництва продукції та обслуговування, раціональної організації праці; — набутті навичок з розробки технологічного процесу сервісного обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства; — набутті навичок розв'язання проблемних ситуацій у процесі обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства, організації діяльності щодо надання основних видів послуг у сфері ресторанного бізнесу. Завданнями дисципліни є теоретична та практична підготовка фахівців з таких питань: - основи організації закладів ресторанного господарства як ланки з надання послуг; - організації постачання закладів ресторанного господарства; - організація складського і тарного господарства; - особливості організації виробництва кулінарної продукції; - організація систем обслуговування у сфері ресторанного господарства: види, методи, форми; - організація обслуговування банкетів і прийомів; - організація обслуговування споживачів під час проведення спеціальних заходів, на транспорті, тощо; - організація обслуговування туристів у закладах ресторанного господарства; - раціональна організація праці в закладах ресторанного господарства.

Якими компетентностями можна оволодіти?	Інтегральна: Здатність комплексно розв'язувати складні професійні задачі та практичні проблеми у сфері туризму і рекреації як в процесі навчання, так і в процесі роботи, що передбачає застосування теорій і методів системи наук, які формують туризмознавство, і характеризуються комплексністю та невизначеністю умов. Загальні компетентності ЗК 09 Вміння виявляти, ставити і вирішувати проблеми. ЗК 13 Здатність планувати та управляти часом. ЗК 14 Здатність працювати в команді та автономно. Спеціальні (фахові) компетентності СК 15 Знання та розуміння предметної області та розуміння специфіки професійної діяльності. СК 16 Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. СК 22 Розуміння принципів, процесів і технологій організації.
Яких результатів навчання можна досягнути?	ПРН 06 Застосовувати у практичній діяльності принципи і методи організації та технології обслуговування туристів. ПРН 09 Організовувати процес обслуговування споживачів туристичних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки. ПРН 19 Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних знань. ПРН 20 Виявляти проблемні ситуації і пропонувати шляхи їх розв'язання. ПРН 21 Приймати обґрунтовані рішення та нести відповідальність за результати своєї професійної діяльності.
Зміст дисципліни	1 Організаційні основи роботи закладів ресторанного господарства. 1.1. Основи організації роботи закладів ресторанного господарства. 1.2. Організація постачання закладів ресторанного господарства. 1.3. Організація роботи складського, тарного та транспортного господарства. 1.4. Основи організації виробництва продукції у закладах ресторанного господарства. 2 Організація технологічних процесів ресторанних послуг 2. 1. Характеристика матеріально-технічної бази для організації обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства. 2.2. Основи технологічного процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства. 2.3. Організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування різних контингентів споживачів в закладах ресторанного господарства. 2.4. Організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування певного контингенту споживачів в закладах ресторанного господарства. 2.5. Спеціальні форми обслуговування, які використовуються в закладах ресторанного господарства. 2.6. Раціональна організація праці у закладах ресторанного господарства.
Методи навчання	Класичні та інтерактивні методи подання навчального матеріалу та забезпечення високого рівня його засвоєння студентами.
Інформаційне забезпечення	Основна 1. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства: навч. посіб. Вид. 3-є. Київ: Центр учбової літератури, 2021. 280 с. 2. Архіпов В. В. Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю продукції: навч. посіб. Київ: Центр учбової літератури, 2021. 382 с.

	3. Організація готельно-ресторанного господарства: нач.посіб. Ковешніков В.С., Матвієнко А.Т., Разметова О.Г. Ліра-К, 2021. 564 с. 4. Брич В.Я. Організація готельно-ресторанного господарства: нач.посіб. Ліра-К, 2020. 484 с. 5. Організація готельного господарства: нач.посіб. Галасюк С.С., Нездоймінов С.Г. Ліра-К, 2024. 166 с. 6. М. Мальська. Ресторанна справа. Технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика). Київ: Центр учбової літератури, 2021. 304 с. Допоміжна: 7. Заклади ресторанного господарства. Класифікація: ДСТУ 4281:2004 (затв. Держспоживстандарт України від 01.07.04). 8. Правила роботи закладів (підприємств) громадського харчування (Наказ № 219 від 24. 07. 2002 р. Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України). 9. Архіпов В. В. Організація виробництва на підприємствах ресторанного господарства : підр. Київ: Вища школа, 2018. 346 с. 10. Архіпов В. В. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: навч. посіб. Київ: Центр учбової літератури, 2019. 340 с. 11. Організація в ресторанному господарстві (виробництво): підр./ О.Ю. Давидова, Н.В. Полстяна. Харків: Видавництво Іванченка І.С., 2017. 331с. 12. Послуги туристичні. Класифікація готелів. ДСТУ 4269:2003 Прийнято та надано чинності: наказ Держспоживстандарту України від 23 грудня 2003 р. № 225. Чинний від 2004-07-01 13. Рекомендовані норми технічного оснащення закладів громадського харчування: Наказ Міністерства економіки та з питань Європейської інтеграції України від 03.01.2003 р., № 2. 14. Веселовська Т.Є. Використання енергоефективного обладнання і технологій в закладах ресторанного господарства. <i>Проблеми, пріоритети та перспективи сталого розвитку в XXI столітті</i>: зб. матеріалів XV Міжнар. наук.-практ. конф. КПНУ ім. І. Огієнка. Кам'янець-Подільський: Видавець Ковальчук О.В., 2023. С. 215- 220. 15. Розвиток готельно-ресторанної індустрії Кам'янця-Подільського на початку XXI ст. Веселовська Т.Є., Хоптяр А.Ю. <i>Економіка та суспільство</i>. Готельно-ресторанна справа. Видавничий дім «Гельветика». Вип. 57 / 2023. DOI: https://doi.org/10.32782/2524-0072/2023-57-11 16. Веселовська Т.Є. Вплив війни на реструктуризацію готельно-ресторанних послуг в Україні. <i>Академічні візії. Соціальні та поведінкові науки</i>. 2024. №31. URL:https://www.academy-vision.org/index.php/av/article/view/1153 17. Веселовська Т.Є. Вплив війни на ціноутворення та споживчу поведінку в готельно-ресторанній сфері України. <i>Академічні візії. Соціальні та поведінкові науки</i>. 2024. №32. URL: https://academy-vision.org/index.php/av/article/view/1200/1071
Обсяг дисципліни: види занять та години	Лекційні заняття: 30 год. Практичні заняття: 30 год.

	Самостійна робота: 90 год. Всього 150 год.			
Система оцінювання результатів навчання	Система контролю знань включає в себе поточний та підсумковий контроль знань здобувачів. Зазначені форми контролю організовуються так, щоб стимулювати ефективну самостійну роботу здобувачів протягом семестру і забезпечити об'єктивне оцінювання їхніх знань. Завданням поточного контролю є перевірка розуміння та засвоєння певного матеріалу, умінь самостійно опрацьовувати теоретичний та практичний матеріал, здатності осмислити зміст теми чи розділу, умінь публічно чи письмово представити певний матеріал (презентація). Об'єктами поточного контролю знань здобувача вищої освіти є: – систематичність та активність роботи протягом семестру; – виконання завдань для самостійного опрацювання; – виконання завдань модульного контролю. Видом підсумкового контролю навчальної дисципліни є екзамен.			
Критерії та норми оцінювання знань, умінь і навичок студентів	Розподіл балів для дисциплін, видом підсумкового контролю яких є екзамен			
	Поточний і модульний контроль (60 балів)			Екзамен
	Поточний контроль	МКР	Самостій на робота	
	20	30	10	40
				Сума
				100
Поточний контроль проводиться з метою перевірки рівня підготовки здобувачів вищої освіти за визначеною темою; забезпечення зворотного зв'язку між викладачем та здобувачами вищої освіти, управління навчальною мотивацією здобувачів. Поточна успішність на навчальних заняттях оцінюється за 12-бальною шкалою. Здобувач вищої освіти, знання, уміння і навички якого на навчальних заняттях за 12-бальною шкалою оцінено від 1 до 3 балів, вважається таким, що недостатньо підготувався до цих занять і має академічну заборгованість за результатами поточного контролю. Поточну заборгованість, пов'язану з непідготовленістю або недостатньою підготовленістю до навчальних занять, здобувач вищої освіти повинен ліквідувати. За ліквідацію поточної заборгованості нараховуються бали середнього (4, 5, 6), достатнього (7, 8, 9) та високого рівня (10, 11, 12). Пропущені заняття здобувач вищої освіти має обов'язково відпрацювати. За відпрацьовані лекційні заняття оцінки не ставляться, за практичні заняття нараховуються бали середнього (4, 5, 6), достатнього (7, 8, 9) та високого рівня (10, 11, 12). Оцінювання на навчальних заняттях переводяться у 20-бальну систему у наступному порядку: (Сер. бал.х 0,05 +0,4) х 20 Критерії оцінювання знань, умінь і навичок студентів на навчальних заняттях				
Рівні навчальних досягнень	Оцінка в балах (за 12-бальною шкалою)	Критерії оцінювання		
Початковий (понятійний)	1	Студент володіє навчальним матеріалом дисципліни на рівні засвоєння окремих термінів; відповідає на запитання, які потребують відповіді «так» або «ні».		
	2	Студент недостатньо усвідомлює мету		

			навчально-пізнавальної діяльності; робить спробу знайти способи дій, розповісти суть заданого, проте відповідає лише за допомогою викладача на рівні «так» або «ні»; може самостійно знайти в підручнику відповідь.
		3	Студент намагається аналізувати на основі елементарних знань і навичок; виявляє окремі закономірності; робить спроби виконання вправ і завдань репродуктивного характеру; за допомогою викладача виконує прості вправи за готовим алгоритмом.
	Середній (репродуктивний)	4	Студент володіє найпростішими знаннями; здатний виконати вправи і завдання за зразком; орієнтується в термінах, поняттях, визначеннях; самостійне опрацювання навчального матеріалу викликає значні труднощі.
		5	Студент розуміє суть навчальної дисципліни; може дати визначення окремих понять, категорій (однак з окремими помилками); вміє працювати з підручником; вміє самостійно опрацьовувати частину навчального матеріалу; виконує прості вправи і завдання за алгоритмом, але окремі висновки є нелогічними та непослідовними.
		6	Студент розуміє основні положення навчального матеріалу; може поверхнево аналізувати явища у сфері гостинності; робить певні висновки: відповідь може бути правильною, проте недостатньо осмисленою; самостійно відтворює більшу частину матеріалу; вміє застосовувати знання під час виконання вправ і завдань за алгоритмом; вміє послуговуватися додатковими джерелами.
	Достатній (алгоритмічно-дієвий)	7	Студент логічно і правильно відтворює навчальний матеріал; оперує базовими поняттями; встановлює причинно-наслідкові зв'язки між ними; вміє наводити приклади на підтвердження певних думок; застосовувати теоретичні знання в стандартних ситуаціях; самостійно користуватися додатковими джерелами; правильно використовувати термінологію; складати таблиці, схеми, діаграми, карти, картосхеми.
		8	Знання студента досить повні: студент вільно застосовує вивчений матеріал у стандартних ситуаціях; вміє аналізувати, робити висновки; відповідь логічна, повна, обґрунтована, однак з окремими неточностями; вміє самостійно працювати; може підготувати повідомлення і обґрунтувати його положення.
		9	Студент вільно володіє вивченим матеріалом; застосовує знання в дещо змінених ситуаціях; вміє аналізувати і систематизувати інформацію; робить аналітичні висновки; використовує докази у власній аргументації; чітко тлумачить поняття, категорії; може самостійно опрацьовувати матеріал; має сформовані типові навички.

	Високий (творчо-п рофесійн ий)	10	Студент володіє глибокими і міцними знаннями та використовує їх у нестандартних ситуаціях; робить аргументовані висновки; практично оцінює сучасний стан галузі; може сприймати іншу позицію як альтернативну; знає суміжні дисципліни; використовує знання, аналізуючи різні явища, процеси, які відбуваються в галузі.
		11	Студент володіє узагальненими знаннями з навчальної дисципліни; аргументовано використовує здобуті знання в нестандартних ситуаціях; вміє знаходити джерела інформації та аналізувати їх; ставити і розв'язувати проблеми; застосовувати вивчений матеріал для власних аргументованих суджень у практичній діяльності (диспути, круглі столи тощо); спроможний за допомогою викладача підготувати виступ на студентську наукову конференцію; самостійно вивчити матеріал; визначити програму своєї пізнавальної діяльності; оцінювати різноманітні явища, процеси в рекреації.
		12	Студент має глибокі, системні, дієві знання; виявляє неординарні творчі здібності в навчальній діяльності; використовує широкий арсенал засобів для обґрунтування та доведення своєї думки; розв'язує складні завдання та проблемні ситуації; схильний до системно-наукового аналізу та прогнозу явищ, процесів; вміє ставити і розв'язувати проблеми; вміє самостійно здобувати і використовувати інформацію; займається науково-дослідною роботою; логічно та творчо викладає матеріал в усній та письмовій формі; розвиває свої здібності й схильності; використовує різноманітні джерела інформації; моделює ситуації в нестандартних умовах; спроможний за допомогою викладача підготувати виступ на студентську наукову конференцію.
	Критерії оцінювання модульної контрольної роботи при семестровому контролі екзамен		
	Шкала ECT S	Бали	Критерії оцінювання
	«відмінно»	30-27 бали	Здобувач вищої освіти у відповідях на варіант МКР демонструє глибокі знання та повною мірою володіє матеріалом, що дозволяє виявляти розуміння змісту предмету, його основних положень, категоріального апарату тощо, може обґрунтовувати свої судження, аргументуючи правильну відповідь, логічно та послідовно формулює текст відповідей на поставлені завдання
	«добре»	26-22	Результати відповідей здобувача вищої освіти на варіант МКР відповідають тим самим вимогам, що й для оцінки «відмінно», але при цьому здобувач допускає певні неточності та незначні помилки. Здобувач володіє матеріалом, правильно відповідаючи на поставлені

		завдання, логічно формулює відповіді, намагаючись аргументувати їх
«задові льн о»	21-18	Відповіді здобувача вищої освіти на варіант МКР дозволяють виявити знання і розуміння основних положень предмета, певне володіння категоріальним апаратом, проте характеризуються фрагментарністю, відсутністю повноти та аргументованості. Здобувач допускає помилки при відповідях на питання МКР, не вміє достатньо обґрунтувати свої судження.
«неза дові льно »	17 і менш е балів	Відповіді здобувача вищої освіти на варіант МКР не виявили знань та розуміння основних положень предмета, що спричинило значну кількість помилок або, взагалі, повну/часткову відсутність відповідей. Здобувач не вміє логічно побудувати відповідь, обґрунтовувати свої судження, плутається у розумінні категоріального апарату тощо.
Критерії оцінювання самостійної роботи здійснюється у межах 10 балів за модуль. Робота оцінюється в 9-10 балів, якщо: результат виконання завдання самостійної роботи дає чітке розуміння того, що здобувач засвоїв відповідний теоретичний матеріал та набув належних практичних навик; при виконанні завдання простежується індивідуальний підхід та використання технік креативності; здобувачем надана аргументація власної думки; при виконанні завдання використана не тільки основна, але й додаткова література та інформаційні джерела; оформлення роботи відповідає заявленим вимогам. Робота оцінюється в 7-8 балів, якщо: результат виконання завдання демонструє загальну засвоєність теоретичного матеріалу з боку здобувача та вміння у ньому орієнтуватися; чітка аргументація власної думки; використання основної та додаткової літератури при виконанні завдання; розкриття предмету дослідження не у повній мірі та наявність несуттєвих помилок при оформленні. Робота оцінюється в 5-6 балів, якщо: результат виконання завдання демонструє недостатній рівень засвоєння здобувачем теоретичного матеріалу; слабка аргументація власної точки зору; поверхнєве використання основної літератури; розкриття предмету дослідження не у повній мірі та наявність суттєвих помилок при оформленні. Робота оцінюється в 3-4 бали, якщо: недостатнє розкриття предмету дослідження; завдання виконане з суттєвими помилками як щодо змісту, так й оформлення результатів; відсутність належного розуміння теоретичного матеріалу; аргументація власної думки є слабкою; низький рівень використання передбаченої курсом літератури. Робота оцінюється в 0-2 бали, якщо: робота є плагіатом, тобто коли автор скористається нечесним шляхом представлення чужих думок власними. Критерії оцінювання відповіді на екзамені Діапазон балів на іспиті від 0 (мінімально) до 40 (максимально): 36 – 40 балів – «відмінно» виставляється здобувачу, який при розкритті питань дав відповідь повну, правильну, повна, логічно викладену. Відповідь свідчить про системні, міцні знання в обсязі та в межах вимог навчальної програми. Уміє самостійно аналізувати, оцінювати, узагальнювати опанований матеріал, самостійно керуватися джерелами інформації, приймати рішення. Має місце власний аналіз розглядуваного питання, наведені приклади. 30 – 35 балів – «добре» виставляється здобувачу, який показав міцні знання теоретичних понять, але допустив кілька незначних неточностей, що не впливають на якість відповіді. Відповідь повна, логічна, достатня.		

Властивість названа, але розкрита неповністю, або навпаки: розкрита, але не названа. Немає визначення або не вказано окремої властивості, що істотно суті розкриття питання на міняє. Відповідь свідчить про те, що здобувач добре володіє вивченим матеріалом, застосовує знання в стандартних ситуаціях, уміє аналізувати і систематизувати інформацію.

24 – 29 балів – «задовільно» виставляється здобувачу, який при розкритті питання показав знання лише основного матеріалу, допускає неточності, не розкриває суті названих теоретичних понять. У відповіді відтворено основний навчальний матеріал. Здобувач здатний з помилками й неточностями дати визначення понять, явищ, процесів тощо.

0 – 23 балів – «незадовільно» виставляється здобувачу, який не знає значної частини матеріалу, допускає суттєві неточності при викладі теоретичного матеріалу, розкриває зовсім інші поняття, що не подані у питанні. Мають місце виправлення, помарки, замальовування.

Оцінювання навчальних досягнень здобувачів з навчальної дисципліни здійснюється відповідно до таблиці відповідності шкал оцінювання навчальних досягнень здобувачів вищої освіти:

Таблиця відповідності шкал оцінювання навчальних досягнень здобувачів вищої освіти

Рейтинг ова оцінка з навчальної дисципліни	Оцінка за шкалою ECTS	Екзаменац ійна оцінка за національною шкалою	Національ на заліков оцінка
90-100 і більше	A (відмінно)	відмінно	зараховано
82-89	B (дуже добре)	добре	
75-81	C (добре)		
67-74	D (задовільно)	задовільно	
60-66	E (достатньо)		
35-59	FX (незадовільно з можливістю повторного складання)	незадовільн о	не зараховано
34 і менше	F (незадовільно з обов'язковим проведенням додаткової роботи щодо вивчення навчального матеріалу кредитного модуля)		

Умови визначення успішного засвоєння освітнього компоненту «Організація ресторанного господарства»:

- кредити присвоюються здобувачам вищої освіти після завершення навчальної дисципліни та успішного оцінювання досягнутих ними результатів навчання;

- критерієм успішного проходження здобувачем вищої освіти оцінювання результатів навчання є досягнення ним мінімального порогового рівня оцінок за кожним запланованим результатом навчання освітнього компоненту та мінімального порогового рівня оцінки за освітнім

	компонентом загалом, яких складає 60% від максимально можливої кількості балів, визначеної відповідними нормативними документами Університету; - здобувачам вищої освіти, які за результатами підсумкового контролю отримали незадовільну оцінку, дозволяють ліквідувати академічну заборгованість після належної підготовки; - ліквідацію академічної заборгованості за результатами семестрового контролю дозволяють до початку наступного семестру в час, визначений графіком ліквідації академічної заборгованості, та допускають не більше двох разів: перший раз – викладачеві, другий – комісії, яку створюють за розпорядженням декана факультету. - за неуспішного проходження оцінювання результатів навчання за освітнім компонентом кредити здобувачу вищої освіти не присвоюють. В умовах застосування дистанційних технологій навчання організація поточного і семестрового контролю відбувається відповідно до «Порядку організації поточного та семестрового контролю із застосуванням дистанційних технологій навчання в Кам'янець-Подільському національному університеті імені Івана Огієнка (зі змінами)» https://drive.google.com/file/d/15qM6nA_NtvOZxOYz4Hzc8DZNgnAiL_z/view
Локація	Згідно з розкладом, лабораторія організації ресторанного господарства та барної справи https://kpnu.edu.ua/rozklad-zaniat/