

МІНІСТЕРСТВО КУЛЬТУРИ ТА ІНФОРМАЦІЙНОЇ ПОЛІТИКИ УКРАЇНИ

ХАРКІВСЬКА ДЕРЖАВНА АКАДЕМІЯ КУЛЬТУРИ

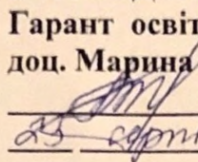
ФАКУЛЬТЕТ СОЦІАЛЬНИХ КОМУНІКАЦІЙ І МУЗЕЙНО-ТУРИСТИЧНОЇ
ДІЯЛЬНОСТІ

КАФЕДРА ТУРИСТИЧНОГО БІЗНЕСУ

ЗАТВЕРДЖУЮ:

Гарант освітньо-професійної програми

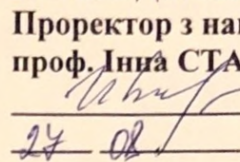
доц. Марина ЗАЙЦЕВА


23 лютого 2020 р.

ЗАТВЕРДЖУЮ:

Проректор з навчальної роботи

проф. Інна СТАШЕВСЬКА


24 лютого 2020 р.

Силабус
навчальної дисципліни

«ОРГАНІЗАЦІЯ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА»

Освітньо-професійна програма — Туризмознавство

Спеціальність — 242 Туризм

Галузь знань — 24 Сфера обслуговування

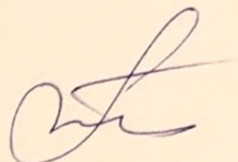
Ступінь вищої освіти – бакалавр

Харків - 2020

Силабус склав
кандидат наук із соціальних комунікацій, ст. викладач кафедри туристичного бізнесу
Ростовцев Сергій Сергійович

Силабус затверджено на засіданні кафедри туристичного бізнесу,
протокол № 2 від «25» серпня 2020 р.

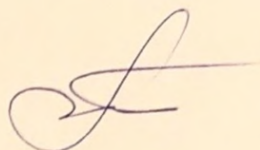
Завідувач кафедри туристичного бізнесу,
доктор наук з культурології, доцент



Любов БОЖКО

Силабус затверджено на засіданні групи забезпечення спеціальності «Туризм», протокол № 1
від «27» серпня 2020 р.

Голова групи забезпечення
доктор наук з культурології, доцент



Любов БОЖКО

1. Загальна інформація про дисципліну

1	Назва дисципліни	Організація ресторанного господарства
2	Викладач	Ростовцев Сергій Сергійович
3	Контактні дані викладача (роб.тел., емейл)	rostovtsev.sergey@gmail.com
4	Статус дисципліни (обов'язкова чи вибіркова)	обов'язкова
5	Рік підготовки	3
6	Семестр	6
7	Лекції (год.)	30
8	Практичні (семінарські, лабораторні) заняття (год.)	20
9	Самостійна робота (год.)	700
10	Індивідуальна робота (год.)	—
11	Кількість кредитів	4,0
12	Загальна кількість годин	120
13	Види поточного контролю	поточне опитування, контрольні роботи, реферати, індивідуальні проекти
14	Вид підсумкового контролю	екзамен

2. Анотація дисципліни

2.1. Місце дисципліни в програмі навчання

«Організація ресторанного господарства» є базовою дисципліною підготовки фахівців у сфері як ресторанного господарства, так і туристичної сфери в цілому. Навчальна дисципліна покликана допомогти студенту досягнути розуміння принципів управління закладом ресторанного господарства, функціонування окремих його підрозділів, організації праці на підприємстві. У процесі вивчення дисципліни студенти мають усвідомити технологічні, управлінські та маркетингові аспекти управління, особливості організаційно-обслуговуючої та виробничої систем ресторанних закладів, а також методи, форми та принципи організації процесів обслуговування споживачів ресторанних послуг. Окрім цього організація ресторанного господарства як навчальна дисципліна покликана сприяти формуванню у студентів здібностей до запуску власного бізнесу, керування підприємствами різних масштабів, спрямована на розвиток креативності студентів, управлінських навичок, стратегічного бачення.

2.2. Пререквізити та постреквізити дисципліни

Дисципліна «Організація ресторанного господарства» функціонує і розвивається у нерозривному зв'язку як із багатьма суспільними науками (філософія, соціологія, та ін.), так і з тими, що сфокусовані на проблемах управління виробництвом, підприємницькою та бізнесовою діяльністю. Зокрема, організація ресторанного господарства неможлива без відповідного економічного контексту, тобто без використання знань економіки підприємств, маркетингу, менеджменту, охорони праці, сучасних інформаційних технологій, професійної етики і ділового спілкування. Однак особливо тісними є взаємозв'язки дисципліни «Організація ресторанного господарства» саме з економічними та управлінськими дисциплінами. Першочергово мовиться про економіку підприємства (основні показники ефективності діяльності закладів ресторанного господарства, ключові показники ефективності), загальний маркетинг (методологічні прийоми та принципи просування ресторанного підприємства), менеджмент (напрямки управління діяльністю ЗРГ), соціальну психологію (взаємини особистості з іншими людьми, соціальними групами, спільнотами, соціальними інститутами), інформаційні технології (особливості використання онлайн-технологій у роботі ЗРГ), вікову і педагогічну психологію (можливості особистості на різних етапах онтогенезу), організація соціальних комунікацій (взаємодія з клієнтами, шляхи

вирішення конфліктних ситуацій), збагачуючи водночас їх своїми узагальненнями та закономірностями.

Своєю чергою, здобутий студентами у ході вивчення навчальної дисципліни «Організація ресторанного господарства» фрагмент соціокультурного досвіду у вигляді системи знань, умінь, норм і цінностей стане теоретичним підґрунтям подальшого вивчення на II (магістерському) освітньому рівні таких навчальних дисциплін як «Фінансово-економічний аналіз туристичного підприємства», «Управління якістю туристичних послуг», а також при проходженні виробничої практики (стажування) і підготовці освітньо-кваліфікаційних робіт (написання міждисциплінарних курсових, дипломної роботи тощо).

2.3. Мета вивчення дисципліни – забезпечення набуття студентами ключових фахових компетентностей із застосування знань стосовно принципів організації роботи закладів ресторанного господарства, а також здатності виконувати планувальні, організаційні та управлінські функції в процесі діяльності закладів галузі. Її досягнення передбачає ознайомлення студентів із теоретичними аспектами дисципліни та прийомами їх практичного використання у практичній професійній діяльності майбутнього фахівця з туризму.

2.4. Завдання вивчення дисципліни.

1. Сформувати уявлення про аспекти розвитку ресторанного господарства, основні чинники розвитку і методи вивчення даного виду господарської діяльності;
2. Пояснити принципи організації закладів ресторанного господарства, як ланки надання послуг;
3. Розкрити перспектив розвитку ресторанного господарства;
4. Сформувати знання про теоретичні засади ефективного функціонування закладів ресторанного господарства;
5. Розвинути практичні навички для прийняття управлінських рішень щодо підвищення ефективності діяльності закладів ресторанного господарства;
6. Сформувати у студентів компетенції фахівців галузі ресторанного господарства у ринкових умовах.

2.5. Найменування та опис компетентностей, формування котрих забезпечує вивчення дисципліни.

Загальні компетентності:

- Здатність до критичного мислення, аналізу і синтезу.
- Здатність шукати, обробляти та аналізувати інформацію з різних джерел.
- Здатність зосереджуватись на якості та результаті при виконанні завдань.
- Навички використання інформаційних та комунікативних технологій.
- Здатність визначати, формулювати і вирішувати проблеми.
- Навички міжособистісної взаємодії.
- Уміння працювати автономно та в команді.

Професійні компетентності:

- Уміння застосовувати фахові знання на практиці.
- Здатність орієнтуватись в організації туристично-рекреаційного простору.
- Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання туристичного продукту.
- Розуміння принципів і процесів формування та організації роботи суб'єкта туристичного бізнесу та його підсистем
- Здатність здійснювати моніторинг, інтерпретувати, аналізувати та систематизувати туристичну інформацію, уміння презентувати туристичний інформаційний матеріал.
- Здатність використовувати в роботі туристичних підприємств інформаційні технології та офісну техніку.
- Здатність до співпраці з діловими партнерами і клієнтами, уміння забезпечувати з ними ефективні комунікації

- Здатність визначати індивідуальні туристичні потреби, використовувати сучасні технології обслуговування туристів та вести претензійну роботу.
- Здатність діяти у правовому полі, керуватися нормами законодавства
- Уміння працювати з документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом туристичного бізнесу.

2.6. Результати навчання.

Результати вивчення даної освітньої компоненти деталізують такі програмні результати навчання:

- виявляти та аналізувати перспективні напрямки розвитку підприємств ресторанного господарства;
- володіти принципами і методами організації залучення потенційних клієнтів у ЗРГ;
- розробляти, просувати та реалізовувати продукти та послуги ЗРГ;
- орієнтуватися в документації ЗРГ;
- організовувати процес обслуговування споживачів ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки;
- розуміння принципів і процесів щодо організації роботи ЗРГ та окремих його підсистем (адміністративно-управлінська, соціально-психологічна, економічна, техніко-технологічна)
- застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами ресторанних послуг в онлайн-середовищі;
- встановлювати зв'язки зі стейкхолдерами, зокрема з інших галузей;
- проявляти професійну толерантність до етичних принципів.
- приймати обґрунтовані рішення та нести відповідальність за результати своєї професійної діяльності;
- демонструвати виконання професійних завдань у стандартних та невизначених ситуаціях.

3. Політика дисципліни

3.1. Політика виставлення оцінок (пропущені заняття, відпрацювання пропусків): кожна оцінка виставляється відповідно до розроблених викладачем та заздалегідь оголошених студентам критеріїв, а також мотивується в індивідуальному порядку на вимогу студента; у випадку не відпрацювання студентом усіх передбачених навчальним планом видів занять до екзамену він не допускається; пропущені заняття обов'язково мають бути відпрацьовані. Форму і час відпрацювання студент та викладач взаємопогоджують.

3.2. Політика академічної поведінки та доброчесності (плагіат, поведінка в аудиторії): конфліктні ситуації мають відкрито обговорюватись в академічних групах з викладачем, необхідно бути взаємно толерантним, поважати думку іншого. Плагіат та інші форми нечесної роботи неприпустимі. Недопустимі підказки і списування у ході семінарських занять, контрольних роботах, на іспиті.

Норми академічної етики: дисциплінованість; дотримання субординації; чесність; відповідальність; робота в аудиторії з відключеними мобільними телефонами, окрім ситуацій використання онлайн-інструментарію інтернет-маркетингу.

4. Програма навчальної дисципліни:

Тематика курсу					
Тема, план лекції	Форма заняття	Література	Завдання, год.	Вага оцінки	Термін виконання
Тема 1. Ресторанне господарство та його місце в індустрії гостинності 1. Предмет вивчення, мета та	Лекція, семінарське заняття	1-6	2	4 бали	

завдання дисципліни, її структура та зв'язок з іншими дисциплінами. 2. Місце ресторанного господарства в індустрії гостинності. 3. Сучасні тенденції в ресторанному господарстві.					
Тема 2. Класифікація і типи закладів ресторанного господарства 1. Класифікація закладів ресторанного господарства. 2. Підходи до класифікації закладів ресторанного господарства в різних країнах світу. 3. Типи закладів ресторанного господарства.	Лекція, семінарське заняття	1, 3, 6	2	4 бали	
Тема 3. Виробничо-торгівельна структура закладів ресторанного господарства 1. Організаційно-правові форми підприємств ресторанного господарства. 2. Загальні поняття про засновницькі документи і реєстрацію підприємств. 3. Особливості виробничо-торгівельної діяльності підприємств ресторанного господарства.	Лекція, Семінарське заняття	2-6, 9, 10, 12	4	4 бали	
Тема 4. Етапи відкриття ЗРГ 1. Концепція ЗРГ. 2. Оформлення документації. 3. Операційні етапи відкриття бізнесу.	Лекція, Семінарське заняття	2-6	4	4 бали	
Тема 5. Оперативне планування виробництва та технологічна документація 1. Оперативне планування роботи виробництва заготівельних підприємств. 2. Оперативне планування на підприємствах з повним циклом виробництва. 3. Загальні принципи складання меню. 4. Розрахунок сировини і визначення завдань бригадам кухарів. 5. Оперативний контроль за	Лекція, Семінарське заняття	2-6	2	4 бали	

роботою виробництва. 6. Нормативна і технологічна документація підприємств ресторанного господарства. 7. Галузеві стандарти, технічні умови та технологічні інструкції на напівфабрикати і кулінарні вироби.					
Тема 6. Організація роботи заготівельних цехів ЗРГ 1. Організація роботи м'ясного цеху, 2. Організація роботи цеху обробки риби та овочів,	Лекція, Семінарське заняття	2-6, 9, 11	4	4 бали	
Тема 7. Організація роботи доготівельних цехів ЗРГ 1. Організація роботи гарячого цеху, 2. Організація роботи холодного цеху	Лекція, семінарське заняття	2-6, 8, 11	4	4 бали	
Тема 8. Організація складського і тарного господарства 1. Призначення, компонування складських приміщень. 2. Послідовність складських операцій. 3. Склад складських приміщень залежно від потужності підприємств, їх оснащення. 4. Організація зберігання продуктів. 5. Режим і способи зберігання. 6. Організація тарного господарства. Призначення і класифікація тари.	Лекція, Семінарське заняття	2-7	4	4 бали	
Тема 9. Організація постачання підприємств ресторанного господарства 1. Сучасні вимоги до організації постачання продуктами та матеріально-технічними засобами. 2. Джерела постачання та постачальники продуктів. 3. Організація постачання. Вибір постачальника. 4. Технологічний процес руху товару на підприємствах ресторанного господарства, його характеристика.	Лекція, семінарське заняття		4	4 бали	
Тема 10. Стилi інтер'єру ЗРГ	Лекція,		4	4 бали	

1. Основні стилі інтер'єру, що використовуються в ЗРГ. 2. Особливості запровадження стилів у ЗРГ	семінарське заняття				
Тема 11. Посуд у ЗРГ 1. Кухонний посуд. 2. Скляний посуд. 3. Столовий посуд	Лекція, семінарське заняття		2	4 бали	
Тема 12. Столовий посуд у ЗРГ та правила сервірування 1. Використання столового посуду у ЗРГ. 2. Правила сервірування столів у ЗРГ.	Лекція, семінарське заняття		4	4 бали	
Тема 13. Математика ЗРГ (КРІ) 1. Структура витрат. 2. Структура виручки. 3. Потік чеків. 4. Меню-інжиніринг.	Лекція, семінарське заняття		4	4 бали	
Тема 14. Організація торговельного залу ЗРГ, меню 1. Класифікація меню. 2. Порядок розробки меню. 3. Оформлення меню. Електронне меню. 4. Розстановка меблів у торговельних залах.	Лекція, семінарське заняття		4	4 бали	
Тема 15. Кейтерінг як складова бізнесу у ресторанному господарстві 1. Класифікація кейтерингового обслуговування. Підготовка до повносервісного кейтерингового обслуговування. 2. Обслуговування споживачів при наданні кейтерингових послуг. Особливості обслуговування під час презентацій та свят. 3. Матеріально-технічне забезпечення кейтерингового обслуговування. Персонал служби кейтерингу.	Лекція, семінарське заняття		2	4 бали	
Разом			50	60	

5. Тематика семінарських (або практичних) занять

Семінарське заняття №1

Тема: «Виробничо-торговельна структура закладів ресторанного господарства»

Питання для обговорення:

- 1 Організаційно-правові форми підприємств ресторанного господарства
 - 2 Загальні поняття про засновницькі документи і реєстрацію підприємств.
 - 3 Особливості виробничо-торгівельної діяльності підприємств ресторанного господарства.
- Література: 1-6.

Семінарське заняття №2**Тема: «Етапи відкриття ЗРГ»****Питання для обговорення:**

- 1 Концепція ЗРГ.
 - 2 Документальне оформлення.
 - 3 Операційні питання відкриття ЗРГ.
- Література: 1-3, 6.

Семінарське заняття №3**Тема: «Організація роботи заготівельних цехів ЗРГ»****Питання для обговорення:**

1. Загальні вимоги до приміщень заготівельних цехів;
 2. Санітарно-гігієнічні вимоги до планування заготівельних цехів;
 3. Організація робочого місця у заготівельному цеху.
- Література: 3, 5, 6.

Семінарське заняття №4**Тема: «Організація роботи доготівельних цехів ЗРГ»****Питання для обговорення:**

1. Характеристика роботи гарячих цехів;
 2. Обладнання гарячих цехів;
 3. Характеристика роботи холодних цехів;
 4. Обладнання холодних цехів.
- Література: 3, 4, 7.

Семінарське заняття №5**Тема: «Організація складського і тарного господарства»****Питання для обговорення:**

1. Призначення, компонування складських приміщень.
 2. Послідовність складських операцій.
 3. Призначення і класифікація тари.
 4. Товарне сусідство харчових продуктів.
 5. Умови зберігання харчових продуктів.
- Література: 2-4, 6

Семінарське заняття №6**Тема: «Організація постачання підприємств ресторанного господарства»****Питання для обговорення:**

1. Вимоги до організації постачання продуктами і матеріально-технічними засобами підприємств ресторанного господарства;
 2. Джерела постачання ресторанів продуктами.
 3. Вимоги до постачальників ЗРГ
 4. Процес прийому продуктів від постачальників.
 5. Вимоги до якості продуктів.
- Література: 1-6, 9, 10.

Семінарське заняття № 7**Тема: «Стилі інтер'єру ЗРГ»**

Питання для обговорення:

1. Різновиди стилів оформлення ЗРГ.
 2. Особливості дизайну приміщення ЗРГ.
 3. Елементи інтер'єру ЗРГ.
 4. Брендуння інтер'єру.
 5. Освітлення приміщень.
- Література: 2-6, 9, 11.

Семінарське заняття №8**Тема: «Столовий посуд у ЗРГ та правила сервірування»****Питання для обговорення:**

1. Різновиди посуду для сервірування.
 2. Правила сервірування столів у ЗРГ.
 3. Сервірування столу до сніданку.
 4. Сервірування столу до обіду.
 5. Сервірування столу до вечері.
 6. Столовий етикет.
 7. Вимоги до скатертин, їх різновиди.
 8. Особливості використання серветок під час сервірування столів.
- Література: 2-7.

Семінарське заняття №9**Тема: «Математика ЗРГ»****Питання для обговорення:**

1. Структура витрат ресторану.
 2. АВС-аналіз меню.
 3. Меню-інжиніринг.
 4. Основні КРІ ресторану.
- Література: 2.

Семінарське заняття №9**Тема: «Організація торговельного залу ЗРГ, меню»****Питання для обговорення:**

- 1 Класифікація методів і форм обслуговування
 - 2 Форми самообслуговування
 - 3 Форми обслуговування офіціантами
 - 4 Обслуговування зі споживанням продукції поза межами закладу ресторанного господарства
- Література: 2-7.

Семінарське заняття №10**Тема: «Характеристика матеріально-технічної бази для обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства»****Питання для обговорення:**

1. Правила розміщення меблів у торговельних залах ЗРГ.
 2. Особливості створення меню.
- Література: 5, 3.

6. Самостійна робота

№ з/п	Тематика	Кількість годин
1	Ресторанне господарство та його місце в індустрії гостинності.	4
2	Класифікація і типи закладів ресторанного господарства.	4

3	Виробничо-торговельна структура закладів ресторанного господарства.	5
4	Організація постачання підприємств ресторанного господарства.	4
5	Організація складського і тарного господарства.	5
6	Оперативне планування виробництва та технологічна документація.	4
7	Організація роботи цехів ЗРГ.	4
8	Раціоналізація виробничого процесу.	4
9	Характеристика методів, видів та форм обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.	4
10	Характеристика матеріально-технічної бази для обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.	4
11	Меню в закладах ресторанного господарства.	4
12	Підготовка до обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.	5
13	Подавання страв і напоїв.	5
14	Обслуговування бенкетів.	4
15	Організація бенкетів.	5
16	Кейтерінг як складова бізнесу у ресторанному господарстві.	5
Разом		70

7. Засоби оцінювання та методи демонстрування результатів навчання

Рівень досягнення запланованих результатів навчання перевірятиметься за допомогою таких форм контролю:

- 1) виявляти та аналізувати перспективні напрямки розвитку підприємств ресторанного господарства – диспути, доповіді, бесіди, індивідуальні проекти;
- 2) володіти принципами і методами організації залучення потенційних клієнтів у ЗРГ – групова дискусія, завдання на реальних об'єктах ;
- 3) розробляти, просувати та реалізовувати продукти та послуги ЗРГ – студентські презентації, групова дискусія;
- 4) орієнтуватися в документації ЗРГ – доповіді, бесіди;
- 5) організовувати процес обслуговування споживачів ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки – студентські презентації та виступи, доповіді, бесіди;
- 6) розуміння принципів і процесів щодо організації роботи ЗРГ та окремих його підсистем (адміністративно-управлінська, соціально-психологічна, економічна, техніко-технологічна) – студентські презентації та виступи, доповіді, бесіди.
- 7) застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами ресторанних послуг в онлайн-середовищі – диспути, доповіді, бесіди;
- 8) встановлювати зв'язки зі стейкхолдерами, зокрема з інших галузей;
- 9) проявляти професійну толерантність до етичних принципів – студентські презентації та виступи, групова дискусія;
- 10) приймати обґрунтовані рішення та нести відповідальність за результати своєї професійної діяльності – тестування, поточне опитування, моделювання практичних професійних ситуацій з метою вирішення конкретних завдань;
- 11) демонструвати виконання професійних завдань у стандартних та невизначених ситуаціях – тестування, поточне опитування, моделювання практичних професійних ситуацій з метою вирішення конкретних завдань, модульна контрольна робота, реферати, індивідуальні проекти.

8. Критерії, форми поточного та підсумкового контролю

Підсумковий бал (за 100-бальною шкалою) з дисципліни «Організація ресторанного господарства» визначається як середньозважена величина, залежно від питомої ваги кожної складової залікового кредиту:

Для екзамену

Змістовий розділ 1 Теми 1-5	Змістовий розділ 2 Теми 6-8	Змістовий розділ 2 Теми 9-15	Індивідуальний проект + підсумковий контроль (екзамен)
18%	12%	30%	40%
27 (5) тиждень	30 (8) тиждень	37 (15) тиждень	Екзаменаційна сесія

Шкала оцінювання:

За шкалою ТНЕУ	За національною шкалою	За шкалою ECTS
90–100	відмінно	A (відмінно)
85–89	добре	B (дуже добре)
75-84		C (добре)
65-74	задовільно	D (задовільно)
60-64		E (достатньо)
35-59	незадовільно	FX (незадовільно з можливістю повторного складання)
1-34		F (незадовільно з обов'язковим повторним курсом)

11. Інструменти, обладнання та програмне забезпечення, використання яких передбачає навчальна дисципліна

№	Найменування	Номер теми
1.	Опорні конспекти лекцій;	1-15
2.	Запропонована література; Кейси;	1-15
3.	Силабус;	1-15
4.	Збірка тестових і контрольних завдань для поточного оцінювання навчальних досягнень студентів;	1-15
5.	Засоби підсумкового контролю (екзаменаційні білети для підсумкового контролю)	1-15

РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

Основна література

1. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства / В. В. Архіпов // – Київ : Інкос, 2007. – 280 с.

2. Агафонова Л. Г. Туризм, готельний та ресторанний бізнес: ціноутворення, конкуренція, державне регулювання : навч. посіб. / Л. Г. Агафонова, О. Є. Агафонова ; Київ. ун-т туризму, економіки і права. – Київ : Знання України, 2002. – 358 с.

3. Мунін Г. Б. Менеджмент готельно-ресторанного бізнесу : навч. посібник / авт. кол.: Мунін Г. Б. [та ін.] ; під заг. ред.: М. М. Поплавського, О. О. Гаца ; Нац. акад. наук України, Рада по вивченню продуктив. сил України ; Київ. нац. ун-т культури і мистецтв. – Київ : Кондор, 2008. – 458 с.

4. Мунін Г. Б. Франчайзинг у готельно-ресторанному бізнесі : навч. посібник / Мунін Г. Б. [та ін.] ; за заг. ред.: Л. С. Трофименко, О. О. Гаца ; Нац. акад. наук України, Рада по вивченню продукт. сил України, Київ. нац. ун-т культури і мистецтв. – Київ : Кондор, 2008. – 368 с.

5. Нечаюк Л. І. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент : навч. посібник / Л. І. Нечаюк, Н. О. Нечаюк ; М-во освіти і науки України, Київ нац. ун-т культури і мистецтв. – Київ : Центр навч. л-ри, 2006. – 346 с.

6. Радченко Л. О. Особливості ресторанного сервісу. Обслуговування іноземних туристів : навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. / Л. О. Радченко [та ін.]. – Харків : Світ книг, 2012. – 287 с.

7. Управління якістю готельних та ресторанних послуг : опор. конспект лекцій / М-во освіти і науки України, Київ. нац. торг.-екон. ун-т, Каф. готел.-ресторан. та турист. бізнесу ; [уклад.: Т. І. Ткаченко та ін.]. – Київ, 2009. – 107 с.

8. Федцов Г. Г. Культура ресторанного сервіса : учеб. пособие / В. Г. Федцов ; Ин-т рус. предпринимательства, Центр работников сервиса и предпринимателей рестор. бизнеса. – Минск : Дашков и К, 2009. – 247 с.

Допоміжна

1. Акопій В. В. Організація і технологія надання послуг / В. В. Акопій // Київ : Академія, 2006. — 312с.

2. Архіпов В. В. Організація виробництва на підприємствах ресторанного господарства / В. В. Архіпов // Підручник. — Київ : Вища школа, 2008. — 346 с.

3. Кондрашов С. И. Сертификация и подтверждение соответствия в Украине / С. И. Кондрашов // Харьков : НПУ «ХПИ», 2006. — 368 с.

4. Литвиненко Т. С. Особливості організації дипломатичних прийомів / Т. С. Литвиненко // Київ : КНТЕУ, 2005. —257 с.

5. Періодичні видання: “Бизнес”, “Готельно-ресторанний бізнес”, “Питание и общество”, “Рестораторъ”, “Ресторанная жизнь”, “Отель”, “Гостинница и ресторан: бизнес и управление”, “Турмань”.

Інформаційні ресурси

1. Бібліотека Харківської державної академії культури
2. Харківська державна наукова бібліотека імені В. Г. Короленка
3. Інтернет-ресурси :

1. Журнал «Академія гостинності» [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://hotel-rest.com.ua>. – Назва з екрана.

2. Професійний журнал «Ресторатор» [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.restorator.ua>. – Назва з екрана.

3. Споживча кооперація України. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.coop.com.ua>. – Назва з екрана.