

**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**



**РЕСТОРАННА СПРАВА /  
RESTAURANT BUSINESS**

**РОБОЧА ПРОГРАМА /  
COURSE OUTLINE**

<b>освітній ступінь</b>	<b>бакалавр / bachelor</b>
<b>галузь знань</b>	<b>24 Сфера обслуговування / Services</b>
<b>спеціальність</b>	<b>242 Туризм / Tourism</b>
<b>спеціалізація</b>	<b>Міжнародний туризм / International Tourism</b>

**Київ 2020**

**Розповсюдження і тиражування без офіційного дозволу КНТЕУ  
заборонено**

Автори: І.Ю. АНТОНЮК, канд. техн. наук, доц.  
А.О. МЕДВЕДЄВА канд. техн. наук, доц.

Робочу програму обговорено та рекомендовано до друку на засіданні кафедри технології і організації ресторанного господарства «02» 06 2020р., протокол № 16.

Рецензенти: Федорова Д.В., д-р. техн. наук, проф.;  
Михайліченко Г.І., д-р екон. наук, проф.  
Плита А.А., директор закладу ресторанного господарства «Смачно,  
як вдома»  
Дудка І.Г., директор туристичного підприємства «Світовид 2007»

## **РЕСТОРАННА СПРАВА / RESTAURANT BUSINESS**

### **РОБОЧА ПРОГРАМА / COURSE OUTLINE**

**освітній ступінь** «бакалавр»  
**галузь знань** 24 «Сфера обслуговування»  
**спеціальність** 242 «Туризм»  
**спеціалізація** «Міжнародний туризм»

#### **I. СТРУКТУРА ДИСЦИПЛІНИ ТА РОЗПОДІЛ ГОДИН ЗА ТЕМАМИ ТЕМАТИЧНИЙ ПЛАН**

Назва теми	Кількість годин				Форма контролю
	Усього Год / кредитів	з них			
		лекції	практичні заняття	СРС студентів	

<b>РОЗДІЛ 1. ОРГАНІЗАЦІЙНІ ЗАСАДИ ДІЯЛЬНОСТІ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА</b>						
<b>Тема 1.1.</b> Ресторанне господарство як галузь економіки	12	2	2	8	ПТ, ІЗ	
<b>Тема 2.</b> Концепція закладів ресторанного господарства						
<b>Тема 3.</b> Типи закладів ресторанного господарства, класифікація їх послуг	12	2	2	8	ПТ, УО	
<b>Тема 4.</b> Меню, винні та барні карти закладів ресторанного господарства	14	2	2	10	ПТ, ІЗ	
<b>РОЗДІЛ 2. ОРГАНІЗАЦІЙНО-ТЕХНОЛОГІЧНІ ОСНОВИ ОРГАНІЗАЦІЇ ВИРОБНИЦТВА ТА РЕАЛІЗАЦІЇ ПРОДУКЦІЇ В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА</b>						
<b>Тема 2.1.</b> Виробничоторговельна структура закладів ресторанного господарства	12	2	2	8	ПТ	
<b>Тема 2.2.</b> Виробничий процес як основа діяльності закладу ресторанного господарства						
<b>Тема 2.3.</b> Організація роботи цехів із виробництва напівфабрикатів і готової до споживання продукції	12	2	2	8	ПТ, С	
<b>РОЗДІЛ 3. ОРГАНІЗАЦІЯ ОБСЛУГОВУВАННЯ СПОЖИВАЧІВ (ГОСТЕЙ, ВІДВІДУВАЧІВ) У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА</b>						
<b>Тема 3.1.</b> Організація торговельних приміщень	14	2	2	10	ПТ, С	
<b>Тема 3.2.</b> Столовий посуд, набори. Столова білизна						
<b>Тема 3.3.</b> Організація процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства за участі офіціантів	12	2	2	8	УО, С	


<b>Тема 3.4.</b> Правила подавання страв і напоїв у закладах ресторанного господарства	22	2	2	8	ПТ, ІЗ
<b>Тема 3.5.</b> Правила подавання алкогольних і безалкогольних напоїв			2	8	ПТ, ІЗ
<b>РОЗДІЛ 4. ОРГАНІЗАЦІЯ ОБСЛУГОВУВАННЯ БЕНКЕТІВ І СПЕЦІАЛЬНИХ ПРИЙОМІВ</b>					
<b>Тема 4.1.</b> Організація обслуговування бенкетів	14	2	2	10	ПТ, ІЗ
<b>Тема 4.2.</b> Організація обслуговування офіційних прийомів					
<b>Тема 4.3.</b> Організація кейтерингового обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства	12	2	2	8	ПТ, ІЗ
<b>РОЗДІЛ 5. ОРГАНІЗАЦІЯ ОБСЛУГОВУВАННЯ РІЗНИХ КОНТИНГЕНТІВ СПОЖИВАЧІВ У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА</b>					
<b>Тема 5.1.</b> Організація обслуговування споживачів у закладах швидкого обслуговування	12	2	2	8	ПТ, УО
<b>Тема 5.2.</b> Організація обслуговування туристів у готелі	12	2	2	8	ПТ, ІЗ
<b>Тема 5.3.</b> Організація обслуговування пасажирів на транспорті	10	2		8	ПТ, ІЗ
<b>Тема 4.</b> Організація обслуговування учасників ділових та event-заходів	10	2	2	6	ІЗ, С
<b>Разом за семестр</b>	<b>180/6,0</b>	<b>28</b>	<b>28</b>	<b>124</b>	
<b>Підсумковий контроль</b>					Екзамен письмовий

*Примітка:* УО – усне опитування, ПТ – письмове тестування, ПО – письмове опитування; С – співбесіда, ІЗ – індивідуальне завдання



## II. ТЕМАТИКА ТА ЗМІСТ ЛЕКЦІЙНИХ, ПРАКТИЧНИХ ЗАНЯТЬ ТА САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ СТУДЕНТІВ


Результати навчання	Навчальна діяльність*	Робочий час студента, год
<b>РОЗДІЛ 1. ОРГАНІЗАЦІЙНІ ЗАСАДИ ДІЯЛЬНОСТІ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА</b>		
<p><b>Знати:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ сутність ресторанного господарства; особливості та перспективи розвитку, особливості галузі;</li> <li>➤ функції ресторанного господарства;</li> <li>➤ діючу нормативну документацію для закладів ресторанного господарства;</li> <li>➤ сучасні мережі закладів ресторанного господарства, їх характеристику; особливості франчайзингу в ресторанному господарстві.</li> </ul> <p><i>Розуміти</i> концепції закладів ресторанного господарства, їх спрямованість на споживача</p>	<p><b>Лекція №1. Ресторанне господарство як галузь економіки. Концепція закладів ресторанного господарства</b></p> <p style="text-align: center;"><i>План лекції</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ресторанне господарство, його сутність, особливості та перспективи розвитку, особливості галузі.</li> <li>2. Функції ресторанного господарства.</li> <li>3. Нормативно-правове регулювання діяльності ресторанного бізнесу</li> <li>4. Мережі закладів ресторанного господарства, їх характеристика. Франчайзинг у ресторанному господарстві.</li> <li>5. Концепція закладів ресторанного господарства, її сутність та складові елементи</li> </ol>	2


<p><b>Вміти:</b> визначати класифікацію концепцій в ресторанному господарстві за різними ознаками; класифікацію форматів закладів ресторанного господарства за рівнем якості продукції і обслуговування;</p>	<p><b>Практичне заняття № 1. Концепції закладів ресторанного господарства</b> <i>Концепції в ресторанному господарстві. Мультиконцептуальні заклади ресторанного господарства (на конкретних прикладах)</i> <i>Формати закладів ресторанного господарства за рівнем якості продукції і обслуговування: економ-клас, демократичний клас, преміум сегмент – «fine dining», «luxury», «haute cuisine» (на конкретних прикладах).</i> <i>Вплив концепції на розміщення закладів ресторанного господарства: ресторана вулиця (мультикомплекс), фудкорт, житловий будинок, заміське розміщення, окремо розташований заклад, ін. Концептуальні</i></p>	2
<p>визначати вплив концепції на розміщення закладів ресторанного господарства, їх концептуальні рішення.</p>	<p><i>рішення і формати закладів ресторанного господарства за закордоном (інформаційне повідомлення).</i> <i>Методика розрахунку необхідної кількості місць у мережі закладів ресторанного господарства.</i> <i>Презентація індивідуального завдання. Проведення підсумкового тестування</i></p>	
	<p><b>Самостійна робота: **</b> Підготовка до практичного заняття та тестування <i>Індивідуальне завдання: розроблення концепції закладу ресторанного господарства певного типу, запропонованого викладачем. Основний: 10 с. 276-283; 11 с.259-261; 13 с. 4-18.</i> Підготовка до практичного заняття та тестування</p>	8
	<p> <b>Список рекомендованих джерел:</b> <i>Законодавчі та нормативні акти: 1,2</i> <i>Основний: 10, 11,13.</i> <i>Додатковий: 15, 19, 21.</i> <i>Інтернет-ресурси: 22, 23, 24, 27, 28.</i></p>	

<p><b>Знати:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ класифікацію закладів ресторанного господарства;</li> <li>➤ характеристику комплексу послуг закладів ресторанного господарства;</li> <li>➤ характеристику типів закладів ресторанного господарства;</li> <li>➤ вимоги до закладів ресторанного господарства;</li> <li>➤ міжнародні стандарти обслуговування в ресторанному господарстві</li> </ul>	<p><b>Лекція №2. Типи закладів ресторанного господарства, класифікація їх послуг</b></p> <p style="text-align: center;"><i>План лекції</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Класифікація закладів ресторанного господарства.</li> <li>2. Характеристика комплексу послуг закладів ресторанного господарства.</li> <li>3. Характеристика типів закладів ресторанного господарства, у т.ч. за кордоном</li> <li>4. Вимоги до закладів ресторанного господарства.</li> <li>5. Міжнародні стандарти обслуговування у ресторанному бізнесі</li> </ol>	2
--	---	---

<p><b>Вміти:</b></p> <p>визначати типи закладів ресторанного господарства, особливості функціонування віртуальних закладів ресторанного господарства; аргументувати правила роботи закладів ресторанного господарства; визначати ресторанный неймінг; класифікувати послуги закладів ресторанного господарства та вимоги до них</p>	<p><b>Практичне заняття № 2. Типи закладів ресторанного господарства, класифікація їх послуг</b></p> <p><i>Типи закладів ресторанного господарства в світі на Україні. Найбільш відомі заклади ресторанного господарства в Україні та світу.</i></p> <p><i>Правила роботи закладів ресторанного господарства. Ресторанный неймінг (презентація самостійної роботи).</i></p> <p><i>Послуги закладів ресторанного господарства, у т.ч. особливі та незвичні.</i></p> <p><i>Презентація індивідуального завдання.</i></p> <p><i>Проведення підсумкового тестування.</i></p>	2
---	--	---




	<p><b>Самостійна робота:**</b>  <i>Індивідуальне завдання:</i> розроблення неймінгу для закладу ресторанного господарства певного типу, запропонованого викладачем. Основний: 10 с. 276-283; 11 с. 259-264; 13 с.4-18  Підготовка до практичного заняття та тестування.</p>	8
	<p> <b>Список рекомендованих джерел:</b>  <i>Законодавчі та нормативні акти:</i> 2, 3, 4.  <i>Основний:</i> 10, 11,13.  <i>Додатковий:</i> 15, 19, 21.  <i>Інтернет-ресурси:</i> 23, 24, 27, 28.</p>	
<p><b>Знати:</b>  ➤ функції меню, сутність та класифікацію;  ➤ порядок розроблення меню; спеціальні види меню;  ➤ правила оформлення меню та документації на страви;  ➤ особливості електронного меню;</p>	<p><b>Лекція №3. Меню, винні та барні карти закладів ресторанного господарства</b></p> <p style="text-align: center;"><i>План лекції</i></p> <p>1. Функції меню, сутність та класифікація меню 2. Порядок розроблення меню, спеціальні види меню.  3. Оформлення меню та документації на страви 4. Електронне меню.  5. Карти напоїв у закладах ресторанного господарства</p>	2
<p>➤ карти напоїв у закладах ресторанного господарства різних типів</p>		


<p><b>Віти:</b> визначати види меню, розробляти меню та карти напоїв для закладів ресторанного господарства різних типів.</p>	<p><b>Практичне заняття № 3. Меню, винні та барні карти закладів ресторанного господарства</b></p> <p><i>Аналіз структури меню закладів ресторанного господарства різних типів в Україні та закордоном. Етичні норми у назвах страв, виробів і напоїв. Аналіз спеціальних видів меню: фірмових страв, бізнес-ланча, десертів тощо (на конкретних прикладах). Інжиніринг та реінжиніринг меню.</i></p> <p><i>Презентація індивідуального завдання. Проведення підсумкового тестування</i></p>	2
	<p><b>Самостійна робота:**</b></p> <p><i>Виконання індивідуального завдання:</i></p> <p>Розроблення меню та карти напоїв для певного закладу ресторанного господарства (заклад надається викладачем). Основний: 10 с.50-59, 11 с. 75-86; 13 с.87-113</p> <p>Підготовка до практичного заняття та тестування</p>	10
	<p> <b>Список рекомендованих джерел:</b></p> <p><i>Основний: 10, 11, 13.</i></p> <p><i>Додатковий: 15, 19, 21.</i></p> <p><i>Інтернет-ресурси: 23, 24, 27, 28.</i></p>	
<p><b>РОЗДІЛ 2. ОРГАНІЗАЦІЙНО-ТЕХНОЛОГІЧНІ ОСНОВИ ОРГАНІЗАЦІЇ ВИРОБНИЦТВА ТА РЕАЛІЗАЦІЇ ПРОДУКЦІЇ В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА</b></p>		
<p><b>Знати:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ функціональні групи приміщень у закладах ресторанного господарства, їх характеристику;</li> <li>➤ характеристику виробничо-торговельної структури закладів ресторанного</li> </ul>	<p><b>Лекція №4. Виробничо-торговельна структура закладів ресторанного господарства. Виробничий процес як основа діяльності закладу ресторанного господарства</b></p> <p style="text-align: center;"><i>План лекції</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Функціональні групи приміщень у закладах ресторанного господарства, їх характеристика.</li> <li>2. Характеристика виробничо-торговельної структури закладів ресторанного господарства.</li> </ol>	2

господарства;	3. Форми організації виробництва у ресторанному господарстві.	
---------------	---	--

<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ форми організації виробництва; характеристику типів виробництва.</li> <li>➤ класифікацію виробничих процесів;</li> <li>➤ характеристику технологічного процесу; принципи раціональної організації виробничого процесу</li> </ul>	<p>Характеристика типів виробництва.</p> <p>4. Класифікація виробничих процесів. 5. Принципи раціональної організації виробничого процесу.</p>	
---	--	--

<p><b>Вміти:</b> визначати особливості виробничо-торговельної структури закладів ресторанного господарства різних типів, її елементів; визначати особливості організації постачання та зберігання продукції у закладах ресторанного господарства; визначати основні елементи виробничого процесу; принципи створення раціональної виробничої структури; принципи організації виробництва у закладах ресторанного господарства.</p>	<p><b>Практичне заняття № 4. Виробничо-торговельна структура закладів ресторанного господарства. Виробничий процес як основа діяльності закладу ресторанного господарства</b></p> <p><i>Виробничо-торговельна структура закладів ресторанного господарства різних типів (на конкретних прикладах). Головні елементи виробничо-торговельної структури підприємств, їх характеристика. Моделювання виробничоторговельної структури закладів ресторанного господарства. Актуальні проблеми вибору й обґрунтування раціональної структури закладів ресторанного господарства. Презентація індивідуального завдання.</i></p> <p><i>Характеристика основних елементів виробничого процесу: праці, предметів і засобів праці. Оцінювання організаційно-технічного рівня закладів ресторанного господарства. Принципи організації виробництва у закладах ресторанного господарства. Основні принципи та особливості організації постачання закладів ресторанного господарства в сучасних умовах. Основні функції та призначення складського господарства Презентація індивідуального завдання.</i></p> <p><i>Проведення підсумкового тестування</i></p>	2
	<p><b>Самостійна робота: **</b></p> <p><i>Виконання індивідуального завдання:</i></p> <p>Розроблення схеми виробничо-торговельної структури закладу ресторанного господарства із зазначенням основним груп приміщень та їх взаємозв'язку (заклад надається викладачем). Основний: 13 с. 114</p>	8
	Підготовка до практичного заняття та тестування	
	<p> <b>Список рекомендованих джерел:</b></p> <p><i>Законодавчі та нормативні акти: 2, 8, 9.</i></p> <p><i>Основний: 13.</i></p> <p><i>Додатковий: 19, 21.</i></p> <p><i>Інтернет-ресурси: 28.</i></p>	

<p><b>Знати:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ призначення та правила організації роботи цехів з виробництва напівфабрикатів;</li> <li>➤ призначення та правила організації роботи цехів з виробництва готової до споживання продукції;</li> <li>➤ правила організації реалізації готової продукції.</li> </ul>	<p><b>Лекція №5. Організація роботи цехів із виробництва напівфабрикатів і готової до споживання продукції</b></p> <p style="text-align: center;"><i>План лекції</i></p> <p>1. Організація роботи цехів із виробництва напівфабрикатів (м'ясного, рибного, птахо-гомілкового, овочевого, цеху обробки зелені).</p> <p>2. Організація роботи цехів із виробництва готової до споживання продукції (гарячого, холодного, кулінарного, борошняного, кондитерського). 3. Організація реалізації готової продукції.</p>	2
<p><b>Вміти:</b> визначати складові організації робочих місць, технологічних ліній та ділянок із виготовлення продукції у цехах закладів ресторанного господарства.</p>	<p><b>Практичне заняття № 5. Організація роботи цехів із виробництва напівфабрикатів і готової до споживання продукції</b></p> <p><i>Організація робочих місць, технологічних ліній та ділянок із виготовлення напівфабрикатів та готової продукції у заготівельних, доготівельних та спеціалізованих цехах закладів ресторанного господарства. Складання карти організації робочого місця працівника виробництва у цехах закладів ресторанного господарства, за вимогою викладача. Презентація індивідуального завдання.</i></p> <p><i>Проведення підсумкового тестування</i></p>	2
	<p><b>Самостійна робота:**</b></p> <p><i>Виконання індивідуального завдання. Розроблення план-схеми організації роботи цеху (за вимогою викладача) Основний: 13 с. 25-32.</i></p> <p><i>Підготовка до практичного заняття та тестування</i></p>	8

	<p> <b>Список рекомендованих джерел:</b>          Законодавчі та нормативні акти: 2, 6, 8, 9.          Основний: 13.          Додатковий: 19, 21.          Інтернет-ресурси: 28.</p>	
<b>РОЗДІЛ 3. ОРГАНІЗАЦІЯ ОБСЛУГОВУВАННЯ СПОЖИВАЧІВ (ГОСТЕЙ, ВІДВІДУВАЧІВ) У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА</b>		
<p><b>Знати:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ види торговельних приміщень, їх призначення та характеристику;</li> <li>➤ вимоги до інтер'єру торговельних приміщень відповідно до концепції закладу ресторанного господарства;</li> <li>➤ види меблів та устаткування закладів ресторанного господарства, вимоги до них;</li> <li>➤ правила організації клінінгових технологій.</li> <li>➤ класифікацію і призначення столового посуду і наборів закладів ресторанного господарства;</li> <li>➤ види та призначення столової білизни</li> </ul>	<p><b>Лекція №6. Організація торговельних приміщень. Столовий посуд та набори. Столова білизна</b></p> <p style="text-align: center;"><i>План лекції</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Види торговельних приміщень, їх призначення та характеристика</li> <li>2. Інтер'єр торговельних приміщень</li> <li>3. Види меблів та устаткування закладів ресторанного господарства різних типів, вимоги до них</li> <li>4. Організація клінінгових технологій, гігієнічний план закладу.</li> <li>5. Класифікація та характеристика столового посуду і наборів</li> <li>6. Столова білизна: види, призначення</li> </ol>	2


<p><b>Вміти:</b> визначати асортимент різних видів посуду і наборів вітчизняного та закордонного виробництва, які використовуються у закладах ресторанного господарства різних</p>	<p><b>Практичне заняття № 6. Організація торговельних приміщень. Столовий посуд та набори. Столова білизна</b>  <i>Вивчення правил розміщення меблів та елементів дизайну в торговельному залі на конкретних прикладах. Підготовка залу до роботи. Вивчення асортименту порцелянового, фаянсового, керамічного, металевого, скляного та кришталевого, дерев'яного посуду і наборів вітчизняного та закордонного</i></p>	<p>2</p>
<p>типів; визначити необхідну кількість посуду та різними білизнами; скласти серветки способами.</p>	<p><i>виробництва, які використовуються у закладах ресторанного господарства різних типів і класів, їх місткість, призначення. Вітчизняні та європейські стандарти столового посуду.  Норми посуду та наборів на одного споживача у закладах ресторанного господарства різних типів. Форми складання серветок (опанування навичок).  Презентація індивідуального завдання.  Проведення підсумкового тестування.</i></p>	
	<p><b>Самостійна робота: **</b>  <i>Виконання індивідуального завдання:  Складання план-схеми розміщення меблів і елементів дизайну в інтер'єрі торговельного залу певного закладу ресторанного господарства (заклад надається викладачем).  Основний: 10 с.7-15; 11 с. 87-92; 12 с. 224-227; 13 с. 185-189.  Підготовка до практичного заняття та тестування.</i></p>	<p>10</p>
	<p><b>📖 Список рекомендованих джерел:</b>  <i>Законодавчі та нормативні акти: 2, 6, 8, 9.  Основний: 10 – 13.  Додатковий: 16 – 21.  Інтернет-ресурси: 25, 28, 29.</i></p>	


<p><b>Знати:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ складові процесу обслуговування споживачів;</li> <li>➤ основні групи споживачів, їх характеристику;</li> <li>➤ характеристику видів і методів обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства;</li> <li>➤ структуру процесу обслуговування споживачів за участі офіціантів;</li> <li>➤ системи обслуговування</li> </ul>	<p><b>Лекція №7. Організація процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства за участі офіціантів</b> <i>План лекції</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Складові процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства</li> <li>2. Основні групи споживачів, їх характеристика</li> <li>3. Характеристика видів і методів обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства</li> <li>4. Структура процесу обслуговування споживачів за участі офіціантів. Системи обслуговування відповідно до типів і класів закладів ресторанного господарства</li> <li>5. Види сервірування столу та їх характеристика</li> </ol>	<p>2</p>
<p>відповідно до типів і класів закладів ресторанного господарства;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ види сервірування столу та їх характеристику</li> </ul>		




<p><b>Вміти:</b> визначати складові процесу організації обслуговування споживачів за участі офіціантів, з урахуванням етичних норм поведінки персоналу. підготувати посуд, набори, білизну та інші аксесуари до обслуговування. здійснювати попереднє сервірування столів і працювати з тацею.</p>	<p><b>Практичне заняття № 7. Організація процесу обслуговування споживачів за участі офіціантів</b> <i>Відпрацювання практичних навичок обслуговування споживачів за участі офіціантів. Правила підготування посуду, наборів, білизни та інших аксесуарів до обслуговування. Попереднє сервірування столу у денний та вечірній час у закладах ресторанного господарства різних типів. Правила роботи з підносом. Етичні норми поведінки обслуговуючого персоналу. Проведення підсумкового тестування</i></p>	2
	<p><b>Самостійна робота: **</b> 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. Основний: 10 с. 60-100; 11 с. 151-160; 12 с.110-114; 13 с.. 34-44 Підготовка до практичного заняття та тестування.</p>	8
	<p><b>📖 Список рекомендованих джерел:</b> <i>Законодавчі та нормативні акти: 7, 8.</i> <i>Основний: 10 – 13.</i> <i>Додатковий: 17 – 21.</i> <i>Інтернет-ресурси: 28, 29</i></p>	

<p><b>Знати:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ послідовність та способи подавання страв;</li> <li>➤ правила подавання різних груп страв і напоїв у закладах ресторанного господарств;</li> <li>➤ аперитиви та діджестиви, їх функції, види та правила подавання;</li> <li>➤ правила подавання різних видів алкогольних та безалкогольних напоїв у закладах ресторанного господарства.</li> </ul>	<p><b>Лекція №8. Правила подавання страв і напоїв у закладах ресторанного господарства. Правила подавання алкогольних та безалкогольних напоїв</b></p> <p><i>План лекції</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Послідовність та способи подавання страв</li> <li>2. Правила подавання холодних страв і закусок, гарячих закусок</li> <li>3. Правила подавання супів, основних страв</li> <li>4. Правила подавання десертів, солодких страв і напоїв власного виробництва</li> <li>5. Аперитиви та діджестиви: функції, види, правила подавання</li> <li>6. Правила подавання вина, міцних алкогольних напоїв</li> </ol>	2
<p><b>Вміти:</b></p> <p>подавати різні групи страв і напоїв у закладах ресторанного господарства із застосуванням різних способів подавання.</p> <p>визначати мову жестів столовими приборами</p>	<p><b>Практичне заняття № 8. Правила подавання страв і напоїв у закладах ресторанного господарства</b></p> <p>Відпрацювання практичних навичок подавання різних груп страв і напоїв у закладах ресторанного господарства із застосуванням різних способів подавання: французький, англійський, російський, американський, європейський, комбінований.</p> <p><i>Індивідуальне завдання: відпрацьовування правил подавання різних страв і напоїв.</i></p> <p><i>Вивчення мови 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). Проведення підсумкового тестування</i></p>	2

	<p><b>Самостійна робота : **</b>  <i>Виконання індивідуального завдання: правила подавання конкретних видів страв (за вимогою викладача).</i>  <i>Основний: 10 с.108-136; 11 с. 101-125; 12 170-172 с.; 13 с. 87-113; 14 с. 305320.</i></p>	8
	<p>Підготовка до практичного заняття та тестування.</p>	
	<p> <b>Список рекомендованих джерел:</b>  <i>Законодавчі та нормативні акти: 7, 8.</i>  <i>Основний: 10 – 14.</i>  <i>Додатковий: 17 – 21.</i>  <i>Інтернет-ресурси: 26 – 29</i></p>	
<p><b>Вміти:</b> подавати різні види алкогольних і безалкогольних напоїв у закладах ресторанного господарства. здійснювати підбір окремих груп страв і виробів до різних видів напоїв</p>	<p><b>Практичне заняття № 9. Правила подавання алкогольних і безалкогольних напоїв у закладах ресторанного господарства</b>  <i>Відпрацювання практичних навичок подавання різних видів алкогольних і безалкогольних напоїв у закладах ресторанного господарства (виконання індивідуального та групового замовлення). Відпрацювання практичних навичок щодо підбору окремих страв і виробів до різних видів напоїв</i>  <i>Індивідуальне завдання: подавання алкогольних і безалкогольних напоїв за вимогою викладача.</i>  <i>Проведення підсумкового тестування.</i></p>	2
	<p><b>Самостійна робота: **</b>  <i>Виконання індивідуального завдання: підбір алкогольних напоїв до страв (за вимогою викладача).</i>  <i>Основний: 10 с. 138-139; 11 с. 125-140; 12 с. 137-140; с. 178-180; 13 с. 99105; 14 с.312-313.</i>  Підготовка до практичного заняття та тестування</p>	8

	<p> <b>Список рекомендованих джерел:</b>  <i>Законодавчі та нормативні акти: 7, 8.</i>  <i>Основний: 10 – 14.</i>  <i>Додатковий: 17 – 21.</i>  <i>Інтернет-ресурси: 27 – 29</i></p>	
--	---	--

<b>РОЗДІЛ 4. ОРГАНІЗАЦІЯ ОБСЛУГОВУВАННЯ БЕНКЕТІВ І СПЕЦІАЛЬНИХ ПРИЙОМІВ</b>		
<p><b>Знати:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ класифікацію бенкетів за різними ознаками;</li> <li>➤ порядок організації бенкетів за столом;</li> <li>➤ порядок організації бенкетів біля столу;</li> <li>➤ порядок проведення неформальних видів бенкетів</li> <li>➤ види офіційних прийомів;</li> <li>➤ порядок організації офіційних ділових прийомів</li> </ul>	<p><b>Лекція №9. Організація обслуговування бенкетів</b> <i>План лекції</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Класифікація бенкетів.</li> <li>2. Організація банкетів за столом</li> <li>3. Організація бенкетів біля столу</li> <li>4. Організація неформальних бенкетів</li> <li>5. Організація обслуговування офіційних прийомів</li> </ol>	2


<p><b>Вміти:</b> організовувати різні види бенкетів у закладах ресторанного господарства.</p>	<p><b>Практичне заняття № 10. Організація обслуговування бенкетів</b> <i>Відпрацювання практичних навичок щодо організації різних видів бенкетів у закладах ресторанного господарства (складання меню, карти напоїв, визначення необхідної площі приміщення, порядку розміщення гостей, форми та загальної довжини столу, скатертин; підбір та розрахунок необхідної кількості посуду, столових наборів білизни; попереднє сервірування столів; визначення необхідної кількості персоналу тощо).</i> <i>Презентація індивідуального завдання.</i> <i>Проведення підсумкового тестування</i></p>	2
	<p><b>Самостійна робота: **</b> <i>Індивідуальне завдання. Розрахунок певного виду бенкету (за вимогою викладача)</i> Основний: 10 с. 144-192, 11 с. 161-207; 12 с. 108-114; 13 с. 38-39; 14 с.153-160. Підготовка до практичного заняття та тестування</p>	10
	<p> <b>Список рекомендованих джерел:</b> <i>Законодавчі та нормативні акти: 7, 8.</i> <i>Основний: 10 – 14.</i> <i>Додатковий: 17 – 21.</i> <i>Інтернет-ресурси: 27 – 29</i></p>	

<p><b>Знати:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ види кейтерингу, їх особливості;</li> <li>➤ порядок організації повно сервісного кейтерингового обслуговування;</li> <li>➤ характеристику кейтерингових послуг;</li> <li>➤ види заходів;</li> <li>➤ матеріально-технічне забезпечення кейтерингового обслуговування;</li> <li>➤ персонал служби кейтерингу.</li> </ul>	<p><b>Лекція №10. Організація кейтерингового обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства</b></p> <p style="text-align: center;"><b>План лекції</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Кейтеринг як складова ресторанного бізнесу. Види кейтерингу</li> <li>2. Організація повносервісного кейтерингового обслуговування</li> <li>3. Характеристика кейтерингових послуг</li> <li>4. Види заходів</li> <li>5. Матеріально-технічне забезпечення кейтерингового обслуговування.</li> </ol> <p>Персонал служби кейтерингу</p>	2
<p><b>Вміти:</b> організувати кейтерингове обслуговування за межами закладів ресторанного господарства.</p>	<p><b>Практичне заняття № 11. «Організація кейтерингового обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства»</b></p> <p><i>Відпрацювання практичних навичок щодо організації кейтерингового обслуговування: у приміщенні, поза приміщенням.</i></p> <p><i>Презентація індивідуального завдання: розроблення сценарію проведення кейтерингового заходу за вимогою викладача</i></p> <p><i>Проведення підсумкового тестування</i></p>	2
	<p><b>Самостійна робота. Опрацювати питання: **</b></p> <p><i>Індивідуальне завдання. Розрахунок певного виду кейтерингового заходу за межами закладу ресторанного господарства (за вимогою викладача)</i></p> <p>Основний: 10 с. 295-301; 11 с. 211-226; 14 с. 183-326. Підготовка до практичного заняття</p>	8

	<p>📖 <b>Список рекомендованих джерел:</b>  <i>Законодавчі та нормативні акти: 7, 8.</i>  <i>Основний: 10, 11, 14.</i>  <i>Додатковий: 17 – 21.</i>  <i>Інтернет-ресурси: 27 – 29</i></p>	
<b>РОЗДІЛ 5. ОРГАНІЗАЦІЯ ОБСЛУГОВУВАННЯ РІЗНИХ КОНТИНГЕНТІВ СПОЖИВАЧІВ У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА</b>		
<p><b>Знати:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ сутність поняття «заклад швидкого обслуговування»; бренди закладів швидкого обслуговування;</li> <li>➤ вимоги до закладів швидкого обслуговування;</li> <li>➤ обслуговування меню та послуг закладів швидкого обслуговування;</li> <li>➤ організацію роботи фудкортів;</li> <li>➤ структуру процесу самообслуговування.</li> </ul>	<p><b>Лекція №11. Організація обслуговування споживачів у закладах швидкого обслуговування</b></p> <p style="text-align: center;"><i>План лекції</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Сутність поняття «заклад швидкого обслуговування». Бренди закладів швидкого обслуговування.</li> <li>2. Вимоги до закладів швидкого обслуговування. Особливості меню та послуг</li> <li>3. Організація роботи фуд-кортів</li> <li>4. Структура процесу самообслуговування</li> </ol>	<p>2</p>


<p><b>Вміти:</b>          Організувати процес обслуговування споживачів у закладах швидкого обслуговування.</p>	<p><b>Практичне заняття № 12. «Організація обслуговування споживачів у закладах швидкого обслуговування»</b></p> <p><i>Види закладів швидкого обслуговування за кордоном. Відомі бренди різних країн. Аналіз меню закладів швидкого обслуговування в Україні та за кордоном (на конкретних прикладах). Особливості надання послуг у закладах швидкого обслуговування.</i></p> <p><i>Дослідження організації процесу обслуговування в закладах швидкого обслуговування, сучасні напрями та тенденції. Втілення закордонного досвіду у закладах швидкого обслуговування України (вуличні та стаціонарні фуд-корти).</i></p> <p><i>Презентація індивідуального завдання.</i></p>	<p>2</p>
	<p><i>Проведення підсумкового тестування.</i></p>	
	<p><b>Самостійна робота: **</b></p> <p><i>Виконання індивідуального завдання: дослідження меню закладів ш обслуговування (на конкретному прикладі).</i></p> <p><i>Основний: 10 с. 268-276; 11 с. 400-415.</i></p> <p><i>Підготовка до практичного заняття та тестування.</i></p>	<p>8</p>
	<p><b>📖 Список рекомендованих джерел:</b></p> <p><i>Законодавчі та нормативні акти: 7, 8.</i></p> <p><i>Основний: 10, 11 Додатковий: 17 – 21.</i></p> <p><i>Інтернет-ресурси: 27 – 29</i></p>	




<p><b>Знати:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ характеристику закладів ресторанного господарства при готелі;</li> <li>➤ типи харчування у готелях;</li> <li>➤ характеристику та класифікацію сніданків у готелях;</li> <li>➤ організацію харчування у готелях за типом «шведський стіл»;</li> <li>➤ організацію роботи служби «Room service»;</li> <li>➤ організацію інших видів харчування у готелях.</li> </ul>	<p><b>Лекція №12. Організація обслуговування туристів у готелях</b></p> <p style="text-align: center;"><i>План лекції</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Характеристика закладів ресторанного господарства при готелі</li> <li>2. Типи харчування в готелях</li> <li>3. Класифікація та характеристика сніданків у готелях</li> <li>4. Організація прискорених видів харчування, прискорені процеси обслуговування.</li> <li>5. Організація роботи служби «Room service»</li> <li>6. Організація інших видів харчування</li> </ol>	2
	<p><b>Самостійна робота: **</b></p> <p><i>Виконання індивідуального завдання::</i></p> <p>Організація харчування у відомих готелях світу (на прикладі 5-6 готелів). Країни надаються викладачем</p> <p>Основний: 10 с.217-220; 11 с. 333-351; 12 с.108-142.</p> <p>Підготовка до практичного заняття та тестування</p>	8
	<p> <b>Список рекомендованих джерел:</b></p> <p><i>Законодавчі та нормативні акти: 5, 7, 8.</i></p> <p><i>Основний: 10, 11, 12</i></p>	
	<p><i>Додатковий: 17 – 21.</i></p> <p><i>Інтернет-ресурси: 27 – 29</i></p>	

<p><b>Знати:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ характеристику закладів ресторанного господарства, що обслуговують пасажирів;</li> <li>➤ особливості обслуговування пасажирів на залізничному транспорті;</li> <li>➤ особливості обслуговування пасажирів на авіатранспорті;</li> <li>➤ особливості обслуговування пасажирів на водному транспорті; особливості організації харчування пасажирів на автотранспорті</li> </ul>	<p><b>Лекція №13. Організація обслуговування пасажирів на транспорті</b> <i>План лекції</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Характеристика закладів ресторанного господарства, що обслуговують пасажирів</li> <li>2. Обслуговування пасажирів на залізничному транспорті</li> <li>3. Обслуговування пасажирів на авіатранспорті</li> <li>4. Обслуговування пасажирів на водному транспорті</li> <li>5. Особливості організації харчування пасажирів на автотранспорті</li> </ol>	2
<p><b>Вміти:</b></p> <p>організувати процес обслуговування визначених контингентів споживачів: мешканців готелів, пасажирів транспорту; туристів залежно від мети подорожі.</p>	<p><b>Практичне заняття № 13. Організація обслуговування визначених контингентів споживачів: мешканці готелів, пасажирів транспорту</b></p> <p><i>Дослідження організації харчування у готелях різної зірковості в Україні та світі. Типи харчування в готелях (на конкретних прикладах)</i></p> <p><i>Складання меню для різних видів 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. Складання меню для банкетів (пізній сніданок, тематичний, недільний тощо).</i></p> <p><i>Порядок розміщення страв і напоїв під час організації харчування за типом «шведський стіл».</i></p> <p><i>Порядок обслуговування гостей категорій VIP та СІР у готелях.</i></p> <p><i>Виконання завдання щодо складання меню для окремого раціону харчування на борту літака (за вимогою викладача), складання меню для проведення капітанського бенкету на круїзному судні.</i></p>	2

	Презентація індивідуального завдання. Проведення підсумкового тестування.	
--	---	--

	<p><b>Самостійна робота: **</b></p> <p><i>Виконання індивідуального завдання:</i> складання меню для харчування туристів із різних країн (країна надається викладачем), пасажирів транспорту залежно від мети подорожі: ділова, лікувально-оздоровча, релігійна, спортивна, зелений, винний, гастрономічний туризм тощо.</p> <p>Основний: 10 с. 220-258; 11 с. 381-400.</p> <p>Підготовка до практичного заняття та тестування.</p>	8
	<p> <b>Список рекомендованих джерел:</b></p> <p><i>Законодавчі та нормативні акти:</i> 7, 8.</p> <p><i>Основний:</i> 10, 11 <i>Додатковий:</i> 17 – 21.</p> <p><i>Інтернет-ресурси:</i> 27 – 29</p>	

<p><b>Знати:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ класифікацію ділових заходів;</li> <li>➤ організацію обслугово-вугання учасників з'їздів, конференцій, фестивалів, форумів тощо;</li> <li>➤ особливості організації харчування на виставках та ярмарках;</li> <li>➤ особливості організації харчування під час проведення спортивних змагань;</li> <li>➤ особливості організації харчування у рекреаційних зонах та видовищних установах.</li> </ul>	<p><b>Лекція №14. Організація обслуговування учасників ділових та event-заходів</b></p> <p style="text-align: center;"><i>План лекції</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Класифікація ділових заходів.</li> <li>2. Організація обслуговування учасників з'їздів, конференцій, фестивалів, форумів тощо</li> <li>3. Особливості організації харчування на виставках та ярмарках</li> <li>4. Особливості організації харчування під час проведення спортивних змагань</li> <li>5. Особливості організації харчування у рекреаційних зонах та видовищних установах</li> </ol>	2
<p><b>Вміти:</b></p> <p>організувати процес обслуговування учасників ділових та event-заходів, у тому числі в</p>	<p><b>Практичне заняття № 14. «Організація обслуговування учасників ділових та event-заходів»</b></p> <p><i>Дослідження організації обслуговування споживачів під час проведення ділових заходів: з'їздів, конференцій, фестивалів, форумів тощо. Види</i></p>	2
<p>рекреаційних і садово-паркових зонах.</p>	<p><i>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.</i></p> <p><i>Дослідження організації харчування у фітнес-центрах: типи закладів ресторанного господарства, види меню, особливості СПА-меню.</i></p> <p><i>Дослідження обслуговування споживачів у садово-парковій, рекреаційній зонах, у театральних-концертних і видовищних закладах.</i></p> <p><i>Презентація індивідуального завдання.</i></p>	

	<p><b>Самостійна робота: **</b>  <i>Виконання індивідуального завдання: складання меню для учасників визначених ділових та event-заходів (за вимогою викладача)</i>  Основний: 10 с. 198-217, 258-259; 11 с. 351-372.  Підготовка до практичного заняття.</p>	6
	<p> <b>Список рекомендованих джерел:</b>  <i>Законодавчі та нормативні акти: 7, 8.</i>  <i>Основний: 10, 11 Додатковий: 17 – 21.</i>  <i>Інтернет-ресурси: 27 – 29</i></p>	
<b>Підсумковий контроль – екзамен письмовий</b>		
<b>Усього за дисципліною</b>		<b>180</b>

\*Всі лекційні та практичні заняття проводяться з використанням інтерактивних методів навчання \*\*  
Викладачем можуть бути запропоновані й інші форми, тематика і джерела самостійної роботи студентів

### **III. 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 Майєр. Прощу 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.

### Інтернет 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/food-drink/top100-luchshih-restoranov-ukrainy-2019-po-versii-nv-50018618.html>
- 24 Каталог ресторанів Києва. – Режим доступу: <https://cf.ua/catalog>
- 25 World Association of Chefs Societies. – Режим доступу : [www.wacs2000.org](http://www.wacs2000.org)
- 26 Ресторатор – Режим доступу: [www.restorator.com.ua](http://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](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.*



