

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Ресторанна справа

повна назва навчальної дисципліни

Для підготовки
студентів освітнього
ступеня

бакалавр

молодший бакалавр, бакалавр чи
магістр

року набору

2019

галузі знань

24 Сфера обслуговування

шифр і назва галузі знань

спеціальності

242 Туризм

шифр і найменування спеціальності

освітня програма

Туризм

назва освітньої програми

академічні групи

ТР-19, ЗТР-19

шифри академічних груп

статус дисципліни

обов'язкова

Розробник:

Липовий Денис Васильович, викладач кафедри
туристичного та готельного бізнесу

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

Гарант освітньої програми

Яковчук Олександр Володимирович,
доцент кафедри туристичного та готельного
бізнесу, кандидат географічних наук, доцент

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

Програму обговорено та схвалено на засіданні кафедри
туристичного та готельного бізнесу

назва кафедри

Програму розглянуто та затверджено на засіданні методичної комісії інституту,
протокол від 17.05.2021 р. № 7.

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 набуття студентами фахових компетентностей щодо основ структури, функцій технологічного процесу ресторанних послуг із врахуванням специфіки підприємства (типу, класу, функціонально-технологічної структури, рівня оснащення технологічних процесів виробництва продукції та сервісного обслуговування).

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 «Економічна теорія» і «Готельна справа» та є основою для подальшого засвоєння професійних навчальних дисциплін, таких як «Економіка готелів і ресторанів», «Менеджмент готелів і ресторанів», «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства», «Іноземна мова спеціальності», «Бухгалтерський облік», «Міжнародні етнічні кухні», «Кейтеринг», «Маркетинг», «Організація туризму», «Управління дистрибуцією послуг», «Моделювання фінансово-господарської діяльності підприємства», «Барна справа», «Організація роботи сомельє», «Енологія і еногастрономія».

Мова викладання – українська.

2. ЗАПЛАНОВАНІ РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ

Навчальна дисципліна забезпечує набуття студентами:

загальних компетентностей:

ЗК 1. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, вести здоровий спосіб життя.

ЗК 3. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК 5. Здатність працювати в команді.

ЗК 7. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.

ЗК 8. Навики здійснення безпечної діяльності в процесі роботи підприємств сфери гостинності

ЗК 9. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.

ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

фахових компетентностей:

ФК 1. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.

ФК 2. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.

ФК 4. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії.

ФК 6. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (зкладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства.

ФК 7. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.

ФК 8. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів

програмних результатів навчання:

ПРН 1. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

ПРН 2. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.

ПРН 4. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.

ПРН 5. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

ПРН 6. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.

ПРН 7. Організувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.

ПРН 8. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг.

ПРН 10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.

ПРН 12. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.

ПРН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.

ПРН 17. Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу.

ПРН 18. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.

3. ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Тема 1. Місія ресторанного господарства

Предмет дисципліни «Ресторанна справа». Генезис ресторанного господарства як складової сфери гостинності. Сучасна місія ресторанного господарства. Легітимні основи функціонування закладів ресторанного господарства. Підвищення якості та асортименту продукції, що реалізується. Впровадження сучасних прогресивних технологій обслуговування в підприємствах ресторанного господарства.

Тема 2. Класифікація і типи закладів ресторанного господарства

Типи закладів ресторанного господарства. Показники, які визначають тип закладу. Асортиментний мінімум. Признаки класифікації закладів ресторанного господарства.

Класифікація закладів ресторанного господарства згідно з ДСТУ 4281:2004. Сутність, форми і функції конкуренції на ринку послуг. Конкурентна стратегія закладів ресторанного господарства на ринку послуг.

Тема 3. Середовище підприємств ресторанного господарства

Мережа підприємств ресторанного господарства міста. Мережа ЗРГ в розрізі районів міста. Заклади харчування при колективних засобах розміщення. Поняття «Продукція» та «Послуга». Технологічний і виробничий процеси закладу ресторанного господарства. Характеристика забезпечувальних процесів. Основні вимоги щодо роботи суб'єктів господарської діяльності (закладів, підприємств) усіх форм власності, що здійснюють діяльність на території України у сфері ресторанного господарства. Статут підприємства, його структура. Вимоги до організації виробництва та продажу продукції. Контроль за роботою суб'єктів господарської діяльності.

Тема 4. Конфігурація сервісних приміщень закладів ресторанного господарства

Призначення сервісних приміщень. Номенклатура сервісних приміщень. Конфігурація роздачі. Конфігурація буфету (сервіс-бару). Конфігурація приміщень вестибюльної групи. Конфігурація торгового залу. Конфігурація банкетного залу. Визначення площ сервісних приміщень.

Тема 5. Конфігурація підсобних приміщень закладів ресторанного господарства

Призначення підсобних приміщень. Номенклатура підсобних приміщень. Конфігурація мийної кухонного посуду. Конфігурація мийної столового посуду. Конфігурація сервізної. Конфігурація білизняної. Конфігурація приміщень для персоналу.

Тема 6. Планування сервісу в закладах ресторанного господарства

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. Вимоги до організації обслуговування споживачів згідно з «Правила роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства» (Наказ Міністерства економіки та з питань Європейської інтеграції України від 27.07.2002 № 219).

Тема 7. Форми і методи сервісу в закладах ресторанного господарства

Класифікація методів і форм обслуговування. Форми самообслуговування. Лінія прилавків самообслуговування. Буфетна лінія. Способи розрахунку. Форми обслуговування офіціантами: «в стіл» та «в обніс». Значення вивчення попиту споживачів у процесі стратегічного планування діяльності закладів ресторанного господарства. Сутність і особливості попиту на послуги закладів ресторанного господарства різних типів.

Тема 8. Конфігурація матеріального забезпечення сервісу

Столові меблі. Допоміжні меблі. Столовий посуд. Посуд подачі. Столові прибори. Допоміжні прибори. Столова білизна. Структура матеріально-технічної бази закладів ресторанного господарства для організації процесу обслуговування. Характеристика винних шаф. Вплив стилю на підбір устаткування та меблів.

Тема 9. Підготовка приміщень закладів ресторанного господарства до організації сервісу

Введення в процесний підхід. Етапи сервісного процесу. Підготовка приміщень для споживачів. Розміщення меблів у залі. Підготовка посуду і столової білизни. Попереднє сервірування столів. Призначення, розміщення та класифікація ліній роздачі. Характеристика та особливості функціонування ліній роздачі у закладах ресторанного господарства з самообслуговуванням.

Тема 10. Конфігурація сервісу офіціантами

Стилі 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 11. Конфігурація банкетного сервісу

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 12. Конфігурація протокольного сервісу

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 13. Конфігурація ресторанного сервісу для туристів і пасажирів

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 14. Конфігурація ресторанного сервісу регламентованого режиму

Добовий раціон харчування. Добовий набір продуктів. Особливості надання сервісу дітям. Особливості надання сервісу дієтичного харчування в санаторіях і лікувально-профілактичних закладах. Особливості організації харчування студентів. Типи закладів ресторанного господарства за місцем навчання.

Тема 15. Конфігурація сервісу в закладах ресторанного господарства при готелях

Заклади ресторанного господарства при готелі. Організація сніданку. Обслуговування в обідній час. Організація «шведського столу». Обслуговування в номерах готелю. Додаткові послуги закладів ресторанного господарства при готелі. Особливості функціонування міні-бару. Організація інших видів обслуговування.

Тема 16. Конфігурація сервісу груп на туристичному маршруті

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 17. Інспектування ресторанного сервісу

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

4.2. 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
Тема 1. Місія ресторанного господарства	9	2			7							10				10							
Тема 2. Класифікація і типи закладів ресторанного господарства	10	2		2	6							14	2		2	10							
Тема 3. Середовище підприємств ресторанного господарства	9	2			7							10				10							
Тема 4. Конфігурація сервісних приміщень закладів ресторанного господарства	8	2			6							10				10							
Тема 5. Конфігурація підсобних приміщень закладів ресторанного господарства	11	2		2	7							10				10							
Тема 6. Планування сервісу в закладах ресторанного господарства	11	2		2	7							10				10							
Тема 7. Форми і методи сервісу в закладах ресторанного господарства	10	2		2	6							14	2		2	10							
Тема 8. Конфігурація матеріального забезпечення сервісу.	12	2		4	6							10				10							
Тема 9. Підготовка приміщень закладів ресторанного господарства до організації сервісу.	13	2		4	7							10				10							
Тема 10. Конфігурація сервісу офіціантами	10	2		2	6							10				10							
Тема 11. Конфігурація банкетного сервісу	13	2		4	7							10				10							
Тема 12. Конфігурація протокольного сервісу	12	2		4	6							10				10							
Тема 13. Конфігурація ресторанного сервісу для туристів і пасажирів.	11	2		2	7							10				10							

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
Тема 14. Конфігурація ресторанного сервісу регламентованого режиму.	11	2		2		7						10					10						
Тема 15. Конфігурація сервісу в закладах ресторанного господарства при готелях.	11	2		2		7						14	2		2		10						
Тема 16. Конфігурація сервісу груп на туристичному маршруті.	11	2		2		7						10					10						
Тема 17. Інспектування ресторанного сервісу	8	2				6						8					8						
Усього годин / кредитів ECTS	180/6	34		34		112						180/6	6		6		168						

Навчальні матеріали з освітнього компоненту доступні на Порталі навчальних ресурсів та інформаційної підтримки освітнього процесу інституту: <http://beta-edu.itei.kh.ua/moodle/course/view.php?id=2806>

5. ЗАВДАННЯ ДЛЯ САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ

Тема 1. Місія ресторанного господарства

1. Підвищення якості та асортименту продукції, що реалізується
2. Впровадження сучасних прогресивних технологій обслуговування в підприємствах ресторанного господарства.

Тема 2. Класифікація і типи закладів ресторанного господарства

1. Класифікація закладів ресторанного господарства згідно з ДСТУ 4281:2004
2. Сутність, форми і функції конкуренції на ринку послуг
3. Конкурентна стратегія закладів ресторанного господарства на ринку послуг.

Тема 3. Середовище підприємств ресторанного господарства

1. Основні вимоги щодо роботи суб'єктів господарської діяльності (закладів, підприємств) усіх форм власності, що здійснюють діяльність на території України у сфері ресторанного господарства
2. Статут підприємства, його структура
3. Вимоги до організації виробництва та продажу продукції
4. Контроль за роботою суб'єктів господарської діяльності.

Тема 4. Конфігурація сервісних приміщень закладів ресторанного господарства

1. Конфігурація приміщень вестибюльної групи
2. Конфігурація торгового залу
3. Визначення площ сервісних приміщень.

Тема 5. Конфігурація підсобних приміщень закладів ресторанного господарства

1. Конфігурація білизняної
2. Конфігурація приміщень для персоналу.

Тема 6. Планування сервісу в закладах ресторанного господарства

1. Норми праці сервісного персоналу
2. Графіки виходу на роботу
3. Вимоги до організації обслуговування споживачів згідно з «Правилами роботи закладів (підприємств) громадського харчування» (Наказ Міністерства економіки та з питань Європейської інтеграції України від 27.07.2002 № 219).

Тема 7. Форми і методи сервісу в закладах ресторанного господарства

1. Значення вивчення попиту споживачів у процесі стратегічного планування діяльності закладів ресторанного господарства
2. Сутність і особливості попиту на послуги закладів ресторанного господарства різних типів.

Тема 8. Конфігурація матеріального забезпечення сервісу

1. Структура матеріально-технічної бази закладів ресторанного господарства для організації процесу обслуговування
2. Характеристика винних шаф
3. Вплив стилю на підбір устаткування та меблів.

Тема 9. Підготовка приміщень закладів ресторанного господарства до організації сервісу

1. Призначення, розміщення та класифікація ліній роздачі
2. Характеристика та особливості функціонування ліній роздачі у закладах ресторанного господарства з самообслуговуванням.

Тема 10. Конфігурація сервісу офіціантами

1. Підготовка столу до подавання десертів і напоїв
2. Правила та техніка подавання десертів
3. Правила і техніка подавання чаю, кави, какао, шоколаду.

Тема 11. Конфігурація банкетного сервісу

1. Банкет-коктейль
2. Банкет за типом «шведського столу»
3. Банкет-чай
4. Особливості обслуговування тематичних банкетів.

Тема 12. Конфігурація протокольного сервісу

1. Особливості сервірування столу на бенкеті-прийомі
2. Організація обслуговування гостей на банкетах-прийомах.

Тема 13. Конфігурація ресторанного сервісу для туристів і пасажирів

1. Обслуговування пасажирів на залізничному транспорті
2. Обслуговування пасажирів на авіатранспорті
3. Особливості організації харчування та обслуговування пасажирів на автотранспорті.

Тема 14. Конфігурація ресторанного сервісу регламентованого режиму.

1. Особливості організації харчування студентів
2. Типи закладів ресторанного господарства за місцем навчання.

Тема 15. Конфігурація сервісу в закладах ресторанного господарства при готелях

1. Додаткові послуги закладів громадського харчування при готелі
2. Особливості функціонування міні-бару
3. Організація інших видів обслуговування.

Тема 16. Конфігурація сервісу груп на туристичному маршруті

1. Нутріціологічні аспекти харчування при спортивному туризмі
2. Обмеження технологічного процесу
3. Особливості вогнища і кухонного посуду при польовому харчуванні.

Тема 17. Інспектування ресторанного сервісу

1. Модель розривів якості (GAP-модель)
2. Таємний Гість (Mystery Guest)
3. Чек-лист

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.

6. ІНДИВІДУАЛЬНІ ЗАВДАННЯ, ПЕРЕДБАЧЕНІ НАВЧАЛЬНИМ ПЛАНОМ

Навчальним планом передбачено виконання індивідуального завдання у форматі курсової роботи.

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.

7. ФОРМИ ТА МЕТОДИ ОЦІНЮВАННЯ

Для визначення рівня засвоювання студентами навчального матеріалу використовуються наступні форми оцінювання та схема розподілу балів:

Осінь 2021/2022 н. р.

№	Рейтингові оцінки	Макс. бали за формами навчання	
		денна	заочна
1	Поточний контроль	60	60
1.1	<i>Тема 1</i>		
	Виконання практичної роботи та її обговорення	1	
	Тестування на Порталі	2	2
1.2	<i>Тема 2</i>		
	Виконання практичної роботи та її обговорення	1	5
	Тестування на Порталі	2	2
1.3	<i>Тема 3</i>		
	Виконання практичної роботи та її обговорення	1	
	Тестування на Порталі	2	2
1.4	<i>Тема 4</i>		
	Виконання практичної роботи та її обговорення	1	
	Тестування на Порталі	3	2
1.5	<i>Тема 5</i>		
	Виконання практичної роботи та її обговорення	1	
	Тестування на Порталі	3	2
1.6	<i>Тема 6</i>		
	Виконання практичної роботи та її обговорення	1	
	Тестування на Порталі	3	2
1.7	<i>Тема 7</i>		
	Виконання практичної роботи та її обговорення	1	5
	Тестування на Порталі	3	3
1.8	<i>Тема 8</i>		
	Виконання практичної роботи та її обговорення	3	
	Тестування на Порталі	3	3
1.9	<i>Тема 9</i>		
	Виконання практичної роботи та її обговорення	1	
	Тестування на Порталі	3	3
1.10	<i>Тема 10</i>		
	Виконання лабораторної роботи та її обговорення	1	
	Тестування на Порталі	3	3
1.11	<i>Тема 11</i>		
	Виконання лабораторної роботи та її обговорення	1	
	Тестування на Порталі	3	3
1.12	<i>Тема 12</i>		
	Виконання лабораторної роботи та її обговорення	1	
	Тестування на Порталі	3	3
1.13	<i>Тема 13</i>		
	Виконання лабораторної роботи та її обговорення	1	
	Тестування на Порталі	2	3
1.14	<i>Тема 14</i>		

№	Рейтингові оцінки	Макс. бали за формами навчання	
		денна	заочна
	Виконання лабораторної роботи та її обговорення	1	
	Тестування на Порталі	2	3
1.15	<i>Тема 15</i>		
	Виконання лабораторної роботи та її обговорення	1	5
	Тестування на Порталі	2	3
1.16	<i>Тема 16</i>		
	Виконання лабораторної роботи та її обговорення	3	
	Тестування на Порталі	3	3
1.17	<i>Тема 17</i>		
	Виконання лабораторної роботи та її обговорення	3	
	Тестування на Порталі	3	3
2	Підсумковий семестровий контроль (письмова екзаменаційна робота)	40	40
2.1	Завдання на оцінювання теоретичних знань (комп'ютерне тестування)	20	20
2.2	Завдання на оцінювання практичних навичок (розрахунково-аналітичне або ситуаційне завдання)	10	10
2.3	Завдання на оцінювання професійних вмінь (розрахунково-аналітичне або ситуаційне, або творче завдання)	10	10
3	Оцінка з дисципліни	100	100

Оцінювання результатів навчання студентів здійснюється за 100-бальною шкалою та шкалою ЄКТС. Умовою допуску до підсумкового семестрового контролю є виконання програми навчальної дисципліни і отримання оцінки за виконання завдань поточного контролю не менше ніж 36 балів. Мінімальна загальна кількість балів для отримання позитивної оцінки з дисципліни – 60.

Організація та проведення контрольних заходів регламентується наступними нормативними документами:

- Положенням про оцінювання результатів навчання студентів у Харківському торговельно-економічному інституті КНТЕУ;

- Положенням про організацію освітнього процесу у Харківському торговельно-економічному інституті КНТЕУ.

8. РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА (ОСНОВНА, ДОПОМІЖНА)

8.1. Основні джерела інформації

1. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства : навчальний посібник / 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 видання : навчальний посібник / В. В. Архіпов. – Київ : Центр учбової літератури, 2017. – 382 с.
3. 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.
4. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства : підручник : [для вищих навчальних закладів] / За редакцією Н. О. П'ятницької. – Київ : Центр учбової літератури, 2016 – 584 с.

8.2. Додаткові джерела інформації

5. HoReCa : навчальний посібник : у 3-х томах – Том 2 : Ресторани / [А. А. Мазаракі та ін.] за редакцією А. А. Мазаракі. – Київ : Київський національно торговельно-економічний університет, 2017. – 312 с.
6. Заклади ресторанного господарства. Класифікація: ДСТУ 4281:2004. – Чинний від 2004-07-01. – Київ : Держспоживстандарт України, 2004. – 12 с.
7. 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.
8. Проектування підприємств готельно-ресторанного господарства : навчальний посібник : 2-е видання перероблене і доповнене / за загальною редакцією Н. О. П'ятницької, Н. М. Зубар. – Київ : КУТЕП, 2016. – 407 с.
9. Ресторанне господарство. Терміни та визначення : ДСТУ 3862-99. – Чинний з 1999-03-26. – Київ : Держстандарт України, 1999. – 31 с.
10. PROhotel [Електронний ресурс] : [портал про готельний бізнес]. – Режим доступу : <http://prohotel.ru/>. – Станом на 30.08.2020. – Назва з екрану.
11. Верховна Рада України [Електронний ресурс] : [офіційний веб-портал]. – Режим доступу: <http://zakon.rada.gov.ua/>. – Станом на 28.08.2020. – Назва з екрану.
12. 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.
13. Сіль [Електронний ресурс] : [національна ресторанна премія]. – Режим доступу: <http://saltawards.com/uk/>. – Станом на 05.09.2020. – Назва з екрану.