

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Донецький національний університет економіки і торгівлі
імені Михайла Туган-Барановського

ЗАТВЕРДЖЕНО

на засіданні кафедри ТРГ та ГРС
протокол № 1 від 28.08.2019 р.

Зав. кафедри



Р.П. Никифоров

РОБОЧА ПРОГРАМА ДИСЦИПЛІНИ
«ОРГАНІЗАЦІЯ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА»

Ступінь: бакалавр

Кількість кредитів ECTS 5

Розробник: Назаренко І.А.
доцент кафедри технології в
ресторанному господарстві та
готельної і ресторанної справи,
к.т.н.

2019 – 2020 навчальний рік

1. Опис дисципліни

Найменування показників	Характеристика дисципліни
Обов'язкова (для студентів спеціальності "назва спеціальності") / вибіркова дисципліна	Обов'язкова для студентів Спеціальності 181 «Харчові технології»
Семестр (осінній / весняний)	весняний
Кількість кредитів	5
Загальна кількість годин	150
Кількість модулів	1
Лекції, годин	34
Практичні / семінарські, годин	34
Лабораторні, годин	-
Самостійна робота, годин	82
Тижневих годин для денної форми навчання: аудиторних	4
самостійної роботи студента	4,82
Вид контролю	екзамен

2. Програма дисципліни

Ціль – формування у студентів комплексу знань у сфері організації ресторанного господарства в сучасних умовах.

Завдання: теоретична та практична підготовка фахівців з питань організації закладів ресторанного господарства; оперативного планування в закладах ресторанного господарства; раціональної організації праці та нормування праці в закладах ресторанного господарства; організації постачання закладів ресторанного господарства, організації виробництва кулінарної продукції.

Предмет: загальні закономірності розвитку організаційно-технологічних процесів, а також характерні для окремих секторів сфери послуг принципи, механізми і форми, організація процесів виробництва в закладах ресторанного господарства.

Зміст дисципліни розкривається в темах:

1. Ресторанне господарство як складова індустрії гостинності.
2. Організація діяльності закладів ресторанного господарства.
3. Характеристика закладів ресторанного господарства.
4. Виробничо-торговельна структура закладів ресторанного господарства.
5. Оперативне планування в закладах ресторанного господарства з повним виробничим циклом.
6. Основи раціональної організації праці в закладах ресторанного господарства.
7. Нормування праці в закладах ресторанного господарства.
8. Організація постачання та логістична діяльність закладів ресторанного

господарства.

9. Організація складського і тарного господарства в закладах ресторанного господарства.
10. Організація роботи заготівельних цехів закладів ресторанного господарства.
11. Організація роботи доготівельних цехів закладів ресторанного господарства.
12. Організація роботи спеціалізованих цехів.
13. Організація роботи допоміжних виробничих приміщень.

3. Структура дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин (денна форма навчання)				
	усього	у тому числі			
		лекц.	пр./сем.	лаб.	СРС
1	2	3	4	5	6
Змістовий модуль 1. Організаційні основи роботи закладів ресторанного господарства					
Тема 1. Ресторанне господарство як складова індустрії гостинності	7	2	2		3
Тема 2. Організація діяльності закладів ресторанного господарства	6	2	2		2
Тема 3. Характеристика закладів ресторанного господарства	6	2	2		2
Тема 4. Виробничо-торговельна структура закладів ресторанного господарства	8	2	2		4
Тема 5. Оперативне планування в закладах ресторанного господарства з повним виробничим циклом	12	4	2		6
Тема 6. Основи раціональної організації праці в закладах ресторанного господарства	15	4	4		7
Тема 7. Нормування праці в закладах ресторанного господарства	12	2	4		6
Разом за змістовим модулем 1	66	18	18	-	30
Змістовий модуль 2. Організація забезпечувальної та виробничої систем закладів ресторанного господарства					
Тема 8. Організація постачання та логістична діяльність закладів ресторанного господарства	9	2	1		6
Тема 9. Організація складського і тарного господарства в закладах ресторанного господарства	9	2	1		6
Тема 10. Організація роботи заготівельних цехів закладів ресторанного господарства	24	4	8		12
Тема 11. Організація роботи доготівельних цехів закладів ресторанного господарства	22	4	4		14
Тема 12. Організація роботи спеціалізованих цехів	8	2	1		5
Тема 13. Організація роботи допоміжних виробничих приміщень	12	2	1		9
Разом за змістовим модулем 2	84	16	16	-	52
Усього годин	150	34	34	-	82

4. Теми семінарських/практичних/лабораторних занять

№ з/п	Вид та тема семінарського заняття	Кількість годин
Змістовий модуль 1		
1	Семінар – запитань і відповідей Основні принципи діяльності та вимоги, що висуваються до закладів ресторанного господарства.	2
2	Семінар з виконанням практичних задач Характеристика комплексу послуг закладів ресторанного господарства. Визначення комплексу послуг, які надає заклад ресторанного господарства (за № варіанту).	2
3	Семінар – запитань і відповідей Класифікація закладів ресторанного господарства.	1
4	Семінар – запитань і відповідей Характеристика типів закладів ресторанного господарства.	1
5	Семінар з виконанням практичних задач Виробничо-торговельна структура закладів ресторанного господарства. Моделювання виробничо-торговельної структури закладу ресторанного господарства (за № варіанту).	2
6	Семінар з виконанням практичних задач Оперативне планування в закладах ресторанного господарства. Розробка виробничої програми закладу ресторанного господарства (за № варіанту).	2
7	Семінар – запитань і відповідей Основи раціональної організації праці в закладах ресторанного господарства. Вимоги до організації робочих місць.	2
8	Семінар з виконанням практичних задач Раціональні форми розподілу і кооперації праці. Поліпшення організації та обслуговування робочих місць. Моделювання раціональних режимів праці та відпочинку. Складання графіків виходу на роботу працівників закладу ресторанного господарства (за № варіанту).	2
9	Семінар з виконанням практичних задач Нормування праці в закладах ресторанного господарства. Аналіз фотографії робочого дня та виявлення непродуктивних або нехарактерних для робітника витрат робочого часу, розробка пропозицій з удосконалення використання робочого часу (за № варіанту).	4
Змістовий модуль 2		
1	Семінар з виконанням практичних задач Організація постачання, складського і тарного господарства в закладах ресторанного господарства. Організація продовольчого постачання і підбір постачальників для закладу ресторанного господарства (за № варіанту).	2
2	Семінар з виконанням практичних задач Організація роботи заготівельних цехів закладів ресторанного господарства. Організація роботи заготівельних цехів закладу ресторанного господарства (за № варіанту). Моделювання раціональної організації робочих місць.	8
3	Семінар з виконанням практичних задач Організація роботи холодного цеху закладів ресторанного господарства. Організація роботи холодного цеху закладу ресторанного	2

	господарства (за № варіанту). Моделювання раціональної організації робочих місць.	
4	Семінар з виконанням практичних задач Організація роботи гарячого цеху закладів ресторанного господарства. Організація роботи гарячого цеху закладу ресторанного господарства (за № варіанту). Моделювання раціональної організації робочих місць.	2
5	Семінар – запитань і відповідей Організація роботи спеціалізованих цехів закладів ресторанного господарства.	1
6	Семінар – запитань і відповідей Організація роботи допоміжних виробничих приміщень закладів ресторанного господарства.	1
Всього		34

5. Індивідуальні завдання

1. Огляд періодичної і монографічної наукової літератури.
2. Підготовка доповідей за обраною темою.
3. Визначити комплекс послуг, які надає заклад ресторанного господарства
4. Змодельовати виробничо-торговельну структуру для закладу ресторанного господарства.
5. Скласти виробничу програму закладу ресторанного господарства.
6. Скласти графік виходу на роботу працівників закладу ресторанного господарства.
7. Проаналізувати фотографію робочого дня та виявити непродуктивні або нехарактерні для робітника витрати робочого часу, розробити пропозиції з удосконалення використання робочого часу.
8. Організувати продовольче постачання і підібрати постачальників для закладу ресторанного господарства.
9. Організувати роботу заготівельних цехів закладу ресторанного господарства.
10. Організувати роботу холодного цеху закладу ресторанного господарства.
11. Організувати роботу гарячого цеху закладу ресторанного господарства.
12. Підготовка тез доповідей з метою виступу на університетських, всеукраїнських та міжнародних семінарах та конференціях.

6. Обсяги, зміст та засоби діагностики самостійної роботи

Вид та тема семінарських занять	Кількість годин самостійної роботи	Зміст самостійної роботи	Засоби діагностики
Змістовий модуль 1. Організаційні основи роботи закладів ресторанного господарства			
<p>Семінар – запитань і відповідей</p> <p>Тема 1. Основні принципи діяльності та вимоги, що висуваються до закладів ресторанного господарства.</p>	3	<p>1. Опрацювання конспекту лекцій та рекомендованої літератури для обговорення питань: загальні принципи діяльності закладів ресторанного господарства та особливості їх управлінської діяльності; вимоги, що висуваються до закладів ресторанного господарства; характеристика загальних вимог, що висуваються до закладів ресторанного господарства; характеристика відмінних для закладів певного типу і класу вимог. Джерело [1, 2, 3, 7-12, 20-24].</p>	Фронтальне та індивідуальне опитування
<p>Семінар з виконанням практичних задач</p> <p>Тема 2. Характеристика комплексу послуг закладів ресторанного господарства.</p>	2	<p>1. Опрацювання конспекту лекцій та рекомендованої літератури для обговорення питань: послуги ресторанного господарства; основні терміни та визначення у галузі послуг, що надаються закладами ресторанного господарства; класифікація послуг закладів ресторанного господарства та їх характеристика; основні вимоги, що висуваються до послуг закладів ресторанного господарства; особливості надання додаткових послуг у закладах ресторанного господарства. Джерело [1-4, 7, 8, 11].</p> <p>2. Розв'язання практичних задач за індивідуальними варіантами: визначення комплексу послуг, які надає заклад ресторанного господарства.</p>	Фронтальне та індивідуальне опитування, перевірка розв'язання практичних задач
<p>Семінар – запитань і відповідей</p> <p>Тема 3. Класифікація закладів ресторанного господарства</p>	1	<p>1. Опрацювання конспекту лекцій та рекомендованої літератури для обговорення питань: класифікація закладів ресторанного господарства за видами економічної діяльності; класифікація закладів ресторанного господарства за торговельною ознакою; класифікація закладів ресторанного господарства за виробничою ознакою; класифікація закладів ресторанного господарства за ознакою комплексу продукції і послуг; класифікація закладів ресторанного господарства в залежності від часу функціонування; класифікація закладів ресторанного господарства в залежності від місця функціонування; класифікація закладів ресторанного господарства за потужністю; класифікація закладів ресторанного господарства за характером контингенту. Джерело [1-4, 6, 7, 10, 14-16, 20-24].</p>	Фронтальне та індивідуальне опитування
<p>Семінар – запитань і відповідей</p> <p>Тема 4. Характеристика типів закладів ресторанного господарства.</p>	1	<p>1. Опрацювання конспекту лекцій та рекомендованої літератури для обговорення питань: сукупність ознак торговельно-виробничої діяльності за якими визначається тип закладу ресторанного господарства; основні типи закладів ресторанного господарства, їх характеристика; класифікація ресторанів, барів, кафе, закусочних, їдалень і буфетів. Джерело [1-4, 6, 7, 10, 13-17].</p> <p>2. Підготовка до презентації доповіді.</p>	Фронтальне та індивідуальне опитування, заслуховування та обговорення доповідей
<p>Семінар з виконанням практичних задач</p> <p>Тема 5. Виробничо-торговельна структура закладів ресторанного господарства.</p>	4	<p>1. Опрацювання конспекту лекцій та рекомендованої літератури для обговорення питань: фактори, що впливають на виробничо-торговельну структуру закладів ресторанного господарства; основні групи приміщень закладів ресторанного господарства, їх характеристика; виробничо-торговельна структура закладів ресторанного господарства з повним виробничим циклом; виробничо-торговельна структура закладів ресторанного</p>	Фронтальне та індивідуальне опитування, перевірка розв'язання практичних задач

		господарства з не повним виробничим циклом. Джерело [1, 2, 4, 7, 17]. 2. Розв'язання практичних задач за індивідуальними варіантами: моделювання виробничо-торговельної структури закладу ресторанного господарства.	
Семінар з виконанням практичних задач Тема 6. Оперативне планування в закладах ресторанного господарства.	6	1. Опрацювання конспекту лекцій та рекомендованої літератури для обговорення питань: цілі, завдання, функції та напрями оперативного планування; асортиментний мінімум для різних закладів ресторанного господарства; види меню, вимоги до його оформлення; вимоги до складання меню, порядок розташування страв в меню. Джерело [1, 2, 4, 6, 7, 9, 17]. 2. Розв'язання практичних задач за індивідуальними варіантами: розробка виробничої програми закладу ресторанного господарства.	Фронтальне та індивідуальне опитування, перевірка розв'язання практичних задач
Семінар – запитань і відповідей Тема 7. Основи раціональної організації праці в закладах ресторанного господарства. Вимоги до організації робочих місць.	4	1. Опрацювання конспекту лекцій та рекомендованої літератури для обговорення питань: завдання і зміст раціональної організації праці в закладах ресторанного господарства; основні вимоги до створення оптимальних умов праці; розміщення інструменту й інвентарю, а також сировини і напівфабрикатів на робочих місцях; підбір працівників та їх розміщення. Джерело [1, 2, 4, 6, 7, 9, 13-17].	Фронтальне та індивідуальне опитування
Семінар з виконанням практичних задач Тема 8. Раціональні форми розподілу і кооперації праці. Поліпшення організації та обслуговування робочих місць.	3	1. Опрацювання конспекту лекцій та рекомендованої літератури для обговорення питань: основи раціональної організації праці в закладах ресторанного господарства; поліпшення організації та обслуговування робочих місць; атестація робочих місць, поліпшення умов праці; вимоги до виробничого персоналу закладів ресторанного господарства; характеристика графіків виходу на роботу. Джерело [1, 4, 5, 7, 13, 16]. 2. Розв'язання практичних задач за індивідуальними варіантами: моделювання раціональних режимів праці та відпочинку; складання графіків виходу на роботу працівників закладу ресторанного господарства.	Фронтальне та індивідуальне опитування, перевірка розв'язання практичних задач
Семінар з виконанням практичних задач Тема 9. Нормування праці в закладах ресторанного господарства.	6	1. Опрацювання конспекту лекцій та рекомендованої літератури для обговорення питань: завдання, зміст та значення нормування праці в ресторанному господарстві; система норм праці, що використовується у закладах ресторанного господарства; види норм праці та їх класифікація; характеристика та принципи застосування методів нормування праці у закладах ресторанного господарства; класифікація витрат робочого часу. Джерело [1, 2, 4, 5, 7, 9]. 2. Розв'язання практичних задач за індивідуальними варіантами : аналіз фотографії робочого дня та виявлення непродуктивних або нехарактерних для робітника витрат робочого часу, розробка пропозицій з удосконалення використання робочого часу.	Фронтальне та індивідуальне опитування, перевірка розв'язання практичних задач
Разом змістовий модуль 1	30		
Змістовий модуль 2. Організація забезпечувальної та виробничої систем закладів ресторанного господарства			
Семінар з виконанням практичних задач Тема 10. Організація постачання, складського і тарного господарства в закладах ресторанного господарства.	12	1. Опрацювання конспекту лекцій та рекомендованої літератури для обговорення питань: сучасні вимоги до організації постачання закладів ресторанного господарства; види та джерела продовольчого постачання закладів ресторанного господарства; основні принципи та технологічний процес руху товарів в закладах ресторанного господарства; критерії відбору постачальників; логістичний підхід до управління матеріальними потоками.	Фронтальне та індивідуальне опитування, перевірка розв'язання практичних задач

		Джерела [1-9]. 2. Розв'язання практичних задач за індивідуальними варіантами: організація продовольчого постачання і підбір постачальників для закладу ресторанного господарства.	
Семінар з виконанням практичних задач Тема 11. Організація роботи заготівельних цехів закладів ресторанного господарства.	12	1. Опрацювання конспекту лекцій та рекомендованої літератури для обговорення питань: особливості застосування принципів раціональної організації виробничого процесу в сучасних умовах; вимоги до розташування заготівельних цехів у закладах ресторанного господарства; організація роботи овочевого цеху; організація роботи цеху обробки зелені; організація роботи м'ясного цеху; організація роботи рибного цеху; організація роботи м'ясо-рибного цеху; організація роботи птахогольового цеху. Джерело [1-6, 9, 13-19]. 2. Розв'язання практичних задач за індивідуальними варіантами: організація роботи заготівельних цехів закладу ресторанного господарства; моделювання раціональної організації робочих місць.	Фронтальне та індивідуальне опитування, перевірка розв'язання практичних задач
Семінар з виконанням практичних задач Тема 12. Організація роботи холодного цеху закладів ресторанного господарства.	7	1. Опрацювання конспекту лекцій та рекомендованої літератури для обговорення питань: вимоги до розташування доготівельних цехів у закладах ресторанного господарства; основні технологічні лінії, які виділяються у холодному цеху; основне обладнання, інструмент та інвентар, що використовується в холодному цеху закладів ресторанного господарства. Джерело [1-6, 9, 13-19]. 2. Розв'язання практичних задач за індивідуальними варіантами: організація роботи холодного цеху закладу ресторанного господарства; моделювання раціональної організації робочих місць.	Фронтальне та індивідуальне опитування, перевірка розв'язання практичних задач
Семінар з виконанням практичних задач Тема 13. Організація роботи гарячого цеху закладів ресторанного господарства.	7	1. Опрацювання конспекту лекцій та рекомендованої літератури для обговорення питань: основні технологічні лінії, які виділяються у гарячому цеху; основне обладнання, інструмент та інвентар, що використовується в гарячому цеху закладів ресторанного господарства. Джерело [1-6, 9, 13-19]. 2. Розв'язання практичних задач за індивідуальними варіантами: організація роботи гарячого цеху закладу ресторанного господарства; моделювання раціональної організації робочих місць.	Фронтальне та індивідуальне опитування, перевірка розв'язання практичних задач
Семінар – запитань і відповідей Тема 14. Організація роботи спеціалізованих цехів закладів ресторанного господарства.	5	1. Опрацювання конспекту лекцій та рекомендованої літератури для обговорення питань: вимоги до розташування спеціалізованих цехів у закладах ресторанного господарства; організація роботи кондитерського цеху; організація роботи борошняного цеху; організація роботи кулінарного цеху. Джерело [1-6, 9, 13-19]. 2. Підготовка до презентації доповіді.	Фронтальне та індивідуальне опитування, заслуховування та обговорення доповідей
Семінар – запитань і відповідей Тема 15. Організація роботи допоміжних виробничих приміщень закладів ресторанного господарства.	9	1. Опрацювання конспекту лекцій та рекомендованої літератури для обговорення питань: вимоги до розташування допоміжних виробничих приміщень у закладах ресторанного господарства; організація роботи мийної столового посуду; організація роботи мийної кухонного посуду; організація роботи мийної буфету; організація роботи приміщення для нарізання хліба; організація роботи сервізної; організація роботи роздавальної. Джерело [1-6, 9, 13-19].	Фронтальне та індивідуальне опитування
Разом змістовий модуль 2	52		
Разом	82		

7. Матриця зв'язку між дисципліною/ змістовим модулем, результатами навчання та компетентностями

Результати навчання	Компетентності															
	Загальні							Предметно-спеціальні								
	1	2	3	4	5	6	7	1	2	3	4	5	6	7	8	9
1. Знання та розуміння напрямків і тенденцій розвитку підприємств ресторанного господарства									+							
2. Знання стану інфраструктури ресторанного господарства									+							
3. Знання організації виробництва та обслуговування закладів ресторанного господарства різних типів та класів									+							
4. Знання та розуміння наукової організації праці, нормування праці, оперативного планування виробництва									+							
5. Уміння аналізувати сучасні тенденції розвитку підприємств ресторанного господарства										+						
6. Уміння ідентифікувати критерії планування відкриття нових закладів ресторанного господарства										+						
7. Уміння виділяти шляхи підвищення ефективності використання матеріально-технічної бази закладів ресторанного господарства											+					
8. Уміння моделювати виробничо-торговельну структуру закладів ресторанного господарства з метою одержання оптимального процесу трансформації сировини та напівфабрикатів у готову продукцію.											+					
9. Здатність до використання набутих знань, професійних технологій та інновацій у практичній діяльності;												+				
10. Здатність до критичного оцінювання стану та тенденції розвитку підприємств ресторанного господарства.													+			

8. Методи викладання

Лекції, практичні заняття, самостійна робота (підготовка презентацій, самостійне опрацювання додаткових питань за наведеним переліком літератури), розв'язання практичних завдань.

9. Методи оцінювання

Екзамен.

10. Розподіл балів, які отримують студенти

Відповідно до системи оцінювання знань студентів ДонНУЕТ, рівень сформованості компетентностей студента оцінюються:

у випадку проведення екзамену: впродовж семестру (50 балів) та при проведенні підсумкового контролю - екзамену (50 балів).

Оцінювання студентів протягом семестру

№ теми практичного заняття	Вид роботи/бали				Сума балів
	Підготовка презентації доповіді	Ситуаційні та індивідуальні завдання	Обговорення теоретичних питань теми	ПМК	
Змістовий модуль 1					
Тема 1			1		
Тема 2		2	1		
Тема 3			1		
Тема 4	3		1		
Тема 5		2	1		
Тема 6		2	1		
Тема 7			1		
Тема 8		2	1		
Тема 9		2	1		
Разом змістовий модуль 1	3	10	9	5	27
Змістовий модуль 2					
Тема 10		2	1		6
Тема 11		2	1		6
Тема 12		2	1		6
Тема 13		2	1		6
Тема 14	4		1		4
Тема 15			1		2
Разом змістовий модуль 2	4	8	6	5	23
Разом					50

Загальне оцінювання результатів вивчення дисципліни

Для виставлення підсумкової оцінки визначається сума балів, отриманих за результатами екзамену та за результатами складання змістових модулів. Оцінювання здійснюється за допомогою шкали оцінювання загальних результатів вивчення дисципліни (модулю).

Оцінка		
100-бальна шкала	Шкала ECTS	Національна шкала
90-100	A	5, «відмінно»
80-89	B	4, «добре»
75-79	C	
70-74	D	3, «задовільно»
60-69	E	
35-59	FX	2, «незадовільно»
0-34	F	

11. Методичне забезпечення

1. Електронний конспект лекцій.
2. Методичні рекомендації до виконання практичних занять.
3. Засоби діагностики знань.
4. Навчальна та наукова література, нормативні документи.

12. Рекомендована література

Основна

1. Організація ресторанного господарства (Блок 1) [Текст]: навч. посібник / І.А. Назаренко. – Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2017. – 185 с.
2. Васильєва О.О. Організація виробництва: навч. посібн. для студ. напряму підгот спец 6.051701 «Харч технології та інженерії» / О.О. Васильєва. – Донецьк, ДонНУЕТ, 2010. – 155с.
3. Малюк Л.П. Організація виробництва на підприємствах. Навчальний посібник / Л.П. Малюк, Т.П. Кононенко. – Полтава: ПУСКУ, 2009 – 254 с.
4. Курочкин А.С. Организация производства: Учебное пособие / А.С. Курочкин. – К.: МАУП, 2008. – 216 с.
5. Архіпов В.В. Організація виробництва на підприємствах ресторанного господарства. Підручник / В.В. Архіпов. – К.: Вища школа, 2008. – 346 с.
6. Організація виробництва та обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства. Навчальний посібник для студентів вищих навчальних закладів освіти I-II рівнів акредитації спеціальності 5.091711 "Технологія харчування" / Під загальною редакцією В.А. Антонової. – Донецьк: ДонНУЕТ, 2007. – 326 с.
7. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства / В.В.Архіпов. – К, Інкос, 2007 – 280 с.
8. П'ятницька Н.А. Організація виробництва у підприємствах ресторанного господарства. Практикум: Навчальний посібник для вузів / Н.А. П'ятницька. – К.: Висш. шк., 2005. – 246 с.
9. Антонова В.А. Організація й планування виробництва на підприємствах харчування: Навчальний посібник для студентів усіх форм навчання спеціальності «Технологія харчування». – Донецьк: ДонДУЕТ, 2002. – 161 с.
10. ДСТУ 4281 : 2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація.
11. ДСТУ 3278-95. Стандартизація послуг. Основні положення.
12. ДСТУ 3862-99 Ресторанне господарство. Терміни та визначення.

Допоміжна

13. Кононыхин С.В. Организация гостиничного и ресторанного хозяйства: Учебное пособие / С.В. Кононыхин. – Донецкий институт туристического бизнеса. – Донецк, 2010. – 300 с.

14. Акопій В.В. Організація і технологія надання послуг / В.В. Акопій. – К: Академія, 2006. – 312 с.
15. Сало Я.М. Організація обслуговування населення на підприємствах харчування. Ресторанна справа: Довідник офіціанта / Я.М. Сало. – Львів: афіша. 2005. – 336 с..
16. Зигель Л. и С. Ресторанный сервис. Основы международной практики обслуживания для профессионалов и начинающих / Зигель Л. и С., Ленгер Р. и Х., Штиклер Г., Гутмайер В. / Пер. с нем. Бемаю.О. М.: ЗАЩ Изд-во Центрполиграф, 2003. – 288 с.
17. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания / В.В. Усов. - М.: АCADEMIA, 2003. – 416 с.
18. Надежин Н.А. Современный ресторан и культура обслуживания / Н.А. Надежин, В.А. Красильников, Н.А. Красильников. – М.: Экономика, 1980. – с.128.
19. Періодичні видання: «Академия гостеприимства», «Отельер и ресторатор», «Ресторатор».

Інформаційні ресурси

20. Prohotelia. Туризм, гостиничний и ресторанный бізнес [Електронний ресурс]. – Режим доступу: < prohotelia.com.ua >.
21. deRestoran Кафе та ресторани України [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <<http://derestoran.com/>>.
22. Крупнейший каталог гостиниц и ресторанов Украины [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <<http://uahotels.com.ua/restaurants.html>>.
23. Сайт з питань ресторанного бізнесу [Електронний ресурс]. – Режим доступу: < <http://www.ukrbiz.net>>.
24. Офіційний сайт компанії «Ресторатор Україна» [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <<http://www.restorator.com.ua/rus/index.html>>.