

Міністерство освіти і науки України
Сумський національний аграрний університет
Інженерно-технологічний факультет
Кафедра технології харчування

Робоча програма (силабус) освітнього компонента

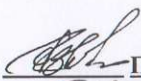
ОК 9 Ресторанна справа

Обов'язковий

(назва та статус (обов'язковий / вибірковий))

Реалізується в межах освітньої програми
«Готельна і ресторанна справа»
за спеціальністю **241 «Готельно-ресторанна справа»**

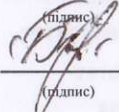
на першому (бакалаврському) рівні вищої освіти

Розробник  Перцевої Ф.В., д.т.н., проф., зав. кафедри технології харчування

(підпис)

(прізвище, ініціали)


(вчений ступінь та звання, посада)

 Боковець С.П., асистент, кафедри технології харчування

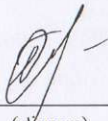
(підпис)

(прізвище, ініціали)

(вчений ступінь та звання, посада)


Розглянуто, схвалено та затверджено на засіданні кафедри <u>Технології харчування</u> (назва кафедри)	протокол від <u>14 червня 2022р. № 18</u>
В.п. завідувача кафедри	<u></u> (підпис) <u>Мельник О.Ю.</u> (прізвище, ініціали)

Погоджено:

Гарант освітньої програми  Степанова Т.М.

(підпис)

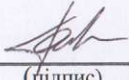
(ПІБ)

В.п. заступника декана, де реалізується освітня програма  Болгова Н.В.

(підпис)


(ПІБ)

Рецензія на робочу програму (додається) надана:


(підпис)

Геліх А.О.

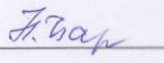
(ПІБ)


(підпис)

Мельник О.Ю.

(ПІБ)

Методист відділу якості освіти,

ліцензування та акредитації  (Ж. Варанік)

(підпис)

(ПІБ)

Зареєстровано в електронній базі: дата: 05.07 2022 р.

Інформація про перегляд робочої програми (силабусу):

Навчальний рік, в якому вносяться зміни	Номер додатку до робочої програми з описом змін	Зміни розглянуто і схвалено		
		Дата та номер протоколу засідання кафедри	Завідувач кафедри	Гарант освітньої програми

1. ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНІЙ КОМПОНЕНТ

1.	Назва ОК	ОК 9 Ресторанна справа			
2.	Факультет/кафедра	Харчових технологій/ кафедра технології харчування			
3.	Статус ОК	Обов'язковий			
4.	Програма/Спеціальність (програми), складово яких є ОК для (заповнюється для обов'язкових ОК)	Освітня програма: Готельна і ресторанна справа / спеціальність: 241 «Готельно-ресторанна справа»			
5.	ОК може бути запропонований для (заповнюється для вибіркових ОК)				
6.	Рівень НРК	6 рівень			
7.	Семестр та тривалість вивчення	Семестр перший Тривалість вивчення: 15 тижнів			
8.	Кількість кредитів ЄКТС	10 кредитів			
9.	Загальний обсяг годин та їх розподіл	Контактна робота(заняття)		Самостійна робота	
		Лекційні	Практичні /семінарські	Лабораторні	
		30		90	180
10.	Мова навчання	українська			
11.	Викладач/Координатор освітнього компонента	Перцевої Федір Всеволодович			
11.1	Контактна інформація	Аудиторія кафедри 212м, корпус №4. Тел..0964053213, E-mail: percevoyfedor@gmail.com час консультацій: шовівторка з 13 до 14 години			
12.	Загальний опис освітнього компонента	Дисципліна «Ресторанна справа» відноситься до обов'язкової компоненти освітньої програми підготовки бакалаврів і сприяє задоволенню освітніх інтересів особистості й розвиток компетенцій, що полягають у засвоєнні знань сучасного стану і перспектив розвитку ресторанного господарства в цілому і закладів ресторанного господарства зокрема;			
13.	Мета освітнього компонента	Формування сучасної системи поглядів та спеціальних знань щодо ресторанної справи, формування у студентів навичок виконання планувальних, організаційних та управлінських функцій в процесі діяльності закладів ресторанного господарства, набуття практичних навичок щодо організації ресторанного бізнесу з використанням сучасних інструментів та вимог ринку			
14.	Передумови вивчення ОК, зв'язок з іншими освітніми компонентами ОП	Освітній компонент має зв'язок з іншими освітніми компонентами, «Правові основи готельного і ресторанного господарства», «Технологія продукції ресторанного господарства», «Маркетинг у готельно-ресторанному господарстві», «Економіка готельно-ресторанного господарства», «Гігієна та санітарія об'єктів готельного і ресторанного господарства»			
15.	Політика академічної доброчесності	При виявленні факту списування під час заліку/іспиту – робота студента анулюється і залік/іспит складається повторно.			
16.	Посилання на курс у системі Moodle	https://cdn.snau.edu.ua/moodle/course/view.php?id=5058			

2. РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ ЗА ОСВІТНІМ КОМПОНЕНТОМ ТА ЇХ ЗВ'ЯЗОК З ПРОГРАМНИМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ НАВЧАННЯ

Результати навчання за ОК: Після вивчення освітнього компонента студент очікувано буде здатен...»	Програмні результати навчання, на досягнення яких спрямований ОК (зазначити номер згідно з нумерацією, наведеною в профілі ОП)												Як оцінюється ДРН	
	ПРН 1	ПРН 2	ПРН 4	ПРН 5	ПРН 6	ПРН 7	ПРН 10	ПРН 16	ПРН 17	ПРН 18	ПРН 23	ПРН 24		
ДРН 1. Організувати підприємство ресторанного господарства відповідно до концепції		x						x					x	<p><i>Оцінка знань шляхом перевірки опрацювання опорного конспекту лекцій та лабораторних занять</i></p> <p><i>Екзамен;</i></p> <p><i>Комп'ютерне тестування (атестація)</i></p>
ДРН 2. Організувати та координувати сервісну виробничу та технологічну та діяльність.	x	x						x						
ДРН 3. Працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом ресторанного бізнесу	x													
ДРН 4. Презентувати результати наукових та виробничих випробувань у вигляді наукових статей та тез конференцій; застосовувати отримані знання у практичних ситуаціях.									x	x				
ДРН 5. Вміти самостійно та/або колективно приймати нестандартні рішення творчого характеру, генерувати нові ідеї та реалізувати їх у практичній діяльності									x	x				
ДРН 6. Розробляти нові та			x		x			x				x	x	

удосконалювати існуючі послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів із урахуванням регіонального контексту та ресурсозаощадження													
ДРН 7. Знати та розуміти сервісну діяльність, технології виготовлення ресторанної продукції, проектування готельних послуг, маркетингу в готельному та ресторанному бізнесі;		x	x	x	x				x				
ДРН 8. Ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати та впроваджувати інноваційні бізнес-ідеї розвитку суб'єктів ресторанного бізнесу												x	
ДРН 9. Вміти проектувати процес надання основних і додаткових послуг у засобах розміщення та підприємствах ресторанного господарства			x		x				x				

3. ЗМІСТ ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА (ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ)

Тема. Перелік питань, що будуть розглянуті в межах теми	Розподіл в межах загального бюджету часу			Рекомендована література
	Аудиторна робота		Самостійна робота	
	Лк	Лаб.зан.		
<p>Тема 1. Ресторанне господарство як складова індустрії гостинності. Мережа закладів ресторанного господарства.</p> <p>1. Класифікація підприємств та послуг закладів ресторанного господарства.</p> <p>2. Ресторанне господарство в умовах ринкової економіки.</p>	2	6	12	[1-13]
<p>Тема 2. Характеристика типів закладів ресторанного господарства і класифікація їх послуг.</p> <p><u>Лк.</u> 1. Класифікація та типи підприємств ресторанного господарства. Характеристика типів підприємств ресторанного господарства.</p> <p>2. Класифікація послуг підприємств ресторанного господарства.</p> <p>3. Конкуренентоспроможність підприємств ресторанного господарства</p> <p><u>Лаб. зан.</u> Класифікація підприємств та послуг закладів ресторанного господарства. Характеристика та основи діяльності ЗРГ</p> <p><u>СРС.</u> Класифікація, характеристика та основи діяльності ЗРГ</p>	2	6	12	[1-13]
<p>Тема 3. Виробничо-торговельна структура закладів ресторанного господарства. Організація планування виробничого процесу.</p> <p><u>Лк.</u> 1. Виробничо-готельна структура ЗРГ</p> <p>2. Основне виробництво та допоміжне виробництво</p> <p>3. Системи технологічних і функціональних потоків</p> <p><u>Лаб. зан.</u> Організація планування виробничого процесу.</p> <p><u>СРС.</u> Функціонально-технологічні та санітарно-гігієнічні вимоги до експлуатації торгово-виробничих приміщень.</p>	2	6	12	[1-13]
<p>Тема 4. Організація постачання матеріальних ресурсів у заклади ресторанного господарства. Організація складського господарства.</p> <p><u>Лк.</u> 1. Організація роботи ЗРГ. Організація постачання ЗРГ. Сутність та завдання організації постачання ЗРГ.</p> <p>2. Джерела, види та форми постачання. Договірні взаємовідносини з постачальниками.</p> <p>3. Організація продовольчого постачання закладів ресторанного господарства.</p> <p>4. Визначення потреби ЗРГ в сировині і напівфабрикатах.</p> <p><u>Лаб.зан.</u> Бізнес-план відкриття закладу ресторанного господарства</p> <p><u>СРС.</u> 1. Організація матеріально-технічного постачання ЗРГ.</p>	2	6	12	[1-13]
<p>Тема 5. Організація кейтерингового обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства. Види кейтерингу.</p> <p><u>Лк.</u> 1. Поняття послуги кейтеринг.</p> <p>2. Види кейтерингу.</p> <p>3. Організація повносервісного кейтерингового обслуговування.</p> <p>4. Особливості підбору страв для повносервісного кейтерингового обслуговування.</p> <p><u>Лаб. зан.</u> Організація кейтерингового обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.</p> <p><u>СРС.</u> 1. Кейтерингове обслуговування готовими.</p> <p>2. Характеристика роз'їзного кейтерингу. продуктами харчування.</p>	2	6	12	[1-13]

3. Особливості підбору страв для повносервісного кейтерингового обслуговування				
<p>Тема 6. Організація обслуговування за місцем роботи та навчання, в ресторанах. <u>Лк.</u> 1. Організація обслуговування зосереджених, розосереджених контингентів. 2. Організація обслуговування учні у загальноосвітніх навчальних закладів. 3. Організація обслуговування учнів у професійно-технічних навчальних закладах. <u>Лаб. зан.</u> Організація обслуговування за місцем роботи та навчання, в ресторанах <u>СРС.</u> Організація обслуговування студентів у вищих навчальних закладів.</p>	2	6	12	[1-13]
<p>Тема 7. Організація реалізації продукції закладами ресторанного господарства. Меню закладів ресторанного господарства. <u>Лк.</u> 1. Теоретичні основи організації реалізації продукції закладів ресторанного господарства 2. Розроблення меню та вибір продуктів. 3. Види меню. складання меню з урахуванням режимів харчування та етногастрономічних поглядів для туристів з різних країн <u>Лаб. зан.</u> Організація реалізації продукції закладами ресторанного господарства та складання меню закладів ресторанного господарства <u>СРС.</u> 1. Особливості організації щодо реалізації продукції підприємств ресторанного бізнесу. 2. Ефективні засоби організації щодо реалізації продукції підприємства ресторанного бізнесу</p>	2	6	12	[1-13]
<p>Тема 8. Організація процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства. Матеріально-технічна база процесу обслуговування споживачів <u>Лк.</u> 1. Особливості, форми та методи обслуговування для підприємства комунального харчування. 2. Організація праці працівників ресторану, основні вимоги та обов'язки обслуговуючого персоналу. 3. Матеріально-технічна база процесу обслуговування споживачів ЗРГ. 4. Інформаційна база обслуговування ресторану: вимоги та сучасні тенденції. <u>Лаб. зан.</u> Організація процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства <u>СРС.</u> 1. Способи стимулювання та мотивації праці та завдання управління 2. Розробка матеріально-технічної бази обслуговування підприємства</p>	2	6	12	[1-13]
<p>Тема 9. Правила подавання страв і напоїв у закладах ресторанного господарства. <u>Лк.</u> 1. Правила подавання буфетної продукції 2. Правила подавання холодних страв і закусок 3. Правила подавання гарячих закусок 4. Правила подавання напоїв <u>Лаб. зан.</u> Правила подавання страв і напоїв у закладах ресторанного господарства <u>СРС.</u> 1. Додаткові техніки подавання холодних страв і закусок та других страв. 2. Подавання чаю, кави, какао, шоколаду.</p>	2	6	12	[1-13]
<p>Тема 10. Організація обслуговування бенкетів і прийомів <u>Лк.</u> 1. Класифікація прийомів та бенкетів. 2. Прийом замовлення та порядок проведення бенкетів. 3. Види бенкетів та порядок їх обслуговування Підготовка до проведення банкету, особливості обслуговування</p>	2	6	12	[1-13]

<p>учасників.</p> <p><u>Лаб. зан.</u> Організація обслуговування бенкетів і прийомів в ЗГР</p> <p><u>СРС.</u> 1. Роль метрдодела в організації та обслуговуванні прийомів та бенкетів.</p> <p>2. Організація розваг та відпочинку гостей.</p>				
<p>Тема 11. Організація обслуговування дипломатичних прийомів</p> <p><u>Лк.</u> 1. Характеристика основних форм відносин за дипломатичним протоколом</p> <p>2. Класифікація дипломатичних прийомів та структура підготовчої роботи щодо їх влаштування в ресторанах при готелях</p> <p>3. Класифікація та характеристика прийомів в ресторанах при готелях</p> <p><u>Лаб. зан.</u> Організація обслуговування дипломатичних прийомів в ЗГР</p> <p>4. Аналіз проведення прийомів на підприємстві</p> <p><u>СРС.</u> 1. Підготовчий період до проведення прийому</p> <p>2. Рекомендації щодо удосконалення проведення прийомів в ресторанах при готелях</p>	2	6	12	[1-13]
<p>Тема 12. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства при готелі</p> <p><u>Лк.</u> 1. Організація обслуговування гостей в закладах ресторанного господарства діючих при готельно-туристичних комплексах</p> <p>2. Характеристика закладів ресторанного господарства при готельно-туристичних комплексах.</p> <p>3. Види послуг з харчування в закладах ресторанного господарства при готельно-туристичних комплексах</p> <p>4. Організація експрес-обідів, бізнес-ланчів, "шведських ліній" та "столів-буфетів".</p> <p><u>Лаб. зан.</u> Організація надання послуг з харчування в закладах ресторанного господарства при готельно-туристичних комплексах</p> <p><u>СРС.</u> 1. Аналіз надання ресторанних послуг</p> <p>2. Додаткові послуги закладів ресторанного господарства при готелі.</p>	2	6	12	[1-13]
<p>Тема 13. Організація обслуговування туристів у закладах ресторанного господарства.</p> <p><u>Лк.</u> 1. Характеристика послуг харчування</p> <p>2. Особливості організації харчування іноземних туристів.</p> <p>3. Види національних сніданків.</p> <p>4. Нові технології обслуговування.</p> <p><u>Лаб. зан.</u> Організація обслуговування туристів у закладах ресторанного господарства</p> <p><u>СРС.</u> 1. Організація прийому та обслуговування іноземних туристів.</p> <p>2. Організація обслуговування офіціантами</p>	2	6	12	[1-13]
<p>Тема 14. Організація обслуговування у спеціалізованих ресторанах і закладах швидкого обслуговування.</p> <p><u>Лк.</u> 1. Загальна характеристика процесу обслуговування</p> <p>2. Загальна характеристика закладів швидкого обслуговування (спеціалізованих закусочників)</p> <p>3. Характеристика та технічне оснащення спеціалізованих закусочників</p> <p>4. Огляд та обґрунтування підбору устаткування для лінії</p> <p><u>Лаб. зан.</u> Організація обслуговування у спеціалізованих ресторанах і закладах швидкого обслуговування</p> <p><u>СРС.</u> 1. Основні принципи організації роботи спеціалізованих закусочників.</p> <p>2. Інтер'єр та матеріально-технічна база торговельних приміщень.</p> <p>3. Аналіз процесу обслуговування споживачів.</p>	2	6	12	[1-13]
<p>Тема 15. Організація обслуговування пасажирів на транспорті.</p>	2	6	12	[1-13]

Лк. 1. Обслуговування пасажирів залізничного транспорту на вокзалах				
2. Обслуговування пасажирів залізничного транспорту в дорозі				
3. Купе-буфет				
4. Вагон-ресторан				
Лаб. зан. Організація обслуговування пасажирів на транспорті				
СРС. Кафе-самообслуговування				
2. Санітарні вимоги до приміщень під час обслуговування пасажирів на транспорті				
Всього	30	90	180	

4. МЕТОДИ ВИКЛАДАННЯ ТА НАВЧАННЯ

ДРН	Методи викладання (робота, що буде проведена викладачем під час аудиторних занять, консультацій)	Кількість годин	Методи навчання (які види навчальної діяльності має виконати студент самостійно)	Кількість годин
ДРН 1	Лабораторне заняття (розгляд технологічних ситуацій з наданням рекомендацій, щодо розв'язання технологічних проблем виробництва)	13	Презентація результатів лабораторних занять, оформлення звітів	20
ДРН 2	Лекційне заняття (викладання лекційного матеріалу, бесіда, демонстрація графічного матеріалу)	13	Ознайомлення з лекційним матеріалом, оформлення опорного конспекту лекцій. Презентація прийнятих рішень та підготовка рефератів, звітів з візуальним супроводженням	20
ДРН 3	Лабораторне заняття (розгляд технологічних ситуацій з наданням рекомендацій, щодо розв'язання технологічних проблем виробництва)	14	Презентація результатів лабораторних занять, оформлення звітів	20
ДРН 4	Лабораторне заняття (розгляд технологічних ситуацій з наданням рекомендацій, щодо розв'язання технологічних проблем виробництва)	13	Презентація результатів лабораторних занять, оформлення звітів	20
ДРН 5	Лабораторне заняття (розгляд технологічних ситуацій з наданням рекомендацій, щодо розв'язання технологічних проблем виробництва)	13	Презентація результатів лабораторних занять, оформлення звітів	20
ДРН 6	Лабораторне заняття (розгляд технологічних ситуацій з наданням рекомендацій, щодо розв'язання технологічних проблем виробництва)	14	Презентація результатів лабораторних занять, оформлення звітів	20
ДРН 7	Лекційне заняття (викладання лекційного матеріалу, бесіда, демонстрація графічного матеріалу)	13	Ознайомлення з лекційним матеріалом, оформлення опорного конспекту лекцій. Презентація прийнятих рішень та підготовка рефератів, звітів з візуальним супроводженням	20
ДРН 8	Лекційне заняття (викладання лекційного матеріалу, бесіда, демонстрація графічного матеріалу)	13	Ознайомлення з лекційним матеріалом, оформлення опорного конспекту лекцій. Презентація прийнятих рішень та підготовка рефератів, звітів з візуальним супроводженням	20
ДРН 9	Лабораторне заняття (розгляд технологічних ситуацій з наданням рекомендацій, щодо розв'язання технологічних проблем виробництва)	14	Презентація результатів лабораторних занять, оформлення звітів	20

5. ОЦІНЮВАННЯ ЗА ОСВІТНІМ КОМПОНЕНТОМ

5.1. Сумативне оцінювання

5.1.1. Для оцінювання очікуваних результатів навчання передбачено:

№	Методи сумативного оцінювання	Бали / Вага у загальній оцінці	Дата складання
1.	Оцінка знань шляхом перевірки опрацювання опорного конспекту лекцій та лабораторних занять	20 балів / 20%	До кінця 7 тижня
2.	Оцінка знань шляхом перевірки опрацювання опорного конспекту лекцій та лабораторних занять	20 балів / 20%	До кінця 14 тижня
3.	Виконання самостійної роботи. Публічний виступ з візуальним супроводженням теми доповіді (реферат)	15 балів / 15%	До кінця 14 тижня
4.	Комп'ютерне тестування (атестація)	15 балів / 15%	До кінця 8 тижня
5.	Диф. залік	30 балів / 30%	До кінця 15 тижня

5.1.2. Критерії оцінювання

Компонент	Незадовільно	Задовільно	Добре	Відмінно
Оцінка знань шляхом перевірки опрацювання опорного конспекту лекцій та лабораторних занять	<12 балів	12-15	15-18 балів	20 балів
	Вимоги щодо завдання не виконано	Більшість вимог виконано, але окремі складові відсутні або недостатньо розкриті, відсутній аналіз інших підходів до питання	Виконано усі вимоги завдання	Виконано усі вимоги завдання, продемонстровано, креативність, вдумливість, запропоновано власне вирішення проблеми
Оцінка знань шляхом перевірки опрацювання опорного конспекту лекцій та лабораторних занять	<12 балів	12-15	15-18 балів	20 балів
	Вимоги щодо завдання не виконано	Більшість вимог виконано, але окремі складові відсутні або недостатньо розкриті, відсутній аналіз інших підходів до питання	Виконано усі вимоги завдання	Виконано усі вимоги завдання, продемонстровано, креативність, вдумливість, запропоновано власне вирішення проблеми
Виконання самостійної роботи. Публічний виступ з візуальним супроводженням теми доповіді (реферат)	<8 балів	8-11	11-14 балів	15 балів
	Вимоги щодо завдання не виконано	Більшість вимог виконано, але окремі складові відсутні або недостатньо розкриті, відсутній аналіз інших підходів до питання	Виконано усі вимоги завдання	Виконано усі вимоги завдання, продемонстровано, креативність, вдумливість, запропоновано власне вирішення проблеми
Комп'ютерне тестування (атестація)	<8 балів	8-11	11-14 балів	15 балів
	Вимоги щодо завдання не виконано	Більшість вимог виконано, але окремі складові відсутні або недостатньо розкриті, відсутній аналіз інших підходів до питання	Виконано усі вимоги завдання	Виконано усі вимоги завдання, продемонстровано, креативність, вдумливість, запропоновано власне вирішення проблеми
Диф. залік	<12 балів	12-24	25-29 балів	30 балів
	Вимоги щодо завдання не виконано	Більшість вимог виконано, але окремі складові відсутні або недостатньо розкриті, відсутній аналіз інших підходів до питання	Виконано усі вимоги завдання	Виконано усі вимоги завдання, продемонстровано, креативність, вдумливість, запропоновано власне вирішення проблеми

5.2. Формативне оцінювання:

Для оцінювання поточного прогресу у навчанні та розуміння напрямів подальшого удосконалення передбачено

Перший семестр

№	Елементи формативного оцінювання	Дата
1.	Письмовий контроль знань після вивчення тем 1-4	7 тиждень
2	Письмовий контроль знань після вивчення тем 5-8	14 тиждень
3.	Усне опитування під час виконання кожного лабораторного заняття	Протягом 1-14 тижнів
4	Зворотний зв'язок від викладача під час підготовки до атестації	8 тиждень
5	Зворотний зв'язок від викладача під час роботи над рефератом	Протягом 14 тиждень

6. НАВЧАЛЬНІ РЕСУРСИ (ЛІТЕРАТУРА)

6.1. Основні джерела

1. HoReCa: Том 2. Ресторани: навчальний посібник / за заг. ред. А.А. Мазаракі. – Київ :Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 312 с.
2. Кадріна Айсатуліна, О.В. Назаров. Енциклопедія ресторатора: / Д. Чайлд, – Олма Медіа Груп : 2016. – 297 с.
3. Мюллер Кристоф, Серво Себастьян. Кращі ресторани Поля Бокюза / Мюллер Кристоф, Серво Себастьян: пер. с англ. – Одеса.: Вид-дім «Чернів Ко», 2014. – 350 с.
4. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства: підручник для ВУЗів / за ред. Н.О. П'ятницької. – К.: ЦУЛ, 2011.
5. Архіпов В.В., Русавська В.А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: навч. пос. – К.: Центр учбової літератури, 2009. – 342с.
6. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства: Підручник / За ред. Н.О. П'ятницької. - К.: КНТЕУ, 2009.- 632 с.
7. Мальська М.П., Гагалак О.М., Ганич Н.М. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика). Центр учбової літератури 2013. – 304 с

6.2. Додаткові джерела

8. Гернатовская В.В., Шнейдер Б.Л. Основи організації та економіки виробництва підприємств суспільного харчування. - М., 2010. – 290 с.
9. Литвиненко Т.Є. Особливості організації дипломатичних прийомів: Конспект лекції. - К.: КНТЕУ, 2009. – 356с

6.3. Інформаційні ресурси

10. <http://grandmenu.org>
11. <http://hotelbiz.com.ua>
12. <http://hotel-rest.com.ua/>
13. <http://www.restorator.ua/>