



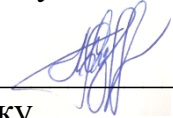
Кафедра туризму та економіки підприємства

«ЗАТВЕРДЖЕНО»

завідувач кафедри туризму та економіки
підприємства

Людмила БЕЗУГЛА

«17» листопада 2025 року



РОБОЧА ПРОГРАМА
НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
«СТОЛОВИЙ ЕТИКЕТ»

Галузь знань
Спеціальність

Рівень вищої освіти
Освітньо-професійна програма

Спеціалізації

Статус

Загальний обсяг

Форма підсумкового контролю

Термін викладання

Мова викладання

J Транспорт та послуги

J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг

J3 Туризм та рекреація

Перший (бакалаврський)

«Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»,
«Туризм»

-

Вибіркова

4 кредити ЄКТС (120 годин)

Диференційований залік

4-й семестр, 8 чверть

українська

Викладач: к.держ.упр., доцент Захарова С.Г.

Пролонговано: на 20__/20__ н.р. _____ (_____) «__» ____ 20__ р.
(підпис, ПІБ, дата)

на 20__/20__ н.р. _____ (_____) «__» ____ 20__ р.
(підпис, ПІБ, дата)

Робоча програма навчальної дисципліни «Столовий етикет» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти спеціальностей J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг та J3 Туризм та рекреація, ОПП «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг», «Туризм» фінансово-економічного факультету. Нац. техн. ун-т. «Дніпровська політехніка», каф. туризму та економіки підприємства. Дніпро: НТУ «ДП», 2025. 14 с.

Розробниця:

Захарова Світлана Геннадіївна – к.держ.упр., доцент, доцент кафедри туризму та економіки підприємства.

Робоча програма регламентує:

- мету дисципліни;
- дисциплінарні результати навчання, сформовані на основі трансформації очікуваних результатів навчання освітньої програми;
- базові дисципліни;
- обсяг і розподіл за формами організації освітнього процесу та видами навчальних занять;
- програму дисципліни (тематичний план за видами навчальних занять);
- алгоритм оцінювання рівня досягнення дисциплінарних результатів навчання (шкали, засоби, процедури та критерії оцінювання);
- інструменти, обладнання та програмне забезпечення;
- рекомендовані джерела інформації.

Робоча програма призначена для реалізації компетентнісного підходу під час планування освітнього процесу, викладання дисципліни, підготовки здобувачів до контрольних заходів, контролю провадження освітньої діяльності, внутрішнього та зовнішнього контролю забезпечення якості вищої освіти.

Погоджено рішенням об'єднаної науково-методичної комісії спеціальностей J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг і J3 Туризм та рекреація (протокол №3 від 17.11.2025 р.).

ЗМІСТ

1. МЕТА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ	4
2. ОЧІКУВАНІ ДИСЦИПЛІНАРНІ РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ	4
3. БАЗОВІ ДИСЦИПЛІНИ	4
4. ОБСЯГ І РОЗПОДІЛ ЗА ФОРМАМИ ОРГАНІЗАЦІЇ ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ ТА ВИДАМИ НАВЧАЛЬНИХ ЗАНЯТЬ	4
5. ПРОГРАМА ДИСЦИПЛІНИ ЗА ВИДАМИ НАВЧАЛЬНИХ ЗАНЯТЬ	5
6. ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ	7
6.1. Шкали	7
6.2. Засоби та процедури	7
6.3. Критерії	8
7. ІНСТРУМЕНТИ, ОБЛАДНАННЯ ТА ПРОГРАМНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ	11
8. РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ	11

1. МЕТА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Мета дисципліни – полягає в оволодінні студентами знаннями про основи етики та культури харчування у формуванні загального уявлення про місце і значення харчування та культури харчування у світовому та національному культурно-історичному процесі, а також вивчення етикету гостинності та культури сервірування і декорування столу.

Реалізація мети вимагає трансформації програмних результатів навчання в дисциплінарні та адекватний відбір змісту навчальної дисципліни за цим критерієм.

2. ОЧІКУВАНІ ДИСЦИПЛІНАРНІ РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ

Шифр ДРН	Дисциплінарні результати навчання (ДРН)
	Зміст
ДРН1	Знати та розуміти історичні передумови формування культури харчування, етики та етикету, національні й міжнародні традиції столового етикету.
ДРН2	Орієнтуватися в асортименті та призначенні посуду і столових приборів, застосовувати правила сервірування для різних видів прийомів і форматів обслуговування.
ДРН3	Розуміти принципи естетичного оформлення кулінарної та кондитерської продукції, сервірування столів, композиції та колористики.
ДРН4	Знати норми культури поведінки за столом, правила користування столовими приборами, подачі страв і напоїв, а також основи еногастрономії.
ДРН5	Розуміти особливості столового етикету під час домашніх застіль, ділових зустрічей, прийомів і бенкетів, вміти вирішувати типові комунікативні ситуації за столом.

3. БАЗОВІ ДИСЦИПЛІНИ

Дисципліна викладається в 4-му семестрі відповідно до навчального плану, є вибірковою, тому додаткових вимог до базових дисциплін не встановлюється. Міждисциплінарні зв'язки: вивчення курсу ґрунтується на знаннях, отриманих з вивчених дисциплін за попереднім рівнем освіти.

4. ОБСЯГ І РОЗПОДІЛ ЗА ФОРМАМИ ОРГАНІЗАЦІЇ ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ ТА ВИДАМИ НАВЧАЛЬНИХ ЗАНЯТЬ

Вид навчальних занять	Розподіл за формами навчання, години					
	денна			заочна		
	обсяг	аудиторні заняття	самостійна робота	обсяг	аудиторні заняття	самостійна робота
лекційні	50	14	36	50	6	44
практичні	70	21	49	70	4	66
РАЗОМ	120	35	85	120	12	110

5. ПРОГРАМА ДИСЦИПЛІНИ ЗА ВИДАМИ НАВЧАЛЬНИХ ЗАНЯТЬ

Шифри ДРН	Види та тематика навчальних занять	Обсяг складових, години
	ЛЕКЦІЇ	50
ДРН1	Тема 1. Ретроспективний аналіз розвитку понять культури, етики та етикету. Поняття про етикет, етику. Розвиток етичних норм харчування у країнах світу з давніх часів до сучасності. Розвиток етичних норм на території України з давніх часів до сучасності. Традиції та культура харчування народів світу. Історико-культурні особливості етикету харчування. Особливості етикету та культури харчування країн світу.	6
ДРН1 ДРН3 ДРН4 ДРН5	Тема 2. Вимоги до естетичного оформлення кулінарної та кондитерської продукції, сервірування столів. Значення естетичного оформлення страв. Основні принципи оформлення страв. Особливості оформлення та подавання кулінарної продукції. Естетичні вимоги до оформлення борошняних і кондитерських виробів. Естетичні вимоги до сервірування столів і деталей сервірування. Поняття про композицію. Види композиції. Засоби композиції. Колорит. Поняття про гармонію. Використання орнаменту при оформленні готової продукції. Фізіологічна і психологічна дія кольорів на людину. Вплив кольорів на почуття. Відомості про кольорову перевагу залежно від характеру людини. Фактори, що впливають на сприймання кольорів.	7
ДРН1 ДРН2 ДРН3 ДРН4 ДРН5	Тема 3. Характеристика та асортимент посуду, посуд для сервірування столу. Скляний, порцеляновий, фаянсовий, металевий, керамічний посуд, вимоги до посуду. Посуд для виробничих приміщень. Види сервірування. Сервірування сніданків, обідів, вечерь, бенкетів. Столовий етикет. Організація і технологія повсякденного обслуговування у закладах ресторанного господарства. Повне обслуговування офіціантами. Порядок і методи подачі блюд. Мистецтво сервірування столу. Теорія мистецтва сервірування столу: історичний та сучасний аспект. Види сервірування столу. Види посуду для сервірування столу. Теорії щодо технік складання серветок та декорування святкового столу.	8
ДРН1 ДРН2 ДРН3 ДРН4 ДРН5	Тема 4. Алкогольні та безалкогольні напої, їх класифікація. Форми і методи обслуговування при повному та частковому обслуговуванні офіціантами. Порядок і види подачі алкогольних напоїв. Декантування вина. Аперетиви та дигестиви. Скляний та кришталевий посуд для подачі алкогольних та безалкогольних напоїв. Еногастрономія. Основні правила еногастрономії. Культура поведінки за столом. Правила поведінки за столом. Правила користування столовими приборами та види сервірувань. Спілкування за столом.	8
ДРН1 ДРН2 ДРН3 ДРН4 ДРН5	Тема 5. Гостинність та етикет домашнього застілля. Знання етикету гостинності та культури домашнього застілля. Правила поведінки за столом та етикету споживання їжі та вживання напоїв (алкоголю).	7

Шифри ДРН	Види та тематика навчальних занять	Обсяг складових, години
ДРН1 ДРН2 ДРН3 ДРН4 ДРН5	Тема 6. Культура ділового харчування. Проведення ділових зустрічей, прийомів, бенкетів. Ділові обіди та інші формати ділових їж (сніданок, ланч, вечеря). Організація ділових зустрічей та прийомів. Ділові прийоми та етикет за столом. Етикет неформального ділового спілкування. Характер неформального ділового спілкування. Етикет за столом (правила коректної поведінки під час їжі та спілкування за столом). Вирішення проблемних питань, які можуть виникнути під час неформального ділового спілкування за столом.	7
ДРН1 ДРН2 ДРН3 ДРН4 ДРН5	Тема 7. Етикет і культура поведінки обслуговуючого персоналу підприємств ресторанного господарства. Поняття про етикет та культуру поведінки працівників ресторанного господарства. Суть професійної етики. Професійна поведінка працівника з урахуванням індивідуально-психологічних особливостей. Професійний етикет кухара, кондитера, офіціанта, бармена. Професійний та службовий етикет. Культура мовлення. Основи етикетного спілкування. Естетичні вимоги до зовнішнього вигляду працівників ресторанного господарства. Виробничий одяг для кухара, кондитера, офіціанта, бармена. Формений одяг працівників торговельної зали. Вимоги до форменого одягу та зачісок і використання косметичних засобів.	7
	ПРАКТИЧНІ ЗАНЯТТЯ	70
ДРН1 ДРН2 ДРН3 ДРН4 ДРН5	Тема 1. Розвиток етичних норм на території України і світі з давніх часів до сучасності. Особливості етикету та культури харчування країн світу. Відмінності столового етикету для країн Азії, Європи, Америки.	7
	Тема 2. Основні принципи оформлення страв. Особливості оформлення та подавання кулінарної продукції.	7
	Тема 3. Характеристика та асортимент посуду, посуд для сервірування столу. Види сервірування.	7
	Тема 4. Техніки складання серветок та декорування святкового столу.	7
	Тема 5. Порядок і види подачі алкогольних напоїв. Види посуду для подачі алкогольних та безалкогольних напоїв.	7
	Тема 6. Основні правила еногастрономії. Сполучуваність блюд та алкогольних напоїв. Культура поведінки за столом. Заборони за столом.	7
	Тема 7. Форми і методи обслуговування при повному і частковому обслуговуванні офіціантами. Правила користування столовими приборами та види сервірувань. Спілкування за столом.	7
	Тема 8. Етикет гостинності та культура домашнього застілля в Україні.	7
	Тема 9. Культура ділового харчування. Неформальне ділове спілкування за столом.	7
	Тема 10. Вимоги до зовнішнього вигляду та культури поведінки обслуговуючого персоналу підприємств ресторанного господарства.	7
РАЗОМ		120

6. ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ

Оцінювання досягнень здобувачів здійснюється за допомогою прозорих процедур, що ґрунтуються на об'єктивних критеріях відповідно до Положення університету «Про оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти», <http://surl.li/bgpuz>. Досягнутий рівень компетентностей відносно очікуваних, що ідентифікований під час контрольних заходів, відображає реальний результат навчання здобувача за дисципліною.

6.1. Шкали

Оцінювання навчальних досягнень здобувачів НТУ «ДП» здійснюється за рейтинговою (100-бальною) та інституційною шкалами. Остання необхідна (за офіційною відсутністю національної шкали) для конвертації (переведення) оцінок мобільних здобувачів.

Шкали оцінювання навчальних досягнень здобувачів НТУ «ДП»

Рейтингова	Інституційна
90-100	відмінно / Excellent
74-89	добре / Good
60-73	задовільно / Satisfactory
0-59	незадовільно / Fail

Кредити навчальної дисципліни зараховуються, якщо здобувач отримав підсумкову оцінку не менше 60-ти балів. Нижча оцінка вважається академічною заборгованістю, що підлягає ліквідації відповідно до Положення про організацію освітнього процесу НТУ «ДП».

6.2. Засоби та процедури

Зміст засобів діагностики спрямовано на контроль рівня сформованості знань, умінь/навичок, комунікації, відповідальності та автономії здобувача за вимогами НРК до 6-го кваліфікаційного рівня під час демонстрації регламентованих робочою програмою результатів навчання.

Здобувач на контрольних заходах має виконувати завдання, орієнтовані на демонстрацію дисциплінарних результатів навчання.

Засоби діагностики, що надаються здобувачам на контрольних заходах у вигляді завдань для поточного та підсумкового контролю, формуються шляхом конкретизації вихідних даних та способу демонстрації дисциплінарних результатів навчання. Засоби діагностики (контрольні завдання) для поточного та підсумкового контролю дисципліни затверджуються кафедрою.

Види засобів діагностики та процедур оцінювання для поточного та підсумкового контролю дисципліни подано нижче.

Засоби діагностики та процедури оцінювання

ПОТОЧНИЙ КОНТРОЛЬ			ПІДСУМКОВИЙ КОНТРОЛЬ	
навчальне заняття	засоби діагностики	процедури	засоби діагностики	процедури
лекції	контрольні завдання	виконання завдань під час лекцій	комплексна контрольна робота (ККР)	визначення сумарного результату поточних контролів
практичні	контрольні завдання	виконання завдань під час практичних занять		виконання ККР під час диференційованого заліку за бажанням здобувача
	індивідуальне завдання	виконання завдань під час самостійної роботи		

Під час поточного контролю лекційні заняття оцінюються шляхом визначення якості виконання контрольних конкретизованих завдань. Практичні заняття оцінюються якістю виконання контрольних та індивідуальних завдань.

За наявності рівня результатів поточних контролів з усіх видів навчальних занять не менше 60 балів, підсумковий контроль здійснюється без участі здобувача шляхом визначення сумарного результату поточних оцінок.

Незалежно від результатів поточного контролю кожен здобувач під час диференційованого заліку має право виконувати ККР, яка містить завдання, що охоплюють ключові дисциплінарні результати навчання.

Кількість конкретизованих завдань ККР повинна відповідати відведеному часу на виконання. Кількість варіантів ККР має забезпечити індивідуалізацію завдання.

Значення оцінки за виконання ККР визначається оцінкою складових (конкретизованих завдань) і є остаточним.

6.3. Критерії

Реальні результати навчання здобувача ідентифікуються та вимірюються відносно очікуваних під час контрольних заходів за допомогою критеріїв, що описують дії студента для демонстрації досягнення результатів навчання.

Для оцінювання виконання контрольних завдань під час поточного контролю лекційних і практичних занять в якості критерію використовується коефіцієнт засвоєння, що автоматично адаптує показник оцінки до рейтингової шкали:

$$O_i = 100 a/m,$$

де, a – число правильних відповідей або виконаних суттєвих операцій відповідно до еталону рішення; m – загальна кількість запитань або суттєвих операцій еталону.

Індивідуальні завдання та комплексні контрольні роботи оцінюються експертно за допомогою критеріїв, що характеризують співвідношення вимог до рівня компетентностей і показників оцінки за рейтинговою шкалою.

Зміст критеріїв спирається на компетентнісні характеристики, визначені НРК для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти (подано нижче).

**Загальні критерії досягнення результатів навчання
для 6-го кваліфікаційного рівня за НРК**

Опис кваліфікаційного рівня	Вимоги до знань, умінь/навичок, комунікації, відповідальності і автономії	Показник оцінки
Знання		
- спеціалізовані концептуальні знання, що включають сучасні наукові здобутки у сфері професійної діяльності або галузі знань і є основою для оригінального мислення та проведення досліджень, критичне осмислення проблем у галузі та на межі галузей знань	Відповідь відмінна – правильна, обґрунтована, осмислена. Характеризує наявність: – спеціалізованих концептуальних знань на рівні новітніх досягнень; – критичне осмислення проблем у навчанні та/або професійній діяльності та на межі предметних галузей	95-100
	Відповідь містить не грубі помилки або описки	90-94
	Відповідь правильна, але має певні неточності	85-89
	Відповідь правильна, але має певні неточності й недостатньо обґрунтована	80-84
	Відповідь правильна, але має певні неточності, недостатньо обґрунтована та осмислена	74-79
	Відповідь фрагментарна	70-73
	Відповідь демонструє нечіткі уявлення студента про об'єкт вивчення	65-69
	Рівень знань мінімально задовільний	60-64
	Рівень знань незадовільний	<60
Уміння/навички		
- спеціалізовані уміння/навички розв'язання проблем, необхідні для проведення досліджень та/або провадження інноваційної діяльності з метою розвитку нових знань та процедур; - здатність інтегрувати знання та розв'язувати складні задачі у широких або мультидисциплінарних контекстах; - здатність розв'язувати проблеми у нових або незнайомих середовищах за наявності неповної або обмеженої	Відповідь характеризує уміння: – виявляти проблеми; – формулювати гіпотези; – розв'язувати проблеми; – оновлювати знання; – інтегрувати знання; – провадити інноваційну діяльність; – провадити наукову діяльність	95-100
	Відповідь характеризує уміння/навички застосовувати знання в практичній діяльності з не грубими помилками	90-94
	Відповідь характеризує уміння/навички застосовувати знання в практичній діяльності, але має певні неточності при реалізації однієї вимоги	85-89
	Відповідь характеризує уміння/навички застосовувати знання в практичній діяльності, але має певні неточності при реалізації двох вимог	80-84
	Відповідь характеризує уміння/навички застосовувати знання в практичній діяльності, але має певні неточності при реалізації трьох вимог	74-79
	Відповідь характеризує уміння/навички застосовувати знання в практичній діяльності, але має певні неточності при реалізації чотирьох вимог	70-73
	Відповідь характеризує уміння/навички застосовувати знання в практичній діяльності при виконанні завдань за зразком	65-69

Опис кваліфікаційного рівня	Вимоги до знань, умінь/навичок, комунікації, відповідальності і автономії	Показник оцінки
інформації з урахуванням аспектів соціальної та етичної відповідальності	Відповідь характеризує уміння/навички застосовувати знання при виконанні завдань за зразком, але з неточностями	60-64
	Рівень умінь/навичок незадовільний	<60
Комунікація		
- зрозуміле і недвозначне донесення власних знань, висновків та аргументації до фахівців і нефахівців, зокрема до осіб, які навчаються	Зрозумілість відповіді (доповіді). <i>Мова:</i> правильна; чиста; ясна; точна; логічна; виразна; лаконічна. <i>Комунікаційна стратегія:</i> – послідовний і несуперечливий розвиток думки; – наявність логічних власних суджень; – доречна аргументації та її відповідність відстоюваним положенням; – правильна структура відповіді (доповіді); – правильність відповідей на запитання; – доречна техніка відповідей на запитання; – здатність робити висновки та формулювати пропозиції; – використання іноземних мов у професійній діяльності	95-100
	Достатня зрозумілість відповіді (доповіді) та доречна комунікаційна стратегія з незначними хибами	90-94
	Добра зрозумілість відповіді (доповіді) та доречна комунікаційна стратегія (сумарно не реалізовано три вимоги)	85-89
	Добра зрозумілість відповіді (доповіді) та доречна комунікаційна стратегія (сумарно не реалізовано чотири вимоги)	80-84
	Добра зрозумілість відповіді (доповіді) та доречна комунікаційна стратегія (сумарно не реалізовано п'ять вимог)	74-79
	Задовільна зрозумілість відповіді (доповіді) та доречна комунікаційна стратегія (сумарно не реалізовано сім вимог)	70-73
	Задовільна зрозумілість відповіді (доповіді) та комунікаційна стратегія з хибами (сумарно не реалізовано дев'ять вимог)	65-69
	Задовільна зрозумілість відповіді (доповіді) та комунікаційна стратегія з хибами (сумарно не реалізовано 10 вимог)	60-64
	Рівень комунікації незадовільний	<60
Відповідальність і автономія		
- управління робочими або навчальними процесами, які є складними, непередбачуваними та потребують нових стратегічних підходів;	Відмінне володіння компетенціями: – використання принципів та методів організації діяльності команди; – ефективний розподіл повноважень в структурі команди; – підтримка врівноважених стосунків з членами команди (відповідальність за взаємовідносини); – стресовитривалість; – саморегуляція;	95-100

Опис кваліфікаційного рівня	Вимоги до знань, умінь/навичок, комунікації, відповідальності і автономії	Показник оцінки
- відповідальність за внесок до професійних знань і практики та/або оцінювання результатів діяльності команд та колективів; - здатність продовжувати навчання з високим ступенем автономії	– трудова активність в екстремальних ситуаціях; – високий рівень особистого ставлення до справи; – володіння всіма видами навчальної діяльності; – належний рівень фундаментальних знань; – належний рівень сформованості загально-навчальних умінь і навичок	
	Упевнене володіння компетенціями відповідальності і автономії з незначними хибами	90-94
	Добре володіння компетенціями відповідальності і автономії (не реалізовано дві вимоги)	85-89
	Добре володіння компетенціями відповідальності і автономії (не реалізовано три вимоги)	80-84
	Добре володіння компетенціями відповідальності і автономії (не реалізовано чотири вимоги)	74-79
	Задовільне володіння компетенціями відповідальності і автономії (не реалізовано п'ять вимог)	70-73
	Задовільне володіння компетенціями відповідальності і автономії (не реалізовано шість вимог)	65-69
	Задовільне володіння компетенціями відповідальності і автономії (рівень фрагментарний)	60-64
	Рівень відповідальності і автономії незадовільний	<60

7. ІНСТРУМЕНТИ, ОБЛАДНАННЯ ТА ПРОГРАМНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ

На навчальних заняттях здобувачі повинні мати: гаджети з можливістю підключення до Інтернету; перевірений доступ до застосунків Microsoft Office: Teams, Moodle; інстальований на ПК та /або мобільних гаджетах пакет програм Microsoft Office (Word, Excel, Power Point); активований акаунт університетської пошти на Office365.

8. РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

Законодавчі та нормативно-правові акти

1. ДСТУ 3862-99 «Громадське харчування. Терміни та визначення». URL : https://dnaop.com/html/40988/doc-%D0%94%D0%A1%D0%A2%D0%A3_3862-99
2. Правила роботи закладів (підприємств) громадського харчування (Наказ № 219 від 24. 07. 2002 р. Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України). URL : <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0680-02#Text>
3. Рекомендації. «Характеристики підприємств громадського харчування за типами та класами» (затв. МЗЕЗторгом України від 09.09.99). URL : <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0230-95#Text>
4. Наказ Міністерства економіки та з питань Європейської інтеграції України від 03.01.2003 р., № 2 «Рекомендовані норми технічного оснащення закладів

громадського харчування». URL : <https://zakon.rada.gov.ua/rada/show/v0002569-03#Text>

5. ДСТУ 3279-95 «Стандартизація послуг. Основні положення». URL : http://www.ksv.biz.ua/publ/dstu/dstu_3279_95/3-1-0-2178

Підручники та навчальні посібники

6. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства. К. : Центр учбової літератури; Фірма «Інкос». 2017. 280 с.

7. Архіпов В.В., Іванникова Т.В., Архіпова А.В. Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані. К. : Центр учбової літератури. 2007. 382 с.

8. Балджи М.Д. Етика бізнесу: навчальний посібник. Київ: ФОП Гуляєва В.М., 2021. 330 с. URL: https://opac.kpi.ua/F/?func=direct&doc_number=000638871&local_base=KPI01

9. Демченко Н., Філоненко О. Теоретичні аспекти дослідження проблеми формування культури ділового спілкування. Актуальні питання гуманітарних наук. 2020. Вип. 31(3). С. 127-131. URL: [http://nbuv.gov.ua/UJRN/apgnd_2020_31\(3\)_22](http://nbuv.gov.ua/UJRN/apgnd_2020_31(3)_22)

10. Малюк Л. П., Варипаєва Л. П. Професійна етика та етикет у готельно-ресторанному бізнесі. Навч. посібник . Харків: ХДУХТ, 2016. 146 с.

11. Палеха Ю. І. Етика ділових відносин: Навч. посібник. К.: Кондор, 2008. 356 с.

12. Радевич-Винницький Я. Етикет і культура спілкування: Навч. посібник. К.: Знання, 2006. 291 с.

13. Сидоровська Є. А. Міжнародний невербальний діловий етикет XXI століття: семіотичний аспект. Культура і сучасність. 2021. № 1. С. 56-61. URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/Kis_2021_1_11

14. Снітинський В.В., Завальницька Н.Б., Брух О.О. Діловий етикет у міжнародному бізнесі : навчальний посібник. Міністерство освіти і науки України. Львів: Видавництво «Магнолія-2006», 2021. 286 с. URL: https://opac.kpi.ua/F/?func=direct&doc_number=000633902&local_base=KPI01

15. Чичкало-Кондрацька І.Б., Титаренко Л.М. Засади етики та ділового протоколу в країнах ЄС. Ефективна економіка. 2023. № 8. URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/efek_2023_8_4

16. Юрчишина Л. І., Калюжна Т. М. Особливості міжнародного етикету в системі ділових комунікацій. Економічний вісник Дніпровської політехніки. 2022. № 4. С. 42-48. URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/evngu_2022_4_7

Додаткова

Підручники та навчальні посібники

1. Ботвина Н. Міжнародні культурні традиції: мова та етикет ділової комунікації: навч. посіб. 2-ге вид. доп. і перероб. К.: АртЕК, 2002. 206 с.

2. Мазаракі А.А., П'ятницька Н.О., П'ятницька Т.Г. та ін. / за заг. ред. П'ятницької Н.О. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: підручн. 2- вид. перероб. та доп. К.: Центр учбової літератури, 2011. 584 с.

3. Лояк Л.М. Організація ресторанного господарства: організаційно-технологічні основи : навч.-методич. посібн. Ч. 1. Івано-Франківськ : Тіповіт. 2014. 249 с.
4. Бартощук Л.А. Естетика та професійна етика у закладах ресторанного господарства: курс лекцій / Л.А. Бартощук, Л.В., А.М. Мороз. К.:НМЦ «Укоопосвіта», 2005.
5. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства. Підруч. за ред. проф. Н.О. Пятницької. К.: КНТЕУ, 2005.
6. Малюк Л.П., Кононенко Т.П., Полстяна Н.В., Усіна А.І. Організація роботи бармена. Навч. посіб. Харків: ХДАТОХ, 2002.
7. Ростовський С.М., Шамаян С.М. Барна справа. К.: «Центр учбової літератури», 2009.

Навчальне видання

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
«Столовий етикет»
для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти
ОПП «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» і «Туризм»

Розробниця:
Захарова Світлана Геннадіївна

В редакції авторки

Видано
у Національному технічному університеті
«Дніпровська політехніка».
Свідоцтво про внесення до Державного реєстру ДК № 1842
49005, м. Дніпро, просп. Д. Яворницького, 19