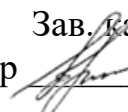


**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ТАВРІЙСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРОТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ ДМИТРА МОТОРНОГО**

Кафедра «Харчових технологій та готельно-ресторанної справи»

ЗАТВЕРДЖУЮ
Зав. кафедри ХТГРС
д. т.н., професор  Олесья ПРИС
« ___ » _____ 2021 р.

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

«Ресторанна справа»

для здобувачів ступеня вищої освіти «Бакалавр»
зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»
за ОПП Готельно-ресторанна справа
(на основі повної загальної середньої освіти)
факультет агротехнологій та екології

2021– 2022 н.р.

Робоча програма навчальної дисципліни «Ресторанна справа» для здобувачів ступеня вищої освіти «Бакалавр» зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» за ОПП Готельно-ресторанна справа (на основі повної загальної середньої освіти) . - Мелітополь, ТДАТУ, 2021. – 14 с.

Розробник: д.е.н., професор Світлана НЕСТЕРЕНКО

к.е.н., доцент Тетяна КАРМАН

Робоча програма затверджена на засіданні кафедри «ХТГРС»

Протокол від “26” серпня 2021 року № 1

Завідувач кафедри ХТГРС

д.т.н., професор  Олесья ПРІСС

Схвалено методичною комісією факультету АТЕ за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» для здобувачів ступеня вищої освіти Бакалавр

Протокол від “31” серпня 2021 року № 1

Голова  Олена ГРИГОРЕНКО

1 ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Найменування показників	Галузь знань, спеціальність, ступінь вищої освіти	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	
Кількість кредитів 3	Галузь знань <u>24 "Сфера обслуговування"</u> (шифр і назва)	Обов'язкова	
Загальна кількість годин – 90 годин	Спеціальність: <u>241 «Готельно-ресторанна справа»</u>	Курс	Семестр
Змістових модулів – 2		2-й	4-й
Тижневе навантаження: аудиторних занять – 4 год. самостійна робота студента – 1,8 год.	Ступінь вищої освіти: <u>«Бакалавр»</u>	Вид занять	Кількість годин
		Лекції	28 год.
		Лабораторн і заняття	28 год.
		Практичні заняття	-
		Семінарськ і заняття	-
		Самостійна робота	34 год.
		Форма контролю: екзамен	

2 МЕТА ТА ЗАВДАННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Програма дисципліни «Ресторанна справа» передбачає системне викладання теорії і практики раціональної організації та ефективного управління ресторанним бізнесом в умовах ринкової економіки, коли знання з організації ресторанного господарства потрібні кожному підприємцю цієї галузі та його персоналу.

Метою вивчення дисципліни є формування компетенцій з організації ресторанного господарства задля формування оптимальної структури ресторанних закладів і розробки ефективного процесу обслуговування клієнтів.

Об'єктом є організаційні аспекти діяльності закладів ресторанного господарства та технологія надання послуг закладами ресторанного господарства.

Предметом вивчення навчальної дисципліни є: основи організації ресторанного господарства, принципи та методи обслуговування споживачів, особливості надання послуг на підприємствах ресторанного господарства.

Головним **завданням курсу** є надання міцних знань і вмінь з технології ресторанних послуг із врахуванням специфіки підприємства (типу, класу, функціонально-технологічної структури, рівня оснащення технологічних процесів виробництва продукції та сервісного обслуговування).

Результати навчання (з урахуванням soft skills)

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен оволодіти наступними **компетентностями**:

Інтегральна компетентність

Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми у процесі навчання і в господарській діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування певних теорій та методів відповідної науки і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.

Загальні компетентності

ЗК 3. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК 5. Здатність працювати в команді.

ЗК 7. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.

Фахові компетентності

ФК 1. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.

ФК 2. Здатність організувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.

ФК 5. Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

ФК 6. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства.

Soft skills:

- **комунікативні навички:** письмове, вербальне й невербальне спілкування; уміння грамотно спілкуватися по e-mail; вести суперечки і відстоювати свою позицію, спілкування в конфліктній ситуації; навички створення, керування й побудови відносин у команді.

- **уміння виступати привселюдно:** навички, необхідні для виступів на публіці; проводити презентації.

- **керування часом:** Уміння правильно розподіляти час; уміння справлятися із завданнями вчасно.

- **гнучкість і адаптивність:** гнучкість, адаптивність і здатність мінятися; уміння аналізувати ситуацію, орієнтування на вирішення проблем.

- **лідерські якості:** уміння спокійно працювати в напруженому середовищі; уміння ухвалювати рішення; уміння встановлювати мету, планувати.

- **особисті якості:** креативне й критичне мислення; етичність, чесність, терпіння, повага до оточуючих.

3 ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Змістовий модуль 1.

Тема1: Ресторанне господарство як вид економічної діяльності. Загальні особливості ринку послуг. [1,4,6-7]

Завдання й зміст дисципліни "Ресторанна справа", її зв'язок з іншими дисциплінами, значення в системі підготовки спеціаліста. Індустрія гостинності і місце в ній ресторанного господарства. Соціально-економічне значення галузі. Тенденції розвитку ресторанного господарства.

Тема 2: Класифікація закладів ресторанного господарства [1,4,6-7]

Мережа закладів ресторанного господарства та принципи її розміщення. Класифікація ЗРГ. Характеристика ЗРГ. Вимоги до ЗРГ. Класифікація послуг ЗРГ. Вимоги до послуг закладів ресторанного господарства.

Тема 3: Основні правила роботи закладів ресторанного господарства [1,4,6-7]

Основні вимоги щодо роботи суб'єктів господарської діяльності. Статут підприємства. Його структура. Вимоги до організації виробництва та продажу продукції. Контроль за роботою су'бєктів господарської діяльності.

Тема 4: Організація постачання закладів ресторанного господарства [1,4,6-7]

Основні завдання організації постачання закладів ресторанного господарства

сировиною, товарами, н/ф, засобами матеріально-технічного призначення. Джерела постачання та договірні відносини з постачальниками. Класифікація постачальників сировини і продовольчих товарів. Організація роботи служби постачання. Організація приймання товарів за кількістю і якістю. Характеристика системи матеріально-технічного забезпечення.

Тема 5: Організація роботи складського, тарного й транспортного господарства [1,4,6-7]

Функції і призначення складського господарства. Види і структура складських приміщень. Організація роботи складського господарства. Склад тарного господарства і класифікація тари.

Тема 6: Основи оперативного планування виробництва у закладах ресторанного господарства. [1,4,6-7]

Сутність та основні етапи оперативного планування виробництва в ЗРГ. Розробка виробничої програми. Види меню та їх характеристика. Принципи розробки меню. Нормативно-технологічна документація, методика розробки, документальне оформлення та затвердження технологічних карт.

Тема 7: Нормування праці в ресторанному господарстві [1,4,6-7]

Сутність, функції та принципи нормування праці в ресторанному господарстві. Класифікація витрат робочого часу. Дослідження трудових процесів методом фотографії робочого часу. Дослідження трудових процесів методом хронометражу та фотохронометражу. Шляхи удосконалення нормування праці в закладах ресторанного господарства.

Змістовий модуль 2 Технологія ресторанного господарства

ТЕМА 1 Ресторанне господарство як складова індустрії гостинності [2,3,5]

Тенденції розвитку ресторанного господарства. Класифікація закладів ресторанного господарства. Типи закладів ресторанного господарства. Мережа закладів ресторанного господарства та її розміщення. Зародження ресторанного господарства. Середньовічне обслуговування та його правила. Розвиток ресторанного господарства в Новий час. Історія розвитку ресторанного господарства Франції. Розвиток російської ресторації – від корчми до ресторану.

ТЕМА 2 Послуги ресторанного господарства, особливості сучасного інтер'єру та екстер'єру закладів ресторанного господарства. [2,3,5]

Послуги закладів ресторанного господарства як засіб задоволення різноманітних потреб відвідувачів. Комплекс послуг закладів ресторанного

господарства та вимоги до них. Сутність послуг ресторанного господарства та їх характеристика. Системний підхід закладів ресторанного господарства до оцінки інтер'єру. Залежність інтер'єру від типу закладу. Проектування інтер'єру. Основні тенденції у вирішенні сучасних інтер'єрів. Екстер'єр закладів ресторанного господарства.

ТЕМА 3 Матеріально-технічне забезпечення для обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства. [2,3,5]

Основні групи приміщень закладу ресторанного господарства та вимоги до їх компонування. Характеристика вестибюльної групи приміщень. Зали, їх види та характеристика. Характеристика підсобних приміщень. Характеристика буфетів в ресторані. Організація роботи в мийній столового посуду та сервізній.

Характеристика меблів для споживання їжі в залах та поза їх межами. Характеристика меблів та обладнання для відпускання їжі, зберігання посуду і білизни в залах закладів. Сучасні вимоги до меблів та устаткування залів. Порцеляновий та фаянсового посуд, його призначення та асортимент. Скляний та кришталевий посуд: призначення, асортимент, об'єм. Металевий посуд, його призначення та асортимент. Столові набори, їх види, призначення та асортимент. Столова білизна, її види та призначення. Порядок одержання і підготовки столової білизни, посуду та наборів.

ТЕМА 4. Меню – візитна карта закладу ресторанного господарства. Карти напоїв. [2,3,5]

Сутність та види меню. Принципи складання меню та його оформлення. Електронне меню. Карта вин та вимоги до її складання. Призначення карти пива та вимоги до її складання. Карта бару. Призначення та вимоги до складання спеціальної карти кави та спеціальної карти чаю.

ТЕМА 5. Загальна характеристика методів і форм обслуговування. Обслуговуючий персонал в закладах ресторанного господарства. [2,3,5]

Класифікація методів і форм обслуговування. Форми самообслуговування та їх характеристика. Характеристика форм обслуговування офіціантами. Обслуговуючий персонал в закладах ресторанного господарства та загальні вимоги до нього. Вимоги до окремих посад та професій обслуговуючого персоналу (метрдетель, офіціант, бармен, гардеробник, швейцар, сомельє).

Тема 6. Сучасні підходи до створення концептуального ресторану у сфері ресторанного бізнесу [1-4, 6].

Характеристика ринку послуг в ресторанному бізнесі. Сегментація ринку послуг в ресторанному бізнесі. Особливості розробки концепції закладів ресторанного господарства. Фактори, що впливають на цінову політику.

4 СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Номер тижня	Вид занять	Тема заняття або завдання на самостійну роботу	Кількість				балів
			годин				
			лк	лаб.	сем. (пр.)	СРС	
Змістовий модуль 1. Організація ресторанного господарства							
1	Лекція 1	Ресторанне господарство як вид економічної діяльності. Загальні особливості ринку послуг	2	-	-	-	-
	Практичне заняття 1	Розробка виробничо-торговельної структури закладів ресторанного господарства	-	-	2	-	2,0
	Самостійна робота 1	Підготовка до практичної роботи 1				2	1,0
2	Лекція 2	Класифікація закладів ресторанного господарства	2	-	-	-	-
	Практичне заняття 2	Класифікація, типи закладів ресторанного господарства, організація постачання	-	-	2	-	2,0
	Самостійна робота 2	Підготовка до практичної роботи 2				2	1,0
3	Лекція 3	Тема: Основні правила роботи закладів ресторанного господарства	2	-	-	-	-
	Практичне заняття 3	Розробка фотографії робочого дня працівників підприємств ресторанних комплексів	-	-	2	-	2,0
	Самостійна робота 3	Підготовка до практичної роботи 3	-	-	-	2	1,0
4	Лекція 4	Організація постачання закладів ресторанного господарства	2	-	-	-	-
	Практичне заняття 4	Розробка фотографії робочого дня працівників підприємств ресторанних комплексів	-	-	2	-	2,0
	Самостійна робота 4	Підготовка до практичної роботи 4				2	2,0
5	Лекція 5	Організація роботи складського, тарного й транспортного господарства	2	-	-	-	-
	Практичне заняття 5	Розробка виробничої програми підприємств харчування	-	-	2	-	2,0
	Самостійна робота 5	Підготовка до практичної роботи 5	-	-	-	2	2,0
6	Лекція 6	Основи оперативного планування виробництва у закладах ресторанного господарства.	2				
	Практичне заняття 6	Розробка виробничої програми підприємств харчування			2		2,0
	Самостійна робота 6	Підготовка до практичної роботи 6				2	2,0
7	Лекція 7	Нормування праці в ресторанному господарстві	2				
	Практичне заняття 7	Розробка робочих місць. Організація роботи працівників заготовочних,			2		3

		доготовочних цехів					
	Самостійна робота 7	Підготовка до практичної роботи 7				2	1,0
7,8	Самостійна робота 8	Підготовка до ПМК1-	-	-	-	3	
	ПМК 1	Підсумковий контроль за змістовий модуль 1	-	-	-	-	10
Всього за змістовий модуль 1 – 60 год.			14	-	14	17	35
Змістовий модуль 2. Технологія ресторанного господарства							
9	Лекція 1	Ресторанне господарство як складова індустрії гостинності	2	-	-	-	-
	Практична заняття 1	Характеристика та різновиди столової білизни. Способи складання полотняних серветок для різних способів обслуговування.	-	-	2	-	3,0
	Самостійна робота 1	Підготовка до практичної роботи 1	-	-	-	2	1,5
10	Лекція 2	Послуги ресторанного господарства, особливості сучасного інтер'єру та екстер'єру закладів ресторанного господарства.	2	-	-	-	-
	Практична заняття 2	Ознайомлення з основними принципами і правилами сервірування торговельної зали в закладах ресторанного господарства	-	-	2	-	2,0
	Самостійна робота 2	Підготовка до практичної роботи 2				2	1,5
11	Лекція 3	Матеріально-технічне забезпечення для обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства	2	-	-	-	-
	Практична заняття 3	Види та способи оформлення тематичних і святкових столів	-	2	-	-	2,0
	Самостійна робота 3	Підготовка до практичної роботи 3	-	-	-	2	1,5
11	Лекція 4	Меблі та устаткування залів у закладах ресторанного господарства, характеристика та асортимент столового посуду.	2	-	-	-	-
	Практична заняття 4	Визначення виробничих і теплових витрат продуктів, поняття «сезонність». Аналіз взаємозамінності продуктів.	-	-	2	-	2,0
	Самостійна робота 4	Підготовка до практичної роботи 4	-	-	-	2	1,5
12	Лекція 5	Меню – візитна карта закладу ресторанного господарства. Карти напоїв.	2	-	-	-	-
	Практична заняття 5	Основні правила та техніка подавання холодних і гарячих закусок	-	-	2	-	2,0
	Самостійна робота 5	Підготовка до практичної роботи 5	-	-	-	2	1,5
13	Лекція 6	Загальна характеристика методів і форм обслуговування. Обслуговуючий персонал в закладах ресторанного господарства.	2				

	Практична заняття 6	Основні правила та техніка подавання перших і други страв			2		2,0
	Самостійна робота 6	Підготовка до практичної роботи 6				2	1,5
14	Лекція 7	Сучасні підходи до створення концептуального ресторану у сфері ресторанного бізнесу.	2				
	Практична заняття 7	Основні правила та техніка подавання десертів, гарячих і холодних напоїв			2		2,0
	Самостійна робота 7	Підготовка до практичної роботи 7				2	1,0
14, 15	Самостійна робота 8	Підготовка до ПМК2-	-	-	-	3	
	ПМК 2	Підсумковий контроль за змістовий модуль 2	-	-	-	-	10
Всього за змістовий модуль 2 – 60 год			14	-	14	17	35
екзамен			-	-	-	-	30
Всього по дисципліні – 60+60=120 год			28	-	28	34	100

5 ПЕРЕЛІК ПИТАНЬ, ЩО ВІНОСЯТЬСЯ НА ПІДСУМКОВИЙ МОДУЛЬНИЙ КОНТРОЛЬ № 1

1. Завдання й зміст дисципліни "Організація ресторанного господарства", його зв'язок з іншими дисциплінами, значення в системі підготовки спеціаліста.
2. Індустрія гостинності і місце в ній ресторанного господарства.
3. Соціально-економічне значення галузі.
4. Тенденції розвитку ресторанного господарства.
5. Мережа закладів ресторанного господарства та принципи її розміщення.
6. Класифікація ЗРГ.
7. Характеристика ЗРГ.
8. Вимоги до ЗРГ.
9. Класифікація послуг ЗРГ.
10. Вимоги до послуг закладів ресторанного господарства.
11. Основні вимоги щодо роботи суб'єктів господарської діяльності.
12. Статут підприємства. Його структура.
13. Вимоги до організації виробництва та продажу продукції.
14. Контроль за роботою су'б'єктів господарської діяльності.
15. Основні завдання організації постачання закладів ресторанного господарства сировиною, товарами, н/ф, засобами матеріально-технічного призначення.
16. Джерела постачання та договірні відносини з постачальниками.
17. Класифікація постачальників сировини і продовольчих товарів.
18. Організація роботи служби постачання.
19. Організація приймання товарів за кількістю і якістю.
20. Характеристика системи матеріально-технічного забезпечення.
21. Функції і призначення складського господарства.
22. Види і структура складських приміщень.
23. Організація роботи складського господарства.
24. Склад тарного господарства і класифікація тари.
25. Сутність та основні етапи оперативного планування виробництва в ЗРГ.
26. Розробка виробничої програми.
27. Види меню та їх характеристика.
28. Принципи розробки меню.
29. Нормативно-технологічна документація, методика розробки, документальне оформлення та затвердження технологічних карт.
30. Сутність, функції та принципи нормування праці в ресторанному господарстві.
31. Класифікація витрат робочого часу.

32. Дослідження трудових процесів методом фотографії робочого часу.
33. Дослідження трудових процесів методом хронометражу та фотохронометражу.
34. Шляхи удосконалення нормування праці в закладах ресторанного господарства.

ПЕРЕЛІК ПИТАНЬ, ЩО ВІНОСЯТЬСЯ НА ПІДСУМКОВИЙ МОДУЛЬНИЙ КОНТРОЛЬ № 2

1. Місце ресторанного господарства в індустрії гостинності.
2. Сучасні тенденції в ресторанному господарстві.
3. Зародження ресторанного господарства.
4. Середньовічне обслуговування та його правила.
5. Розвиток ресторанного господарства в Новий час.
6. Історія розвитку ресторанного господарства Франції.
7. Розвиток ресторації – від корчми до ресторану.
8. Послуги закладів ресторанного господарства як засіб задоволення різноманітних потреб відвідувачів.
9. Комплекс послуг закладів ресторанного господарства та вимоги до них.
10. Сутність послуг ресторанного господарства та їх характеристика.
11. Системний підхід закладів ресторанного господарства до оцінки інтер'єру.
12. Залежність інтер'єру від типу закладу.
13. Проектування інтер'єру.
14. Основні тенденції у вирішенні сучасних інтер'єрів.
15. Екстер'єр закладів ресторанного господарства.
16. Основні групи приміщень закладу ресторанного господарства та вимоги до їх компонування.
17. Характеристика вестибюльної групи приміщень.
18. Зали, їх види та характеристика.
19. Характеристика підсобних приміщень.
20. Характеристика буфетів в ресторані.
21. Організація роботи в мийній столового посуду та сервізній.
22. Характеристика меблів для споживання їжі в залах та поза їх межами.
23. Характеристика меблів та обладнання для відпускання їжі, зберігання посуду і білизни в залах закладів.
24. Сучасні вимоги до меблів та устаткування залів.
25. Порцеляновий та фаянсового посуд, його призначення та асортимент.
26. Скляний та кришталевий посуд: призначення, асортимент, об'єм.
27. Металевий посуд, його призначення та асортимент.

28. Столові набори, їх види, призначення та асортимент.
29. Столова білизна, її види та призначення.
30. Порядок одержання і підготовки столової білизни, посуду та наборів.
31. Сутність та види меню.
32. Принципи складання меню та його оформлення.
33. Електронне меню.
34. Карта вин та вимоги до її складання.
35. Призначення карти пива та вимоги до її складання.
36. Карта бару.
37. Призначення та вимоги до складання спеціальної карти кави та спеціальної карти чаю.
38. Класифікація методів і форм обслуговування.
39. Форми самообслуговування та їх характеристика.
40. Характеристика форм обслуговування офіціантами.
41. Обслуговуючий персонал в закладах ресторанного господарства та загальні вимоги до нього.
42. Вимоги до окремих посад та професій обслуговуючого персоналу (метрдотель, офіціант, бармен).
43. Вимоги до окремих посад та професій обслуговуючого персоналу (гардеробник, швейцар, сомельє).
44. Сучасні підходи до розробки концепцій ресторану.

6 РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

Базова:

1. Ковешніков, В. С. Організація готельно-ресторанного господарства [Текст] : навч. посібник / В. С. Ковешніков, А. Т. Матвієнко, О. Г. Разметова. - К. : Ліра-К, 2020. - 564 с.
2. Машир, Н. П. Ресторанний сервіс та секрети гостинності [Текст] : навч. посібник / Н. П. Машир, А. П. Пасюк. - 2-ге вид., допов. і випр. - К. : Кондор, 2016. - 392 с.
3. Мостова, Л. М. Організація обслуговування в ресторанному господарстві [Текст] : підручник / Л. М. Мостова, О. В. Новікова, І. М. Ракленко. - Х. : Світ Книг, 2017. - 657 с.
4. Організація готельно-ресторанної справи [Текст] : навч. посібник / ТНЕУ ; за ред. В. Я. Брича. - К. : Ліра-К, 2020. - 484 с
5. Організація харчування та обслуговування туристів на підприємствах ресторанного господарства [Текст] : навч. посібник : рекомендовано МОН України / О. В. Новікова [и др.] ; ХДУХТ. - Х. : Світ Книг, 2016. - 411 с.

Допоміжна

1. Архипов В. В. Гостинично-ресторанний сервіс : Особенности культуры и традиций питания народов мира: Курс лекций. - К. : Атика, 2005. - 214,с.

2. Виноградська А. М. Технологія комерційного підприємництва: Навчальний посібник. - К. : Центр навчальної літератури, 2006. - 778 с.
3. Завадинська О.Ю., Литвиненко Т.Є. Організація ресторанного господарства за кордоном. – К.: КНТЕУ, 2004.
4. Криза завітала до ресторанів Франції // <http://www.dw-world.de/dw/article/0,,4166312,00.html>
5. Нечаюк Л. І. Готельно-ресторанний бізнес: Менеджмент: Навчальний посібник для студ. вузів. -К.: Центр навчальної літератури, 2003. -346 с.
6. Ресторанне господарство і туристична індустрія у ринкових умовах: Збірник наукових праць. - К., 2002. - 168 с.
7. Сало Я. М. Організація обслуговування населення на підприємствах харчування. Ресторанна справа. - Львів : Афіша, 2005. - 333, с.

7 ІНФОРМАЦІЙНІ РЕСУРСИ

1. Освітній портал ТДАТУ <http://op.tsatu.edu.ua>.
2. Наукова бібліотека ТДАТУ <http://www.tsatu.edu.ua/biblioteka/> .
3. Методичний кабінет кафедри ХТГРС.
4. Сайт кафедри ХТГРС. <http://www.tsatu.edu.ua/tpzpsg/navchannja/dyscypliny/>.
5. Internet.