

**Міністерство освіти і науки України
Київський національний торговельно-економічний університет
Харківський торговельно-економічний інститут КНТЕУ**

**Факультет готельно-ресторанного та туристичного бізнесу
Кафедра туристичного та готельного бізнесу**

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Ресторанна справа

повна назва навчальної дисципліни

Для підготовки
студентів освітнього
ступеня

бакалавр

молодший бакалавр, бакалавр чи
магістр

року набору 2017

галузі знань

24 Сфера обслуговування

шифр і назва галузі знань

спеціальності

241 Готельно-ресторанна справа

шифр і найменування спеціальності

освітня програма /
спеціалізація

Готельно-ресторанна справа

назва освітньої програми / спеціалізації

статус дисципліни

обов'язкова

обов'язкова чи вибіркова

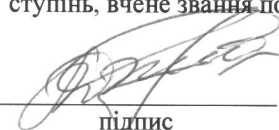
Харків, 2019 рік

Розробник:

Липовий Денис Васильович,
викладач кафедри туристичного
та готельного бізнесу

прізвище, ім'я, по батькові повністю, посада повністю, науковий
ступінь, вчене звання повністю

02.09.2019 р.


підпис

Д. В. Липовий
ініціали та прізвище

Керівник (гарант) освітньої
програми

Паньків Марія Михайлівна,
завідувач кафедри туристичного та готельного
бізнесу, кандидат географічних наук, доцент

прізвище, ім'я, по батькові повністю, посада повністю, науковий
ступінь, вчене звання повністю

02.09.2019 р.


підпис

М. М. Паньків
ініціали та прізвище

Програму обговорено та схвалено на засіданні кафедри
туристичного та готельного бізнесу

назва кафедри

протокол від 02.09.2019 р. № 2.

Зав. кафедри


підпис

М. М. Паньків
ініціали та прізвище

Програму розглянуто та затверджено на засіданні методичної комісії інституту,
протокол від 02.09.2019 р. № 1.

Голова методичної комісії


підпис

Л. І. Літвін
ініціали та прізвище

1. ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Робоча програма навчальної дисципліни «Ресторанна справа» розроблена відповідно до освітньо-професійної програми підготовки бакалаврів спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа галузі знань 24 Сфера обслуговування.

Метою викладання навчальної дисципліни є формування у студентів знань з технології ресторанних послуг із врахуванням специфіки підприємства (типу, класу, функціонально-технологічної структури, рівня оснащення технологічних процесів виробництва продукції та сервісного обслуговування), а також оволодіти навичками виконувати планувальні, організаційні та управлінські функції в процесі діяльності з організації ресторанної справи; набуття навичок у визначенні завдань діяльності ЗРГ з організації виробництва продукції та обслуговування, раціональної організації праці; набуття навичок з роботи технологічного процесу сервісного обслуговування споживачів у ЗРГ, забезпечення належного рівня якості продукції та послуг у закладах ресторанного господарства; набуття навичок розв'язання проблемних ситуацій у процесі обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства, організації діяльності щодо надання основних видів послуг у сфері ресторанного бізнесу.

Предметом вивчення навчальної дисципліни є структура і логічна послідовність функціональної діяльності з організації ресторанної справи, а також сукупність методів і прийомів такої діяльності.

Міждисциплінарні зв'язки вивчення навчальної дисципліни ґрунтуються на знаннях навчальних дисциплін «Організація туризму» і «Світова культура» та є основою для подальшого засвоєння професійних навчальних дисциплін, таких як «Економіка туризму», «Готельна справа», «Іноземна мова спеціальності», «Бухгалтерський облік», «Рекреалогія», «Менеджмент готелів і ресторанів», «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства», «Моделювання фінансово-господарської діяльності підприємства», «Курортна справа», «Спеціалізований туризм», «Діловий туризм».

Мова викладання – українська.

2. ЗАПЛАНОВАНІ РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ

Навчальна дисципліна забезпечує набуття студентами:

загальних компетентностей:

ЗК 1. Здатність до ініціативності, відповідальності та навичок безпечної діяльності відповідно до профілю роботи, галузевих норм і правил, а також необхідного рівня індивідуального та колективного рівня безпеки у надзвичайних ситуаціях.

ЗК 3. Здатність до застосовування концептуальних і базових знань, розуміння предметної області і професії.

ЗК 6. Здатність працювати в команді та налагоджувати міжособистісну взаємодію при вирішенні професійних завдань.

ЗК 7. Здатність вчитися та оволодівати сучасними знаннями.

ЗК 8. Здатність до адаптації, креативності, генерування ідей та дій у новій ситуації.

ЗК 9. Цінування та повага до різноманітності та мультикультурності.

фахових компетентностей:

ФК 1. Здатність організовувати та координувати сервісну виробничу та технологічну та діяльність.

ФК 6. Вміння визначати функціональні області суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу та зв'язки між ними.

ФК 7. Здатність використовувати технології виробництва, організації обслуговування і реалізації готельних та ресторанних послуг.

ФК 8. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.

ФК 12. Розуміти принципи психології та використовувати їх у професійній діяльності.

ФК 15. Уміння ідентифікувати, класифікувати та описувати роботу сервісних систем і складових шляхом використання аналітичних методів.

ФК 16. Здатність застосовувати інформаційні технології в управлінні суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу.

програмних результатів навчання:

ПРН 1. Знання закономірностей функціонування суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

ПРН 2. Знання та розуміння сервісної діяльності, технології виготовлення ресторанної продукції, проектування готельних послуг, маркетингу в готельному та ресторанному бізнесі.

ПРН 3. Знання та розуміння збору та оброблення первинну інформацію, виявлення загальних тенденцій розвитку готельного та ресторанного бізнесу.

ПРН 4. Знання формування системи функціональних та забезпечуючих процесів суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

ПРН 5. Знання процедур оцінки якості обслуговуючих процесів суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

ПРН 7. Знання та розуміння правового забезпечення діяльності у сфері готельного та ресторанного бізнесу.

ПРН 8. Знання та розуміння процесів розроблення готельних та ресторанних послуг, організації обслуговування споживачів.

ПРН 16. Здатність користуватися автоматизованими системами управління у роботі підприємств (закладів) готельного та ресторанного господарства.

ПРН 17. Уміння контролювати якість сировини та готової продукції , організовувати роботи з вирішення проблемної ситуації.

ПРН 22. Здатність усвідомлювати необхідність навчання впродовж усього життя з метою поглиблення набутих та здобуття нових фахових знань.

ПРН 23. Здатність відповідально ставитись до виконуваної роботи та досягати поставленої мети з дотриманням вимог професійної етики.

3. ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Тема 1. Місія громадського харчування

Предмет дисципліни «Ресторанна справа». Генезис громадського харчування як складової сфери гостинності. Сучасна візія місії громадського харчування. Легітимні основи функціонування закладів громадського харчування.

Тема 2. Планування виробничого процесу

Термінологія лекції. Система технологічної документації в HoReCa. Рецепттура. Збірник рецептур. Технологічна карта. Вихід порції.

Тема 3. Інспектування виробничого процесу

Термінологія лекції. Інспектування виходу. Інспектування температури. Введення в органолептичну оцінку. Бракераж. Характеристика окремих груп страв. Характеристика результатів бракеражу.

Тема 4. Конфігурація виробництва напівфабрикатів

Термінологія лекції. Введення в ножезнавство. Цехи для виготовлення напівфабрикатів. Персонал. Сировина. Вимірювання. Технологія. Асортимент.

Тема 5. Конфігурація виробництва бульйонів

Термінологія лекції. Парадигма викладу. Робоче місце приготування бульйонів. Персонал. Сировина. Вимірювання. Технологія.

Тема 6. Конфігурація виробництва супів

Термінологія лекції. Робоче місце приготування супів. Персонал. Сировина. Вимірювання. Технологія.

Тема 7. Конфігурація виробництва соусів

Термінологія лекції. Робоче місце приготування супів. Персонал. Асортимент. Сировина. Вимірювання. Технологія.

Тема 8. Конфігурація виробництва страв і гарнірів із сировини рослинного походження

Термінологія лекції. Робоче місце приготування овочевих страв. Персонал. Сировина. Підбір гарніру до основного компонента страви. Вимірювання. Технологія.

Тема 9. Конфігурація виробництва страв з м'яса та птиці

Термінологія лекції. Робоче місце приготування м'ясних страв. Персонал. Сировина. Відбивання та панірування. Вимірювання. Технологія.

Тема 10. Конфігурація виробництва страв з гідробіонтів

Термінологія лекції. Робоче місце приготування страв з гідробіонтів. Персонал. Сировина. Підготовчі операції. Вимірювання. Технологія.

Тема 11. Конфігурація виробництва страв із січених мас

Термінологія лекції. Лінія виготовлення січених мас. Персонал. Механізми. Сировина. Вимірювання. Технологія.

Тема 12. Конфігурація виробництва страв з сиру та яєць

Термінологія лекції. Лінія виготовлення страв з яєць та сиру. Персонал. Сировина. Обробка яєць. Вимірювання. Технологія.

Тема 13. Конфігурація виробництва борошняних страв і виробів

Термінологія лекції. Лінія виготовлення борошняних виробів. Персонал.

Сировина. Смаження у фритюрі. Вимірювання. Технологія.

Тема 14. Конфігурація виробництва холодних страв і закусок

Термінологія лекції. Лінія виготовлення холодних страв і закусок. Персонал. Посуд приготування та подачі. Вимірювання. Технологія.

Тема 15. Конфігурація виробництва десертів і напоїв.

Термінологія лекції. Лінія виготовлення десертів. Персонал. Сировина. Вимірювання. Технологія.

Тема 16. New Product Development

Термінологія лекції. Поняття «Новий продукт» і «Новий товар». Загальна характеристика методу конструювання «Make&Taste». Формалізація діяльності при розробці кулінарної продукції. Формалізація діяльності при розробці сервісу. Ступінь новизни страви. Схема процесу розробки нового продукту (NPD). Характеристика етапів NPD. Порядок розробки фірмових страв (виробів). Етапи процесу розробки проекту рецептури та технології. Схема відпрацювання рецептури і технології. Відпрацювання рецептури і технології страв (кулінарних виробів).

Тема 17. Конфігурація інфраструктури закладів громадського харчування

Термінологія лекції. Загальні вимоги до організації виробництва. Введення до проектування ЗГХ. Групи приміщень. Характеристика цехової структури. Взаємозв'язок приміщень. Зонування. План поверху і матеріальні потоки. Види обладнання. Розрахунковий метод підбору обладнання. Норми оснащення устаткуванням. Градація ЗГХ за місткістю зали. Градація ЗГХ за продуктивністю кухні. Модульне обладнання. Види інвентарю. Норми оснащення інвентарем. Розрахунок площі цеху

Тема 18. Конфігурація людських ресурсів

Термінологія лекції. Вітчизняний підхід до кваліфікації кухарів. Європейський підхід до організації кухонної бригади. Трудовитрати в технологічному процесі. Графіки виходу на роботу. Методи вивчення витрат робочого часу

Тема 19. Програми-передумови

Термінологія лекції. Два підходи до управління. Безпека і якість. Програми-передумови: загальні підходи. Підприємство. Водопостачання. Обладнання та виробничий інвентар. Особиста гігієна. Управління закупівлею. Зберігання та транспортування. Очищення і дезінфекція. Управління відходами. Боротьба зі шкідниками і тваринами. Управління та контроль. Документація та ведення записів. Процедура відкликання продукції. Вітчизняне нормативне забезпечення ПП в ГХ. Документування програм-передумов.

Тема 20. Процедури системи НАССР

Термінологія лекції. Небезпечні фактори у харчових продуктах. Управління небезпечними факторами. Поняття про критичну контрольну точку. Заходи управління небезпечними факторами, застосовні у критичних контрольних точках в громадському харчування. Критичні межі для критичних контрольних точок.

Тема 21. Місія громадського харчування

Предмет дисципліни «Ресторанна справа». Генезис громадського харчування як складової сфери гостинності. Сучасна візія місії громадського харчування. Легітимні основи функціонування закладів громадського харчування.

Тема 22. Планування сервісу

Термінологія лекції. Парадигма викладення. Працівники. Процедури. Споживачі. Місце надання сервісу. Забезпечення ресурсами. Призначення меню. Види меню. Розробка меню. Оформлення меню. Циклічне меню. Банкетне меню. Норми праці сервісного персоналу. Графіки виходу на роботу.

Тема 23. Форми і методи сервісу

Термінологія лекції. Класифікація методів і форм обслуговування. Форми самообслуговування. Лінія прилавків самообслуговування. Буфетна лінія. Способи розрахунку. Форми обслуговування офіціантами: «в стіл» та «в обніс».

Тема 24. Конфігурація матеріального забезпечення сервісу

Термінологія лекції. Столові меблі. Допоміжні меблі. Столовий посуд. Посуд подачі. Столові прибори. Допоміжні прибори. Столова білизна.

Тема 25. Підготовка сервісу

Термінологія лекції. Введення в процесний підхід. Етапи сервісного процесу. Підготовка приміщень для споживачів. Розміщення меблів у залі. Підготовка посуду і столової білизни. Попереднє сервірування столів.

Тема 26. Конфігурація сервісу офіціантами

Термінологія лекції. Стили подачі страв офіціантами. Правила подавання холодних страв і закусок. Правила та техніка подавання перших страв. Правила подавання других страв. Підготовка столу до подавання десертів і напоїв. Правила та техніка подавання десертів. Правила і техніка подавання чаю, кави, какао, шоколаду.

Тема 27. Конфігурація банкетного сервісу

Термінологія лекції. Класифікація банкетів і прийомів. Порядок приймання і виконання замовлень на обслуговування банкетів. Підготовка до проведення банкету. Визначення потреби в матеріальних ресурсах. Банкет-фуршет. Банкет-коктейль. Банкет за типом «шведського столу». Банкет за столом з повним обслуговуванням офіціантами. Банкет за столом з частковим обслуговуванням офіціантами. Банкет-чай. Особливості обслуговування тематичних банкетів..

Тема 28. Конфігурація протокольного сервісу

Термінологія лекції. Основні форми відносин за дипломатичним протоколом. Особливості організації банкетів-прийомів. Підготовча робота із влаштування прийому. Підготовка приміщення до проведення прийому. Складання меню для банкету-прийому. Особливості сервірування столу на банкеті-прийомі. Організація обслуговування гостей на банкетах-прийомах.

Тема 29. Конфігурація сервісу туристів і пасажирів

Термінологія лекції. Обслуговування туристів у закладах ресторанного господарства. Обслуговування туристів у дорозі. Розрахунок за харчування. Комплексне обслуговування подорожуючих з діловими цілями. Обслуговування пасажирів на залізничному транспорті. Обслуговування пасажирів на

авіатранспорті. Особливості організації харчування та обслуговування пасажирів на автотранспорті. Організація харчування пасажирів на водному транспорті.

Тема 30. Конфігурація сервісу регламентованого режиму

Термінологія лекції. Добовий раціон харчування. Добовий набір продуктів. Особливості надання сервісу дітям. Особливості надання сервісу дієтичного харчування в санаторіях і лікувально-профілактичних закладах.

Тема 31. Конфігурація сервісу в закладах харчування при готелях

Термінологія лекції. Заклади ресторанного господарства при готелі. Організація сніданку. Обслуговування в обідній час. Організація «шведського столу». Обслуговування в номерах готелю. Додаткові послуги закладів громадського харчування при готелі.

Тема 32. Конфігурація сервісу бізнес-заходів

Термінологія лекції. Класифікація та загальні вимоги до організації бізнес-заходів. Обслуговування за місцем проведення заходів. Обслуговування учасників заходів сніданками, обідами, вечерями. Організація харчування на виставках та ярмарках. Обслуговування учасників і глядачів спортивних змагань.

Тема 33. Конфігурація сервісу груп на туристичному маршруті

Термінологія лекції. Характеристика цільового контингенту. Умови надання сервісу. Витрати енергії на маршруті. Нутріціологічні аспекти харчування при спортивному туризмі. Обмеження технологічного процесу. Напіврідкі страви. Особливості вогнища і кухонного посуду при польовому харчуванні.

Тема 34. Інспектування сервісу

Чек-листи. Градація невідповідностей. Сприйнята якість. Модель розривів якості (GAP-модель). Анкетування. Таємний Гість (Mystery Guest).

4. СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

4.1. Структура навчальної дисципліни за формами навчання

Назви тем	Обсяг у годинах																							
	денна форма												заочна форма											
	повна						скорочена						повна						скорочена					
	усього	у тому числі					усього	у тому числі					усього	у тому числі					усього	у тому числі				
		Л	СЗ	ПЗ	ЛЗ	СРС		Л	СЗ	ПЗ	ЛЗ	СРС		Л	СЗ	ПЗ	ЛЗ	СРС		Л	СЗ	ПЗ	ЛЗ	СРС
Розділ 1. Конфігурація виробничого процесу																								
Тема 1. Місія ГХ	3	2				1							8	2				6						
Тема 2. Планування ВП	15	2		6		7							9			2		7						
Тема 3. Інспектування ВП	3	2				1							9			2		7						
Тема 4. Конфігурація виробництва напівфабрикатів	3	2				1							5					5						
Тема 5. Конфігурація виробництва бульйонів	3	2				1							8	2				6						
Тема 6. Конфігурація виробництва супів	15	2		6		7							5					5						
Тема 7. Конфігурація виробництва соусів	3	2				1							5					5						
Тема 8. Конфігурація виробництва страв і гарнірів із сировини РП	15	2		6		7							5					5						
Тема 9. Конфігурація виробництва страв з м'яса та птиці	15	2		6		7							5					5						
Тема 10. Конфігурація виробництва страв з гідробіонтів	15	2		6		7							5					5						
Тема 11. Конфігурація виробництва страв із січених мас	3	2				1							5					5						
Тема 12. Конфігурація виробництва страв з сиру та яєць	3	2				1							5					5						
Тема 13. Конфігурація виробництва борошняних страв і виробів	3	2				1							5					5						
Тема 14. Конфігурація виробництва холодних страв і закусок	3	2				1							5					5						

Назви тем	Обсяг у годинах																							
	денна форма												заочна форма											
	повна						скорочена						повна						скорочена					
	усього	у тому числі					усього	у тому числі					усього	у тому числі				усього	у тому числі					усього
		Л	СЗ	ПЗ	ЛЗ	СРС		Л	СЗ	ПЗ	ЛЗ	СРС		Л	СЗ	ПЗ	ЛЗ		Л	СЗ	ПЗ	ЛЗ	СРС	
Тема 15. Конфігурація виробництва десертів і напоїв	15	2		6		7							5					5						
Тема 16. New Product Development	3	2				1							4					4						
Тема 17. Конфігурація інфраструктури ЗГХ	3	2				1							8	2				6						
Тема 18. Конфігурація людських ресурсів	3	2				1							9			2		7						
Тема 19. Програми-передумови	3	2				1							5					5						
Тема 20. Процедури системи НАССР	6	2		2		2							5					5						
Разом за розділом 1	135	40		38		57							120	6		6		108						
Розділ 2. Конфігурація сервісного процесу																								
Тема 21. Місія ГХ	9	2				7							15					15						
Тема 22. Планування сервісу	9	2				7							15	2				13						
Тема 23. Форми і методи сервісу	13	2		4		7							17			2		15						
Тема 24. Конфігурація матеріального забезпечення сервісу	9	2				7							15					15						
Тема 25. Підготовка сервісу	13	2		4		7							21	2		2		17						
Тема 26. Конфігурація сервісу офіціантами	12	2		4		6							16					16						
Тема 27. Конфігурація банкетного сервісу	13	2		4		7							21	2		2		17						
Тема 28. Конфігурація протокольного сервісу	8	2				6							18					18						
Тема 29. Конфігурація сервісу туристів і пасажирів	9	2				7							18	2				16						
Тема 30. Конфігурація сервісу регламентованого режиму	12	2		4		6							20			2		18						
Тема 31. Конфігурація сервісу в	13	2		4		7							15					15						

Назви тем	Обсяг у годинах																							
	денна форма												заочна форма											
	повна						скорочена						повна						скорочена					
	усього	у тому числі					усього	у тому числі					усього	у тому числі					усього	у тому числі				
		Л	СЗ	ПЗ	ЛЗ	СРС		Л	СЗ	ПЗ	ЛЗ	СРС		Л	СЗ	ПЗ	ЛЗ	СРС		Л	СЗ	ПЗ	ЛЗ	СРС
ЗГХ при готелях																								
Тема 32. Конфігурація сервісу бізнес-заходів	8	2				6							17					17						
Тема 33. Конфігурація сервісу груп на туристичному маршруті	13	2		4		7							17			2		15						
Тема 34. Інспектування сервісу	9	2				7							15					15						
Курсова робота	30					30																		
Разом за розділом 2	180	28		28		124							240	8		10		222						
Усього годин / кредитів ECTS	315/ 10,5	68		66		181							360/ 12	14		16		330						

4.2. Обсяги та структура навчальної дисципліни за навчальними роками

Форма навчання	Вид навчальних занять	Навчальні роки							
		2018/2019		2019/2020		2020/2021		2021/2022	
		осінь	весна	осінь	весна	осінь	весна	осінь	весна
Денна повна	Лекційні заняття		40	28					
	Семінарські заняття								
	Практичні заняття		38	28					
	Лабораторні заняття								
	Курсова робота (проект)			30					
	Самостійна робота студентів		57	94					
	Усього годин		135	180					
Денна скорочена	Лекційні заняття								
	Семінарські заняття								
	Практичні заняття								
	Лабораторні заняття								
	Курсова робота (проект)								
	Самостійна робота студентів								
	Усього годин								
Заочна повна	Лекційні заняття		6	6	2				
	Семінарські заняття								
	Практичні заняття		6	6	4				
	Лабораторні заняття								
	Курсова робота (проект)								
	Самостійна робота студентів		108	108	114				
	Усього годин		120	120	120				
Заочна скорочена	Лекційні заняття								
	Семінарські заняття								
	Практичні заняття								
	Лабораторні заняття								
	Курсова робота (проект)								
	Самостійна робота студентів								
	Усього годин								

5. ТЕМИ ЛЕКЦІЙНИХ, СЕМІНАРСЬКИХ (ПРАКТИЧНИХ) І ЛАБОРАТОРНИХ ЗАНЯТЬ

5.1. Теми лекційних занять

Тема дисципліни	Тема лекції	Обсяг у годинах			
		денна форма		заочна форма	
		пов-на	скоро-чена	пов-на	скоро-чена
Тема 1. Місія ГХ	Місія ГХ	2		2	
Тема 2. Планування ВП	Планування ВП	2			
Тема 3. Інспектування ВП	Інспектування ВП	2			
Тема 4. Конфігурація виробництва напівфабрикатів	Конфігурація виробництва напівфабрикатів	2			
Тема 5. Конфігурація виробництва бульйонів	Конфігурація виробництва бульйонів	2		2	
Тема 6. Конфігурація виробництва супів	Конфігурація виробництва супів	2			
Тема 7. Конфігурація виробництва соусів	Конфігурація виробництва соусів	2			
Тема 8. Конфігурація виробництва страв і гарнірів із сировини РП	Конфігурація виробництва страв і гарнірів із сировини РП	2			
Тема 9. Конфігурація виробництва страв з м'яса та птиці	Конфігурація виробництва страв з м'яса та птиці	2			
Тема 10. Конфігурація виробництва страв з гідробіонтів	Конфігурація виробництва страв з гідробіонтів	2			
Тема 11. Конфігурація виробництва страв із січених мас	Конфігурація виробництва страв із січених мас	2			
Тема 12. Конфігурація виробництва страв з сиру та яєць	Конфігурація виробництва страв з сиру та яєць	2			
Тема 13. Конфігурація виробництва борошняних страв і виробів	Конфігурація виробництва борошняних страв і виробів	2			
Тема 14. Конфігурація виробництва холодних страв і закусок	Конфігурація виробництва холодних страв і закусок	2			
Тема 15. Конфігурація виробництва десертів і напоїв	Конфігурація виробництва десертів і напоїв	2			
Тема 16. New Product Developmen	New Product Developmen	2			
Тема 17. Конфігурація інфраструктури ЗГХ	Конфігурація інфраструктури ЗГХ	2		2	
Тема 18. Конфігурація людських ресурсів	Конфігурація людських ресурсів	2			
Тема 19. Програми-передумови	Програми-передумови	2			
Тема 20. Процедури системи НАССР	Процедури системи НАССР	2			
Тема 21. Місія ГХ	Місія ГХ	2			
Тема 22. Планування сервісу	Планування сервісу	2			
Тема 23. Форми і методи сервісу	Форми і методи сервісу	2		2	
Тема 24. Конфігурація матеріального забезпечення сервісу	Конфігурація матеріального забезпечення сервісу	2			
Тема 25. Підготовка сервісу	Підготовка сервісу	2		2	
Тема 26. Конфігурація сервісу офіціантами	Конфігурація сервісу офіціантами	2			

Тема дисципліни	Тема лекції	Обсяг у годинах			
		денна форма		заочна форма	
		пов-на	скорочена	пов-на	скорочена
Тема 27. Конфігурація банкетного сервісу	Конфігурація банкетного сервісу	2		2	
Тема 28. Конфігурація протокольного сервісу	Конфігурація протокольного сервісу	2			
Тема 29. Конфігурація сервісу туристів і пасажирів	Конфігурація сервісу туристів і пасажирів	2		2	
Тема 30. Конфігурація сервісу регламентованого режиму	Конфігурація сервісу регламентованого режиму	2			
Тема 31. Конфігурація сервісу в ЗГХ при готелях	Конфігурація сервісу в ЗГХ при готелях	2			
Тема 32. Конфігурація сервісу бізнес-заходів	Конфігурація сервісу бізнес-заходів	2			
Тема 33. Конфігурація сервісу груп на туристичному маршруті	Конфігурація сервісу груп на туристичному маршруті	2			
Тема 34. Інспектування сервісу	Інспектування сервісу	2			
Усього		68		14	

Лекційний матеріал доступний на Порталі навчальних ресурсів інституту:

<https://edu.htei.kh.ua/course/view.php?id=897#section-2>

Лекційний матеріал наведено у 2, 4, 5 основні джерела інформації

5.2. Теми семінарських занять

Семінарські заняття не передбачено

5.3. Теми практичних занять

Тема дисципліни	Тема лекції	Обсяг у годинах			
		денна форма		заочна форма	
		пов-на	скорочена	пов-на	скорочена
Тема 1. Місія ГХ	Місія ГХ				
Тема 2. Планування ВП	Планування ВП	6		2	
Тема 3. Інспектування ВП	Інспектування ВП			2	
Тема 4. Конфігурація виробництва напівфабрикатів	Конфігурація виробництва напівфабрикатів				
Тема 5. Конфігурація виробництва бульйонів	Конфігурація виробництва бульйонів				
Тема 6. Конфігурація виробництва супів	Конфігурація виробництва супів	6			
Тема 7. Конфігурація виробництва соусів	Конфігурація виробництва соусів				
Тема 8. Конфігурація виробництва страв і гарнірів із сировини РП	Конфігурація виробництва страв і гарнірів із сировини РП	6			
Тема 9. Конфігурація виробництва страв з м'яса та птиці	Конфігурація виробництва страв з м'яса та птиці	6			
Тема 10. Конфігурація виробництва страв з гідробіонтів	Конфігурація виробництва страв з гідробіонтів	6			
Тема 11. Конфігурація виробництва страв із січених мас	Конфігурація виробництва страв із січених мас				
Тема 12. Конфігурація виробництва страв з сиру та яєць	Конфігурація виробництва страв з сиру та яєць				
Тема 13. Конфігурація виробництва борошняних страв і виробів	Конфігурація виробництва борошняних страв і виробів				
Тема 14. Конфігурація виробництва холодних страв і закусок	Конфігурація виробництва холодних страв і закусок				
Тема 15. Конфігурація виробництва десертів і напоїв	Конфігурація виробництва десертів і напоїв	6			
Тема 16. New Product Developmen	New Product Developmen				
Тема 17. Конфігурація інфраструктури ЗГХ	Конфігурація інфраструктури ЗГХ				
Тема 18. Конфігурація людських ресурсів	Конфігурація людських ресурсів			2	
Тема 19. Програми-передумови	Програми-передумови				
Тема 20. Процедури системи НАССР	Процедури системи НАССР	2			
Тема 21. Місія ГХ	Місія ГХ				
Тема 22. Планування сервісу	Планування сервісу				
Тема 23. Форми і методи сервісу	Форми і методи сервісу	4		2	
Тема 24. Конфігурація матеріального забезпечення сервісу	Конфігурація матеріального забезпечення сервісу				
Тема 25. Підготовка сервісу	Підготовка сервісу	4		2	
Тема 26. Конфігурація сервісу офіціантами	Конфігурація сервісу офіціантами	4			
Тема 27. Конфігурація банкетного сервісу	Конфігурація банкетного сервісу	4		2	
Тема 28. Конфігурація протокольного сервісу	Конфігурація протокольного сервісу				

Тема дисципліни	Тема лекції	Обсяг у годинах			
		денна форма		заочна форма	
		пов-на	скоро-чена	пов-на	скоро-чена
Тема 29. Конфігурація сервісу туристів і пасажирів	Конфігурація сервісу туристів і пасажирів				
Тема 30. Конфігурація сервісу регламентованого режиму	Конфігурація сервісу регламентованого режиму	4		2	
Тема 31. Конфігурація сервісу в ЗГХ при готелях	Конфігурація сервісу в ЗГХ при готелях	4			
Тема 32. Конфігурація сервісу бізнес-заходів	Конфігурація сервісу бізнес-заходів				
Тема 33. Конфігурація сервісу груп на туристичному маршруті	Конфігурація сервісу груп на туристичному маршруті	4		2	
Тема 34. Інспектування сервісу	Інспектування сервісу				
Усього		66		16	

Завдання до практичних занять наведено на Порталі навчальних ресурсів інституту: <https://edu.htei.kh.ua/course/view.php?id=897#section-4>

5.4. Теми лабораторних занять

Лабораторні заняття непередбачено.

6. ЗАВДАННЯ ДЛЯ САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ

Тема 1. Місія громадського харчування

Опрацювання першоджерел; вивчення нормативно-законодавчої та правової бази; опрацювання Інтернет-ресурсів за проблематикою навчальної дисципліни; підготовка до практичного заняття, оформлення його результатів.

Тема 2. Планування виробничого процесу

Опрацювання першоджерел; вивчення нормативно-законодавчої та правової бази; опрацювання Інтернет-ресурсів за проблематикою навчальної дисципліни; підготовка до практичного заняття, оформлення його результатів.

Тема 3. Інспектування виробничого процесу

Опрацювання першоджерел; вивчення нормативно-законодавчої та правової бази; опрацювання Інтернет-ресурсів за проблематикою навчальної дисципліни; підготовка до практичного заняття, оформлення його результатів.

Тема 4. Конфігурація виробництва напівфабрикатів

Опрацювання першоджерел; вивчення нормативно-законодавчої та правової бази; опрацювання Інтернет-ресурсів за проблематикою навчальної дисципліни; підготовка до практичного заняття, оформлення його результатів.

Тема 5. Конфігурація виробництва бульйонів

Опрацювання першоджерел; вивчення нормативно-законодавчої та правової бази; опрацювання Інтернет-ресурсів за проблематикою навчальної дисципліни; підготовка до практичного заняття, оформлення його результатів.

Тема 6. Конфігурація виробництва супів

Опрацювання першоджерел; вивчення нормативно-законодавчої та правової бази; опрацювання Інтернет-ресурсів за проблематикою навчальної дисципліни; підготовка до практичного заняття, оформлення його результатів.

Тема 7. Конфігурація виробництва соусів

Опрацювання першоджерел; вивчення нормативно-законодавчої та правової бази; опрацювання Інтернет-ресурсів за проблематикою навчальної дисципліни; підготовка до практичного заняття, оформлення його результатів.

Тема 8. Конфігурація виробництва страв і гарнірів із сировини рослинного походження

Опрацювання першоджерел; вивчення нормативно-законодавчої та правової бази; опрацювання Інтернет-ресурсів за проблематикою навчальної дисципліни; підготовка до практичного заняття, оформлення його результатів.

Тема 9. Конфігурація виробництва страв з м'яса та птиці

Опрацювання першоджерел; вивчення нормативно-законодавчої та правової бази; опрацювання Інтернет-ресурсів за проблематикою навчальної дисципліни; підготовка до практичного заняття, оформлення його результатів.

Тема 10. Конфігурація виробництва страв з гідробіонтів

Опрацювання першоджерел; вивчення нормативно-законодавчої та правової бази; опрацювання Інтернет-ресурсів за проблематикою навчальної дисципліни.

Тема 11. Конфігурація виробництва страв із січених мас

Опрацювання першоджерел; вивчення нормативно-законодавчої та правової бази; опрацювання Інтернет-ресурсів за проблематикою навчальної дисципліни; підготовка до практичного заняття, оформлення його результатів.

Тема 12. Конфігурація виробництва страв з сиру та яєць

Опрацювання першоджерел; вивчення нормативно-законодавчої та правової бази; опрацювання Інтернет-ресурсів за проблематикою навчальної дисципліни; підготовка до практичного заняття, оформлення його результатів.

Тема 13. Конфігурація виробництва борошняних страв і виробів

Опрацювання першоджерел; вивчення нормативно-законодавчої та правової бази; опрацювання Інтернет-ресурсів за проблематикою навчальної дисципліни; підготовка до практичного заняття, оформлення його результатів.

Тема 14. Конфігурація виробництва холодних страв і закусок

Опрацювання першоджерел; вивчення нормативно-законодавчої та правової бази; опрацювання Інтернет-ресурсів за проблематикою навчальної дисципліни; підготовка до практичного заняття, оформлення його результатів.

Тема 15. Конфігурація виробництва десертів і напоїв

Опрацювання першоджерел; вивчення нормативно-законодавчої та правової бази; опрацювання Інтернет-ресурсів за проблематикою навчальної дисципліни; підготовка до практичного заняття, оформлення його результатів.

Тема 16. New Product Development

Опрацювання першоджерел; вивчення нормативно-законодавчої та правової бази; опрацювання Інтернет-ресурсів за проблематикою навчальної дисципліни; підготовка до практичного заняття, оформлення його результатів.

Тема 17. Конфігурація інфраструктури закладів громадського харчування

Опрацювання першоджерел; вивчення нормативно-законодавчої та правової бази; опрацювання Інтернет-ресурсів за проблематикою навчальної дисципліни; підготовка до практичного заняття, оформлення його результатів.

Тема 18. Конфігурація людських ресурсів

Опрацювання першоджерел; вивчення нормативно-законодавчої та правової бази; опрацювання Інтернет-ресурсів за проблематикою навчальної дисципліни; підготовка до практичного заняття, оформлення його результатів.

Тема 19. Програми-передумови

Опрацювання першоджерел; вивчення нормативно-законодавчої та правової бази; опрацювання Інтернет-ресурсів за проблематикою навчальної дисципліни.

Тема 20. Процедури системи НАССР

Опрацювання першоджерел; вивчення нормативно-законодавчої та правової бази; опрацювання Інтернет-ресурсів за проблематикою навчальної дисципліни; підготовка до практичного заняття, оформлення його результатів.

Тема 21. Місія громадського харчування

Опрацювання першоджерел; вивчення нормативно-законодавчої та правової бази; опрацювання Інтернет-ресурсів за проблематикою навчальної дисципліни; підготовка до практичного заняття, оформлення його результатів.

Тема 22. Планування сервісу

Опрацювання першоджерел; вивчення нормативно-законодавчої та правової бази; опрацювання Інтернет-ресурсів за проблематикою навчальної дисципліни; підготовка до практичного заняття, оформлення його результатів.

Тема 23. Форми і методи сервісу

Опрацювання першоджерел; вивчення нормативно-законодавчої та правової бази; опрацювання Інтернет-ресурсів за проблематикою навчальної дисципліни; підготовка до практичного заняття, оформлення його результатів.

Тема 24. Конфігурація матеріального забезпечення сервісу

Опрацювання першоджерел; вивчення нормативно-законодавчої та правової бази; опрацювання Інтернет-ресурсів за проблематикою навчальної дисципліни; підготовка до практичного заняття, оформлення його результатів.

Тема 25. Підготовка сервісу

Опрацювання першоджерел; вивчення нормативно-законодавчої та правової бази; опрацювання Інтернет-ресурсів за проблематикою навчальної дисципліни; підготовка до практичного заняття, оформлення його результатів.

Тема 26. Конфігурація сервісу офіціантами

Опрацювання першоджерел; вивчення нормативно-законодавчої та правової бази; опрацювання Інтернет-ресурсів за проблематикою навчальної дисципліни; підготовка до практичного заняття, оформлення його результатів.

Тема 27. Конфігурація банкетного сервісу

Опрацювання першоджерел; вивчення нормативно-законодавчої та правової бази; опрацювання Інтернет-ресурсів за проблематикою навчальної дисципліни; підготовка до практичного заняття, оформлення його результатів.

Тема 28. Конфігурація протокольного сервісу

Опрацювання першоджерел; вивчення нормативно-законодавчої та правової бази; опрацювання Інтернет-ресурсів за проблематикою навчальної дисципліни; підготовка до практичного заняття, оформлення його результатів.

Тема 29. Конфігурація сервісу туристів і пасажирів

Опрацювання першоджерел; вивчення нормативно-законодавчої та правової бази; опрацювання Інтернет-ресурсів за проблематикою навчальної дисципліни; підготовка до практичного заняття, оформлення його результатів.

Тема 30. Конфігурація сервісу регламентованого режиму

Опрацювання першоджерел; вивчення нормативно-законодавчої та правової бази; опрацювання Інтернет-ресурсів за проблематикою навчальної дисципліни; підготовка до практичного заняття, оформлення його результатів.

Тема 31. Конфігурація сервісу в закладах харчування при готелях

Опрацювання першоджерел; вивчення нормативно-законодавчої та правової бази; опрацювання Інтернет-ресурсів за проблематикою навчальної дисципліни; підготовка до практичного заняття, оформлення його результатів.

Тема 32. Конфігурація сервісу бізнес-заходів

Опрацювання першоджерел; вивчення нормативно-законодавчої та правової бази; опрацювання Інтернет-ресурсів за проблематикою навчальної дисципліни; підготовка до практичного заняття, оформлення його результатів.

Тема 33. Конфігурація сервісу груп на туристичному маршруті

Опрацювання першоджерел; вивчення нормативно-законодавчої та правової бази; опрацювання Інтернет-ресурсів за проблематикою навчальної дисципліни.

Тема 34. Інспектування сервісу

Опрацювання першоджерел; вивчення нормативно-законодавчої та правової бази; опрацювання Інтернет-ресурсів за проблематикою навчальної дисципліни.

Організація самостійної роботи студентів регламентується наступними нормативними документами:

- Положенням про самостійну роботу студентів Харківського торговельно-економічного-інституту КНТЕУ;
- Положенням про організацію освітнього процесу у Харківському торговельно-економічному інституті КНТЕУ.

7. ІНДИВІДУАЛЬНІ ЗАВДАННЯ, ПЕРЕДБАЧЕНІ НАВЧАЛЬНИМ ПЛАНОМ

Навчальним планом передбачено виконання індивідуального завдання у форматі курсової роботи. Порядок її виконання та критерії оцінювання наведено у відповідних методичних вказівках [№ 3].

Організація курсового проектування регламентується наступними нормативними документами:

- Положенням про організацію виконання та захисту курсових робіт (проектів);

- Положенням про систему запобігання та виявлення академічного плагіату у творах працівників і здобувачів вищої освіти Харківського торговельно-економічного інституту Київського національного торговельно-економічного університету.

8. СХЕМА НАРАХУВАННЯ БАЛІВ

8.1. Схема нарахування балів для студентів денної форми навчання

Види контролю	Теми дисципліни / види активності	Навчальні роки							
		2018/2019		2019/2020		2020/2021		2021/2022	
		осінь	весна	осінь	весна	осінь	весна	осінь	весна
Поточний контроль (максимум 60 балів, мінімум 34)	Тема 1. Місія ГХ		1						
	Тема 2. Планування ВП		7						
	Тема 3. Інспектування ВП		1						
	Тема 4. Конфігурація виробництва напівфабрикатів		1						
	Тема 5. Конфігурація виробництва бульйонів		1						
	Тема 6. Конфігурація виробництва супів		8						
	Тема 7. Конфігурація виробництва соусів		1						
	Тема 8. Конфігурація виробництва страв і гарнірів із сировини РП		8						
	Тема 9. Конфігурація виробництва страв з м'яса та птиці		8						
	Тема 10. Конфігурація виробництва страв з гідробіонтів		8						
	Тема 11. Конфігурація виробництва страв із січених мас		1						
	Тема 12. Конфігурація виробництва страв з сиру та яєць		1						
	Тема 13. Конфігурація виробництва борошняних страв і виробів		1						
	Тема 14. Конфігурація виробництва холодних страв і закусок		1						
	Тема 15. Конфігурація виробництва десертів і напоїв		7						
	Тема 16. New Product Development		1						
	Тема 17. Конфігурація інфраструктури ЗГХ		1						
	Тема 18. Конфігурація людських ресурсів		1						
	Тема 19. Програми-передумови		1						
	Тема 20. Процедури системи НАССР		1						
	Тема 21. Місія ГХ			3					
	Тема 22. Планування сервісу			5					
	Тема 23. Форми і методи сервісу			5					
	Тема 24. Конфігурація матеріального забезпечення сервісу			3					
	Тема 25. Підготовка сервісу			5					
	Тема 26. Конфігурація сервісу офіціантами			4					
	Тема 27. Конфігурація банкетного сервісу			4					

Види контролю	Теми дисципліни / види активності	Навчальні роки							
		2018/2019		2019/2020		2020/2021		2021/2022	
		осінь	весна	осінь	весна	осінь	весна	осінь	весна
	Тема 28. Конфігурація протокольного сервісу			3					
	Тема 29. Конфігурація сервісу туристів і пасажирів			5					
	Тема 30. Конфігурація сервісу регламентованого режиму			4					
	Тема 31. Конфігурація сервісу в ЗГХ при готелях			5					
	Тема 32. Конфігурація сервісу бізнес-заходів			4					
	Тема 33. Конфігурація сервісу груп на туристичному маршруті			5					
	Тема 34. Інспектування сервісу			5					
Підсумковий контроль	Письмовий екзамен		40	40					
Разом			100	100					

8.2. Схема нарахування балів для студентів заочної форми навчання

Види контролю	Теми дисципліни / види активності	Навчальні роки							
		2018/2019		2019/2020		2020/2021		2021/2022	
		осінь	весна	осінь	весна	осінь	весна	осінь	весна
Поточний контроль (максимум 60 балів, мінімум 34)	Тема 1. Місія ГХ		2						
	Тема 2. Планування ВП		2						
	Тема 3. Інспектування ВП		2						
	Тема 4. Конфігурація виробництва напівфабрикатів		2						
	Тема 5. Конфігурація виробництва бульйонів		2						
	Тема 6. Конфігурація виробництва супів		2						
	Тема 7. Конфігурація виробництва соусів		2						
	Тема 8. Конфігурація виробництва страв і гарнірів із сировини РП		2						
	Тема 9. Конфігурація виробництва страв з м'яса та птиці		2						
	Тема 10. Конфігурація виробництва страв з гідробіонтів		2						
	Тема 11. Конфігурація виробництва страв із січених мас		2						
	Тема 12. Конфігурація виробництва страв з сиру та яєць		2						
	Тема 13. Конфігурація виробництва борошняних страв і виробів		2						
	Тема 14. Конфігурація виробництва холодних страв і закусок		2						
	Тема 15. Конфігурація виробництва десертів і напоїв		2						
	Тема 16. New Product Development		2						
	Тема 17. Конфігурація інфраструктури ЗГХ		2						
	Тема 18. Конфігурація людських ресурсів		2						
	Тема 19. Програми-передумови		2						
	Тема 20. Процедури системи НАССР		2						
	Тема 21. Місія ГХ			3					
	Тема 22. Планування сервісу			3					
	Тема 23. Форми і методи сервісу			3					
	Тема 24. Конфігурація матеріального забезпечення сервісу			3					
	Тема 25. Підготовка сервісу			3					
	Тема 26. Конфігурація сервісу офіціантами			2					
	Тема 27. Конфігурація банкетного сервісу			3					
	Тема 28. Конфігурація протокольного сервісу				7				
	Тема 29. Конфігурація сервісу				7				

Види контролю	Теми дисципліни / види активності	Навчальні роки							
		2018/2019		2019/2020		2020/2021		2021/2022	
		осінь	весна	осінь	весна	осінь	весна	осінь	весна
	туристів і пасажирів								
	Тема 30. Конфігурація сервісу регламентованого режиму				8				
	Тема 31. Конфігурація сервісу в ЗГХ при готелях				10				
	Тема 32. Конфігурація сервісу бізнес-заходів				9				
	Тема 33. Конфігурація сервісу груп на туристичному маршруті				9				
	Тема 34. Інспектування сервісу				10				
Підсумковий контроль	Письмовий екзамен		40		40				
Разом			100		100				

9. МЕТОДИ КОНТРОЛЮ

Для визначення рівня засвоювання студентами навчального матеріалу використовуються такі форми та методи оцінювання:

Поточний контроль:

- для студентів денної форми навчання: оцінювання роботи на практичних заняттях, поточне тестування, оцінювання відвідування аудиторних занять;
- для студентів заочної форми навчання: оцінювання роботи на практичних заняттях, поточне тестування, оцінювання відвідування аудиторних занять.

Підсумковий контроль:

- для студентів денної форми навчання: письмовий екзамен;
- для студентів заочної форми навчання: письмовий екзамен.

Організація та проведення контрольних заходів регламентується наступними нормативними документами:

- Положенням про оцінювання результатів навчання студентів;
- Положенням про організацію освітнього процесу у Харківському торговельно-економічному інституті КНТЕУ.

10. РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

10.1. Основні джерела інформації

1. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства 3-тє вид : навч. посібн. / В. В. Архіпов. – Київ : Центр учбової літератури, 2016. – 280 с.
2. Архіпов В. В. Ресторанна справа: Асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані. 3-тє вид. : навч. посібн. / В. В. Архіпов. – Київ : Центр учбової літератури, 2017. – 382 с.
3. Липовий Д. В. Ресторанна справа : метод. вказівки з викон. курсов. роботи для студентів спеціальностей 241 Готельно-ресторанна справа та 242 Туризм / Д. В. Липовий, О. В. Антонова, Н. В. Вольфсон-Гаршина. – Харків, 2019. – 24 с. – Рукопис.
4. Мальська М. П. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика) : підручник / М. П. Мальська, О. М. Гаталяк, Н. М. Ганич. – Київ : Центр учбової літератури, 2015. – 304 с.
5. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства : підручник : [для вищ. навч. закл.] / за ред. Н. О. П'ятницької. – 2-ге вид. перероб. та допов. – Київ : Центр учбової літератури, 2016 – 584 с.

10.2. Додаткові джерела інформації

1. HoReCa : навч. посіб. : у 3-х т. – Т. 2 : Ресторани / [А. А. Мазаракі та ін.] за ред. А. А. Мазаракі. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 312 с.
2. Заклади ресторанного господарства. Класифікація: ДСТУ 4281:2004. – Чинний від 2004-07-01. – Київ : Держспоживстандарт України, 2004. – III, 12 с.
3. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів, правових, нормативно-правових та інших актів для закладів ресторанного господарства / автор-розробник і укладач: О. В. Шалимінов. – Київ : Арії, 2011. – 992 с.
4. Проектування підприємств готельно-ресторанного господарства : навч. посіб. : 2-е вид. перероб. і допов. / за заг. ред. Н. О. П'ятницької, Н. М. Зубар. – Київ : КУТЕП, 2016. – 407 с.
5. Ресторанне господарство. Терміни та визначення: ДСТУ 3862-99. – Чинний з 1999-03-26. – Київ : Держстандарт України, 1999. – III, 31 с.
6. PROhotel [Електронний ресурс] : [портал про готельний бізнес]. – Режим доступу: <http://prohotel.ru/>. – Станом на 28.08.2019. – Назва з екрану.
7. Верховна Рада України [Електронний ресурс] : [офіційний веб-портал]. – Режим доступу: <http://zakon.rada.gov.ua/>. – Станом на 28.08.2019. – Назва з екрану.
8. Готельний і ресторанний бізнес в Україні та світі [Електронний ресурс] : [веб-портал організації]. – Режим доступу: <http://www.hotelbiz.com.ua>. – Станом на 28.08.2019. – Назва з екрану.
9. Сіль [Електронний ресурс] : [національна ресторанна премія]. – Режим доступу: <http://saltawards.com/uk/>. – Станом на 28.08.2019. – Назва з екрану.