

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Волинський національний університет імені Лесі Українки
Географічний факультет
Кафедра туризму та готельного господарства

СИЛАБУС
нормативного освітнього компонента

ОРГАНІЗАЦІЯ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

підготовки	Бакалавр
спеціальності	241 Готельно-ресторанна справа
освітньо-професійної програми	Готельно-ресторанна справа

Силабус навчальної дисципліни «ОРГАНІЗАЦІЯ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА» підготовки бакалавра, галузі знань 24 Сфера обслуговування, спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа за освітньо-професійною програмою Готельно-ресторанна справа.

Розробник: Пасічник М.П., старший викладач кафедри туризму та готельного господарства, доктор філософії.

Погоджено

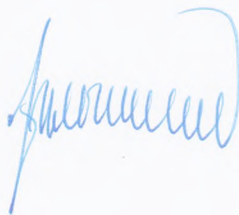
Гарант освітньо-професійної програми:



доц. Терещук О.С.

Силабус освітнього компонента затверджено на засіданні кафедри туризму та готельного господарства
протокол № 1 від 31 серпня 2022 р.

Завідувач кафедри:



проф. Ільїн Л.В.

I. Опис освітнього компонента «Організація ресторанного господарства»

Найменування показників	Галузь знань, спеціальність, освітньо-кваліфікаційний рівень	Характеристика навчальної дисципліни
Денна форма навчання	24 «Сфера обслуговування» 241 «Готельно-ресторанна справа» Бакалавр	Нормативна
Кількість годин / кредитів 300/10		Рік навчання 1-3
		Семестр 2,3,4,5
ІНДЗ: є		Лекції 72 год.
		Практичні 72 год.
		Самостійна робота 138 год.
		Консультації 18 год.
Мова навчання	українська	
	Форма контролю: 2,3,5 семестри – екзамен	

II. Інформація про викладача

Викладач: Пасічник Михайло Петрович

Науковий ступінь: доктор філософії (PhD)

Посада: старший викладач кафедри туризму та готельного господарства

Контактна інформація: pasichnyk.mykhailo@vnu.edu.ua

Адреса викладання курсу: вул. Потапова, 9, корпус С.

Дні занять: згідно графіку навчального процесу (<http://194.44.187.20/cgi-bin/timetable.cgi>)

III. Опис дисципліни

1. Анотація курсу. Сьогодні на ресторанному ринку існує високий попит на працівників ресторанної сфери всіх спеціальностей: від кухарів до керуючих, від офіціантів до топ-менеджерів. Освітній компонент «Організація ресторанного господарства» є складовою частиною та невід'ємною ланкою в суцільному ланцюгу підготовки спеціалістів у сфері готельно-ресторанного господарства. Курс спрямований на формування навичок кваліфікованого фахівця в галузі ресторанного господарства, який може виконувати планувальні, організаційні та управлінські функції в процесі організації діяльності у сфері ресторанного бізнесу. Предметом вивчення ОК є сервісні та виробничо-технологічні процеси виробництва продукції, надання основних і додаткових послуг, призначених для задоволення потреб різних контингентів, які забезпечуються через оптимальні організаційні та управлінські рішення орієнтовані на результат.

Освітній компонент викладається у студентів першого, другого та третього року навчання. На її вивчення відводиться 300 годин (10 кредитів ЄКТС), з них аудиторних – 144 год, самостійна робота – 138 год, консультації – 18 год.

2. Пререквізити та постреквізити. Освітня компонента займає чільне місце в навчальному процесі у блоці дисциплін галузевого спрямування, а отже має логічний зв'язок і з іншими освітніми компонентами, що формують майбутнього фахівця, а також створює умови для формування у здобувачів вищої освіти широкого кругозору.

3. Мета і завдання навчальної дисципліни. *Метою* вивчення курсу є надати студентам основні відомості про особливості розвитку ресторанного господарства, про організацію виробництва в ресторанному бізнесі, організацію постачання, складське господарство, організацію роботи цехів, роздаткових ліній, про раціональну організацію праці тощо.

Завдання освітнього компоненту «Організація ресторанного господарства» полягає в набутті спеціальних знань та практичних навичок з визначення складу функцій та виробничо-торговельної структури закладів ресторанного господарства, визначення потреб підприємства в сировині та предметах матеріально-технічного забезпечення, в розробці виробничої програми підприємств, графіків праці робітників виробництва та обслуговуючого підрозділу закладів ресторанного господарства, виявлення резервів підвищення ефективності використання робочого часу, уміння бути підприємливими, ініціативними при вирішенні різнопланових питань з організації послуг харчування в закладах ресторанного господарства.

4. Результати навчання (компетентності). Програма складена відповідно до навчального плану та кваліфікаційної характеристики спеціальностей. Згідно з вимогами освітньо-професійної програми. Студенти спеціальності **241 Готельно-ресторанна справа** повинні здобути **загальні (ЗК) та спеціальні (СК) компетенції, а саме:**

- **ЗК 05.** Здатність працювати в команді;
- **ЗК 08.** Навики здійснення безпечної діяльності;
- **ЗК 10.** Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях;
- **СК 01.** Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності;
- **СК 02.** Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність;
- **СК 03.** Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни;
- **СК 05.** Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;
- **СК 06.** Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (зкладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства;
- **СК 08.** Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів;
- **СК 09.** Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів;
- **СК 12.** Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;
- **СК 13.** Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

Очікувані програмні результати навчання (РН) полягають у тому, що студенти повинні:

- **РН 01.** Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;

- **РН 02.** Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук;

- **РН 05.** Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;

- **РН 06.** Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу;

- **РН 07.** Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки;

- **РН 08.** Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг;

- **РН 09.** Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів;

- **РН 10.** Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів;

- **РН 11.** Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства;

- **РН 13.** Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу;

- **РН 14.** Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки;

- **РН 15.** Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;

- **РН 18.** Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу;

- **РН 23.** Професійно організовувати роботу закладів гостинності з урахуванням транскордонного положення та мультикультурного середовища регіону.

5. Структура навчальної дисципліни

2 семестр

Назви змістових модулів і тем	Усього	Лекції	Практичні	Самостійна робота	Консультації	Бали
Змістовий модуль 1.1. Матеріально-технічне забезпечення ресторану						
Тема 1. Ресторанне господарство як складова індустрії гостинності	8	2	2	4	–	4
Тема 2. Організація виробничої системи закладів ресторанного господарства. Робота цехів.	8	2	2	4	–	4
Тема 3. Приміщення, обладнання й меблі для організація процесу обслуговування	8	2	2	4	–	4
Тема 4. Столовий посуд	10	2	2	4	2	4
Тема 5. Столові набори та білизна	10	2	2	4	2	4
Модульна контрольна робота 1						30
Змістовий модуль 1.2. Організація процесу обслуговування гостей						
Тема 6. Меню в закладах ресторанного господарства	8	2	2	4	–	4
Тема 7. Підготовка до обслуговування гостей у закладах ресторанного господарства	8	2	2	4	–	4
Тема 8. Правила й техніка подавання страв	8	2	2	4	–	4
Тема 9. Правила й техніка подавання напоїв	10	2	2	4	2	4
ІНДЗ						4
Модульна контрольна робота 2						30
Разом за змістовий модуль 1	78	18	18	36	4	100

3 семестр

Назви змістових модулів і тем	Усього	Лекції	Практичні	Самостійна робота	Консультації	Бали
Тема 10. Загальна характеристика методів і форм обслуговування	8	2	2	4	–	4
Тема 11. Організація проведення бенкетів	8	2	2	4	–	4
Тема 12. Організація обслуговування бенкетів групи «фуршет»	8	2	2	4	–	4
Тема 13. Особливості організації та обслуговування тематичних бенкетів	8	2	2	4	–	4
Тема 14. Організація обслуговування прийомів за протоколом	8	2	2	4	–	4
Тема 15. Організація кейтерингового обслуговування	10	2	2	4	2	4
Модульна контрольна робота 1						30
Змістовий модуль 2.2. Організація додаткових послуг у закладах ресторанного господарства						

Тема 16. Організація дозвілля в закладах ресторанного господарства	8	2	2	4	–	4
Тема 17. Організація обслуговування тютюновими виробами у закладах ресторанного господарства	7	2	2	3	–	4
Тема 18. Організація дієтичного харчування у закладах ресторанного господарства й основи нутриціології	9	2	2	3	2	4
ІНДЗ						4
Модульна контрольна робота 2						30
Разом за змістовий модуль 2						100

4 семестр

Назви змістових модулів і тем	Усього	Лекції	Практичні	Самостійна робота	Консультації	Бали
Тема 19. Організація обслуговування у ресторанах	8	2	2	4	–	4
Тема 20. Організація обслуговування у барах	8	2	2	4	–	4
Тема 21. Організація обслуговування у кав'ярнях та закладах із чайною концепцією	8	2	2	4	–	4
Тема 22. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства для дітей	8	2	2	4	–	4
Тема 23. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства при готелі	10	2	2	4	2	4
Модульна контрольна робота 1						30
<i>Змістовий модуль 3.2. Організація обслуговування різного контингенту гостей у закладах ресторанного господарства</i>						
Тема 24. Організація обслуговування учасників ділових, культурних, громадських чи спортивних заходів	8	2	2	4	–	4
Тема 25. Організація обслуговування туристів та пасажирів на транспорті	8	2	2	4	–	4
Тема 26. Організація харчування в торгово-розважальних центрах	7	2	2	3	–	4
Тема 27. Організація обслуговування за місцем роботи чи навчання	9	2	2	3	2	4
ІНДЗ						4
Модульна контрольна робота 2						30
Разом за змістовий модуль 3						100

5 семестр

Назви змістових модулів і тем	Усього	Лекції	Практичні	Самостійна робота	Консультації	Бали
Тема 28. Мотивація персоналу та раціоналізація праці в ресторанній	8	2	2	4	–	4

сфері						
Тема 29. Логістика в ресторанній справі	8	2	2	4	–	4
Тема 30. Оптимізація технологічних процесів у ресторанній сфері	8	2	2	4	–	4
Тема 31. Основні етапи бізнес-планування та франчайзинг у ресторанному господарстві	8	2	2	4	–	4
Тема 32. Системи автоматизації ресторанів	10	2	2	4	2	4
Модульна контрольна робота 1						30
<i>Змістовий модуль 4.2. Інноваційні впровадження та тренди в ресторанній справі</i>						
Тема 33. Основи ресторанного маркетингу та SMM-просування	8	2	2	4	–	4
Тема 34. Онлайн-сервіси доставки їжі та інтернет-торгівля продуктами харчування	8	2	2	4	–	4
Тема 35. Адаптація ресторанного бізнесу в умовах карантину	7	2	2	3	–	4
Тема 36. Сучасне ресторанне господарство регіону та України	9	2	2	3	2	4
ІНДЗ						4
Модульна контрольна робота 2						30
Разом за змістовий модуль 4	74	18	18	34	4	100
Всього годин / Балів	300	72	72	138	18	100

6. Завдання для самостійного опрацювання

Основним завданням самостійної роботи студентів є набуття навичок самостійного опрацювання фахових інформаційних джерел та оволодіння практичними навичками сервісно-виробничої діяльності в сфері ресторанного господарства. Самостійна робота студентів організовується шляхом видачі індивідуального переліку питань і практичних завдань з кожної теми, які не виносяться на аудиторне опрацювання. Крім того, по деяких темах передбачається написання рефератів, публічний виступ з тематичними доповідями, захисти міні-проектів, тез виступу на конференціях. Обсяг самостійної роботи визначається кількістю годин, передбачених робочою програмою.

Перелік тем для самостійного опрацювання

№	Тема	Кількість годин
1	Ресторанне господарство як складова частина індустрії гостинності	6
2	Приміщення та обладнання для організації процесу обслуговування	6
3	Столовий посуд, набори, білизна	6
4	Меню в закладах ресторанного господарства	6
5	Підготовка до обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства	6
6	Подавання страв і напоїв	6
7	Обслуговування споживачів напоями	6

8	Загальна характеристика методів і форм обслуговування	6
9	Обслуговування бенкетів	6
10	Особливості обслуговування прийомів за протоколом	6
11	Організація кейтерінгового обслуговування	6
12	Організація дозвілля в закладах ресторанного господарства	6
13	Організація обслуговування тютюновими виробами в закладах ресторанного господарства	6
14	Організація обслуговування в ресторанах	6
15	Організація обслуговування в барах	6
16	Організація обслуговування у кав'ярні	6
17	Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства з чайною концепцією	6
18	Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства для дітей	6
19	Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства при готелі	6
20	Організація обслуговування учасників ділових, культурних, громадських та спортивних заходів	6
21	Особливості обслуговування туристів	6
22	Організація обслуговування пасажирів на транспорті	4
23	Організація харчування в торговельних і торговельно-розважальних комплексах	4
24	Організація обслуговування за місцем роботи	4
25	Організація обслуговування споживачів за місцем навчання	4
	Усього годин	138

IV. Політика оцінювання

Політика викладача щодо студента. Відвідування занять є обов'язковим. Оцінювання знань студентів із навчальної дисципліни здійснюється на основі результатів поточного (аудиторні заняття, індивідуальна науково-дослідна робота) та підсумкового (модульного) контролю. Оцінка за модульний контроль встановлюється за виконання студентом 2 контрольних робіт (за кожний змістовий модуль), що передбачають перевірку теоретичних знань. Контрольні роботи оцінюються за 30-бальною шкалою. Виконання практичних завдань оцінюється в 4 бали.

Особливе місце в професійній діяльності фахівця ресторанної справи займають навички самостійного здобуття нових знань, умінь та навичок, самоорганізації та постійного підвищення своєї кваліфікації, оскільки сфера гостинності перебуває в постійному розвитку. Одним із шляхів, що забезпечують вирішення цієї проблеми, є використання у навчальному процесі відкритих онлайн-курсів на українських та міжнародних платформах – Genius Space, Coursera for Campus, Ed-era, Prometheus та ін. Приблизний перелік онлайн-курсів з ОК «Організація ресторанного господарства»:

1. SMM-фахівець (https://genius.space/smm/ua/index_free.php);
2. Онлайн-курс SoftSkills (https://genius.space/soft-skills/ua/index_free.php)
3. Як будувати бізнес-онлайн (https://courses.prometheus.org.ua/courses/course-v1:Prometheus+CXID101+2021_T1/about);
4. Технології індустрії гостинності для керівників (https://courses.prometheus.org.ua/courses/course-v1:Prometheus+TOUR101+2021_T1_8/about);

5. Технології індустрії гостинності для персоналу (https://courses.prometheus.org.ua/courses/course-v1:Prometheus+TOUR101+2021_T1_7/about);

6. Food & Beverage Management (<https://www.coursera.org/learn/food-beverage-management>);

7. Management Foundations in the Hospitality Industry (<https://www.coursera.org/learn/hmgt3860mooc>).

Дистанційний курс може бути запропонований та узгоджений з викладачем як навчальний матеріал, який є базою для самостійної підготовки студента. У цьому випадку викладач враховує термін навчання та навантаження студента і визначає додаткові бали (не більше 20 за курс). Зарахування дистанційного курсу можливе лише за умови пред'явлення сертифікату.

Консультації викладача відбуваються в позааудиторний час щоп'ятниці (15:00–16:00, каб. 608).

Політика щодо академічної доброчесності. Вимоги до академічної доброчесності визначаються «Положенням про систему запобігання та виявлення академічного плагіату у науково-дослідній діяльності здобувачів вищої освіти та науково-педагогічних працівників ВНУ ім. Лесі Українки», що розміщене на сайті університету за посиланням: <http://ra.vnu.edu.ua/wp-content/uploads/2022/03/polozhennya-pro-antyplagiat.pdf>

Політика щодо дедлайнів та перескладання. Терміни здачі практичних робіт, ІНДЗ, самостійної роботи повідомляє викладач на перших аудиторних заняття з дисципліни або прописує на інтернет-платформі курсу. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, відрадження, участь у наукових конференціях чи інших заходах) навчання може відбуватись в дистанційній формі на платформі Zoom. Пропущені заняття повинні бути відпрацьовані згідно графіку консультацій викладача. Практичні роботи та індивідуальні науково-дослідні роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку.

V. Підсумковий контроль

Форма контролю – екзамен. Іспит проводиться в терміни встановлені графіком навчального процесу. Якщо студент набрав 75 і більше балів, то екзамен може бути виставлений за результатами підсумкового модульного контролю на момент проведення. У разі, якщо студент бажає поліпшити свою оцінку, він складає іспит за всією програмою навчальної дисципліни. При цьому в підсумковій оцінці не враховуються накопичені бали за модульні контрольні роботи. Присутність всіх студентів на екзамені – обов'язкова. У разі нез'явлення, набрані бали за результатами підсумкового модульного контролю не виставляються. У відомості підсумкового контролю знань студентів викладач робить запис «не з'явився».

В екзаменаційному білеті 3 питання, кожне з яких оцінюється у 20 балів. За результатами підсумкового контролю від загальної суми балів, набраної студентом протягом семестру, віднімаються результати модульної контрольної роботи і додаються бали, набрані на екзамені. Переведення підсумкової семестрової оцінки, вираженої в балах, у оцінки за національною шкалою

здійснюється відповідно до таблиці, уміщеної нижче. Перелік питань до іспиту викладач надає на початку кожного навчального семестру.

Приблизний перелік питань до екзамену:

1. Ресторанне господарство як вид економічної діяльності. Загальні особливості ринку послуг;
2. Класифікація закладів ресторанного господарства;
3. Функціонально-технологічна структура закладів ресторанного господарства;
4. Організація постачання закладів ресторанного господарства;
5. Організація роботи складського, тарного й транспортного господарства;
6. Основи оперативного планування виробництва у закладах ресторанного господарства;
7. Основи організації виробничих цехів. Організація роботи заготівельних цехів;
8. Організація роботи доготівельних цехів;
9. Мережа закладів ресторанного господарства та принципи її розміщення;
10. Класифікація ЗРГ;
11. Характеристика ЗРГ;
12. Вимоги до ЗРГ;
13. Класифікація послуг ЗРГ;
14. Вимоги до послуг закладів ресторанного господарства;
15. Основні вимоги щодо роботи суб'єктів господарської діяльності;
16. Статут підприємства. Його структура;
17. Вимоги до організації виробництва та продажу продукції;
18. Контроль за роботою су'б'єктів господарської діяльності;
19. Торговельно-виробнича та просторова структура закладів ресторанного господарства різного формату;
20. Планувальні рішення функціональних груп приміщень склад функціональних приміщень;
21. Особливості створення виробничо-торговельної структури заготівельних та доготівельних підприємств;
22. Функціонально-технологічні та санітарно-гігієнічні вимоги до експлуатації торговельно-виробничих приміщень;
23. Основні завдання організації постачання закладів ресторанного господарства сировиною, товарами, н/ф, засобами матеріально-технічного призначення.;
24. Джерела постачання та договірні відносини з постачальниками;
25. Класифікація постачальників сировини і продовольчих товарів;
26. Організація роботи служби постачання;
27. Характеристика системи матеріально-технічного забезпечення;
28. Функції і призначення складського господарства;
29. Види і структура складських приміщень;
30. Організація роботи складського господарства;
31. Склад тарного господарства і класифікація тари;
32. Складські приміщення підприємств ресторанного господарства

служать для приймання продуктів, що надходять від постачальників, сировини і напівфабрикатів, їх короткострокового зберігання і відпуску;

33. Сутність та основні етапи оперативного планування виробництва в ЗРГ;

34. Розробка виробничої програми;

35. Види меню та їх характеристика;

36. Принципи розробки меню;

37. Нормативно-технічна та технологічна документація;

38. Структура, зміст та функції технологічного процесу виробництва кулінарної продукції;

39. Схема технологічного процесу централізованого виробництва напівфабрикатів, механізація технологічних операцій;

40. Технологічний процес приготування напівфабрикатів в підприємствах харчування з повним технологічним циклом, технологічні лінії, ділянки;

41. Асортимент напівфабрикатів, умови та терміни зберігання;

42. Функціонально-технологічні процеси приготування страв;

43. Технологічні принципи виробництва кулінарної продукції;

44. Технологічне забезпечення якості кулінарної продукції. Значення якості харчових продуктів у раціональному харчуванні. Формування смаку кулінарної продукції;

45. Організація приймання товарів за кількістю і якістю.

VI. Шкала оцінювання

Відповідно до кредитно-модульної системи оцінювання знань студентів, рівень сформованості компетентностей студента оцінюються на протязі семестру та за результатами іспиту.

Шкала оцінювання (лінгвістична та ECTS)

Оцінка в балах	Лінгвістична оцінка	Оцінка за шкалою ECTS	
		оцінка	пояснення
90–100	відмінно	A	відмінне виконання
82–89	дуже добре	B	вище середнього рівня
75–81	добре	C	загалом хороша робота
67–74	задовільно	D	непогано
60–66	достатньо	E	виконання відповідає мінімальним критеріям
1–59	незадовільно	Fx	необхідне перескладання

VI. Рекомендована література та інтернет-ресурси

Архіпов В.В., Русавська В.А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства. К. : Центр учбової літератури, 2009. 342 с.

Види бенкетів, порядок їх обслуговування [Електронний ресурс]. URL: <http://tourism-book.com/pbooks/book-60/ua/chapter-2309/> (дата звернення 05.07.2021)

ДСТУ 3862-99. Ресторанне господарство. Терміни та визначення.[Чинний від 2003-12-01]. Вид. офіц. Київ:Держстандарт України, 2003. 26 с.

ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація.[Чинний від 2004-07-01]. Вид. офіц. Київ: Держспоживстандарт України, 2004 18 с.

Завадинська О.Ю., Литвиненко Т.Є. Організація ресторанного господарства за кордоном: навчальний посібник. К. : КНТЕУ, 2004. 365 с.

Звичай та традиції організації харчування в різних країнах світу [Електронний ресурс]. URL: http://studopedia.su/8_14764_zvichaita-traditsii-organizatsii-harchuvannya-v-riznih-krainah-svitu.html

Льбін Л., Пасічник М. Адаптація ресторанного бізнесу Волинської області до умов воєнного стану. *Війна та туризм : матеріали міжнародної науково-практичної конференції* (Київ, 11 листопада 2022 р.) К. : ТОВ «Геопринт», 2022. С. 140–142.

Лисюк Т.В., Терещук О.С., Пасічник М.П. Інноваційні технології у готельно-ресторанному господарстві. *Економіка та суспільство*. 2022. № 40. URL: <https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/1450> DOI: 10.32782/2524-0072/2022-40-11

Машир М.П., Пасюк А.П. Ресторанний сервіс та секрети гостинності: навч. посіб. Київ : Кондор-Видавництво, 2015. 392 с.

Мостова Л.М., Новікова О.В., Ракленко І.М. Організація обслуговування в ресторанному господарстві: підручник. Харків : Світ Книг, 2018. 657 с.

Назаренко І.А. Організація ресторанного господарства: навч. посіб. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2017. 185 с.

Новікова О.В., Радченко Л.О., Вінніченко К.П., Льовшина Л.Д., Пивоваров П.П., Чубар Л.І. Організація харчування та обслуговування туристів на підприємствах ресторанного господарства: Навчальний посібник. Харків : Світ Книг, 2018. 411 с.

Норми посуду, наборів для сервірування та обслуговування [Електронний ресурс]. URL: <http://www.studfiles.ru/preview/5193642/page:11/> (дата звернення 05.07.2021)

Островська Г.Й. Кухні народів світу: курс лекцій. Тернопіль : ТНПУ ім. Пулюя, 2018 162 с.

П'ятницька Г.Т., П'ятницька Н.О. Інноваційні ресторани технології: Основи теорії. Київ: Кондор, 2015, 250 с.

П'ятницька Н.О. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: підручник для ВУЗів. Видання 2-ге перероб і доп./ за заг. ред. проф. Н.О. П'ятницької. Київ: Кондор-Видавництво, 2014. 557 с.

Павлюченко О.С., Гавриш А.В., Шаран Л.О. Організація виробництва в закладах ресторанного господарства: навч. посіб. Київ: НУХТ, 2017. 227 с.

Паска М.З. Організація ресторанного господарства : методичні вказівки для підготовки до підсумкового контролю з дисципліни / Паска М.З. Львів, 2019. Ч. 1. 23 с. URL: <https://scholar.google.com/scholar?oi=bibs&cluster=15870627062836689564&btnI=1&hl=uk> (дата звернення 05.07.2021)

Ростовський В.С. Теоретичні основи технології громадського харчування. Загальна частина: навч. посіб. для ВНЗ. К. : Кондор, 2006. 200 с.

Ростовський В.С., Шаман С.М. Барна справа. Підруч. К. : Центр учбової літератури, 2011. 395 с.

Самодай В.П., Кравченко А.І. Організація ресторанної справи. Навч. посібник. Суми : Вид-во СумДПУ ім. А.С.Макаренка, 2015. 424 с.

Сервірування столів [Електронний ресурс]. URL: <http://tourism-book.com/pbooks/book-60/ua/chapter-2267/> (дата звернення 05.07.2021)

Цирульнікова В.В. Ресторанна справа: курс лекцій. URL: http://library.nuft.edu.ua/ebook/file/43_40.pdf. (дата звернення 05.07.2021)

Як відкрити ресторан: опор. консп. лек. для студ. спец. 181 «Харчові технології» «Харчові технології та технологічний менеджмент у ресторанному бізнесі» ступеня магістр ден. та заоч. форм навч. / уклад.: Б.Б. Ботштейн, О.О. Гринченко; Харківський держ. ун-т харчування та торгівлі. Харків: ХДУХТ, 2017. 121 с. URL: <http://elib.hduht.edu.ua/jspui/bitstream> (дата звернення 05.07.2021)

НоReCa: навч. посіб.: у 3 т. Т. 2. Ресторани / за ред. А.А. Мазаракі. Київ : Київ. нац. торг.-екон. унт., 2017. 312 с.