


**КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ**
СИСТЕМА УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ
Система забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти
сертифікована на відповідність ДСТУ ISO 9001:2015 / ISO 9001:2015

ЗАТВЕРДЖЕНО
Голова приймальної комісії

 А.А. Мазаракі

"17" січня 2019 р.

ПРОГРАМА
вступного фахового випробування
для здобуття освітнього ступеня магістра

галузь знань	18 «Виробництво та технології»
спеціальність	181 «Харчові технології»
спеціалізації	«Інноваційні технології в ресторанному бізнесі» «Крафтові технології»

Київ 2019

ВСТУП

Програму вступного фахового випробування для здобуття освітнього ступеня «магістр» за спеціальністю «Харчові технології», спеціалізаціями: «Інноваційні технології в ресторанному бізнесі», «Крафтові технології»

Вступне випробування проводиться у вигляді письмового тестування для виявлення рівня підготовки, ступеня оволодіння професійними знаннями та вміннями.

До складу програми вступних фахових випробувань увійшли змістові модулі програм дисциплін професійної підготовки та програми самостійного вибору КНТЕУ, які є професійно орієнтованими для тієї чи іншої магістерської спеціалізації. Програма складається з чотирьох розділів.

Розподіл змістових модулів відповідно до магістерських спеціалізацій наведено у таблиці:

№ пор.	Назва змістового модулю	Спеціалізації	
		Інноваційні технології в ресторанному бізнесі	Крафтові технології
1	Технологія ресторанної продукції	+	-
2	Технологія харчових виробництв	-	+
3	Організація ресторанного господарства	+	+
4	Менеджмент	+	+

ЗМІСТ ПРОГРАМИ ВСТУПНОГО ФАХОВОГО ВИПРОБУВАННЯ

Розділ 1. ТЕХНОЛОГІЯ РЕСТОРАННОЇ ПРОДУКЦІЇ

Особливості технологічного процесу виробництва продукції ресторанного господарства у закладах з повним і неповним виробничим циклом. Якість кулінарної продукції, чинники, які впливають на її формування, види контролю. Нормативна документація для роботи закладів ресторанного господарства різних типів (Збірник рецептур страв та кулінарних виробів, ТУ, ТІ, ТК, ТТК).

Технологічний процес механічної кулінарної обробки овочів (бульбоплоди, коренеплоди, салатні, цибулеві, плодові, десертні тощо) та грибів: сортування, калібрування, мийка, очищення, нарізання. Асортимент та технологія овочевих напівфабрикатів, напівфабрикатів високого ступеня готовності та страв; форми нарізання овочів (прості та складні, карбування, карвінг) для страв у підприємствах ресторанного господарства різних типів. Показники якості, умови та терміни зберігання напівфабрикатів та страв.

Технологічний процес механічної кулінарної обробки м'яса за видами сировини: розморожування; обмивання та обсушування; розподіл туш (поділення на отруби). Асортимент та технологія напівфабрикатів великошматкових, порційних, дрібношматкових та страв у підприємствах ресторанного господарства різних типів. Технологія січеної та котлетної мас, напівфабрикати та страви з них. Характеристика наповнювачів, панірувальних сумішей. Технологічні відмінності субпродуктів 1 та 2 категорії, особливості їх механічної кулінарної обробки, виробництва напівфабрикатів та страв. Характеристика способів підготовки м'яса та субпродуктів до кулінарної теплової обробки. Технологія та асортимент страв з відварного, смаженого, тушкованого та запеченого м'яса та субпродуктів. Показники якості, умови та терміни зберігання напівфабрикатів та страв.

Технологічні властивості сировини та хімічний склад тканин (м'язової, сполучної, жирової) різних видів птиці та кролів; гідробіонтів (за видом, віком, статтю, термічним станом). Технологічний процес механічної кулінарної обробки птиці, кролів та гадробіонтів: розморожування, опалювання, зрізання голів, шиї, ніг, потрошіння, мийка, приготування напівфабрикатів, обробка потрухів. Технологічний процес механічної кулінарної обробки риби кісткової та хрящової: обґрунтування режимів розморожування; способи очищення луски, зрізання плавників, голів, потрошіння та промивання тушок. Асортимент та технологія напівфабрикатів. Технологія котлетної та кнельної маси з м'яса птиці, асортимент та характеристика напівфабрикатів та страв з них. Характеристика наповнювачів, панірувальних сумішей. Правила теплової обробки напівфабрикатів (варіння, припускання, смажіння). Технологія та асортимент страв із відвареного, припущеного, смаженого, тушкованого та запеченого м'яса птиці, кролів та дичини, правила підбору гарнірів та соусів до них. Технологія та асортимент гарячих та холодних закусок.

Класифікація супів (за складом, технологією, температурою подавання), асортимент. Заправні супи (борщі, щі, солянки, розсольники, супи круп'яні, овочеві, з макаронними виробами). Супи прозорі, гарніри до прозорих супів (борошняні, м'ясні, круп'яні, яєчні, овочеві); пюреподібні; супи молочні, холодні. Асортимент, оформлення та подавання супів в закладах різних типів. Умови та терміни зберігання; вимоги до якості.

Класифікація соусів. Правила соусної композиції. Соусні основи, наповнювачі та смакові інгредієнти. Гарячі соуси: на м'ясному червоному бульйоні, м'ясному білому бульйоні, рибному бульйоні, грибному відварі, сметані, молоці, вершках, вершковому маслі, де глясе, шоколадні; холодні: на олії, оцті, кисломолочних напоях; масляні суміші, фруктові-ягідні, винні, овочеві. Похідні соуси.

Технологічні властивості борошна. Тістоутворення, чинники, що на нього впливають. Технологія прісного тіста, фаршів для борошняних страв. Асортимент та технологія борошняних страв і гарнірів. Технологія дріжджового тіста для борошняних кулінарних виробів (млинці, оладки). Технологія та асортимент.

Технологічні властивості кисломолочних продуктів (йогурт, сири тверді, сири кисломолочні, сиркова маса, крем фреш) та яєць (курячі, перепелів, страусів). Напрями використання кисломолочних продуктів та яєць у складі кулінарної

продукції. Технологія та асортимент за групами: холодні та гарячі; відварні, запечені, смажені.

Класифікація холодних страв та закусок, асортимент. Правила підготовки сировини та напівфабрикатів для виробництва холодних страв та закусок. Технологія та асортимент холодних страв і закусок за групами (бутерброди, салати і вінегрети, страви і закуски з овочів, з гідробіонтів, з м'яса і птиці, закуски з яєць, кисломолочних продуктів).

Класифікація холодних та гарячих напоїв. Закономірності формування асортименту в закладах різних типів. Характеристика основних вихідних компонентів і добавок, що застосовуються у приготуванні змішаних напоїв. Технологія та асортимент.

Класифікація солодких страв. Характеристика сировини, режими її обробки. Використання стабілізаторів та драглеутворювачів, вплив їх технологічних властивостей на формування якості продукції. Технологія та асортимент.

Вимоги до оформлення страв за групами. Харчова та смакова комбінаторика: збалансованість, гармонійне поєднання смаку, текстури, інгредієнтів. Розміщення компонентів страв при подаванні, пропорційність. Правила презентації страв.

Розділ 2. ТЕХНОЛОГІЯ ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ

Харчові виробництва, основні принципи і поняття. Фізичні, фізико-хімічні, біохімічні способи обробки сировини та напівфабрикатів. Роль біохімічних та мікробіологічних процесів у виробництві і зберіганні харчових продуктів. Принципова технологічна та апаратурно-технологічна схеми виробництва харчових продуктів.

Функціонально-технологічні властивості білкових систем, жирів, вуглеводів харчових продуктів. Вплив технологічних факторів на характер змін білків, жирів, вуглеводів у виробництві харчових продуктів. Процеси карамелізації та меланоїдиноутворення. Характеристика і механізм дії основних антиоксидантів, які застосовуються у харчових технологіях. Вода як компонент харчових продуктів, фізичні та хімічні властивості води. Форми зв'язку вологи у харчових продуктах. Активність води та стабільність харчових продуктів. Структурування харчових систем: емульсій, драглів, застосування у харчових технологіях. Драгле- та піноутворювачі у харчових технологіях.

Технологія м'ясних виробів, м'ясних напівфабрикатів (охолоджених, заморожених). Технологія м'ясних консервів. Види ковбасних виробів. Технологія варених, копчених, в'ялених ковбас і сосисок. Принципові технологічні схеми виробництва різних ковбасних виробів. Технологія виробів із риби. Сировина та основні види рибних напівфабрикатів і рибопродуктів: риба жива, охолоджена, заморожена, солена, пряна, маринована. Технологічні характеристики нерибних гідробіонтів (водоростей). Технологія виробів із нерибних гідробіонтів та рибних консервів.

Технологія питного молока і вершків. Технологія кисломолочних продуктів. Особливості виробництва кефіру, ряжанки, простокваші, йогурту, сметани. Принципові технологічні схеми виробництва кисломолочних продуктів.

Класифікація сиру кисломолочного за хімічним складом та способом виробництва. Технологія вершкового масла та спредів. Технологія морозива і молочних консервів (згущених і сушених).

Технологія цукру білого із цукрових буряків. Характеристика найважливіших процесів: одержання, очищення і упарювання дифузійного соку, очищення і уварювання сиропу, кристалізація цукру. Технологія цукру з цукрової тростини. Технологічні стадії виготовлення цукру-рафінаду. Особливості виготовлення «жовтого» цукру. Принципові технологічні схеми виробництва цукру.

Технологія крохмалю та крохмалепродуктів. Сировина для виробництва крохмалю. Основні стадії виробництва картопляного і кукурудзяного крохмалю. Особливості одержання крохмалепродуктів (крохмальна патока, мальтозна патока, глюкозо-фруктозний сироп) та їх використання у харчовій промисловості. Види та властивості модифікованих крохмалів, їх використання у технології харчових виробництв.

Технологія борошна та круп. Сировина для виробництва борошна та її технологічні властивості. Технологія хлібопекарського борошна. Особливості виробництва макаронного борошна. Технологія виробництва окремих видів крупів. Технологія макаронних виробів. Принципова технологічна схема виготовлення макаронних виробів.

Технологія хліба, хлібобулочних виробів. Принципова технологічна схема виготовлення хліба та булочних виробів. Способи приготування тіста з пшеничного та житнього борошна. Поняття про «газоутворюючу» і «газоутримуючу» здатності тіста.

Технологія кондитерських виробів. Характеристика кондитерських виробів. Основна сировина й напівфабрикати для кондитерських виробів. Асортимент цукерок та карамелі. Основні технологічні операції виробництва цукерок та карамелі. Принципова технологічна схема виробництва шоколаду. Характеристика і технологія борошняних кондитерських виробів.

Технологія олій, маргарину, майонезу і харчових жирів. Принципові технологічні схеми одержання олії з кукурудзи і насіння соняшника. Екстрагування олії з олійних культур. Рафінація жирів. Основні технологічні стадії одержання харчових жирів (тваринних, топлених, кондитерських, кулінарних спредів).

Основна сировина для виробництва харчового спирту. Принципові технологічні схеми виробництва спирту із зернової сировини та меляси. Характеристика горілок і лікєро-горілочаних напоїв. Принципові технологічні схеми виробництва горілок та лікєро-горілочаних напоїв. Технологія вина та коньяку. Сировина для виробництва вин і коньяку. Основи технології столових, міцних і десертних вин. Технологія шампанського та ігристих вин. Види коньяків. Технологія пива та слабоалкогольних напоїв. Сорти і типи пива. Особливості технології купажованих слабоалкогольних напоїв.

Технологія безалкогольних напоїв та соків. Основна сировина для виробництва безалкогольних напоїв. Технологія ферментованих безалкогольних напоїв. Особливості виготовлення освітлених соків, нектарів, морсів. Особливості технології виробництва мінеральних вод: столових та лікувально-профілактичних. Технологія питних бутильованих вод.

Розділ 3. ОРГАНІЗАЦІЯ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Ресторанне господарство, його сутність, особливості та перспективи на сучасному етапі розвитку України. Функції ресторанного господарства, особливості галузі. Фактори, що впливають на вибір типу, місткості закладу, його концепції тощо.

Характеристика і класифікація закладів ресторанного господарства відповідно до ДСТУ 4281:2004 «Заклади ресторанного господарства. Класифікація». Послуги, що здійснюють заклади ресторанного господарства, та їх класифікація за різними ознаками, вимоги до послуг.

Види меню, їх характеристика. Послідовність запису страв (напоїв, виробів) залежно від типу закладу ресторанного господарства. Карти напоїв: призначення, види.

Характеристика та класифікація виробничо-торговельної структури закладів ресторанного господарства. Форми організації виробництва у ресторанному господарстві. Структура виробництва закладів ресторанного господарства. Види ресурсів для забезпечення діяльності закладів ресторанного господарства.

Основні принципи та особливості організації постачання закладів ресторанного господарства в сучасних умовах. Джерела, види та форми постачання. Організація продовольчого та матеріально-технічного постачання закладів ресторанного господарства. Методи визначення потреби закладів ресторанного господарства у продовольчих ресурсах (сировина, напівфабрикати, купівельні товари). Критерії вибору постачальників. Організація договірних взаємовідносин із постачальниками. Організація транспортних операцій для доставки продукції. Види транспорту, вимоги до нього.

Основні функції та призначення складського господарства. Організація роботи складського господарства, послідовність складських операцій. Види та характеристика складських приміщень, обладнання і тара, що в них застосовуються. Вимоги до складських приміщень. Організація зберігання сировини. Професійно-кваліфікаційний склад робітників складської групи. Організація тарного господарства. Класифікація тари, її призначення. Види, вимоги до ваговимірювальних засобів.

Класифікація виробничих процесів. Організаційні основи оперативного планування виробництва у закладах ресторанного господарства.

Загальна характеристика виробничих цехів – заготівельних, доготівельних, спеціалізованих. Основні принципи та вимоги до організації роботи цехів і допоміжних служб закладів ресторанного господарства. Характеристика роздавальних ліній у закладах ресторанного господарства. Професійно-кваліфікаційний склад.

Види торговельних приміщень, їх призначення та характеристика. Види, класифікація меблів; класифікація та характеристика столового посуду і наборів. Характеристика столової білизни: призначення, основні види тканин, кольори.

Види та методи обслуговування, їх характеристика. Види сервірування та їх характеристика. Загальні вимоги до обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства. Системи сервісу.

Послідовність і загальні правила подавання страв, напоїв і борошняних кондитерських виробів у закладах ресторанного господарства з обслуговуванням офіціантами. Способи подавання страв, їх характеристика. Правила подавання алкогольних і безалкогольних напоїв.

Організація обслуговування бенкетів, у т.ч. офіційних. Класифікація бенкетів за різними ознаками. Стадії організації бенкетів. Порядок прийому і виконання замовлень на обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.

Організація обслуговування споживачів у закладах швидкого обслуговування. Особливості меню та надання послуг у закладах швидкого обслуговування.

Організація обслуговування туристів у готелі. Види закладів ресторанного господарства у готелях, їх характеристика, місця розташування, форма обслуговування споживачів. Типи харчування в готелях.

Організація обслуговування пасажирів на транспорті. Основні види транспорту. Характеристика закладів ресторанного господарства, що обслуговують пасажирів різних видів транспорту.

Організація обслуговування учасників ділових та event-заходів. Організація обслуговування учасників з'їздів, конференцій, фестивалів, форумів тощо.

Обслуговування споживачів у садово-парковій, рекреаційній зонах, у театральних-концертних і видовищних закладах. Організація обслуговування споживачів за місцем роботи, за місцем навчання. Види закладів ресторанного господарства, режими роботи; вимоги до розроблення меню.

Розділ 4. МЕНЕДЖМЕНТ

Сутність менеджменту. Суб'єкт та об'єкт менеджменту. Цілі, предмет і завдання менеджменту суб'єкта ресторанного бізнесу. Управлінські відносини. Сутність та зміст основних категорій і понять менеджменту. Менеджмент та управління. Сфери менеджменту. Функціональні види менеджменту. Еволюція концепцій і теорій менеджменту. Моделі менеджменту.

Суб'єкт ресторанного бізнесу як система, його структура. Загальні та специфічні риси, складові системи (підсистеми) менеджменту суб'єкта ресторанного бізнесу. Внутрішнє та зовнішнє середовище суб'єкта ресторанного бізнесу: структура, характеристика, методи діагностики.

Поняття функцій менеджменту, їх класифікація, зміст та значення. Реалізація загальних та спеціальних функцій менеджменту суб'єкта ресторанного бізнесу. Зміст функцій управління: планування, організація, мотивація, контроль, координація.

Сутність та класифікація методів менеджменту, особливості їх застосування у ресторанному господарстві.

Специфіка ресторанного господарства як виду економічної діяльності. Поняття бізнесу та підприємництва у сфері ресторанного господарства. Особливості розвитку вітчизняного ринку ресторанних послуг. Проблематика та завдання менеджменту вітчизняних суб'єктів ресторанного бізнесу.

Зміст процесу управління в ресторані. Характеристика типів процесу управління. Управлінські процедури і операції. Цілі управління та проблема їх

визначення. Вимоги до цілей. Класифікація цілей. Процес встановлення цілей.

Правове середовище ресторанного бізнесу. Правовий аспект менеджменту. Господарська організація як суб'єкт права. Характерні ознаки підприємства і організації як юридичної особи. Суб'єкти підприємницької діяльності у ресторанному бізнесі, їх правовий статус та умови діяльності.

Сучасні форми інтеграції суб'єктів ресторанного бізнесу. Корпоративні структури. Материнська компанія. Філія. Представництво. Дочірнє підприємство. Асоційоване підприємство.

Малий бізнес. Стратегічні альянси. Вертикальна і горизонтальна інтеграція у ресторанному бізнесі. Підприємницькі мережі у ресторанному бізнесі. Франчайзинг. Контрактне управління. Концесія. Операційні ланцюги. Девелопмент у ресторанному бізнесі. Аутсорсинг.

Роль та значення управління персоналом (HR-менеджмент). Основні елементи (підсистеми) системи HR-менеджменту та їх функції. Специфіка та проблеми управління персоналом суб'єктів ресторанного бізнесу. Кадрова служба ресторану. Організаційна поведінка персоналу ресторанів.

Зміст процесу набору та наймання працівників. Професійна орієнтація та профорієнтаційна робота. Співбесіда. Трудова адаптація та її види. Види та методи оцінювання персоналу. Атестація персоналу в ресторані. Розвиток персоналу ресторану.

Проектування роботи суб'єкта ресторанного бізнесу. Модель «дизайн роботи»: постановка задачі, аналіз роботи, проектування параметрів роботи, сприйняття змісту роботи виконавцем, виконання та вимірювання результату. Аналіз роботи: зміст, вимоги, контекст. Проектування параметрів роботи: масштаб, складність, відносин. Сприйняття змісту виконавцем роботи. Моделі проектування роботи суб'єкта ресторанного бізнесу.

Концепт «організаційний дизайн». Елементи проектування організаційної структури суб'єкта ресторанного бізнесу. Управлінські повноваження. Співвідношення управлінських повноважень і відповідальності. Поділ праці та спеціалізація. Горизонтальна, функціональна та вертикальна спеціалізація. Департаментизація та кооперація. Зв'язки та координація. Ієрархія та ланковість. Масштаб керованості та виникнення управлінської ієрархії. Централізація та децентралізація. Диференціація та інтеграція.

Організаційна структура: поняття, роль, функції. Основні принципи і методи проектування та перепроєктування організаційних структур. Типологія організаційних структур. Організаційні структури ресторанів різних розмірів, типів, форматів та концепцій. Класифікація, види та характеристика департаментів, служб, підрозділів та посад ресторанів за характером отримання доходу та наявності контакту з гостями.

Департаментизація ресторану. Структура та функції структурних підрозділів та відділів ресторану.

Поняття ефективності та результативності управління підприємством. Економічна, організаційна та соціальна ефективність менеджменту.

КРИТЕРІЇ

оцінювання знань на вступному фаховому випробуванні для здобуття освітнього ступеня магістра

1. Загальні положення

Мета фахового випробування – оцінити відповідність знань, умінь і навичок згідно з вимогами програми вступного фахового випробування. Програма складається на основі фахових дисциплін освітнього ступеня «бакалавр».

2. Структура екзаменаційного білета

Екзаменаційний білет з фахового випробування складається з 50-ти закритих тестових завдань.

3. Критерії оцінювання

- Рівень знань оцінюється за 200-баловою шкалою.
- Серед відповідей на тестове завдання слід обрати одну правильну.
- Правильна відповідь на тестове завдання оцінюється у 4 бали, а неправильна – у 0 балів.
- Особи, які отримали менше ніж 100 балів, до наступних випробувань не допускаються та участі у конкурсі не беруть.

СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНИХ ДЖЕРЕЛ

До розділу 1. Технологія ресторанної продукції

1. Кравченко М.Ф. Технологія продукції ресторанного господарства. Соуси/ М.Ф. Кравченко, Д.В. Федорова; – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 180 с.
2. Архіпов В.В. Ресторанна справа: Асортимент, технологія, управління якістю в сучасному ресторані / В.В. Архіпов, Т.В. Іванникова, А.В. Архіпова та ін. – К. : ІНКОС, 2007. – 382 с.
3. Технология пищевых продуктов : Учебник [для студентов вузов] / Под ред. А.И.Украинца. – Київ : Аскания, 2008. – 736с.
4. Капліна Т.В. Технологія продукції ресторанного господарства. Полтавська кухня: навч. посіб. / Т.В. Капліна, О.А. Білоусько, Н.І. Шаповал та ін. – Київ : Центр навч. літ., 2008. – 280 с.
5. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів для підприємств громадського харчування всіх форм власності. – Київ : Арій, 2005. – 680 с.
6. Тестові завдання з дисципліни «Технологія продукції в закладах ресторанного господарства» / [М.Ф. Кравченко, А.О. Медведєва та ін.]. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2007.

До розділу 2. Технологія харчових виробництв

1. Кравченко М.Ф. Теоретичні основи харчових технологій: навч. посіб. / М.Ф. Кравченко, А.В. Антоненко. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2011. – 515 с.
2. Загальні технології харчових виробництв: підруч. / В.А. Домарецький, П.Л. Шиян, М.М. Калакура, Л.Ф. Романенко та ін. – К. : Університет «Україна», 2010. – 814 с.
3. Загальна технологія харчової промисловості у прикладах і задачах : підручник / Л.Л. ТОВАЖНЯНСЬКИЙ, С.І. БУЖКАЛО, П.О. КАПУСТЕНКО, О.П. АРСЕНЬЄВА. - К. : ЦУЛ, 2011. - 832 с.
4. Технологія безалкогольних напоїв: Підруч. / В.Л. Прибильський, О.П. Вітряк, З.М. Романова, В.М. Сидор та ін. /За ред. проф. В.Л. Прибильського. – К.: НУХТ, 2014. – 310 с.
5. Біологічні та фізико-хімічні основи харчових технологій [Текст] : монографія / В.А. Домарецький, А.М. Куц, О.Ю. Шевченко та ін. ; під ред. В.А. Домарецького ; Нац. ун-т харч. технол. – К. : Фенікс, 2011. — 704 с.
6. Інноваційні технології продуктів бродіння і виноробства: підручник / С.В. Іванов, В.А. Домарецький, В.Л. Прибильський, А.М. Куц, Г.М. Коренькова, М.В. Білько, М.В. Карпутіна, І.В. Мельник, В.П. Ковальчук // за ред. д-ра хім. наук, проф. С.В. Іванова. – К.: НУХТ, 2012. – 487 с.

До розділу 3. Організація ресторанного господарства

1. ДСТУ 4281:2004 Заклади ресторанного господарства. Класифікація. – Київ : Держспоживстандарт України, 2004.
2. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства : навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. / В.В. Архіпов. – Київ : Центр навч. літ., Інкос, 2007. – 279 с.
3. Мостова Л.М. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства : навч. посіб. / Л.М. Мостова. – Київ : Ліра-К. – 2012. – 388 с.
4. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства : підручник для ВУЗів / за ред. Н.О. П'ятницької. – Київ : Центр навч. літ., 2011 – 584 с.
5. Проектування закладів ресторанного господарства : навч. посіб. / за ред. А.А. Мазаракі. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2010. – 307 с.
6. Особливості ресторанного сервісу. Обслуговування іноземних туристів : навч. посіб. / Л.О. Радченко, О.В. Новікова, Л.Д. Льовшина та ін. – Харків : Світ книг, 2012. – 288 с.

До розділу 4. Менеджмент

1. Кудла Н.Є. Менеджмент підприємства готельно-ресторанного бізнесу / Н.Є. Кудла. – Київ : Знання, 2012. – 343 с.
2. Менеджмент готельно-ресторанного господарства: підручник / І. Б. Андренко, О. М. Кравець, І. М. Писаревський ; Харк. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. – Х. : ХНУМГ, 2014. – 431 с.
3. Основи менеджменту : підручник / С.І. Бай, С.В. Мельниченко та ін. ; за заг. ред. А.А. Мазаракі. – Харків : Фоліо. 2013. – 1406 с.
4. Палеха Ю. І. Менеджмент персоналу : навч. посіб. / Ю. І. Палеха. – К. : Ліра-К. – 2015. – 346 с.
5. П'ятницька Г.Т. Інноваційні ресторани технології: основи теорії : навч. посіб. для вищ. навч. закл. / Г.Т. П'ятницька, Н.О. П'ятницька. – Київ : Кондор, 2013. – 250 с.
6. Douglas Robert Brown. The Restaurant Manager's Handbook. Hardcover, Fair, Atlantic Pub Co, USA, 2008.