

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ**  
**Волинський національний університет імені Лесі Українки**  
**Географічний факультет**  
**Кафедра туризму та готельного господарства**

**СИЛАБУС**  
**нормативної навчальної дисципліни**  
**ОРГАНІЗАЦІЯ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА**

<b>підготовки</b>	<b>Бакалавр</b>
<b>спеціальності</b>	<b>241 Готельно-ресторанна справа</b>
<b>освітньо-професійної програми</b>	<b>Готельно-ресторанна справа</b>

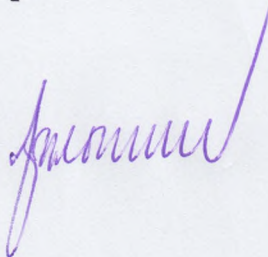
**Силабус навчальної дисципліни «Організація ресторанного господарства»** підготовки бакалавра, галузі знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», за освітньою програмою «Готельно-ресторанна справа».

**Укладач:** Пасічник М. П., асистент кафедри туризму та готельного господарства, доктор філософії.

**Силабус навчальної дисципліни затверджено на засіданні кафедри туризму та готельного господарства**

протокол № 1 від 30 серпня 2021 р.

Завідувач кафедри



Ільїн Л.В.

## I. Опис навчальної дисципліни «Організація ресторанного господарства»

### Денна форма навчання

Найменування показників	Галузь знань, спеціальність, освітньо-кваліфікаційний рівень	Характеристика навчальної дисципліни
Денна форма навчання	24 «Сфера обслуговування»	Нормативна
		Рік навчання 1-3
Кількість годин / кредитів 300/10	241 «Готельно-ресторанна справа»	Семестр 2,3,4,5
		Лекції 72 год.
		Практичні 72 год.
ІНДЗ: є	Бакалавр	Самостійна робота 138 год.
		Консультації 18 год.
		Форма контролю: 2,3,5 семестри – екзамен
Мова навчання: українська		

## II. Інформація про викладача

Викладач: Пасічник Михайло Петрович, доктор філософії.

Посада: асистент кафедри туризму та готельного господарства

Електронна пошта: [m.p.pasichnyk@gmail.com](mailto:m.p.pasichnyk@gmail.com)

Адреса викладання курсу: вул. Потапова, 9, корпус С.

Дні занять: <http://194.44.187.20/cgi-bin/timetable.cgi>

## III. Опис дисципліни

**1. Анотація курсу.** Сьогодні на ресторанному ринку існує високий попит на працівників ресторанної сфери всіх спеціальностей: від кухарів до керуючих, від офіціантів до топ-менеджерів. «Організація ресторанного господарства» є складовою частиною та невід'ємною ланкою в суцільному ланцюгу навчальних дисциплін для підготовки спеціалістів у сфері готельно-ресторанного господарства. Дисципліна спрямована на формування навичок кваліфікованого фахівця в галузі ресторанного господарства, який може виконувати планувальні, організаційні та управлінські функції в процесі організації діяльності у сфері ресторанного бізнесу. Предметом вивчення курсу є сервісні та виробничо-технологічні процеси виробництва продукції, надання основних і додаткових послуг, призначених для задоволення потреб різних контингентів, які забезпечуються через оптимальні організаційні та управлінські рішення орієнтовані на результат.

Дисципліна викладається у студентів першого, другого та третього року навчання. На її вивчення відводиться 300 годин (10 кредитів ЄКТС), з них аудиторних – 144 год, самостійна робота – 138 год, консультації – 18 год.

**2. Пререквізити та постреквізити.** Освітня компонента займає чільне місце в навчальному процесі у блоці дисциплін галузевого спрямування, а отже має логічний зв'язок і з іншими освітніми компонентами, що формують майбутнього фахівця, а також створює умови для формування у здобувачів вищої освіти широкого кругозору.

**3. Мета і завдання навчальної дисципліни.** *Метою* вивчення курсу є надати студентам основні відомості про особливості розвитку ресторанного господарства, про організацію виробництва в ресторанному бізнесі, організацію постачання, складське господарство, організацію роботи цехів, роздаткових ліній, про раціональну організацію праці тощо.

**Завдання** дисципліни полягає в набутті спеціальних знань та практичних навичок з визначення складу функцій та виробничо-торговельної структури закладів ресторанного господарства, визначення потреб підприємства в сировині та предметах матеріально-

технічного забезпечення, в розробці виробничої програми підприємств, графіків праці робітників виробництва та обслуговуючого підрозділу закладів ресторанного господарства, виявлення резервів підвищення ефективності використання робочого часу, уміння бути підприємливими, ініціативними при вирішенні різнопланових питань з організації послуг харчування в закладах ресторанного господарства.

**4. Результати навчання (компетентності).** Програма складена відповідно до навчального плану та кваліфікаційної характеристики спеціальностей. Згідно з вимогами освітньо-професійної програми. Студенти спеціальності **241 «Готельно-ресторанна справа»** повинні здобути **загальні (ЗК) та спеціальні (СК) компетенції, а саме:**

- **ЗК 05.** Здатність працювати в команді;
- **ЗК 08.** Навики здійснення безпечної діяльності;
- **ЗК 10.** Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях;
- **СК 01.** Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності;
- **СК 02.** Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність;
- **СК 03.** Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни;
- **СК 05.** Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;
- **СК 06.** Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (зкладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства;
- **СК 08.** Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів;
- **СК 09.** Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів;
- **СК 12.** Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;
- **СК 13.** Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

**Очікувані програмні результати навчання (РН) полягають у тому, що студенти повинні:**

- **РН 01.** Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;
- **РН 02.** 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;
- **РН 05.** Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;
- **РН 06.** Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу;
- **РН 07.** Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки;
- **РН 08.** Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг;
- **РН 09.** Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів;
- **РН 10.** Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів;

- **PH 11.** Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства;
- **PH 13.** Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу;
- **PH 14.** Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки;
- **PH 15.** Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;
- **PH 18.** Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу;
- **PH 23.** Професійно організовувати роботу закладів гостинності з урахуванням транскордонного положення та мультикультурного середовища регіону.

### 5. Структура навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Усього	Лекції	Прак-тичні	Самос-тійна робота	Консуль-тації	Бали
<b><i>Змістовий модуль 1.1. Матеріально-технічне забезпечення ресторану</i></b>						
Тема 1. Ресторанне господарство як складова індустрії гостинності	8	2	2	4	–	4
Тема 2. Організація виробничої системи закладів ресторанного господарства. Робота цехів.	8	2	2	4	–	4
Тема 3. Приміщення, обладнання й меблі для організація процесу обслуговування	8	2	2	4	–	4
Тема 4. Столовий посуд	10	2	2	4	2	4
Тема 5. Столові набори та білизна	10	2	2	4	2	4
Модульна контрольна робота 1						30
<b><i>Змістовий модуль 1.2. Організація процесу обслуговування гостей</i></b>						
Тема 6. Меню в закладах ресторанного господарства	8	2	2	4	–	4
Тема 7. Підготовка до обслуговування гостей у закладах ресторанного господарства	8	2	2	4	–	4
Тема 8. Правила й техніка подавання страв	8	2	2	4	–	4
Тема 9. Правила й техніка подавання напоїв	10	2	2	4	2	4
ІНДЗ						4
Модульна контрольна робота 2						30
Разом за змістовий модуль 1	78	18	18	36	4	100
<b><i>Змістовий модуль 2.1. Організація проведення бенкетів у закладах ресторанного господарства</i></b>						
Тема 10. Загальна характеристика методів і форм обслуговування	8	2	2	4	–	4
Тема 11. Організація проведення бенкетів	8	2	2	4	–	4
Тема 12. Організація обслуговування бенкетів групи «фуршет»	8	2	2	4	–	4

Тема 13. Особливості організації та обслуговування тематичних бенкетів	8	2	2	4	–	4	
Тема 14. Організація обслуговування прийомів за протоколом	8	2	2	4	–	4	
Тема 15. Організація кейтерингового обслуговування	10	2	2	4	2	4	
Модульна контрольна робота 1							30
<b><i>Змістовий модуль 2.2. Організація додаткових послуг у закладах ресторанного господарства</i></b>							
Тема 16. Організація дозвілля в закладах ресторанного господарства	8	2	2	4	–	4	
Тема 17. Організація обслуговування тютюновими виробами у закладах ресторанного господарства	7	2	2	3	–	4	
Тема 18. Організація дієтичного харчування у закладах ресторанного господарства й основи нутриціології	9	2	2	3	2	4	
ІНДЗ							4
Модульна контрольна робота 2							30
Разом за змістовий модуль 2	74	18	18	34	4	100	
<b><i>Змістовий модуль 3.1. Організація обслуговування гостей у закладах ресторанного господарства різних типів</i></b>							
Тема 19. Організація обслуговування у ресторанах	8	2	2	4	–	4	
Тема 20. Організація обслуговування у барах	8	2	2	4	–	4	
Тема 21. Організація обслуговування у кав'ярнях та закладах із чайною концепцією	8	2	2	4	–	4	
Тема 22. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства для дітей	8	2	2	4	–	4	
Тема 23. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства при готелі	10	2	2	4	2	4	
Модульна контрольна робота 1							30
<b><i>Змістовий модуль 3.2. Організація обслуговування різного контингенту гостей у закладах ресторанного господарства</i></b>							
Тема 24. Організація обслуговування учасників ділових, культурних, громадських чи спортивних заходів	8	2	2	4	–	4	
Тема 25. Організація обслуговування туристів та пасажирів на транспорті	8	2	2	4	–	4	
Тема 26. Організація харчування в торгово-розважальних центрах	7	2	2	3	–	4	
Тема 27. Організація обслуговування за місцем роботи чи навчання	9	2	2	3	2	4	
ІНДЗ							4
Модульна контрольна робота 2							30
Разом за змістовий модуль 3	74	18	18	34	4	100	
<b><i>Змістовий модуль 4.1. Раціоналізація виробничого процесу в ресторанному господарстві</i></b>							

Тема 28. Мотивація персоналу та раціоналізація праці в ресторанній сфері	8	2	2	4	–	4
Тема 29. Логістика в ресторанній справі	8	2	2	4	–	4
Тема 30. Оптимізація технологічних процесів у ресторанній сфері	8	2	2	4	–	4
Тема 31. Основні етапи бізнес-планування та франчайзинг у ресторанному господарстві	8	2	2	4	–	4
Тема 32. Системи автоматизації ресторанів	10	2	2	4	2	
Модульна контрольна робота 1						30
<b>Змістовий модуль 4.2. Інноваційні впровадження та тренди в ресторанній справі</b>						
Тема 33. Основи ресторанного маркетингу та SMM-просування	8	2	2	4	–	4
Тема 34. Онлайн-сервіси доставки їжі та інтернет-торгівля продуктами харчування	8	2	2	4	–	4
Тема 35. Адаптація ресторанного бізнесу в умовах карантину	7	2	2	3	–	4
Тема 36. Сучасне ресторанне господарство регіону та України	9	2	2	3	2	4
ІНДЗ						4
Модульна контрольна робота 1						
Разом за змістовий модуль 4	74	18	18	34	4	
Всього годин / Балів	300	72	72	138	18	100

### 6. Завдання для самостійного опрацювання

Основним завданням самостійної роботи студентів є набуття навичок самостійного опрацювання фахових інформаційних джерел та оволодіння практичними навичками сервісно-виробничої діяльності в сфері ресторанного господарства. Самостійна робота студентів організовується шляхом видачі індивідуального переліку питань і практичних завдань з кожної теми, які не виносяться на аудиторне опрацювання. Крім того, по деяких темах передбачається написання рефератів, публічний виступ з тематичними доповідями, захисти міні-проектів, тез виступу на конференціях. Обсяг самостійної роботи визначається кількістю годин, передбачених робочою програмою.

#### Перелік тем для самостійного опрацювання

№	Тема	Кількість годин
1	Ресторанне господарство як складова частина індустрії гостинності	6
2	Приміщення та обладнання для організації процесу обслуговування	6
3	Столовий посуд, набори, білизна	6
4	Меню в закладах ресторанного господарства	6
5	Підготовка до обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства	6
6	Подавання страв і напоїв	6
7	Обслуговування споживачів напоями	6
8	Загальна характеристика методів і форм обслуговування	6

9	Обслуговування бенкетів	6
10	Особливості обслуговування прийомів за протоколом	6
11	Організація кейтерінгового обслуговування	6
12	Організація дозвілля в закладах ресторанного господарства	6
13	Організація обслуговування тютюновими виробами в закладах ресторанного господарства	6
14	Організація обслуговування в ресторанах	6
15	Організація обслуговування в барах	6
16	Організація обслуговування у кав'ярні	6
17	Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства з чайною концепцією	6
18	Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства для дітей	6
19	Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства при готелі	6
20	Організація обслуговування учасників ділових, культурних, громадських та спортивних заходів	6
21	Особливості обслуговування туристів	6
22	Організація обслуговування пасажирів на транспорті	4
23	Організація харчування в торговельних і торговельно-розважальних комплексах	4
24	Організація обслуговування за місцем роботи	4
25	Організація обслуговування споживачів за місцем навчання	4
	Усього годин	138

#### IV. Політика оцінювання

*Політика викладача щодо студента.* Відвідування занять є обов'язковим. Оцінювання знань студентів із навчальної дисципліни здійснюється на основі результатів поточного (аудиторні заняття, індивідуальна науково-дослідна робота) та підсумкового (модульного) контролю. Оцінка за модульний контроль встановлюється за виконання студентом 2 контрольних робіт (за кожний змістовий модуль), що передбачають перевірку теоретичних знань. Контрольні роботи оцінюються за 30-бальною шкалою. Виконання практичних завдань оцінюється в 4 бали.

#### Шкала оцінювання за 2 семестр

Змістовий модуль 1.1					Змістовий модуль 1.2				ІНДЗ	МКР 1	МКР 2	Сума
T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	T8	T9				
4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	30	30	100

#### Шкала оцінювання за 3 семестр

Змістовий модуль 2.1					Змістовий модуль 2.2				ІНДЗ	МКР 1	МКР 2	Сума
T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	T8	T9				
4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	30	30	100

#### Шкала оцінювання за 4 семестр

Змістовий модуль 3.1					Змістовий модуль 3.2				ІНДЗ	МКР 1	МКР 2	Сума
T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	T8	T9				
4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	30	30	100

#### Шкала оцінювання за 5 семестр

Змістовий модуль 4.1					Змістовий модуль 4.2				ІНДЗ	МКР 1	МКР 2	Сума
T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	T8	T9				
4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	30	30	100



*Політика щодо академічної доброчесності.* Вимоги до академічної доброчесності визначаються «Положенням про систему запобігання та виявлення академічного плагіату у науково-дослідній діяльності здобувачів вищої освіти та науково-педагогічних працівників ВНУ ім. Лесі Українки», що розміщене на сайті університету за посиланням: <https://ra.vnu.edu.ua/wp-content/uploads/2021/03/Polozhennya-pro-zapobigannya-plagiatu.pdf>

*Політика щодо дедлайнів та перескладання.* Терміни здачі практичних робіт, ІНДЗ, самостійної роботи повідомляє викладач на перших аудиторних заняття з дисципліни або прописує на інтернет-платформі курсу. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, відрадження, участь у наукових конференціях чи інших заходах) навчання може відбуватись в дистанційній формі на платформі Zoom. Пропущені заняття повинні бути відпрацьовані згідно графіку консультацій викладача. Практичні роботи та індивідуальні науково-дослідні роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку.

## **V. Підсумковий контроль**

Форма контролю – екзамен. Іспит проводиться в терміни встановлені графіком навчального процесу. Якщо студент набрав 60 і більше балів, то екзамен може бути виставлений за результатами підсумкового модульного контролю на момент проведення. У разі, якщо студент бажає поліпшити свою оцінку, він складає іспит за всією програмою навчальної дисципліни. При цьому в підсумковій оцінці не враховуються накопичені бали за модульні контрольні роботи. Присутність всіх студентів на екзамені – обов'язкова. У разі нез'явлення, набрані бали за результатами підсумкового модульного контролю не виставляються. У відомості підсумкового контролю знань студентів викладач робить запис «не з'явився».

В екзаменаційному білеті 3 питання, кожне з яких оцінюється у 20 балів. За результатами підсумкового контролю від загальної суми балів, набраної студентом протягом семестру, віднімаються результати модульної контрольної роботи і додаються бали, набрані на екзамені. Переведення підсумкової семестрової оцінки, вираженої в балах, у оцінки за національною шкалою здійснюється відповідно до таблиці, уміщеної нижче. Перелік питань до іспиту викладач надає на початку кожного навчального семестру.

## **VI. Шкала оцінювання**

Відповідно до кредитно-модульної системи оцінювання знань студентів, рівень сформованості компетентностей студента оцінюються на протязі семестру та за результатами заліку.

Шкала оцінювання (національна та ECTS)

Оцінка в балах за всі види навчальної діяльності	Оцінка
90–100	Відмінно
82–89	Дуже добре
75–81	Добре
67–74	Задовільно
60–66	Достатньо
1–59	Незадовільно

## VI. Рекомендована література та інтернет-ресурси

- Архіпов В.В., Русавська В.А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства. К. : Центр учбової літератури, 2009. 342 с.
- Види бенкетів, порядок їх обслуговування [Електронний ресурс]. URL: <http://tourism-book.com/pbooks/book-60/ua/chapter-2309/> (дата звернення 05.07.2021)
- ДСТУ 3862-99. Ресторанне господарство. Терміни та визначення.[Чинний від 2003-12-01]. Вид. офіц. Київ:Держстандарт України, 2003. 26 с.
- ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація.[Чинний від 2004-07-01]. Вид. офіц. Київ: Держспоживстандарт України, 2004 18 с.
- Завадинська О.Ю., Литвиненко Т.Є. Організація ресторанного господарства за кордоном: уавчальний посібник. К. : КНТЕУ, 2004. 365 с.
- Звичаї та традиції організації харчування в різних країнах світу [Електронний ресурс]. URL: [http://studopedia.su/8\\_14764\\_zvichaita-traditsii-organizatsii-harchuvannya-v-riznih-krainah-svitu.html](http://studopedia.su/8_14764_zvichaita-traditsii-organizatsii-harchuvannya-v-riznih-krainah-svitu.html)
- Литвиненко Т.Є. Організація виробництва у громадському харчуванні: іпорний конспект лекцій. К. : КНТЕУ, 2002. 235 с.
- Машир М.П., Пасюк А.П. Ресторанний сервіс та секрети гостинності: навч. посіб. Київ : Кондор-Видавництво, 2015. 392 с.
- Мостова Л.М., Новікова О.В., Ракленко І.М. Організація обслуговування в ресторанному господарстві: підручник. Харків : Світ Книг, 2018. 657 с.
- Назаренко І.А. Організація ресторанного господарства: навч. посіб. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2017. 185 с.
- Нечаюк Л.І., Телеш Н.О. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент. Навчальний посібник. К. : Центр навчальної літератури, 2003. с. 13.
- Новікова О.В., Радченко Л.О., Вінніченко К.П., Льовшина Л.Д., Пивоваров П.П., Чубар Л.І. Організація харчування та обслуговування туристів на підприємствах ресторанного господарства: Навчальний посібник. Харків : Світ Книг, 2018. 411 с.
- Норми посуду, наборів для сервірування та обслуговування [Електронний ресурс]. URL: <http://www.studfiles.ru/preview/5193642/page:11/> (дата звернення 05.07.2021)
- Островська Г.Й. Кухні народів світу: курс лекцій. Тернопіль : ТНПУ ім. Пулюя, 2018 162 с.
- П'ятницька Г.Т., П'ятницька Н.О. Інноваційні ресторани технології: Основи теорії. Київ: Кондор, 2015, 250 с.
- П'ятницька Н.О. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: підручник для ВУЗів. Видання 2-ге перероб і доп./ за заг. ред. проф. Н.О. П'ятницької. Київ: Кондор-Видавництво, 2014. 557 с.
- Павлюченко О.С., Гавриш А.В., Шаран Л.О. Організація виробництва в закладах ресторанного господарства: навч. посіб. Київ: НУХТ, 2017. 227 с.
- Паска М.З. Організація ресторанного господарства : методичні вказівки для підготовки до підсумкового контролю з дисципліни / Паска М. З. - Львів, 2019. - Ч. 1. - 23 с. URL: <https://scholar.google.com/scholar?oi=bibs&cluster=15870627062836689564&btnI=1&hl=uk> (дата звернення 05.07.2021)
- Планування меню і преїскурантів закладів ресторанного господарства [Електронний ресурс]. URL: <http://referatu.net.ua/referats/919/42048>
- Правила подачі вина [Електронний ресурс]. URL: <http://foodrussia.net/restoran/podachavina/> (дата звернення 05.07.2021)
- Ростовський В.С. Теоретичні основи технології громадського харчування. Загальна частина: навч. посіб. для ВНЗ. К. : Кондор, 2006. 200 с.
- Ростовський В.С., Шаман С.М. Барна справа. Підруч. К. : Центр учбової літератури, 2011. 395 с.
- Самодай В.П., Кравченко А.І. Організація ресторанної справи. Навч. посібник. Суми : Вид-во СумДПУ ім. А.С.Макаренка, 2015. 424 с.

Сервірування столів [Електронний ресурс]. URL: <http://tourism-book.com/pbooks/book-60/ua/chapter-2267/> (дата звернення 05.07.2021)

Цирульнікова В.В. Ресторанна справа: курс лекцій. URL: [http://library.nuft.edu.ua/ebook/file/43\\_40.pdf](http://library.nuft.edu.ua/ebook/file/43_40.pdf). (дата звернення 05.07.2021)

Як відкрити ресторан: опор. консп. лек. для студ. спец. 181 «Харчові технології» «Харчові технології та технологічний менеджмент у ресторанному бізнесі» ступеня магістр ден. та заоч. форм навч. / уклад.: Б.Б. Ботштейн, О.О. Гринченко; Харківський держ. ун-т харчування та торгівлі. Харків: ХДУХТ, 2017. 121 с. URL: <http://elib.hduht.edu.ua/jspui/bitstream> (дата звернення 05.07.2021)

HoReCa: навч. посіб.: у 3 т. Т. 2. Ресторани / за ред. А.А. Мазаракі. Київ : Київ. нац. торг.-екон. унт., 2017. 312 с.