

Чернівецький національний університет імені Юрія Федьковича

(повне найменування закладу вищої освіти)

Географічний факультет

(назва інституту/факультету)

Кафедра географії та менеджменту туризму

(назва кафедри)



“ЗАТВЕРДЖУЮ”

Декан географічного факультету

Мирослав ЗАЯЧУК

«12» серпня 2024 року

РОБОЧА ПРОГРАМА
навчальної дисципліни

ОРГАНІЗАЦІЯ РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ

(вказати назву навчальної дисципліни)

обов'язкова

(вказати: обов'язкова)

Освітньо-професійна програма Готельно-ресторанний сервіс та туроперейтинг
(назва програми)

Спеціальність 242 "Туризм і рекреація"
(вказати: код, назва)

Галузь знань 24 "Сфера обслуговування"
(вказати: шифр, назва)

Рівень вищої освіти перший (бакалаврський)
(вказати: перший (бакалаврський)/другий (магістерський))

Факультет Географічний
(назва факультету/інституту, на якому здійснюється підготовка фахівців за вказаною освітньо-професійною програмою)

Мова навчання українська
(вказати: якими мовами викладається дисципліна)

Чернівці 2024 рік

Робоча програма навчальної дисципліни **Організація ресторанної справи** складена відповідно до вимог її змісту (Ліцензійні умови провадження освітньої діяльності 2015 р.) та відповідає освітній програмі «Готельно-ресторанний сервіс та туроперейтинг», уведеної наказом по університету №118 від 03.04.2023 р., (спеціальність 242 «Туризм і рекреація», галузь знань 24 «Сфера обслуговування»).

Розробник: доц. **Круль Галина Ярославівна**, доцент кафедри географії та менеджменту туризму, к.геогр.н.

Погоджено

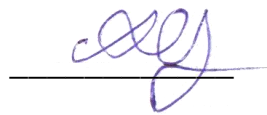
з гарантом ОП «Готельно-ресторанний сервіс та туроперейтинг»



Галина КРУЛЬ

Затверджено на засіданні кафедри географії та менеджменту туризму
Протокол № 1 від “12 ” серпня 2024 року

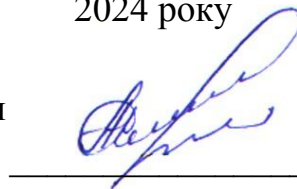
Завідувач кафедри географії та менеджменту туризму



Олександр КОРОЛЬ

Схвалено навчально-методичною радою географічного факультету
Протокол № 1 від “ 12 ” серпня 2024 року

Голова навчально-методичної ради географічного факультету



Наталя АНДРУСЯК

1. Мета навчальної дисципліни полягає у забезпеченні майбутнього фахівця з готельно-ресторанного сервісу теоретичними знаннями і практичними навичками у сфері надання послуг харчування, здатності правильно організувати технологічний процес на підприємствах ресторанного господарства.

Пререквізити. Ефективність засвоєння курсу підвищує попереднє вивчення таких навчальних дисциплін: «Основи сфери гостинності», «Дизайн і планування просторова організація готельно-ресторанних закладів».

2. Результати навчання.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент має набути таких **компетентностей:**

- ЗК12. Навички міжособистісної взаємодії
- ЗК13. Здатність планувати та управляти часом
- ЗК14. Здатність працювати в команді та автономно
- СК1. Знання та розуміння предметної області на розуміння специфіки професійної діяльності
- СК2. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях
- СК6. Розуміння процесів організації туристичних подорожей і комплексного туристичного обслуговування (готельного, ресторанного, транспортного, екскурсійного, рекреаційного)
- СК8. Розуміння принципів, процесів і технологій організації роботи суб'єкта туристичної індустрії та її підсистем
- СК9. Здатність забезпечувати безпеку туристів у звичайних та складних форс-мажорних обставинах
- СК13. Здатність до співпраці з діловими партнерами і клієнтами, уміння забезпечувати з ними ефективні комунікації
- СК14. Здатність працювати у міжнародному середовищі на основі позитивного ставлення до несхожості до інших культур, поваги до різноманітності та мультикультурності, розуміння місцевих і професійних традицій інших країн, розпізнавання міжкультурних проблем у професійній практиці
- СК19. Здатність до організації та технологічного забезпечення процесу надання основних і додаткових послуг (прийому, розміщення, харчування, дозвілля та анімації тощо) в закладах готельно-ресторанного господарства відповідно до існуючих стандартів з використанням сучасних інформаційних та інноваційних технологій

Програмні результати навчання:

- ПРН1. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення туристичного законодавства, національних і міжнародних стандартів з обслуговування туристів
- ПРН6. Застосовувати у практичній діяльності принципи і методи організації та технології обслуговування туристів
- ПРН9. Організувати процес обслуговування споживачів туристичних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання Стандартів якості і норм безпеки

- ПРН10. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єкта туристичного бізнесу та окремих його підсистем (адміністративно-управлінська, соціально-психологічна, економічна, техніко-технологічна)
- ПРН11. Володіти державною та іноземною (ними) мовою (мовами), на рівні, достатньому для здійснення професійної діяльності
- ПРН12. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами туристичних послуг
- ПРН13. Встановлювати зв'язки з експертами туристичної та інших галузей
- ПРН14. Проявляти повагу до індивідуального і культурного різноманіття
- ПРН15. Проявляти толерантність до альтернативних принципів та методів виконання професійних завдань
- ПРН17. Управляти своїм навчанням з метою самореалізації в професійній туристичній сфері
- ПРН18. Адекватно оцінювати свої знання і застосовувати їх в різних професійних ситуаціях
- ПРН19. Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань
- ПРН20. Виявляти проблемні ситуації і пропонувати шляхи їх розв'язання
- ПРН21. Приймати обгрунтовані рішення та нести відповідальність за результати своєї професійної діяльності
- ПРН22. Професійно виконувати завдання в невизначених та екстремальних ситуаціях
- ПРН25. Знати технологічні процеси та операції, пов'язані з наданням та організацією споживання основних і додаткових послуг (гостинності, харчування, дозвілля та анімації тощо) в закладах готельно-ресторанного господарства відповідно до існуючих стандартів із використанням сучасних інформаційних та інноваційних технологій.

Студенти також мають:

Знати:

- основні поняття, принципи, складові та етапи організації ресторанної справи;
- типологію закладів ресторанного господарства та їх особливості;
- основні вимоги до закладів ресторанного господарства різного типу відповідно до нормативно-правової бази України;
- вимоги до вмеблювання, вибору устаткування й обладнання закладів ресторанного господарства;
- асортимент матеріально-технічного забезпечення підприємств харчування різного типу.

3. Опис навчальної дисципліни

3.1. Загальна інформація

Назва навчальної дисципліни <i>Організація ресторанної справи</i>												
Форма навчання	Рік підготовки	Семестр	Кількість			Кількість годин						Вид підсумкового контролю
			кредитів	годин	змістових модулів	лекції	практичні	семінарські	лабораторні	самостійна робота	індивідуальні завдання	
Денна	3	5	5,0	150	2	30	-	-	30	90	-	іспит

3.2. Структура змісту навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин													
	денна форма							заочна форма						
	усього	у тому числі					усього	у тому числі						
		л	п	лаб	інд	с.р.		л	п	лаб	інд	с.р.		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13		
Теми лекційних занять	Змістовий модуль 1. Загальні теоретичні основи ресторанного господарства													
<i>Тема 1: Загальні поняття ресторанного господарства</i>	16	4	-	2	-	10	-	-	-	-	-	-	-	
<i>Тема 2: Класифікація закладів ресторанного господарства</i>	20	4	-	4	-	12	-	-	-	-	-	-	-	
<i>Тема 3: Поняття про ресторанні мережі: причини успіху</i>	20	4	-	4	-	12	-	-	-	-	-	-	-	
<i>Тема 4: Еволюція ресторанного господарства. Періоди розвитку ресторанної справи</i>	12	2	-	-	-	10	-	-	-	-	-	-	-	
Разом ЗМ1	68	14	-	10	-	44	-	-	-	-	-	-	-	
	Змістовий модуль 2: Формування внутрішнього простору закладів харчування та їх матеріально-технічне забезпечення													
<i>Тема 5: Формування внутрішнього простору закладів ресторанного господарства</i>	16	4	-	2	-	10	-	-	-	-	-	-	-	
<i>Тема 6: Обладнання і вмеблювання торго-</i>	20	4	-	6	-	10	-	-	-	-	-	-	-	

вих приміщень у закладах ресторанного господарства												
Тема 7: Виробниче устаткування закладів ресторанного господарства	24	4	–	6	–	14	–	–	–	–	–	–
Тема 8: Столовий посуд, інвентар, спеціалізоване столове приладдя, білизна	22	4	–	6	–	12	–	–	–	–	–	–
ЗМ2	82	16	–	20	–	46	–	–	–	–	–	–
Усього годин	150	30	–	30	–	90	–	–	–	–	–	–

3.3 Теми лабораторних занять

№	Назва теми	Кількість годин	Кількість балів
1.	Назва: Чинники впливу на вибір місця розташування закладу ресторанного господарства Завдання: Проаналізувати чинники впливу на вибір місця розташування закладу харчування Результати: Знати найуспішніші місця для закладів ресторанного господарства	2	-
2.	Назва: Концептуальні заклади харчування в Україні та світі як запорука успіху в сучасному ресторанному бізнесі Завдання: Обрати незвичайний заклад ресторанного господарства, розкрити сутність концепції та виявити причини успіху Результати: Презентація про обраний заклад (із усною доповіддю)	4	5
3.	Назва: Найуспішніші приклади функціонування ресторанних мереж Завдання: Обрати одну із популярних ресторанних мереж, проаналізувати причини успіху Результати: Презентація про обрану мережу (із усною доповіддю)	4	5
Всього за ЗМ1		10	10

4.	Назва: Внутрішній простір закладу ресторанного господарства Завдання: Організувати екскурсію чи відеозустріч із адміністратором місцевого ресторану Результати: Знання про організацію внутрішнього простору закладу ресторанного господарства та призначення основних приміщень	2	-
5.	Назва: «Ревізор» Завдання: Оцінити внутрішній простір закладів харчування (на прикладі м. Чернівці, за вибором) Результати: Відео, на якому озвучені позитивні та негативні сторони внутрішнього простору обраного закладу	6	5
6.	Назва: Концептуальний заклад харчування Завдання: Розробка ідеї власного закладу харчування Результати: Презентація власної ідеї закладу харчування	12	15
Всього за ЗМ2		20	20
Всього за семестр		30	30

3.4 Зміст завдань для самостійної роботи*

№	Назва теми	Кількість годин
1	Особливості функціонування закладів ресторанного господарства. Підходи до класифікації закладів ресторанного господарства	22
2	Причини успіху існування найбільших мереж у сфері харчування	12
3	Роль кав'ярень у громадському житті суспільства (з XVI ст.)	4
4	Розквіт ресторанного бізнесу у XIX ст.	6
Кількість годин, відведених на самостійне опрацювання в ЗМ1		44
5	Роль і види освітлення в закладах ресторанного господарства	6
6	Вимоги до виробничих і підсобних приміщень	4
7	Вимоги до вмеблювання торгових залів у закладах ресторанного господарства	6
8	Обладнання і вмеблювання торгових приміщень у закладах ресторанного господарства	4

9	Види устаткування для теплової обробки продукції	2
10	Різновиди сучасного холодильного обладнання для закладів ресторанного господарства	2
11	Посудомийне обладнання в закладах ресторанного господарства	2
12	Нейтральне обладнання виробничих приміщень	2
13	Електромеханічне устаткування закладів харчування	2
14	Матеріально-технічне забезпечення закладів швидкого харчування і барів	4
15	Історія виникнення і розвитку скляного, кришталевого та порцелянового посуду	2
16	Вимоги до порцелянового посуду в закладах ресторанного господарства та його асортимент	2
17	Різновиди металевого посуду в закладах ресторанного господарства та його призначення	2
18	Асортимент столового та спеціалізованого приладдя	2
19	Вимоги до столової білизни	2
20	Посуд та спеціалізований інвентар для барів	2
	Кількість годин, відведених на самостійне опрацювання в ЗМ2	46
	Всього годин, відведених на самостійну роботу	90

*Питання, винесені на самостійне опрацювання, включені до тематичного і підсумкового тестового контролю.

4. Методи навчання

Під час викладання даної навчальної дисципліни використовуються такі методи навчання:

- ✓ словесні методи (лекція, розповідь, бесіда, консультація, дискусія, проблемна ситуація тощо),
- ✓ лабораторні заняття,
- ✓ наочні методи (презентації, відеоматеріали тощо),
- ✓ електронне онлайн-навчання (мультимедійні, дистанційні методи з використанням платформи MOODLE і Google-Meet),
- ✓ самостійна робота за програмою навчальної дисципліни.

5. Критерії оцінювання результатів навчання з навчальної дисципліни

Критерієм успішного проходження здобувачем освіти підсумкового оцінювання може бути досягнення ним мінімальних порогових рівнів оцінок за кожним запланованим результатом навчання навчальної дисципліни, які варто визначати за допомогою числової (відсоткової) шкали оцінювання знань і трансформувати в оцінку використовуваної рейтингової шкали у кількості балів, що виділяються для кожного запланованого результату навчання навчальної дисципліни.

Критерії оцінювання за основними видами робіт – [завантажити >>>](#)

Відсоток від максимальної кількості балів	Критерії оцінювання доповіді з презентацією
90-100%	<p>Зміст доповіді студента відповідає заявленій темі. Студент вільно володіє матеріалом; повністю, правильно, послідовно, обґрунтовано розкриває тему, наводить різноманітні приклади. Присутні критичний аналіз та судження, логічні висновки.</p> <p>Виклад суті доповіді є виразним, чітко виділяються головні моменти. Студент впевнено тримається перед аудиторією, володіє культурою мовлення, дотримується регламенту.</p> <p>Мультимедійна презентація вдало доповнює виступ студента; має логічну структуру (титольний слайд, інформаційні слайди, завершальний слайд), не перенасичена текстом (не більше 40% презентації, не допускається наявність „слайдів-шпаргалок”), містить релевантний ілюстративний матеріал (графіки, діаграми, таблиці, схеми, картинки, фотографії, відеоматеріали тощо). Загальна кількість слайдів – не менше 10-ти.</p> <p>В оформленні слайдів витримано єдиний стиль, грамотно вибрана кольорова гама з урахуванням фізіологічних особливостей людини в її сприйнятті. Шаблон повинен відповідати представленій темі (або хоча б бути нейтральним).</p> <p>Інформація на слайдах ретельно структурована, достовірна, відсутні фактичні помилки. Текст презентації грамотно написаний, лаконічний і зрозумілий слухачам. Розмір шрифту не повинен бути дрібним (мінімум – 22 пт). Важливі відомості виділено за допомогою інструментів форматування.</p> <p>На додаткові запитання, які ставляться для з'ясування глибини розуміння і вміння орієнтуватися в явищах і процесах, студент відповідає правильно та вичерпно, без допомоги викладача чи колег.</p>
80-89%	<p>Зміст доповіді студента відповідає заявленій темі. Студент володіє матеріалом; повністю, послідовно розкриває тему. Присутні критичний аналіз та судження, логічні висновки. Разом з тим, студент допускає окремі помилки та неточності, що не впливає на загальний характер відповіді.</p> <p>Виклад суті доповіді є виразним. Студент володіє культурою мовлення, дотримується регламенту.</p> <p>Мультимедійна презентація вдало доповнює виступ студента, має логічну структуру (титольний слайд, інформаційні слайди, завершальний слайд), містить релевантний ілюстративний матеріал (графіки, діаграми, таблиці, схеми, картинки, фотографії, відеоматеріали тощо). Загальна кількість слайдів – не менше 10-ти.</p> <p>У презентації відсутні „слайди-шпаргалки”. Разом з тим, окремі слайди перенасичені текстом (більше 40%).</p> <p>В оформленні слайдів витримано єдиний стиль, грамотно вибрана кольорова гама з урахуванням фізіологічних особливостей людини в її сприйнятті. Шаблон повинен відповідати представленій темі (або хоча б бути нейтральним).</p> <p>Інформація на слайдах ретельно структурована, достовірна, проте наявні незначні фактичні помилки. Текст презентації грамотно написаний, лаконічний. Розмір шрифту не повинен бути дрібним (мінімум - 22 пт). Важливі відомості виділено за допомогою інструментів форматування.</p> <p>На додаткові запитання, які ставляться для з'ясування глибини розу-</p>

	міння і вміння орієнтуватися в явищах і процесах, студент дає недостатньо вичерпні відповіді або відповідає за допомогою викладача чи колег.
70-79%	<p>Зміст доповіді студента відповідає заявленій темі. Студент виявляє знання і розуміння основного матеріалу теми, проте у доповіді допускає суттєві помилки. Порушено логіку розкриття основних питань теми.</p> <p>Мультимедійна презентація має структуру (титульний слайд, інформаційні слайди, завершальний слайд), містить релевантний ілюстративний матеріал (графіки, діаграми, таблиці, схеми, картинки, фотографії, відеоматеріали тощо). Загальна кількість слайдів – не менше 8-ми. Розмір шрифту не повинен бути дрібним (мінімум - 22 пт). У презентації відсутні „слайди-шпаргалки”. Разом з тим, більшість слайдів перевантажені текстом (більше 40%). Важливі відомості на слайдах ніяк не виділено, наявні фактичні та граматичні помилки. Відповіді на додаткові запитання студент дає не одразу, при цьому відповіді нечіткі.</p>
50-69%	<p>Зміст доповіді студента не в повній мірі відповідає заявленій темі. Студент допускає грубі помилки у висвітленні питань теми. Композиція доповіді нелогічна.</p> <p>Під час виступу студент зчитує текст зі „слайдів-шпаргалок”.</p> <p>Загальна кількість слайдів мультимедійної презентації – менше 7-ми. Стилю презентації не дотримано. Більшість слайдів перевантажені текстом (більше 40%), який до того ж містить грубі граматичні помилки. Важливі відомості на слайдах ніяк не виділено, наявні фактичні помилки.</p> <p>Ілюстративний матеріал не завжди узгоджується зі змістом доповіді. При відповіді на додаткові запитання студент довго вагається, невпевнено формулює її, не може чітко, зрозуміло викласти свою думку стосовно поставленої проблеми.</p>
30-49%	<p>Зміст доповіді студента значною мірою не відповідає заявленій темі. Студент не орієнтується в темі.</p> <p>Під час виступу студент зчитує текст зі „слайдів-шпаргалок”, яких більшість у презентації.</p> <p>Загальна кількість слайдів мультимедійної презентації – менше 6-ти. Стилю презентації не дотримано. Інформація на слайдах містить фактичні помилки. Ілюстративний матеріал практично відсутній або переважно нерелевантний доповіді.</p> <p>Доповідь та презентація потребують суттєвого доопрацювання студентом.</p>

Кількість балів за одне правильне тестове завдання	Критерії оцінювання тестових завдань
0,5-1 балів	Тестове завдання складається, принаймні, з чотирьох варіантів змістовних відповідей, з яких лише одна правильна. Неправильні відповіді неочевидні та виглядають правдоподібними за відсутності знань із питання, релевантного тестовому завданню.

Шкала оцінювання: національна та ECTS

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену, курсового проекту (роботи), практики	для заліку
90-100	A	відмінно	зараховано
80-89	B	добре	
70-79	C		
60-69	D	задовільно	
50-59	E		
35-49	FX	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
0-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

6. Засоби оцінювання

Засобами оцінювання та демонстрування результатів є:

- стандартизовані тести;
- проекти (індивідуальні проекти; дослідницько-творчі та ін.);
- презентації результатів виконаних завдань;
- контрольні тестування;
- завдання на лабораторному обладнанні, реальних об'єктах тощо;
- ситуаційні завдання та їх вирішення у групах.

7. Форми поточного і підсумкового контролю

Форми поточного контролю:

- усна (відповідь студента під час заняття);
- захист презентації;
- письмова (тестування);

Форма підсумкового контролю: іспит (тестування).

Поточний контроль здійснюється під час лабораторних занять і має на меті перевірку знань здобувачів вищої освіти з окремих тем шляхом виконання конкретних завдань (презентацій чи тематичних тестувань). Кількість передбачених балів за різні види робіт зазначені у силабусі, робочій програмі, в системі дистанційного навчання Moodle, куди студенти завантажують роботи, і де здійснюється тестовий контроль. Результати оголошуються під час занять та/або виставляються в Moodle. Самостійна робота враховується при складанні поточних і підсумкових тестів та під час захистів лабораторних робіт.

Тестові завдання розроблені до кожної теми і підсумкові (іспит), покликані перевірити рівень засвоєння теоретичного матеріалу, здатності осмислити і відтворити зміст даної частини дисципліни.

Визнання результатів, здобутих шляхом неформальної освіти:

Відповідно до «Положення про взаємодію формальної та неформальної освіти, визнання результатів навчання (здобутих шляхом неформальної та/або інформальної освіти, в системі формальної освіти) у Чернівецькому національному університеті імені Юрія Федьковича (протокол №4 від 28.03.2022 року)» (<https://www.chnu.edu.ua/media/3aykf41y/polozhennia-pro-vzaiemodiiu-formalnoi-ta-neformalnoi-osvity.pdf>) допускається зарахування навчальних елементів, а також отримання додаткових балів за результатами **неформальної освіти**:

– робота чи стажування за фахом, що підтверджується документом із підприємства та забезпечує набуття компетентностей, передбачених навчальною дисципліною;

– проходження безкоштовних навчальних тренінгів (вебінарів, семінарів), що проводяться на платформі Prometheus (<https://prometheus.org.ua>) та інших фахових платформах, за умови отримання безкоштовного сертифікату.

Результати зараховуються лише для відповідних тем лекційних і семінарських занять, практичних і лабораторних завдань даної навчальної дисципліни у кількості балів, що виділяються на цей навчальний елемент.

Розподіл балів, які отримують студенти

Поточне тестування та практична робота				Підсумковий тест (теор.)	Сума
ЗМ №1		ЗМ №2			
Теоретичний	Лабораторні роботи	Теоретичний	Лабораторні роботи		
20	10	10	20	40	100

8. Рекомендована література

Основна література

1. Основи ресторанної справи : навчальний посібник / Укл. Г.Я. Круль. Чернівці : Чернівецький національний університет ім. Ю. Федьковича, 2020. 495 с. URL: <https://archer.chnu.edu.ua/handle/123456789/946>
2. *Архіпов В.В.* Організація ресторанного господарства : Навч. посібн. Київ : Центр учбової літератури; Фірма «Інкос», 2007. 280 с. URL : <http://nkkep.com/wp-content/uploads/2015/10/ORG-Arhy-pov.pdf>
3. *Архіпов В.В., Русавська В.А.* Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: навч. посібн. (рекомендовано МОН України). 3-тє вид. Київ : Центр учбової літератури, 2019. 280 с. URL : <https://subject.com.ua/pdf/242.pdf>

Додаткова література

1. ДБН В2.2-25:2009. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства): URL: <https://dnaop.com/get/29633/>.
2. ДСТУ 3862-99. Ресторанне господарство. Терміни та визначення: URL: https://dnaop.com/html/40988/doc-ДСТУ_3862-99.

3. ДСТУ 4281:2004. Національний стандарт України. Заклади ресторанного господарства Класифікація: URL: https://dnaop.com/html/34057/doc-ДСТУ_4281_2004.
4. Правила роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства: URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0680-02>.
5. *Мальська М.П., Гаталяк О.М., Ганич Н.М.* Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика): підручник. Київ : Центр учбової літератури, 2013. 304 с.
6. *Машир М.П., Пасюк А.П.* Ресторанний сервіс та секрети гостинності : навч. посібн. Київ : Кондор-Видавництво, 2015. 392 с.
7. *Мостова Л.М., Новікова О.В., Ракленко І.М.* Організація обслуговування в ресторанному господарстві : підручн. Харків : Світ Книг, 2018. 657 с. URL : http://megalib.com.ua/book/8_Organizaciya_obslygovyvannya_na_pidpriemstv_vah_restorannogo_gospodarstva.html
8. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства : Підручник / За ред. П'ятницької Н.О. Київ : Центр учбової літератури, 2011. 584 с. URL : <http://kipt.com.ua/wp-content/uploads/2019/10/Організація-обсугування-у-закладах-ресторанного-господарства.pdf>
9. *Сало Я.М.* Організація обслуговування населення на підприємствах харчування. Ресторанна справа : Довідник офіціанта. Львів : Афіша. 2005. 336 с.
10. *Самодай В.П., Кравченко А.І.* Організація ресторанної справи: навч. посібн. Суми : Вид-во СумПІДУ ім. А.С. Макаренка, 2015. 424 с.
11. *Архіпов В.В., Іванникова Т.В., Архіпова А.В.* Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані : Навч. посібн. Київ : Центр учбової літератури; Фірма «Інкос», 2008. 384 с. URL : <https://tourism-book.com/pbooks/book-83/ua/>
12. *Сало Я.М.* Організація роботи барів : довідник бармена. Львів : Афіша, 2010. 351 с.
13. Устаткування закладів ресторанного господарства: навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. / А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, І.І. Тарасенко та ін. Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2013. 640 с.
14. Garvey, M., Dismore, H., Dismore, A. G. Running a Restaurant for Dummies. 320 p.
15. Siegel, S. & L., Lenger, H. & R., Stickler, H., Gutmayer, W. Service die Grundlagen. Trauner Verlag, 2009, 292 p.
16. Walker John R., Walker Josielyn. Introduction to Hospitality. Pearson Education, 2020. 432 p.