

**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
Кафедра технології і організації ресторанного господарства

ЗАТВЕРДЖЕНО

Вченою радою

(пост. № 70 від «14» листопада 2020)

Ректор


А. А. Мазаракі

**РЕСТОРАННА СПРАВА /
RESTAURANT BUSINESS**

**ПРОГРАМА /
COURSE SUMMARY**

Розповсюдження і тиражування без офіційного дозволу КНТЕУ заборонено

Автори: І. Ю. Антонюк, канд. техн. наук, доц.

А. О. Медведєва, канд. техн. наук, доц.

Програму розглянуто та схвалено на засіданні

• кафедри технології і організації ресторанного господарства 5 травня 2020 р.,
протокол № 14.

Рецензенти: Федорова Д.В., д-р. техн. наук, проф.;

Михайличенко Г.І., д-р екон. наук, проф.

Горпиніч Б. Л., директор ресторану «Вloom»

Дудка І.Г., директор туристичного підприємства
«Світовид 2007»

РЕСТОРАННА СПРАВА / RESTAURANT BUSINESS

ПРОГРАМА / COURSE SUMMARY

освітній ступінь «бакалавр» галузь знань 24

«Сфера обслуговування» спеціальність 242

«Туризм»

спеціалізація

«Міжнародний туризм»

ВСТУП

Програма дисципліна «Ресторанна справа» призначена для студентів ОС «бакалавр» КНТЕУ всіх форми навчання галузі знань 24 «Сфера обслуговування» спеціальності 242 «Туризм», спеціалізації «Міжнародний туризм».

Програму підготовлено відповідно до Стандартів вищої освіти України із зазначених спеціальностей та відповідних освітньо-професійних програм підготовки бакалаврів КНТЕУ.

Дисципліна спрямована на вивчення студентами принципів і вимог щодо організації діяльності закладів ресторанного господарства різних типів; набуття практичних навичок та вмінь щодо організації процесів обслуговування споживачів ресторанних послуг.

Професійна спрямованість дисципліни досягається опануванням відповідної нормативної бази, теоретичних основ і сучасних практичних підходів щодо організації діяльності закладів ресторанного господарства. Програма складається з таких розділів:

1. Мета, завдання та предмет дисципліни.
2. Передумови вивчення дисципліни як вибіркової компоненти освітньої програми.
3. Результати вивчення дисципліни.
4. Зміст дисципліни.
5. Список рекомендованих джерел.

1. МЕТА, ЗАВДАННЯ ТА ПРЕДМЕТ ДИСЦИПЛІНИ

Метою вивчення навчальної дисципліни «Ресторанна справа» є формування у студентів теоретичних знань і практичних навичок щодо організації виробництва та якісного обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства, в тому числі в період дії коронавірусної інфекції Covid-19.

Завданням вивчення дисципліни «Ресторанна справа» є:

- вивчення організаційних основ діяльності ресторанного господарства, принципів формування сучасної мережі закладів ресторанного господарства;
- набуття студентами практичних умінь щодо обґрунтування концепції закладів ресторанного господарства різних типів і класів.
- вивчення структури виробничих процесів, що здійснюються в закладах ресторанного господарства різних типів;

- опанування навичок з організації роботи закладів ресторанного господарства в цілому і виробництва зокрема;
- вивчення основних видів послуг і матеріально-технічної бази для організації обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства різних типів;
- вивчення особливостей організації обслуговування окремих контингентів споживачів у закладах ресторанного господарства різних типів, класів;
- набуття теоретичних знань і практичних навичок із проведення різних видів бенкетів, прийомів за протоколом;
- набуття теоретичних знань і практичних навичок щодо обслуговування споживачів у барах різних видів

Предметом вивчення навчальної дисципліни «Ресторанна справа» є організація виробництва та обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства різних типів і класів у сучасних умовах.

2. ПЕРЕДУМОВИ ВИВЧЕННЯ ДИСЦИПЛІНИ ЯК ВИБІРКОВОЇ КОМПОНЕНТИ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

знання:

- організаційних аспектів функціонування туристичного підприємства;
- класифікації підприємств готельного господарства України та закордоном і основних форм обслуговування в готелях;
- основних типів засобів розміщення готельної індустрії;
- організації надання додаткових послуг залежно від рівня комфорту та спеціалізації готелю;
- особливостей організації праці в готельному підприємстві; □ культури та стандартів обслуговування в готелях. ***вміння:***
- застосовувати нові форми та методи обслуговування в туризмі;
- розробляти та обґрунтовувати напрями удосконалення та підвищення ефективності організації роботи суб'єктів туристичної діяльності;
- характеризувати систему організації продовольчого і матеріально-технічного постачання в готельному господарстві
- характеризувати систему організації складського і тарного господарства в готельному підприємстві

3. РЕЗУЛЬТАТИ ВИВЧЕННЯ ДИСЦИПЛІНИ

Дисципліна «Ресторанна справа», обов'язкова компонента освітньої програми, забезпечує оволодіння студентами загальними та фаховими компетентностями і досягнення ними програмних результатів навчання за відповідними освітньо-професійними програмами:

□ Міжнародний туризм

Номер в освітній програмі	Зміст компетентності	Номер теми, що розкриває зміст компетентності
<i>Загальні компетентності за освітньою програмою</i>		
<i>Спеціальні (фахові, предметні) компетентності за освітньою програмою</i>		
K20	Розуміння процесів організації туристичних подорожей і комплексного туристичного обслуговування (готельного, ресторанного, транспортного, екскурсійного, рекреаційного).	1.1-5.4
<i>Програмні результати навчання за освітньою програмою</i>		
ПР02	Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії туризму, організації туристичного процесу та туристичної діяльності суб'єктів ринку туристичних послуг, а також світоглядних та суміжних наук.	1.1 – 1.4; 3.3 – 5.4
ПР08	Ідентифікувати туристичну документацію та вміти правильно нею користуватися.	4.1 – 4.3; 5.2 – 5.4
ПР09	Організувати процес обслуговування споживачів туристичних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.	1.1-5.4
ПР13	Встановлювати зв'язки з експертами туристичної та інших галузей.	1.3, 1.4; 4.3, 5.2 – 5.4

4. ЗМІСТ ДИСЦИПЛІНИ

РОЗДІЛ 1. ОРГАНІЗАЦІЙНІ ЗАСАДИ ДІЯЛЬНОСТІ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Тема 1.1. Ресторанне господарство як галузь економіки

Мета й завдання дисципліни "Ресторанна справа", її взаємозв'язок із професійно-орієнтованими дисциплінами.

Ресторанне господарство, його сутність, особливості та перспективи на нинішньому етапі розвитку України. Етапи розвитку ресторанного господарства в Україні та світі. Вплив карантинних заходів, в тому числі від коронавірусної інфекції Covid-19, на розвиток ресторанного господарства.

Функції ресторанного господарства, особливості галузі ресторанного господарства. Соціальні чинники та їх вплив на розвиток ресторанного господарства в Україні. Нормативно-правове регулювання діяльності ресторанного бізнесу.

Мережі закладів ресторанного господарства (вітчизняні, закордонні), їх характеристика, особливості, тенденції розвитку. Раціональне розміщення мережі закладів ресторанного господарства. Принципи формування мережі, її показники. Франчайзинг у ресторанному господарстві.

Інфраструктура ресторанного господарства. Критерії вибору місця розміщення закладу ресторанного господарства. Фактори, які впливають на вибір типу, місткості закладу, його концепції тощо. Забезпеченість місцями у загальнодоступних закладах ресторанного господарства.

Список рекомендованих джерел:

Законодавчі та нормативні акти: 1,2 Основний: 10, 11,13.

Додатковий: 15, 19, 21.

Інтернет-ресурси: 22, 28.

Тема 1.2. Концепція закладів ресторанного господарства

Концепція закладу ресторанного господарства, її суть та складові елементи: екстер'єр, інтер'єр, філософія меню та чуттєвого сприйняття (атмосфера, концептуальні сервісні технології, гостинність персоналу). Класифікація концепцій в ресторанному господарстві за ознаками: продуктова, етнічна, історична, мистецька (театральна, літературна, музична, художня), релігійна (православна, кошерна, ведична, мусульманська, халяльна, ін.). Мультиконцептуальні заклади ресторанного господарства.

Класифікація форматів закладів ресторанного господарства за рівнем якості продукції і обслуговування: економ-клас – «fast food», «street food», «fast casual», демократичний клас – «casual dining», преміум сегмент – «fine dining»

(ресторани вищого класу), «luxury» (ексклюзивний дизайн і обслуговування, ресторани класу люкс), «haute cuisine» (ресторани авторської кухні). Розвиток ресторанного бізнесу в контексті Smart city. Вплив нових технологій на формування сучасних форматів закладів ресторанного господарства: smartресторани, smart-кафе.

Вплив концепції на розміщення закладів ресторанного господарства: ресторана вулиця (мультикомплекс), фудкорт, житловий будинок, заміське розміщення, окремо розташований заклад та ін. Очікування і потреби цільової аудиторії споживачів як головний орієнтир розроблення концепції закладу ресторанного господарства.

Концептуальні рішення і формати закладів ресторанного господарства за кордоном: історичні ресторани, ресторани театри, ресторани монопродукту, ресторани аутентичної кухні, ресторани афродізіакальної кухні, ресторани «luxury» і «haute cuisine», інші.

Список рекомендованих джерел:

Основний: 10, 11, 13.

Додатковий: 15, 19, 21.

Інтернет-ресурси: 23, 24, 27, 28.

Тема 1.3. Типи закладів ресторанного господарства, класифікація їх послуг

Характеристика типів закладів ресторанного господарства. Основні визначення згідно ДСТУ 4281:2004 «Заклади ресторанного господарства. Класифікація»: заклад ресторанного господарства, тип закладу ресторанного господарства, клас закладу ресторанного господарства. Класифікація закладів ресторанного господарства за видами економічної діяльності, торговельновиробничими ознаками, класами, комплексом продукції і послуг (спеціалізовані, комбіновані, комплексні), сезонністю, потужністю, характером контингенту, використовуваними методами обслуговування. Загальні вимоги до закладів ресторанного господарства.

Характеристика основних типів закладів ресторанного господарства: ресторан, ресторан-бар, кафе, кав'ярня, кафе-бар, кафе-пекарня, чайний салон, кафетерій, закуочна (шинок), бар, нічний клуб, пивна зала, їдальня, буфет. Характеристика заготівельних підприємств: фабрика-заготівельна, фабрикакухня, домашня кухня, ресторан за спеціальними замовленнями (catering).

Типи закладів ресторанного господарства відповідно до Міжнародного стандарту галузевої класифікації видів економічної діяльності (ISIS) ООН. Віртуальні заклади ресторанного господарства, особливості їх діяльності.

Принципи функціонування закладів ресторанного господарства. Правила роботи закладів ресторанного господарства. Ресторанний неймінг.

Основні поняття та визначення у сфері послуг (послуга, надання послуги, постачальник послуги, виконавець послуги, споживач послуги, група однорідних послуг, підгрупа однорідних послуг, вид послуг та ін.).

Класифікація послуг за основними ознаками: за сферою обслуговування, призначенням, формою надання послуги, видом діяльності, об'єктом обслуговування, суб'єктом обслуговування.

Послуги, що здійснюють заклади ресторанного господарства та їх класифікація згідно з різними ознаками. Загальні вимоги до послуг.

Міжнародні стандарти обслуговування у ресторанній справі. Світовий досвід визначення рейтингів ресторанів («Michelin», «Le Pudlo» «Zagat» «Survey» тощо).

Список рекомендованих джерел:

Законодавчі та нормативні акти: 2, 3, 4.

Основний: 10, 11, 13.

Додатковий: 15, 19, 21.

Інтернет-ресурси: 23, 24, 27, 28.

Тема 1.4. Меню, винні та барні карти закладів ресторанного господарства

Функції меню (презентація стилю, частина загального іміджу закладу, презентація кухні та шеф-кухаря тощо). Види меню: меню з вільним вибором страв, меню скомплектованих обідів, меню денного раціону, меню чергових страв, меню бенкету, меню для спеціальних видів обслуговування. Види меню у міжнародній практиці: а-ля карт (a la carte), а парт (a part), табльдот (table d'hote); “шведський стіл”, буфетне обслуговування.

Порядок розроблення меню. Послідовність запису страв (напоїв, виробів) залежно від типу закладу ресторанного господарства. Етичні норми у назвах страв, виробів і напоїв. Форми меню: класична, сучасна. Спеціальні види меню: фірмових страв, бізнес-ланча, десертів тощо. Інжиніринг та реінжиніринг меню.

Оформлення меню: зовнішній вигляд, матеріал, внутрішня структура, дизайн змісту, концепція презентації страв і напоїв.

Електронне меню: його функції та переваги, перспективи застосування у закладах ресторанного господарства. Вплив карантинних заходів, в тому числі від коронавірусної інфекції Covid-19, на використання електронного меню закладами ресторанного господарства.

Карти-меню: призначення, види (дегустаційне меню, святкове меню, буфетне, готельного обслуговування, дитяче меню, меню під час проведення балів тощо).

Карти напоїв: призначення, види (винна, коктейльна, пивна, чайна, кавова тощо).

Список рекомендованих джерел:

Основний: 10, 11, 13.

Додатковий: 15, 19, 21.

Інтернет-ресурси: 23, 24, 27, 28.

РОЗДІЛ 2. ОРГАНІЗАЦІЙНО-ТЕХНОЛОГІЧНІ ОСНОВИ ОРГАНІЗАЦІЇ ВИРОБНИЦТВА ТА РЕАЛІЗАЦІЇ ПРОДУКЦІЇ В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Тема 2.1. Виробничо-торговельна структура закладів ресторанного господарства.

Характеристика виробничо-торгівельної структури закладів ресторанного господарства. Фактори, які впливають на її формування. Класифікація виробничої структури закладів ресторанного господарства. Функціональні групи приміщень закладів ресторанного господарства, їх характеристика, принципи групування за призначенням. Структура виробництва закладів ресторанного господарства, характеристика основних складових (цех, відділення, ділянка, робоче місце).

Основні принципи та особливості організації постачання закладів ресторанного господарства в сучасних умовах. Джерела, види та форми постачання. Організація транспортних операцій для доставки продукції у заклади ресторанного господарства. Види транспорту, вимоги до нього.

Основні функції та призначення складського господарства. Організація роботи складського господарства. Види та характеристика складських приміщень; обладнання і тара, що в них застосовуються. Вимоги до складських приміщень. Площі та принципи розміщення складських приміщень. Організація тарного господарства.

Організація роботи допоміжних підрозділів закладів ресторанного господарства: буфети, мийні столового та кухонного посуду.

Список рекомендованих джерел:

Законодавчі та нормативні акти: 2, 8, 9.

Основний: 13.

Додатковий: 19, 21.

Інтернет-ресурси: 28.

Тема 2.2. Виробничий процес як основа діяльності закладу ресторанного господарства

Класифікація виробничих процесів. Характеристика основних елементів виробничого процесу. Основні, допоміжні та обслуговуючі процеси. Поняття та характеристика технологічного процесу.

Організаційні основи оперативного планування виробництва у закладах ресторанного господарства. Виробнича програма закладу ресторанного господарства. Види кулінарної продукції, її характеристика. Характеристика напівфабрикатів за ступенем їх готовності. Принципи формування виробничої програми для закладів ресторанного господарства різних типів. Основи організації виробничих цехів. Загальна характеристика виробничих цехів – заготівельних, доготівельних, спеціалізованих. Основні принципи та вимоги до організації роботи цехів і допоміжних служб закладів ресторанного господарства, в тому числі в період пандемії коронавірусної інфекції Covid-19. Нормативна документація, що регламентує виробництво продукції.

Список рекомендованих джерел:

Законодавчі та нормативні акти: 2, 8, 9.

Основний: 13.

Додатковий: 19, 21.

Інтернет-ресурси: 28.

Тема 2.3. Організація роботи цехів із виробництва напівфабрикатів і готової до споживання продукції

Організація роботи цехів із виробництва напівфабрикатів (м'ясного, рибного, птихо-гомількового, овочевого, цеху обробки зелені). Призначення цеху, його характеристика. Класифікація та асортимент напівфабрикатів, що виробляються у цеху. Склад виробничих приміщень цеху. Технологічні лінії та дільниці цеху. Раціональна організація робочих місць у цеху, їх оснащення обладнанням та інвентарем. Професійно-кваліфікаційний склад працівників цеху.

Організація роботи цехів із виробництва готової до споживання продукції (гарячого, холодного, кулінарного, борошняного, кондитерського). Призначення цеху, його характеристика Асортимент продукції, що виробляється в цеху. Відділення та виробничі приміщення, що виділяються в цеху, їх характеристика, призначення. Принципи розміщення приміщення цеху та раціональна розстановка обладнання в ньому.

Раціональна організація робочих місць, їх оснащення обладнанням та інвентарем залежно від типу та потужності закладу ресторанного господарства. Професійно-кваліфікаційний склад працівників цеху.

Організація реалізації готової продукції у закладах ресторанного господарства різних типів. Характеристика послуги експрес-доставка продукції у закладах ресторанного господарства. Організація реалізації готової продукції та експрес-доставки в період карантинних заходів, у тому числі від коронавірусної інфекції Covid-19.

Список рекомендованих джерел:

Законодавчі та нормативні акти: 2, 6, 8, 9.

Основний: 13.

Додатковий: 19, 21.

Інтернет-ресурси: 28.

РОЗДІЛ 3. ОРГАНІЗАЦІЯ ОБСЛУГОВУВАННЯ СПОЖИВАЧІВ

(ГОСТЕЙ, ВІДВІДУВАЧІВ) У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Тема 3.1. Організація торговельних приміщень

Види торговельних приміщень, їх призначення та характеристика.

Взаємозв'язок торговельних залів, виробничих і підсобних приміщень.

Вимоги до оформлення інтер'єру торговельних приміщень у закладах ресторанного господарства різних типів і класів. Рослини, водні елементи, джерела світла, художні твори в інтер'єрі торговельних приміщень. Аромадизайн торговельних приміщень. Взаємозв'язок інтер'єру з концепцією закладу ресторанного господарства.

Види, класифікація меблів; способи розміщення меблів у залах. Засоби та предмети праці, за допомогою яких здійснюються процеси обслуговування споживачів (офіціантські візки для підігрівання страв, для перевезення м'ясних страв, для приготування кави по-східному, для подавання алкогольних напоїв, у т.ч. аперитивів; електричні візки для підігрівання тарілок, серванти тощо).

Види та характеристика устаткування, яке використовується для обслуговування споживачів.

Організація клінінгових технологій підготовки торговельних приміщень до обслуговування споживачів. Гігієнічний план закладу ресторанного господарства, в тому числі у період карантинних заходів при коронавірусній інфекції Covid-19.

Список рекомендованих джерел:

Законодавчі та нормативні акти: 2, 6, 8, 9. Основний: 10 – 13.

Додатковий: 16, 18, 21.

Інтернет-ресурси: 28, 29.

Тема 3.2. Столовий посуд, набори. Столова білизна.

Класифікація та характеристика столового посуду і наборів.

Порцеляновий та фаянсовий посуд: види, призначення та характеристика. Вітчизняні та європейські стандарти. Керамічний посуд: види, призначення та характеристика.

Скляний та кришталевий посуд. Класифікація келихів за формою: чашевидні, шале, келихи, келихи на ніжках. Стакани та келихи для подавання безалкогольних напоїв (води, молока, лимонаду тощо). Посуд для подавання

пива: пивний келих, пивна кружка з ручкою, пивний келих-тюльпан, пивна чашашале, пивний келих «наполеон», пивний фужер, пільзенський пивний келих, пивна флейта, бокали для старого пива, пивний кубок. Бокали та фужери для вина: форма (яблука, тюльпана, ліри, пряма, флюте); призначення (для бордоських, ельзаських, бургундських, анжуйських, прованських, рейнських, мозельських вин). Бокали для червоних, рожевих, білих, десертних, ігристих вин. Чарки: коньячна, для граппи, для міцних вин і лікерів, для кремкових коктейлів, для портвейну, для шеррі, для яєчних коктейлів, для крющонів, для горілки, чарки-шале тощо.

Види скляного (кришталевого) посуду для подавання солодких страв, меду, варення, джему, салатів тощо. Характеристика та призначення багатопорційного скляного (кришталевого) посуду: графіни, глечики, вази, крющонниці, салатники, мірний посуд тощо.

Металевий та дерев'яний посуд: характеристика, види та призначення (декоративні таці (таці-барокко), фруктові вази та фруктові кошики, хлібний кошик, шале для хліба, набір для спецій, вази для яєць, посуд для сиру пармезан, мармеладу або меду; фондюшниці, пристосування для зняття фольги з винних пляшок, для відкорковування пляшок; посуд для подавання гарячих закусок: кокотниці, кокільниці, порційні сковорідки).

Основні види столових наборів: закусочний, столовий, рибний, овочевий, десертний, фруктовий; виделка для тістечок, ложки чайна та кавова, ложки для мокко, для лимонаду, для льоду, для бульйону, для йогурту; ножі: для масла і для м'яса; виделки: для фруктів у компоті, для картоплі у шкірочки).

Прибори для подавання та розроблювання їжі: ложка для подавання рагу, для картоплі; черпаки для соусу, для супів, для компотів; щипці для спагеті, для маринадів, для м'ясних страв, для кондитерських виробів, для цукру, для льоду, для горіхів; прибор для подавання салату; лопатки: для кондитерських виробів, для м'ясних та рибних страв, для паштетів, для морозива; ложечки для вершків, сметани, мармеладу, меду, цукру, для яєць; ніж для сиру, порційний ніж для масла, для помідорів, для овочів, для лимону.

Спеціальні столові прибори: виделка та ніж для устриць, щипці для омарів, виделка для омарів, прибор для раків, щипці для равликів, виделка для равликів, прибор для ікри, прибори для спаржі, виделка для асорті, прибор для грейпфрутів, тримачі кукурудзяних початків, виделки для фондю.

Посуд і прибори із полімерних матеріалів, паперовий: основні види, призначення.

Норми посуду та наборів на одного споживача у закладах ресторанного господарства різних типів.

Характеристика столової білизни: призначення, основні види тканин, кольори. Скатертини: молльтон, напп, напперон, для столової дошки, зелене сукно, доріжка на столі, скатертина-сет, скатертина для буфетів, скатертина плато, герідон, фуршетні скатертини. Серветки: сервірувальні, індивідуальні; рушники та ручники. Форми складання серветок. Правила миття, прання, складування та зберігання столового посуду та білизни, особливо у період карантинних заходів при коронавірусній інфекції Covid-19.

Список рекомендованих джерел:

Законодавчі та нормативні акти: 2, 6, 8.

Основний: 10 – 13.

Додатковий: 16 – 21.

Інтернет-ресурси: 25, 28, 29.

Тема 3.3. Організація процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства за участі офіціантів

Обслуговування як поєднання функцій реалізації продукції та організації її споживання. Основні групи споживачів: VIP, випадкові, ділові; гості, які поспішають; діти, сім'ї, суто жінки, суто чоловіки; особи похилого віку; гості, які потребують спеціальної дієти (за релігійними уподобаннями, за захворюваннями); гурме, поодинокі, з домашніми тваринами, іноземці тощо. Види та методи обслуговування, їх характеристика.

Структура процесу обслуговування за участі офіціантів. Стадії процесу обслуговування: реалізація готової продукції (підготовка роздавальні, отримання (відпускання) готової продукції, завершення роботи роздавальні) та організація споживання (підготовка до прийому споживачів, обслуговування споживачів у залі). Правила підготування посуду, наборів, білизни та інших аксесуарів до обслуговування. Правила роботи з підносом.

Загальні вимоги до обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства. Системи сервісу: один або постійний офіціант; два офіціанта (віденська); старший офіціант або матеріально-відповідальний кельнер, шефдеранг систем (французька), американська. Обов'язки офіціантів, кваліфікаційні вимоги. Системи обслуговування відповідно до типів і класів закладів ресторанного господарства.

Види сервірування та їх характеристика, альтернативні рішення. Дизайн столу: свічки (форма, аромат); квіти (доріжки, букети, ікебани, пелюстки, симетричні та асиметричні композиції тощо); квітково-фруктові композиції; додаткові матеріали (фрукти, овочі пофарбовані спеціальними барвниками,

статуетки, буси, камінці тощо). Сервіровка столу в різних стилях, тематиках: морському, етнічному, сільському, залежно до пори року, свята, відповідно до знаків зодіаку тощо.

Етичні норми поведінки обслуговуючого персоналу. Чаєві в ресторанах: офіціанти і метрдотелі, бармени та сомельє, гардеробники, музиканти, паркувальники, плата за обслуговування. Естетична й технічна відповідність дій персоналу в процесі обслуговування сучасним вимогам, професійнокваліфікаційна характеристика робітників торговельної групи. Вимоги до організації обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства різних типів, в тому числі у період карантинних заходів при коронавірусній інфекції Covid-19.

Список рекомендованих джерел:

Законодавчі та нормативні акти: 7, 8.

Основний: 10 – 13.

Додатковий: 17 – 21. Інтернет-ресурси:

28, 29

Тема 3.4. Правила подавання страв і напоїв у закладах ресторанного господарства.

Послідовність і загальні правила подавання страв і напоїв у закладах ресторанного господарства з методом обслуговування офіціантами. Способи подавання страв: французькій, англійській, російській, американській, європейській, комбінований.

Класифікація холодних страв і закусок (вітчизняна, міжнародна). Загальні вимоги та техніка подавання: температура, посуд, набори. Подавання холодних страв і закусок для одного гостя та для групи гостей, у тому числі в банкетному виконанні. Прийоми оформлення під час подавання холодних страв і закусок. Алкогольні напої до холодних страв і закусок. Правила споживання холодних страв і закусок. Особливості подавання холодних страв і закусок для дітей. Алкогольні напої до холодних страв і закусок.

Класифікація салатів. Загальні вимоги та техніка подавання: температура, посуд, набори. Кольорові принципи подавання салатів. Особливості подавання салатів європейських, американських, у плодах та овочах (ананасах, апельсинах, авокадо тощо), салатних міксів. Салати-коктейлі: види, правила оформлення, подавання та споживання.

Сирна тарілка (сирна дошка): правила формування, вимоги до нарізування та розташування різних видів сиру, гарніри. Принципи поєднання алкогольних напоїв та сиру (біла та червона сирна тарілка).

Види гарячих закусок. Загальні вимоги та техніка подавання: температура, посуд, набори. Подавання гарячих закусок для одного гостя та для групи гостей, у тому числі в банкетному виконанні. Правила споживання гарячих закусок. Алкогольні напої до гарячих закусок.

Класифікація супів. Загальні вимоги та техніка подавання: температура, посуд, набори. Подавання супів для одного гостя та для групи гостей. Незвичні способи подавання супів. Прийоми оформлення під час подавання супів. Алкогольні напої до супів. Правила споживання супів. Особливості подавання супів для дітей.

Класифікація гарячих страв. Загальні вимоги та техніка подавання: температура, посуд, набори. Кольорові принципи подавання гарячих страв. Подавання гарячих страв для одного гостя та для групи гостей, у тому числі в банкетному виконанні. Незвичні способи подавання гарячих страв. Прийоми оформлення під час подавання гарячих страв. Алкогольні напої до гарячих страв. Правила споживання гарячих страв. Пропонування полоскальниці, гарячих вологих серветок. Особливості подавання гарячих страв для дітей.

Класифікація гарячих і холодних солодких страв (десертів). Загальні вимоги та техніка подавання: температура, посуд, набори. Кольорові принципи подавання солодких страв (десертів). Подавання солодких страв (десертів) для одного гостя та для групи гостей, у тому числі в банкетному виконанні. Правила подавання заморожених десертів (граніте, сорбе, шербет, тортиморозиво, морозиво з наповнювачами тощо). Незвичні способи подавання солодких страв (десертів). Прийоми оформлення під час подавання солодких страв (десертів). Алкогольні напої до солодких страв (десертів). Правила споживання солодких страв (десертів). Особливості подавання солодких страв (десертів) для дітей.

Класифікація борошняних кондитерських та кулінарних виробів. Загальні вимоги та техніка подавання: температура, посуд, набори. Подавання борошняних кондитерських та кулінарних виробів для одного гостя та для групи гостей, у тому числі в банкетному виконанні. Особливості подавання окремих борошняних кондитерських виробів (фондан, муале, мільфей, тарт тощо). Незвичні способи подавання борошняних кондитерських та кулінарних виробів. Прийоми оформлення під час подавання борошняних кондитерських та кулінарних виробів. Правила споживання борошняних кондитерських та кулінарних виробів. Особливості подавання борошняних кондитерських та кулінарних виробів для дітей.

Приготування страв у присутності гостя: фондю, салати, траншування риби, птиці, фламбування тощо. Посуд, прибори. Правила споживання. Алкогольні напої.

Класифікація гарячих і холодних напоїв власного виробництва. Загальні вимоги та техніка подавання: температура, посуд, набори. Подавання гарячих і холодних напоїв власного виробництва для одного гостя та для групи гостей. Незвичні способи подавання гарячих і холодних напоїв власного виробництва. Прийоми оформлення під час подавання гарячих і холодних напоїв власного виробництва. Алкогольні напої до гарячих і холодних напоїв власного виробництва. Правила споживання гарячих і холодних напоїв власного виробництва. Особливості подавання гарячих і холодних напоїв власного виробництва для дітей.

Мова жестів столовими наборами (забирати тарілку не потрібно; пауза; закінчив трапезу; закінчив трапезу, страва сподобалась; закінчив трапезу, страва не сподобалася; не сподобалося обслуговування; надайте книгу скарг; буду постійним гостем).

Список рекомендованих джерел:

Законодавчі та нормативні акти: 7, 8.

Основний: 10 – 14.

Додатковий: 17 – 21.

Інтернет-ресурси: 26 – 29

Тема 3.5. Правила подавання алкогольних і безалкогольних напоїв

Аперитиви та діджестиви: функції, види та правила подавання. Класичні європейські аперитиви та діджестиви.

Вина: столові (білі, рожеві, червоні); міцні вина (десертні та кріплені), лікерні, ароматизовані, ігристі, як самостійний вид ресторанної продукції. Світові та вітчизняні марки та виробники. Температура подавання різних видів вин. Правила замовлення вина, підготовка вина, послідовність відкриття пляшки з вином, дегустація вина, оцінювання кольору, аромату та смаку вина. Декантування вина. Правила наповнення чарок, келихів. Поєднання вин зі стравами: принципи підбору. Принципи поєднання сирів і вина. Сомельє. Вимоги до кваліфікації. Функції та обов'язки сомельє під час подавання вина споживачам. Організація робочого місця.

Характеристика міцних алкогольних напоїв: горілка, коньяк, арманьяк, бренді, віскі, ром, джин, текіла, sake, настоянки гіркі та солодкі, наливки, лікери.

Світові та вітчизняні марки та виробники. Дегустація міцних алкогольних напоїв. Температура, правила подавання. Поєднання напоїв зі стравами: принципи підбору.

Основні види пива. Правила подавання пива у закладах ресторанного господарства.

Слабоалкогольні напої: квас, медові напої. Їх характеристика і правила подавання.

Безалкогольні напої промислового виробництва: соки, морси, фруктові та мінеральні води, газовані напої, характеристика, правила подавання.

Прейскурант, винна карта, винний лист, пивна карта, чайна, кавова, водна, тютюнова, сигарна, кальянна карта. Порядок розробки, послідовність запису напоїв у картах різних видів для окремих закладів ресторанного господарства.

 **Список рекомендованих джерел:**

Законодавчі та нормативні акти: 7, 8.

Основний: 10 – 14.

Додатковий: 17 – 21.

Інтернет-ресурси: 27 – 29

РОЗДІЛ 4. ОРГАНІЗАЦІЯ ОБСЛУГОВУВАННЯ БЕНКЕТІВ І СПЕЦІАЛЬНИХ ПРИЙОМІВ

Тема 4.1. Організація обслуговування бенкетів

Класифікація бенкетів за різними ознаками. Стадії організації бенкетів. Порядок прийому і виконання замовлень на обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства, в тому числі у період карантинних заходів при коронавірусній інфекції Covid-19 .

Види бенкетів за столом: *бенкет за столом з повним обслуговуванням офіціантами; бенкет за столом із частковим обслуговуванням офіціантами, бенкет-чай, бенкет-кава, їх характеристика.*

Види бенкетів біля столу: *бенкет-фуршет, бенкет-коктейль, їх характеристика.*

Комбіновані бенкети: *змішані бенкети, бенкет-буфет в англійському стилі, бенкет за типом «шведської лінії», бенкет-коктейль-фуршет, фуршеткава, коктейль-фуршет-кава, їх характеристика.*

Неформальні види бенкетів: *фондю, пікнік, бранч, барбекю, фруктовий (пивний) стіл, у каміна, на свіжому повітрі, вечірки у стилі ВУОВ та ВУОФ (принесіть із собою...).*

Особливості меню, правила підбору та подавання аперитивів і диджестивів під час проведення різних видів бенкетів.

Особливості підготовки: визначення необхідної площі приміщення; визначення порядку розміщення гостей (зосереджене, розосереджене); визначення форми та загальної довжини столу, скатертин; підбір і розрахунок необхідної кількості посуду, столових наборів, білизни (скатертин, серветок, ручників тощо); правила попереднього сервірування столів; правила прикрашання квітами столів, приміщень; кольорове оформлення приміщень (аналог, контраст, монохром), кольорові акценти в інтер'єрі під час проведення різних видів бенкетів.

Особливості обслуговування: правила подавання страв і напоїв, розрахунок необхідної кількості персоналу; визначення професійнокваліфікаційного рівня офіціантів (метрдетелів); вимоги до форменого одягу персоналу під час проведення різних видів бенкетів.

Особливості проведення обслуговування за межами закладів ресторанного господарства (catering), в тому числі у період карантинних заходів при коронавірусній інфекції Covid-19. Матеріально-технічна база, персонал служби catering.

Список рекомендованих джерел:

Законодавчі та нормативні акти: 7, 8.

Основний: 10 – 14.

Додатковий: 17 – 21.

Інтернет-ресурси: 27 – 29

Тема 4.2. Організація обслуговування офіційних прийомів Історія

та еволюція церемоніального застілля. Види офіційних прийомів:

офіційний дипломатичний прийом; офіційний королівський прийом; офіційний діловий прийом, їх особливості.

Види офіційних дипломатичних прийомів: *Бокал шампанського або Бокал вина, Сніданок, Чай, Журфікс, Коктейль, Фуришет, Обід, Обід-буфет, Вечеря, їх цілі, задачі, характеристика, час проведення та особливості.*

Підготовка до проведення офіційних дипломатичних прийомів: порядок оформлення та розсилання запрошень (ім'я та статусні позначення, формальні та

неформальні запрошення, дрес-код), визначення схеми розміщення гостей за столами (зосереджене, розосереджене; залежно від характеру прийому і складу запрошених, залежно від наявності серед запрошених гостей жінок); особливості вибору та оформлення приміщень (зали, де розташований стіл; приміщень для відпочинку гостей; приміщень для танців, вбиралень для жінок та чоловіків); вимоги до сервірування столів.

Обслуговування гостей під час проведення офіційних прийомів: складання меню залежно від виду прийому; правила подавання страв і напої, вимоги до офіціантів і метрдотеля, їх функціональні обов'язки, етичні норми поведінки, в тому числі у період карантинних заходів при коронавірусній інфекції Covid-19.

Особливості проведення королівського прийому (прийому титулованих осіб): порядок розсилання запрошень, обслуговування гостей в саду (чайний стіл).

Організація офіційного ділового прийому: визначення списку запрошених гостей; види приміщень для проведення прийому, їх оформлення; правила розміщення гостей; порядок обслуговування гостей стравами, напоями, тютюновими виробами. Особливості ділового спілкування з іноземцями (європейці, американці, гості з арабських країн тощо).

Список рекомендованих джерел: Законодавчі

*та нормативні акти: 7, 8. Основний:
10, 11, 13.*

Додатковий: 17 – 21.

Інтернет-ресурси: 27 – 29

Тема 4.3. Організація кейтерингового обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства

Сутність кейтерингового обслуговування. Кейтеринг як самостійний вид бізнесу у ресторанному господарстві та його різновиди. Класифікація кейтерингового обслуговування згідно з різними ознаками. Кейтерингові служби закладів ресторанного господарства та кейтерингові спеціалізовані компанії: функції, технологічні процеси здійснення кейтерингового обслуговування.

Характеристика груп споживачів кейтерингового обслуговування. Характеристика заходів і послуг, що надають кейтерингові служби і кейтерингові спеціалізовані компанії. Характеристика персоналу служб кейтерингу та спеціалізованих компаній; специфічні посади: кетеръе, хостес, артменеджер. Загальна характеристика місць надання послуг з кейтерингу: в офісних приміщеннях, в садово-парковій зоні, в тому числі на островах, у культурно-видовищних закладах, в оздоровчих та центрах відпочинку, на дахах

будівель, на пароплавах (катерах), у салоні літака, під землею (в печерах, шахтах), на робочих місцях (цехів, фабрик, заводів тощо), в сауні, фітнесцентрах, вдома у замовника і т.д.

Підготовча робота до надання послуг кейтерингового обслуговування. Розрахунок необхідної кількості транспортних засобів, устаткування для виробництва, доготування, демонстрації, зберігання страв та напоїв. Розрахунок предметів матеріально-технічного забезпечення процесу проведення кейтерингового обслуговування у т.ч. посуду для подавання та транспортування страв і напоїв, меблів, столової білизни. Розрахунок необхідної кількості і виду обслуговуючого персоналу відповідної кваліфікації. Забезпечення санітарногігієнічних умов на всіх стадіях організації кейтерингового обслуговування, в тому числі у період карантинних заходів при коронавірусній інфекції Covid-19.

Фудінг та його різновиди. Місця проведення процесів з фудінгу. Особливості презентаційного меню страв авторської, креативної та кухні ф'южн спрямування; подавання страв і обслуговування споживачів. Особливості використання просторових і трудових ресурсів, що задіяні у здійсненні процесів обслуговування за типом «фудінг».

Список рекомендованих джерел: Законодавчі

*та нормативні акти: 7, 8. Основний:
10, 11, 14.*

Додатковий: 17 – 21.

Інтернет-ресурси: 27 – 29

РОЗДІЛ 5. ОРГАНІЗАЦІЯ ОБСЛУГОВУВАННЯ РІЗНИХ КОНТИНГЕНТІВ СПОЖИВАЧІВ У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Тема 5.1. Організація обслуговування споживачів у закладах швидкого обслуговування

Сутність поняття «заклад швидкого обслуговування». Бренди закладів швидкого обслуговування. Вимоги до закладів швидкого обслуговування. Особливості меню закладів швидкого обслуговування. Особливості надання послуг у закладах швидкого обслуговування, в тому числі у період карантинних заходів при коронавірусній інфекції Covid-19.

Заклади швидкого обслуговування, які працюють за типом "фрі-флоусистем. Організація роботи фуд-кортів: вуличних (кіоски, павільйони, автофургони,

пересувні прилавки та візки, стріт-фуд) і стаціонарних (у торговельних центрах – ресторанний дворик; фреш-бар, страви з картоплі, млинцева, страви гриль, бутербродна, бургерна, суші-студія, піцерія, кав'ярня).

Структура процесу самообслуговування. Стадії процесу обслуговування: реалізація готової продукції (підготовка роздавальні, обслуговування споживачів на роздавальні, завершення роботи роздавальні) та організація споживання (підготовка до прийому споживачів, обслуговування споживачів у залі).

 **Список рекомендованих джерел:** Законодавчі

та нормативні акти: 7, 8.

Основний: 10, 11 *Додатковий:* 17 – 21.

Інтернет-ресурси: 27 – 29

Тема 5.2. Організація обслуговування туристів у готелі

Види закладів ресторанного господарства у готелях, їх характеристика, місця розташування, форма обслуговування споживачів.

Типи харчування в готелях: OB – only bed, EP – Except Pation; BB (bed & breakfast); HB – Half Board (сніданок та вечеря), DNR – Dinner (вечеря), FB – Full Board (триразове харчування). FB+ або ExtFB – full board + або extended half board (розширене трьохразове харчування), Brunch dinner (сніданок, який переходить в обід), Mini all inclusive (повний пансион + напої), ALL(AL) – All Inclusive (все включено). HcAL – high class all inclusive (все включено, вищий клас), UALL (UAI) – Ultra All Inclusive (ультра все включено), їх характеристика.

Класифікація та характеристика сніданків у готелях: CBF – Continental Breakfast (континентальний сніданок), ABF – American Breakfast (американський сніданок), BBF – Buffet Breakfast (шведський стіл), англійський сніданок, інші національні сніданки; скомплектований сніданок, особливості меню. Організації та проведення бранчів (пізній сніданок, тематичний, недільний тощо).

Організація харчування за типом «шведський стіл»: вимоги до асортименту продукції, види та розміщення столів, порядок розстановки страв і напоїв, обов'язки персоналу.

Організація роботи служби «Room service»: час надання послуги, характеристика меню, матеріально-технічна база, порядок обслуговування в номері, етичні норми поведінки персоналу, санітарно-гігієнічні вимоги. Мінібар у номері готелю, його призначення, порядок формування асортименту напоїв та іншої продукції. Обслуговування гостей категорій VIP та SIP у готелях.

Організація обслуговування туристів. Загальна характеристика послуг харчування туристів, в тому числі у період карантинних заходів при коронавірусній інфекції Covid-19. Обслуговування у закладах розміщення. Організація харчування туристів залежно від мети подорожі: ділова, лікувальнооздоровча, релігійна, спортивна, зелений, винний туризм тощо.

Список рекомендованих джерел:

Законодавчі та нормативні акти: 5, 7, 8. Основний:

10, 11, 12 Додатковий: 17 –

21.

Інтернет-ресурси: 27 – 29

Тема 5.3. Організація обслуговування пасажирів на транспорті

Основні види транспорту. Характеристика закладів ресторанного господарства, що обслуговують пасажирів.

Особливості організації харчування пасажирів повітряного транспорту. Особливості організації харчування під час обслуговування пасажирів на борту літака, в тому числі у період карантинних заходів при коронавірусній інфекції Covid-19. Класифікація бортового харчування. Особливості організації виробничих процесів підприємства харчування, яке обслуговує авіарейси. Порядок наземного обслуговування повітряного судна при забезпеченні його пасажирів харчуванням. Порядок організації обслуговування споживачів після зльоту літака. Види дієтичного харчування, що пропонують підприємства харчування при обслуговуванні повітряних суден. Контроль за якістю продукції, яка постачається на борт літака.

Організація харчування пасажирів залізничного транспорту (у приміщеннях вокзалів, у потягах). Склад приміщень, місткість, устаткування купе-буфетів і вагонів-ресторанів, форма обслуговування, персонал. Асортимент продукції (товарів) купе-буфетів і вагонів-ресторанів. Порядок підготовки до рейсу. Санітарно-гігієнічні вимоги до організації обслуговування пасажирів, в тому числі у період карантинних заходів при коронавірусній інфекції Covid-19. Особливості харчування туристів, що подорожують потягами.

Склад закладів ресторанного господарства для обслуговування пасажирів на водному транспорті. Завантаження суден товарами. Приміщення для зберігання продуктів на судні, їх характеристика. Склад приміщень для приготування їжі на судні, їх оснащення, вимоги до обладнання. Організація обслуговування пасажирів круїзних лайнерів у ресторані на судні, особливості проведення капітанського бенкету. Організація обслуговування туристів у барі на судні.

Характеристика буфетів на судні. Організація харчування відпочиваючих на яхтах, особливості меню. Матеріально-технічна база для організації обслуговування пасажирів, професійно-кваліфікаційний склад, вимоги до персоналу, особливо у період карантинних заходів при коронавірусній інфекції Covid-19.

Типи підприємств ресторанного господарства на автовокзалах. Особливості організації харчування пасажирів автотранспорту.

Список рекомендованих джерел:

Законодавчі та нормативні акти: 7, 8. Основний:

10, 11 Додатковий: 17 –

21.

Інтернет-ресурси: 27 – 29

Тема 5.4. Організація обслуговування учасників ділових та event-заходів.

Класифікація ділових заходів залежно від їх призначення. Форми обслуговування учасників ділових та інших заходів. Організація обслуговування учасників з'їздів, конференцій, фестивалів, форумів тощо. Підготовча робота до обслуговування. Організації обслуговування споживачів за місцем проживання та місцем проведення заходів. Обслуговування учасників заходів сніданками, обідами, вечерями. Особливості асортименту продукції та форми обслуговування споживачів. Види прискорених форм обслуговування і номенклатура послуг, які надаються при цьому. Організація обслуговування учасників під час перерви – кава-брейк ("Coffee break"): особливості меню, підготовки приміщень, устаткування, обслуговування; обслуговування в конференц-залах, в тому числі у період карантинних заходів при коронавірусній інфекції Covid-19.

Типи закладів ресторанного господарства, що надають послуги харчування на виставках та ярмарках, особливості асортименту продукції, обслуговування; вимоги до персоналу. Організації харчування у фітнесцентрах: типи закладів ресторанного господарства, види меню, особливості СПА-меню, кваліфікаційний склад персоналу.

Особливості організації харчування під час проведення спортивних змагань. Типи закладів ресторанного господарства для обслуговування учасників спортивних змагань та глядачів. Форми обслуговування учасників спортивних змагань і глядачів, які застосовуються в закладах ресторанного господарства за місцем проведення змагань. Професійно-кваліфікаційний склад робітників виробництва, залу та торгової групи закладів ресторанного господарства за

місцем мешкання команд учасників спортивних змагань; за місцем їх тренування та за місцем проведення спортивних змагань.

Обслуговування споживачів у садово-парковій, рекреаційній зонах, у театральних-концертних і видовищних закладах. Сезонні та стаціонарні заклади ресторанного господарства. Асортимент продукції, порядок надання послуг харчування. Санітарно-гігієнічні вимоги до організації обслуговування споживачів у місцях відпочинку та рекреації, в тому числі у період карантинних заходів при коронавірусній інфекції Covid-19. Організація харчування у парках відпочинку та атракціонів, у торговельно-розважальних комплексах.

Список рекомендованих джерел:

Законодавчі та нормативні акти: 7, 8. Основний:

10, 11 Додатковий: 17 –

21.

Інтернет-ресурси: 27 – 29

5. СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНИХ ДЖЕРЕЛ

Законодавчі та нормативні акти

1. <http://www.rada.gov.ua> – сервер Верховної Ради України.
2. <http://www.nau.kiev.ua> – нормативні акти України.
3. ДСТУ 4281:2004 Заклади ресторанного господарства. Класифікація. – К.: Держспоживстандарт України, 2004.
4. ДСТУ 4269:2003 “Послуги туристичні. Класифікація готелів”.
5. ДСТУ 4527:2006 “Послуги туристичні. Засоби розміщування. Терміни та визначення”.
6. Про затвердження Рекомендованих норм технічного оснащення закладів громадського харчування: Наказ Міністра економіки та з питань європейської інтеграції України від 03.01.2003 р. № 2.
7. Про захист прав споживачів: Закон України від 01.12.05. № 3161-IV
8. Закон України № 4004 від 04.02.94 р. Про забезпечення санітарного та епідеміологічного благоустрою населення.

9. Про безпечність та якість харчових продуктів: Закон України від 24.01.2006 №2869-IV.

Основний

10. Архіпов В.В. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: Навч. посіб. для студ. ЗВО//В.В.Архіпов, В.А. Русавська –К.: Центр учбової літератури, 2018. – 342 с.
11. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства:
Підручник для ВУЗів / За ред. Н.О. П'ятницької. – К.: ЦУЛ, 2011- 584 с. 12. HoReCa: навч. посіб.: у 3 т. Т1. Готелі/ [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко, І.Ю. Антонюк та ін.]; за ред. А.А. Мазаракі. – Київ: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2016. – 348 с. 13. HoReCa: навч. посіб.: у 3 т. Т2. Ресторани/ [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко, І.Ю. Антонюк та ін.]; за ред. А.А. Мазаракі. – Київ: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 340 с. 14. HoReCa: навч. посіб.: у 3 т. Т3. Кейтеринг/ [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін.]; за ред. А.А. Мазаракі. – Київ: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 448 с.

Додатковий

15. Дені Майер. Прошу до столу. Як працює ресторанний бізнес. – Вид-во «Наш Формат» – 2019. – 344 с.
16. Ковешніков В.С., Мальська М.П., Роглев Х.Й. Організація готельноресторанної справи./ К.: Кондор. – 2015. – 752 с.
17. Мальська М.П. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія і практика)/М.П.Мальська, О.М.Гаталяк, Н.М. Ганич – Підручник – К.:Центр учбової літератури. – 2013. – 304 с.
18. Машир Н., Пасюк А. Ресторанний сервіс та секрети гостинності. – К.: Кондор. – 2016. – 392 с.
19. Самодай В.П., Кравченко А.І. Організація ресторанної справи Навчальний посібник. – Суми: Вид-во СумДПУ імені А.С. Макаренка, 2015. – 424 с.
20. Sondra J. Dahmer Kurt W. Kahe Restaurant Service basics/ second edution/ Вид-во Wiley. – 2009. – 211 p.

21. *Періодичні видання*: «Афиша», «Бизнес», «Витрина. Ресторанный бизнес», «Гастрономъ», «Гостинница и ресторан», «Гостиничный и ресторанный бизнес», «Гурман», «Drink+», «КаБаРе (кафе, бари, ресторани)», «Компаньон», «Коммерсантъ», «Магазин, ресторан, отель», «Моё дело ресторан», «ПИР. Питание и развлечения», «Питание и общество», «Ресторанная жизнь», «Ресторанные вести», «Рестораторъ», «Светские развлечения», «Шеф», «Chef Art», Школа гастронома; тощо.

Интернет ресурси:

22. Офіційний сайт Державного комітету статистики

України – Режим доступу: <http://www.ukrstat.gov.ua/>

23. Кращі ресторани України – Режим доступу:

<https://nv.ua/style/fooddrink/top-100-luchshih-restoranov-ukrainy-2019poversii-nv-50018618.html>

24. Каталог ресторанів Києва. – Режим доступу:

<https://cf.ua/catalog>

25. World Association of Chefs Societies. – Режим доступу : www.wacs2000.org

26. Ресторатор – Режим доступу: www.restorator.com.ua

27. Ресторанні новини. – Режим доступу:

<https://ua.korrespondent.net/tag/12199/>

28. Організація ресторанного господарства. – Режим доступу:

https://tourlib.net/books_ukr/arhipov.htm

29. Організація і техніка обслуговування. – Режим доступу:

<https://lib.iitta.gov.ua/106799/1/Organizacia%20i%20tehnika%20obslugovuvannia%2025012016.pdf>

* Курсивом виділені джерела, які є в наявності у бібліотеці КНТЕУ.

