

ЗАТВЕРДЖЕНО
Наказ Вищого навчального закладу
Укоопспілки «Полтавський
університет економіки і торгівлі»
18 квітня 2019 року № 88-Н
Форма № П-2.04

**ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСІЛКИ
«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»**

Факультет харчових технологій, готельно-ресторанного та
туристичного бізнесу

Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи

ЗАТВЕРДЖУЮ
Завідувач кафедри

_____ Т.В. Капліна
(підпис)

«_____» _____ 20__ р.

**РОБОЧА ПРОГРАМА
навчальної дисципліни
«Організація туризму (Організація
ресторанного господарства. Організація
готельного господарства)»**

| | |
|--------------------------------|---|
| Освітня програма/спеціалізація | «Туризм» <i>(назва)</i> |
| Спеціальність | 242 Туризм <i>(код, назва спеціальності)</i> |
| Галузь знань | 24 Сфера обслуговування <i>(код, назва галузі знань)</i> |
| ступінь вищої освіти | Бакалавр <i>(бакалавр, магістр, доктор філософії)</i> |

Укладачі програми:

Капліна Т. В., д.т.н., професор, завідувач кафедри готельно-ресторанної та курортної справи Вищого навчального закладу Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі»;

Рогова Н. В., к.т.н., доцент, доцент кафедри готельно-ресторанної та курортної справи Вищого навчального закладу Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі».

Робоча програма схвалена та
рекомендована до використання в
освітньому процесі на засіданні кафедри
готельно-ресторанної та курортної
справи

29 серпня 2019 р., протокол № 1

_____ проф. Капліна Т.В.

ПОГОДЖЕНО:

Гарант освітньої програми спеціальності
«Туризм» ступеня бакалавр

_____ Ю. В. Карпенко
(підпис)

ЗМІСТ

| | |
|---|----|
| Розділ 1. Загальна характеристика навчальної дисципліни | 4 |
| Розділ 2 Перелік компетентностей та програмні результати навчання з навчальної дисципліни..... | 5 |
| Розділ 3. Програма навчальної дисципліни | 7 |
| Розділ 4. Тематичний план навчальної дисципліни | 8 |
| Розділ 5. Система поточного та підсумкового контролю знань студентів | 16 |
| Розділ 6. Програмне забезпечення комп'ютерної підтримки освітнього процесу | 21 |
| Розділ 7. Рекомендовані джерела інформації | 22 |

Розділ 1. Загальна характеристика навчальної дисципліни

Таблиця 1. Загальна характеристика навчальної дисципліни (Організація ресторанного господарства. Організація готельного господарства)»

| |
|--|
| 1. Місце в структурно-логічній схемі підготовки – після вивчення навчальних дисциплін: – Організація туризму (Організація анімаційної діяльності); – Організація туризму (Організація екскурсійної діяльності. Організація туристичних подорожей). |
| 2. Кількість кредитів за ЄКТС - 3. |
| 3. Кількість модулів - 2. |
| 4. Обов'язкова у відповідності до навчального плану |
| 5. Курс - 3 |
| 6. Семестр - 5 |
| 7. Кількість годин: – загальна кількість: 5 семестр - 90. – лекції: 3 семестр - 12 – практичні заняття: 3 семестр - 24 – самостійна робота: 3 семестр - 54 – вид підсумкового контролю – ПМК (залік), 5 семестр |

Розділ 2. Перелік компетентностей та програмні результати навчання з навчальної дисципліни

Метою вивчення дисципліни є здобуття глибоких теоретичних знань та набуття практичних навичок застосування методів, техніки й інструментарію організації ресторанного господарства задля розробки ефективного процесу обслуговування клієнтів та прийняття оптимальних організаційних і управлінських рішень в ресторанному бізнесі стосовно конкретних потреб.

Завдання дисципліни:

основи організації закладів ресторанного господарства, як ланки з надання послуг;

організація постачання закладів ресторанного господарства;

загальні принципи організації систем обслуговування у сфері ресторанного господарства;

характеристика та класифікація видів, методів та форм обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства;

організація обслуговування банкетів та прийомів;

раціональна організація в закладах ресторанного господарства.

Таблиця 2. Перелік компетентностей та програмні результати навчання

| № з/п | Компетентності, якими повинен оволодіти студент | Програмні результати навчання |
|-------|--|---|
| | <i>Загальні компетентності</i> | |
| 1 | здатність працювати в міжнародному контексті (K07) | застосовувати у практичній діяльності принципи і методи організації та технології обслуговування туристів (ПР06) |
| 2 | навички міжособистісної взаємодії (K12) | організовувати процес обслуговування споживачів туристичних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки (ПР09) |

| № з/п | Компетентності, якими повинен оволодіти студент | Програмні результати навчання |
|-------|---|--|
| 3 | здатність планувати та управляти часом (К13) | розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єкта туристичного бізнесу та окремих його підсистем (адміністративно-управлінська, соціально-психологічна, економічна, техніко-технологічна) (ПР10) |
| 4 | здатність працювати в команді та автономно (К14) | застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами туристичних послуг (ПР12) |
| | <i>Спеціальні (фахові, предметні) компетентності</i> | |
| 5 | здатність аналізувати діяльність суб'єктів індустрії туризму на всіх рівнях управління (К18) | адекватно оцінювати свої знання і застосовувати їх в різних професійних ситуаціях (ПР18) |
| 6 | розуміння процесів організації туристичних подорожей і комплексного туристичного обслуговування (готельного, ресторанного, транспортного, екскурсійного, рекреаційного) (К20) | аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань (ПР19) |
| 7 | розуміння принципів, процесів і технологій організації роботи суб'єкта туристичної індустрії та її підсистем (К22) | |
| 8 | здатність забезпечувати безпеку туристів у звичайних та складних форс-мажорних обставинах (К23) | |
| 9 | здатність визначати індивідуальні туристичні потреби, використовувати сучасні технології обслуговування туристів та | |

| № з/п | Компетентності, якими повинен оволодіти студент | Програмні результати навчання |
|-------|--|-------------------------------|
| | вести претензійну роботу (К26) | |
| 10 | 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 (К28) | |
| 11 | здатність працювати з документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом туристичного бізнесу (К30) | |

Розділ 3. Програма навчальної дисципліни

Програма навчальної дисципліни «Організація туризму (Організація ресторанного господарства. Організація готельного господарства)» укладена відповідно до освітньо-професійної програми підготовки здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти спеціальності «Туризм» освітня програма «Туризм», затвердженої наказом по університету від 22 березня 2019 р., № 60.

Розділ 4. Тематичний план навчальної дисципліни навчальної дисципліни

Таблиця 4. Тематичний план навчальної дисципліни «Організація туризму (Організація ресторанного господарства. Організація готельного господарства)»

| Назва теми (лекції) та питання теми (лекції) | Назва теми та питання практичного заняття | Завдання самостійної роботи у розрізі тем | Інформаційні джерела (порядковий номер за переліком) |
|---|--|--|---|
| <i>Модуль 1. Організація роботи закладів ресторанного господарства</i> | | | |
| Тема 1. Основи організації роботи закладів ресторанного господарства 1.1 Особливості виробничо-торгівельної діяльності закладів ресторанного господарства 1.2 Класифікація закладів ресторанного господарства 1.3 Типи закладів ресторанного господарства, їх характеристика 1.4 Вимоги до закладів ресторанного господарства | Тема 1. Особливості діяльності закладів ресторанного господарства (практичне заняття 1-2). 1.1 Характеристика типів підприємств ресторанного господарства. 1.2. Особливості виробничо-торгівельної діяльності підприємств ресторанного господарства. 1.3. Основні поняття та визначення у галузі ресторанного господарства. 1.4. Конкурентна стратегія закладів ресторанного | Підготувати тези, статтю на тему «Організація виробництва і обслуговування в ринкових умовах». | 1, 2, 7, 9, 11, 17 |

| Назва теми (лекції) та питання теми (лекції) | Назва теми та питання практичного заняття | Завдання самостійної роботи у розрізі тем | Інформаційні джерела (порядковий номер за передіком) |
|--|--|---|---|
| | господарства на ринку послуг. 1.5. Загальні вимоги до закладів ресторанного господарства | | |
| Тема 2. Основи нормування праці в галузі ресторанного господарства. 2.1. Сутність і завдання нормування праці в галузі ресторанного господарства 2.2. Класифікація витрат робочого часу. 2.3. Методи вивчення витрат робочого часу. | Тема 2. Розроблення проектного балансу робочого часу (практичне заняття 3-4). 2.1. Класифікація витрат робочого часу. 2.2. Час підготовчо-заключних робіт. 2.3. Час основної роботи. 2.4. Особливість складання фактичного балансу робочого часу. 2.5. Особливість розроблення проектного балансу робочого часу. 2.6. Види норм виробітку, порядок їх опрацювання. | Підготувати реферат на тему «Поліпшення організації та обслуговування робочих місць». | 7, 9, 10, 11 |

| Назва теми (лекції) та питання теми (лекції) | Назва теми та питання практичного заняття | Завдання самостійної роботи у розрізі тем | Інформаційні джерела (порядковий номер за переліком) |
|--|---|---|---|
| | 2.7. Визначення чисельності працівників у ЗРГ. | | |
| <p>Тема 3. Організація постачання закладів ресторанного господарства.</p> <p>3.1. Основні завдання організації постачання закладів ресторанного господарства.</p> <p>3.2. Організація продовольчого постачання.</p> <p>3.3. Організація матеріально-технічного постачання.</p> | <p>Тема 3. Організація продовольчого постачання закладів ресторанного господарства (практичне заняття 5-6).</p> <p>3.1 Сучасні вимоги до організації постачання продуктами і матеріально-технічними засобами закладів ресторанного господарства.</p> <p>3.2 Джерела постачання закладів ресторанного господарства продуктами.</p> <p>3.3 Вибір постачальників.</p> <p>3.4 Характеристика технологічного процесу руху товарів у закладах ресторанного господарства.</p> <p>3.5 Форми доставляння</p> | <p>Підготувати доповіді на теми:</p> <p>«Основні принципи і особливості організації постачання»;</p> <p>«Організація договірних відносин»;</p> <p>«Джерела продовольчого постачання».</p> | 7, 9, 11, 17 |

| Назва теми (лекції) та питання теми (лекції) | Назва теми та питання практичного заняття | Завдання самостійної роботи у розрізі тем | Інформаційні джерела (порядковий номер за передіком) |
|---|--|--|---|
| | сировини в заклади. 3.6 Організація приймання продовольчих товарів. 3.7 Запаси товарів, їх значення для ритмічної роботи закладу. 3.8 Види предметів матеріально-технічного забезпечення. 3.9 Критерії вибору постачальників матеріально- технічних засобів. | | |
| <i>Модуль 2. Характеристика організації процесу обслуговування та його матеріально-технічне забезпечення</i> | | | |
| Тема 4. Характеристика видів, методів і форм обслуговування споживачів у закладів ресторанного господарства. 4.1 Основні поняття процесу обслуговування. 4.2 Форми і методи обслуговування. | Тема 4. Характеристика видів, методів і форм обслуговування споживачів у закладів ресторанного господарства (практичне заняття 7-8). 4.1 Ресторанне господарство, функції, які виконують ЗРГ. 4.2 Фактори, які обумовлюють | Підготувати доповіді на теми: «Поняття процесу обслуговування»; «Обслуговування в залах закладів харчування»; «Обслуговування зі споживанням продукції вдома»; | 7, 9, 11 |

| Назва теми (лекції) та питання теми (лекції) | Назва теми та питання практичного заняття | Завдання самостійної роботи у розрізі тем | Інформаційні джерела (порядковий номер за передіком) |
|--|---|---|---|
| <p>4.3 Загальні вимоги до обслуговування споживачів за методом.</p> <p>4.4 Характеристика форм обслуговування офіціантами.</p> | <p>культуру обслуговування.</p> <p>4.3 Параметри, які забезпечують якість обслуговування.</p> <p>4.4 Показники якості обслуговування</p> <p>4.5 Основні завдання ЗРГ у сфері обслуговування.</p> <p>4.6 Класифікація послуг, які можуть надавати ЗРГ.</p> <p>4.7 Класифікація методів і форм обслуговування.</p> <p>4.8 Характеристика форм самообслуговування.</p> | <p>«Ознаки класифікації форм і методів обслуговування»;</p> <p>«Етичні норми поведінки обслуговуючого персоналу».</p> | |
| <p>Тема 5. Характеристика матеріально-технічної бази для організації обслуговування споживачів у закладів ресторанного господарства.</p> <p>5.1 Характеристика</p> | <p>Тема 5. Характеристика матеріально-технічної бази для організації обслуговування споживачів у закладів ресторанного господарства (практичне заняття 9-10).</p> | <p>Підготувати доповіді на теми: «Вимоги до естетичного оформлення приміщень для споживачів»;</p> <p>«Вимоги до торговельних меблів».</p> | <p>7, 9, 11, 17, 18, 27, 28</p> |

| Назва теми (лекції) та питання теми (лекції) | Назва теми та питання практичного заняття | Завдання самостійної роботи у розрізі тем | Інформаційні джерела (порядковий номер за передіком) |
|---|--|--|---|
| торгівельних приміщень. 5.2 Столовий посуд. 5.3 Столові прибори та білизна. | 5.1 Види торговельних приміщень. 5.2 Характеристика вестибюля, гардеробу, санітарних приміщень. 5.3 Характеристика залів (аванзала, основна, банкетна). 5.4 Призначення буфету і організація його роботи. 5.5 Складові інтер'єру торговельних приміщень. 5.6 Посуд для подавання страв. 5.7 Посуд для сервірування столу. 5.8 Посуд для подавання алкогольних напоїв. 5.9 Види столової білизни. Основні види тканин, які використовуються для столової білизни. Види і | | |

| Назва теми (лекції) та питання теми (лекції) | Назва теми та питання практичного заняття | Завдання самостійної роботи у розрізі тем | Інформаційні джерела (порядковий номер за передіком) |
|---|--|---|---|
| | характеристика скатертин. Характеристика і розміри серветок. | | |
| Тема 6. Організація та модельовання процесу обслуговування в ресторанах. 6.1 Техніка обслуговування споживачів офіціантами. 6.2 Порядок сервірування столів. 6.3 Подавання страв і напоїв. 6.4 Подавання алкогольних напоїв. | Тема 6. Організація та модельовання процесу обслуговування в ресторанах. (практичне заняття 11-12). 6.1 Попереднє сервірування столів. 6.2 Зустріч і розміщення гостей. 6.3 Приймання замовлення. 6.4 Порядок полірування посуду. 6.5 Послідовність сервірування столу 6.6 Характеристика способів подавання страв (французький, англійський, російський). 6.7 Правила подавання | Підготувати тези, статтю на тему «Організація та модельовання процесу обслуговування в ресторанах». | 22, 23, 27 |

| Назва теми (лекції) та питання теми (лекції) | Назва теми та питання практичного заняття | Завдання самостійної роботи у розрізі тем | Інформаційні джерела (порядковий номер за переліком) |
|---|--|--|---|
| | холодних страв. 6.8 Подавання гарячих закусок. 6.9 Правила подавання супів. Правила подавання солодких страв. Подавання гарячих напоїв). Правила подавання холодних напоїв. | | |

Розділ 5. Система поточного та підсумкового контролю знань

Система поточного і підсумкового контролю має за мету оцінювання рівня сформованості тих чи інших компетентностей та досягнення програмних результатів навчання за навчальною дисципліною «Організація туризму (Організація ресторанного господарства. Організація готельного господарства)»

Компетентність як інтегрований результат індивідуальної навчальної діяльності студентів, формується на основі оволодіння ними змістовими (знання), процесуальними (уміння) і мотиваційними компонентами, його рівень виявляється в процесі оцінювання. Визначення рівня сформованості дисциплінарних компетентностей (результатів навчання) здійснюється за: певним розділом (темою) робочої програми навчальної дисципліни; практичними заняттями (контрольна робота, перевірка та захист індивідуального завдання, тестування тощо).

Об'єктами контролю є: робота студентів на лекціях, практичних, заняттях, якість та своєчасність виконання індивідуальних і домашніх завдань, поточних модульних робіт. Контрольні заходи здійснюються науково-педагогічними працівниками і включають поточний і підсумковий контроль.

Поточний контроль здійснюється при проведенні лекцій, практичних, перевірки виконання індивідуальних і домашніх завдань та має на меті перевірку рівня засвоєння студентом навчального матеріалу навчальної дисципліни та оцінювання набутих компетентностей.

Під час проведення лекцій застосовуються такі методи контролю, як усне опитування студентів з питань, визначених планом лекцій та пов'язаних з матеріалом попередніх лекцій, дискусійне обговорення проблемних питань з теми лекції та інше.

При проведенні практичних занять – контроль здійснюється при розв'язуванні окремими студентами біля дошки та «малими групами» комплексу практичних задач та інше.

Поточний контроль виконання студентами індивідуальних і домашніх завдань здійснюється за допомогою перевірки науково-педагогічним працівником результатів розв'язання ситуаційних завдань.

Поточний контроль, який застосовується під час проведення

поточних модульних робіт, здійснюється при перевірці виконання відповідних тестів в письмовій формі або за допомогою відповідного програмного забезпечення комп'ютерної підтримки освітнього процесу, при перевірці виконання практичних ситуацій в письмовій формі тощо.

Підсумковий контроль здійснюється у формі (заліку) ПМК.

З метою мотивації студентів до активного та якісного виконання усіх видів навчальної роботи протягом семестру до загальної підсумкової оцінки можуть бути додані бали у розмірі до 10 % від загальної підсумкової оцінки, коефіцієнт мотивації (0,1). Мотивація студентів застосовується за умови виконання ними всіх видів навчальної роботи, які передбачені робочим навчальним планом підготовки студентів і робочою програмою з навчальної дисципліни незалежно від результатів виконання.

Застосування та конкретне значення коефіцієнту мотивації пізнавальної діяльності студентів визначається науково-педагогічним працівником кафедри враховуючи активність студента при вивченні навчальної дисципліни (відвідування навчальних занять, виконання видів навчальної діяльності, виконання поточних модульних робіт, участь у науково-дослідній роботі тощо).

Загальна підсумкова оцінка за вивчення навчальної дисципліни не може перевищувати 100 балів.

Таблиця 5. Розподіл балів, що отримують студенти за результатами вивчення навчальної дисципліни «Організація туризму (Організація ресторанного господарства. Організація готельного господарства)»

| Назва модулю, теми | Вид навчальної роботи | | | | | | Кількість балів |
|--|-----------------------|---------------------------------------|------------------------------|------------------------------|---|------------|-----------------|
| | відвідування занять | захист виконаного домашнього завдання | обговорення матеріалу занять | виконання навчальних завдань | доповіді з рефератами та їх обговорення | тестування | |
| <i>Модуль 1. Організація роботи закладів ресторанного господарства</i> | | | | | | | |
| Тема 1. Основи організації роботи закладів ресторанного господарства | 2 | 2 | 1 | 2 | 2 | 1 | 10 |
| Тема 2. Основи нормування праці в галузі ресторанного господарства | 2 | 2 | 1 | 2 | 2 | 1 | 10 |
| Тема 3. Організація постачання закладів ресторанного господарства. | 2 | 2 | 1 | 2 | 2 | 1 | 10 |
| Поточний контроль | | | | | | | 20 |
| <i>Модуль 2. Характеристика організації процесу обслуговування та його матеріально-технічне забезпечення</i> | | | | | | | |
| Тема 4. Характеристика видів, методів і форм обслуговування | 2 | 2 | 1 | 2 | 2 | 1 | 10 |

| Назва модулю, теми | Вид навчальної роботи | | | | | | Кількість балів |
|--|-----------------------|---------------------------------------|------------------------------|------------------------------|---|------------|-----------------|
| | відвідування занять | захист виконаного домашнього завдання | обговорення матеріалу занять | виконання навчальних завдань | доповіді з рефератами та їх обговорення | тестування | |
| споживачів у закладів ресторанного господарства. | | | | | | | |
| Тема 5. Характеристика матеріально-технічної бази для організації обслуговування споживачів у закладів ресторанного господарства | 2 | 2 | 1 | 2 | 2 | 1 | 10 |
| Тема 6. Організація та моделювання процесу обслуговування в ресторанах | 2 | 2 | 1 | 2 | 2 | 1 | 10 |
| Поточний контроль | | | | | | | 20 |
| Підсумковий контроль | Залік (ПМК) | | | | | | |
| Разом | | | | | | | 100 |

Таблиця 6. Шкала оцінювання знань студентів за результатами підсумкового контролю з навчальної дисципліни «Організація туризму (Організація ресторанного господарства, Організація готельного господарства)»

| Сума балів за всі види навчальної діяльності | Оцінка за шкалою ЄКТС | Оцінка за національною шкалою |
|---|------------------------------|--|
| 90-100 | A | відмінно |
| 82-89 | B | добре |
| 74-81 | C | |
| 64-73 | D | |
| 60-63 | E | задовільно |
| 35-59 | FX | незадовільно з можливістю повторного складання |
| 0-34 | F | незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни |

Таблиця 7. Система нарахування додаткових балів за видами робіт з вивчення навчальної дисципліни «Організація туризму (Організація ресторанного господарства, Організація готельного господарства)»

| Форма роботи | Вид роботи | Бали |
|---------------------|--|-------------|
| 1. Навчальна | 1. Участь у предметних олімпіадах: університетських, міжвузівських, всеукраїнських, міжнародних. | 4 |
| | 2. Виконання індивідуальних навчально-дослідних завдань підвищеної складності | 5 |
| 2. Науково-дослідна | 1. Участь у науковому гуртку | 4 |
| | 2. Участь у конкурсах студентських робіт: нагородження дипломом призові місця. | 6 |
| | | 6 |
| Разом* | | 30 |

*За додаткові види навчальних робіт студент може отримати не більше 30 балів.

Додаткові бали додаються до загальної підсумкової оцінки за вивчення навчальної дисципліни, але загальна підсумкова оцінка не може перевищувати 100 балів.

Розділ 6. Програмне забезпечення комп'ютерної підтримки освітнього процесу

1. Загальне програмне забезпечення, до якого входить пакет програмних продуктів Microsoft Office.
2. Спеціалізоване програмне забезпечення комп'ютерної підтримки освітнього процесу з навчальної дисципліни, яке включає перелік конкретних програмних продуктів – відсутнє.
3. Дистанційний «Організація туризму (Організація ресторанного господарства. Організація готельного господарства)», який розміщено у програмній оболонці Moodle на платформі Центру дистанційного навчання ПУЕТ (<https://el.puet.edu.ua/>).

Розділ 7. Рекомендовані джерела інформації

Основна

1. Правила роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства: Наказ Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 24.07.2002 р. – № 219.
2. Рекомендовані норми технічного оснащення закладів громадського харчування: Наказ Міністерства економіки та з питань Європейської інтеграції України від 03.01.2003 р. – № 2.
3. Черевко О. І. Збірник нормативних документів державного регулювання у сфері ресторанного бізнесу / Л. П. Малюк, Г. В. Дейниченко. – Харків: ПКФ «Фавор ЛТД», 2003. – 440 с.
4. ДСТУ 3862-99 «Громадське харчування. Терміни та визначення» (зі змінами) (Наказ Держстандарту України від 26.03.1999 р. – № 163.
5. ДСТУ 4281-2004 «Заклади ресторанного господарства. Класифікація». – К.: Держстандарт України, 2004.
6. Архіпов В. В. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства / В. В. Архіпов, В. А. Русавська – К.: Центр учбової літератури, 2009. – 344 с.
7. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства: навч. посіб. / В. В. Архіпов. – К.: Центр учбової літератури, 2007. – 342 с.
8. П'ятницька Г.Т. Інноваційні ресторани технології: основи теорії: навч. посіб. / Г. Т. Пятницька, Н.О. П'ятницька. – К.: Кондор, 2013. – 250 с.
9. Литвиненко Т. К. Новітні технології обслуговування у сфері ресторанного бізнесу / Т. К. Литвиненко. – К.: КНТЕУ, 2011. – 215 с.
10. Мостова Л. М. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства / Л. М. Мостова, О. В. Новікова. – К.: Ліра-К, 2010. – 388 с.
11. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства / За ред.. проф. Н. О. П'ятницької. – К: Центр учбової літератури, 2011. – 584 с.
12. Сало Я. М. Організація обслуговування на підприємствах харчування. Ресторанна справа: довідник офіціанта / Я. М. Сало – Львів: Афіна, 2005. – 336 с.

Додаткова

13. Зигель С. Ресторанный сервис. Основы международной практики обслуживания для профессионалов и начинающих / С. Зигель, Х. Ленгер, Г. Штиклер, В. Гутмайер. – Москва: Центрполиграф, 2007. – 288 с.

14. Організація роботи бармена: навч. посіб. – Харків : ХДАТОХ, 2002. – 214 с.

15. Мальська М. П. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика): підручник / М. П. Мальська, О. М. Гаталюк, Н. М. Ганич. – К.: Центр учбової літератури, 2013. – 304 с.

Інтернет-ресурси

16. Про захист прав споживачів: Закон України від 12.05.1991 р. – №1023-ХІІ. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1023-12#Text>

17. Про безпечність та якість харчових продуктів: Закон України від 23.12.1997 р. № 771/97-ВР. [Електронний ресурс]. – Режим доступу:

http://search.ligazakon.ua/l_doc2.nsf/link1/ed_2011_02_03/Z970771.html

18. Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення: Закон України від 02.11.2004 р. № 2137-IV. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/4004-12#Text>

19. Види бенкетів, порядок їх обслуговування [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://tourism-book.com/pbooks/book-60/ua/chapter-2309/>

20. Норми посуду, наборів для сервірування та обслуговування 30 [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.studfiles.ru/preview/5193642/page:11/>

21. Сервірування столів [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://tourism-book.com/pbooks/book-60/ua/chapter-2267/>

22. Виїзний туризм [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://tourlib.net/books_ukr/vt3-5-3.htm

23. Звичай та традиції організації харчування в різних країнах світу [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://studopedia.su/8_14764_zvichaita-traditsii-organizatsii-

harchuvannya-v-riznih-krainah-svitu.htm