

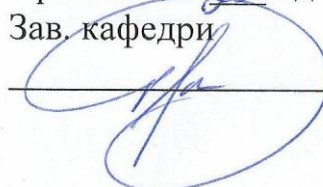
МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Донецький національний університет економіки і торгівлі
імені Михайла Туган-Барановського

ЗАТВЕРДЖЕНО

На засіданні кафедри технології в
ресторанному господарстві та
готельної і ресторанної справи

Протокол № 23 від “ 12.06 ” 2018 р.

Зав. кафедри



Р.П. Никифоров

РОБОЧА ПРОГРАМА ДИСЦИПЛІНИ
«ОРГАНІЗАЦІЯ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА»

Ступінь: бакалавр

Кількість кредитів ECTS 11

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

2018 – 2019 навчальний рік

1. Опис дисципліни

Найменування показників	Характеристика дисципліни
Обов'язкова (для студентів спеціальності "назва спеціальності") / вибіркова дисципліна	Обов'язкова для студентів Спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»
Семестр (осінній / весняний)	осінній / весняний
Кількість кредитів	11
Загальна кількість годин	330
Кількість модулів	1
Лекції, годин	75
Практичні / семінарські, годин	69
Лабораторні, годин	-
Самостійна робота, годин	186
Тижневих годин для денної форми навчання: аудиторних	4,5
самостійної роботи студента	5,8
Вид контролю	залік /екзамен, курсова робота

2. Програма дисципліни

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

Завдання: теоретична та практична підготовка фахівців з питань організації закладів ресторанного господарства, як ланки з надання послуг; оперативного планування в закладах ресторанного господарства; раціональної організації праці та нормування праці в закладах ресторанного господарства; організації постачання закладів ресторанного господарства, організації виробництва кулінарної продукції, організації процесу обслуговування споживачів в різних типах закладів ресторанного господарства та розв'язання проблемних ситуацій в процесі виконання функції обслуговування.

Предмет: характеристика типів, класів закладів ресторанного господарства та їх класифікація; послуги, що надаються в закладах ресторанного господарства; раціональна організація праці в закладах ресторанного господарства; оперативне планування виробництва; види та форми продовольчого, матеріально-технічного забезпечення закладів ресторанного господарства; організація виробничого процесу; організація обслуговування споживачів; організація обслуговування банкетів та прийомів; особливості обслуговування певних контингентів споживачів.

Зміст дисципліни розкривається в темах:

1. Ресторанне господарство як складова індустрії гостинності.
2. Організація діяльності закладів ресторанного господарства.
3. Характеристика закладів ресторанного господарства.

4. Виробничо-торговельна структура закладів ресторанного господарства.
5. Оперативне планування в закладах ресторанного господарства з повним виробничим циклом.
6. Основи раціональної організації праці в закладах ресторанного господарства.
7. Нормування праці в закладах ресторанного господарства.
8. Організація постачання та логістична діяльність закладів ресторанного господарства.
9. Організація складського і тарного господарства в закладах ресторанного господарства.
10. Організація роботи заготівельних цехів закладів ресторанного господарства.
11. Організація роботи доготівельних цехів закладів ресторанного господарства.
12. Організація роботи спеціалізованих цехів.
13. Організація роботи допоміжних виробничих приміщень.
14. Характеристика матеріально-технічної бази для обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.
15. Загальні правила обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.
16. Особливість організації обслуговування споживачів в різних типах закладів ресторанного господарства.
17. Організація обслуговування банкетів у закладах ресторанного господарства.
18. Організація обслуговування прийомів у закладах ресторанного господарства.
19. Професійний етикет та етикет поведінки за столом.

3. Структура дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин (денна форма навчання)				
	усього	у тому числі			
		лекц.	пр./сем.	лаб.	СРС
1	2	3	4	5	6
Змістовий модуль 1. Організаційні основи роботи закладів ресторанного господарства					
Тема 1. Ресторанне господарство як складова індустрії гостинності	4	1	-		3
Тема 2. Організація діяльності закладів ресторанного господарства	5	1	2		2
Тема 3. Характеристика закладів ресторанного господарства	6	2	2		2
Тема 4. Виробничо-торговельна структура закладів ресторанного господарства	8	2	2		4
Тема 5. Оперативне планування в закладах ресторанного господарства з повним виробничим циклом	10	2	2		6
Тема 6. Основи раціональної організації праці в закладах ресторанного господарства	13	4	2		7
Тема 7. Нормування праці в закладах ресторанного господарства	11	3	2		6
Разом за змістовим модулем 1	57	15	12	-	30
Змістовий модуль 2. Організація забезпечувальної та виробничої систем закладів ресторанного господарства					
Тема 8. Організація постачання та логістична діяльність закладів ресторанного господарства	10	2	2		6
Тема 9. Організація складського і тарного господарства в закладах ресторанного господарства	10	2	2		6
Тема 10. Організація роботи заготівельних цехів закладів ресторанного господарства	30	8	8		14
Тема 11. Організація роботи доготівельних цехів закладів ресторанного господарства	26	6	6		14
Тема 12. Організація роботи спеціалізованих цехів	10	4	2		4
Тема 13. Організація роботи допоміжних виробничих приміщень	7	2	1		4
Разом за змістовим модулем 2	93	24	21	-	48
Змістовий модуль 3. Організація процесу обслуговування та його матеріально-технічне забезпечення					
Тема 14. Характеристика матеріально-технічної бази для обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства	52	6	8		38
Тема 15. Загальні правила обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства	36	8	8		20
Тема 16. Особливість організації	32	8	4		20

обслуговування споживачів в різних типах закладів ресторанного господарства					
Разом за змістовим модулем 3	120	22	20		78
Змістовий модуль 4. Організація банкетів та прийомів					
Тема 17. Організація обслуговування банкетів у закладах ресторанного господарства	24	6	8		10
Тема 18. Організація обслуговування прийомів у закладах ресторанного господарства	22	6	6		10
Тема 19. Професійний етикет та етикет поведінки за столом	14	2	2		10
Разом за змістовим модулем 4	60	14	16	-	30
Усього годин	330	75	69	-	186

4. Теми семінарських/практичних/лабораторних занять

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

	обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.	
2	Характеристика столового посуду (порцеляновий, фаянсовий, керамічний, металевий, скляний, кришталевий) та наборів. Вивчення посуду та наборів, які використовуються у закладах ресторанного господарства.	6
3	Характеристика столової білизни. Правила складання серветок. Встановлення залежності вибору столової білизни від типу та класу закладу ресторанного господарства; встановлення залежності вибору способу складання полотняних серветок від виду обслуговування. Опанування способів заміни скатертин та складання серветок.	2
4	Попередня сервіровка столів на сніданок, обід, вечерю. Набуття практичних навичок сервірування столів на сніданок, обід, вечерю в закладах ресторанного господарства.	2
5	Правила та техніка подавання страв і напоїв. Моделювання процесу обслуговування споживачів. Набуття практичних навичок подавання холодних закусок, гарячих закусок, перших страв, других страв, солодких страв, гарячих та холодних напоїв, вино-горілчаних виробів.	4
6	Характеристика методів і форм обслуговування. Характеристика професійно-кваліфікаційного складу працівників торгової групи приміщень. Вирішення ситуаційних завдань: моделювання процесу обслуговування споживачів(за № варіанту).	4
7	Основні принципи організації банкету за столом з повним обслуговуванням офіціантами. Моделювання процесу обслуговування споживачів на банкеті з повним обслуговуванням офіціантами.	4
8	Основні принципи організації банкету за столом з частковим обслуговуванням офіціантами. Моделювання процесу обслуговування споживачів на банкеті з частковим обслуговуванням офіціантами.	4
9	Організація банкету-фуршету, банкету-коктейлю. Моделювання процесу обслуговування споживачів на банкеті-фуршеті, банкеті-коктейлі.	2
10	Організація банкету-чай, банкету-кава. Моделювання процесу обслуговування споживачів на банкеті-чай, банкеті-кава.	2
11	Організація прийомів. Моделювання процесу обслуговування прийому за протоколом.	2
12	Організація тематичних заходів. Моделювання процесу обслуговування тематичних заходів у закладах ресторанного господарства. Підготовка і презентація тематичних столів.	2
Всього		69

5. Індивідуальні завдання

1. Огляд періодичної і монографічної наукової літератури.
2. Підготовка доповідей за обраною темою.
3. Визначити комплекс послуг, які надає заклад ресторанного господарства

4. Змоделювати виробничо-торговельну структуру для закладу ресторанного господарства.
5. Скласти виробничу програму закладу ресторанного господарства.
6. Скласти графік виходу на роботу працівників закладу ресторанного господарства.
7. Проаналізувати фотографію робочого дня та виявити непродуктивні або нехарактерні для робітника витрати робочого часу, розробити пропозиції з удосконалення використання робочого часу.
8. Організувати продовольче постачання і підібрати постачальників для закладу ресторанного господарства.
9. Організувати роботу заготівельних цехів закладу ресторанного господарства.
10. Організувати роботу холодного цеху закладу ресторанного господарства.
11. Організувати роботу гарячого цеху закладу ресторанного господарства.
12. Вирішення ситуаційних завдань.
13. Підготовка і презентація тематичних столів.
14. Виконання курсової роботи
15. Підготовка тез доповідей з метою виступу на університетських, всеукраїнських та міжнародних семінарах та конференціях.

6. Обсяги, зміст та засоби діагностики самостійної роботи

Вид та тема семінарських занять	Кількість годин самостійної роботи	Зміст самостійної роботи	Засоби діагностики
Змістовий модуль 1. Організаційні основи роботи закладів ресторанного господарства			
Тема 1. Ресторанне господарство як складова індустрії гостинності	3	1. Опрацювання конспекту лекцій за темою: Ресторанне господарство як складова індустрії гостинності Джерело [1, 2, 4, 5, 7].	Фронтальне та індивідуальне опитування
Тема 2. Організація діяльності закладів ресторанного господарства	2	1. Опрацювання конспекту лекцій за темою: Організація діяльності закладів ресторанного господарства Джерело [1, 2, 4, 5, 7]. 2. Виконання індивідуального завдання.	Фронтальне та індивідуальне опитування, обговорення індивідуального завдання
Тема 3. Характеристика закладів ресторанного господарства	2	1. Опрацювання конспекту лекцій за темою: Характеристика закладів ресторанного господарства Джерело [1, 2, 4, 5, 7]. 2. Підготовка до презентації доповіді.	Фронтальне та індивідуальне опитування, заслуховування та обговорювання доповідей
Тема 4. Виробничо-торговельна структура закладів ресторанного господарства	4	1. Опрацювання конспекту лекцій за темою: Виробничо-торговельна структура закладів ресторанного господарства Джерело [1, 2, 4, 5, 7]. 2. Виконання індивідуального завдання.	Фронтальне та індивідуальне опитування, обговорення індивідуального завдання
Тема 5. Оперативне планування в закладах ресторанного господарства з повним виробничим циклом	6	1. Опрацювання конспекту лекцій за темою: Оперативне планування в закладах ресторанного господарства з повним виробничим циклом Джерело [1, 2, 4, 5, 7]. 2. Виконання індивідуального завдання.	Фронтальне та індивідуальне опитування, обговорення індивідуального завдання.
Тема 6. Основи раціональної організації праці в закладах ресторанного господарства	5	1. Опрацювання конспекту лекцій за темою: Основи раціональної організації праці в закладах ресторанного господарства Джерело [1, 2, 4, 5, 7]. 2. Виконання індивідуального завдання.	Фронтальне та індивідуальне опитування, обговорення індивідуального завдання.
Тема 7. Нормування праці в закладах ресторанного господарства	6	1. Опрацювання конспекту лекцій за темою: Нормування праці в закладах ресторанного господарства Джерело [1, 2, 4, 5, 7]. 2. Виконання індивідуального завдання.	Фронтальне та індивідуальне опитування, обговорення індивідуального завдання.
Разом змістовий модуль 1	28		
Змістовий модуль 2. Організація забезпечувальної та виробничої систем закладів ресторанного господарства			
Тема 8. Організація постачання та логістична діяльність закладів ресторанного господарства	6	1. Опрацювання конспекту лекцій за темою: Організація постачання та логістична діяльність закладів ресторанного господарства Джерела [1, 2, 3, 5, 6]. 2. Виконання індивідуального завдання..	Фронтальне та індивідуальне опитування, обговорення індивідуального

			завдання.
Тема 9. Організація складського і тарного господарства в закладах ресторанного господарства.	6	1. Опрацювання конспекту лекцій за темою: Організація складського і тарного господарства в закладах ресторанного господарства. Джерело [1, 2, 3, 4, 5, 6].	Фронтальне та індивідуальне опитування.
Тема 10. Організація роботи заготівельних цехів закладів ресторанного господарства.	16	1. Опрацювання конспекту лекцій за темою: Організація роботи заготівельних цехів закладів ресторанного господарства.. Джерело [1, 2, 4, 5, 8]. 2. Виконання індивідуального завдання.	Фронтальне та індивідуальне опитування, обговорення індивідуального завдання.
Тема 11. Організація роботи доготівельних цехів закладів ресторанного господарства.	14	1. Опрацювання конспекту лекцій за темою: Організація роботи доготівельних цехів закладів ресторанного господарства. Джерело [1, 2, 3, 4, 5, 6]. 2. Виконання індивідуального завдання.	Фронтальне та індивідуальне опитування, обговорення індивідуального завдання.
Тема 12. Організація роботи спеціалізованих цехів.	4	1. Опрацювання конспекту лекцій за темою: Організація роботи спеціалізованих цехів. Джерело [1, 2, 4, 5]. 2. Підготовка до презентації доповіді.	Фронтальне та індивідуальне опитування, заслуховування та обговорювання доповідей
Тема 13. Організація роботи допоміжних виробничих приміщень	4	1. Опрацювання конспекту лекцій за темою: Організація роботи допоміжних виробничих приміщень. Джерело [1, 2, 3, 6, 7].	Фронтальне та індивідуальне опитування
Разом змістовий модуль 2	50		
Змістовий модуль 3. Організація процесу обслуговування та його матеріально-технічне забезпечення			
Тема 14. Характеристика матеріально-технічної бази для обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства	38	1. Опрацювання конспекту лекцій за темою: Характеристика матеріально-технічної бази для обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства Джерело [1, 2, 3, 4, 5, 6]. 2. Підготовка до презентації доповіді.	Фронтальне та індивідуальне опитування, заслуховування та обговорювання доповідей
Тема 15. Загальні правила обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства	20	1. Опрацювання конспекту лекцій за темою: загальні правила обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства. Джерело [1, 2, 3, 4, 5, 6].	Фронтальне та індивідуальне опитування
Тема 16. Особливості організації обслуговування споживачів в різних типах закладів ресторанного господарства	20	1. Опрацювання конспекту лекцій за темою: особливості організації обслуговування споживачів в різних типах закладів ресторанного господарства. Джерело [1, 2, 3, 4, 5, 6]. 2. Вирішення ситуаційних завдань.	Фронтальне та індивідуальне опитування, перевірка виконання ситуаційних завдань.
Разом змістовий модуль 3	78		
Змістовий модуль 4. Організація банкетів та прийомів			
Тема 17. Організація обслуговування банкетів в закладах ресторанного господарства	10	1. Опрацювання конспекту лекцій за темою: організація обслуговування банкетів в закладах ресторанного господарства Джерело [1, 2, 3, 4, 5, 6]. 2. Підготовка до презентації доповіді.	Фронтальне та індивідуальне опитування, заслуховування та обговорювання доповідей
Тема 18. Організація	10	1. Опрацювання конспекту лекцій за темою: організація	Фронтальне та

обслуговування прийомів в закладах ресторанного господарства		обслуговування прийомів в закладах ресторанного господарства Джерело [1, 2, 3, 4, 5, 6]. 2. Підготовка до презентації доповіді.	індивідуальне опитування, заслуховування та обговорювання доповідей
Тема 19. Професійний етикет та етикет поведінки за столом.	10	1. Опрацювання конспекту лекцій за темою: професійний етикет та етикет поведінки за столом. Джерело [1, 2, 3, 4, 5, 6]. 2. Підготовка до презентації доповіді.	Фронтальне та індивідуальне опитування, заслуховування та обговорювання доповідей
Разом змістовий модуль 4	30		
Разом	186		

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

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

8. Методи викладання

Лекції, практичні заняття, самостійна робота (підготовка презентацій, самостійне опрацювання додаткових питань за наведеним переліком літератури), вирішення ситуаційних завдань, тематичні столи, виконання курсової роботи.

9. Методи оцінювання

Залік, екзамен, курсова робота.

10. Розподіл балів, які отримують студенти

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

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

у випадку заліку: протягом семестру -100 балів;

у випадку курсової роботи -100 балів.

Оцінювання студентів протягом семестру

№ теми практичного заняття	Вид роботи/бали				
	Підготовка презентації доповіді	Ситуаційні та індивідуальні завдання	Обговорення теоретичних питань теми	ПМК	Сума балів
Змістовий модуль 1					
Тема 1			2		2
Тема 2		4	2		6
Тема 3	4		2		6
Тема 4		4	2		6
Тема 5		4	2		6
Тема 6		6	2		8
Тема 7		6	2		8
Разом змістовий модуль 1	4	24	14	10	52
Змістовий модуль 2					
Тема 1		6	2		8
Тема 2			2		2
Тема 3		8	2		10
Тема 4		8	2		10
Тема 5	4		2		6
Тема 6			2		2
Разом змістовий модуль 2	4	22	12	10	48
Разом					100

№ теми практичного заняття	Вид роботи/бали					
	Підготовка презентації доповіді	Ситуаційні та індивідуальні завдання	Обговорення теоретичних питань теми	Темати- чні столи	ПМК	Сума балів
Змістовий модуль 3						
Тема 1	3		1			4
Тема 2			1			1
Тема 3		4	1			5
Разом змістовий модуль 3	3	4	3		10	20
Змістовий модуль 4						
Тема 1	3		1			4
Тема 2	3		1			4
Тема 3	3		1	8		12
Разом змістовий модуль 4	9		3	8	10	30
Разом						50

Загальне оцінювання результатів вивчення дисципліни

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

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

11. Методичне забезпечення

1. Електронний конспект лекцій.
2. Методичні рекомендації до виконання практичних занять.
3. Методичні рекомендації до виконання курсової роботи.
4. Засоби діагностики знань.

12. Рекомендована література

Основна

1. Організація ресторанного господарства (Блок 1) [Текст]: навч. посібник / І.А. Назаренко. – Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2017. – 185 с.
2. Васильєва О.О. Організація виробництва: навч. посібн. для студ. напряму підгот спец 6.051701 «Харч технології та інженерії» / О.О. Васильєва.– Донецьк, ДонНУЕТ, 2010. – 155с.
3. Архіпов В.В. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства / В.В.Архіпов, В.А. Русавська – К: Центр учбової літератури, 2009. – 340 с.
4. Малюк Л.П. Організація виробництва на підприємствах. Навчальний посібник / Л.П. Малюк, Т.П. Кононенко. – Полтава: ПУСКУ, 2009 – 254 с.
5. Курочкин А.С. Организация производства: Учебное пособие / А.С. Курочкин. – К.: МАУП, 2008. – 216 с.
6. Архіпов В.В. Організація виробництва на підприємствах ресторанного господарства. Підручник / В.В. Архіпов. – К.: Вища школа, 2008. – 346 с.
7. Організація виробництва та обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства. Навчальний посібник для студентів вищих навчальних закладів освіти I-II рівнів акредитації спеціальності 5.091711”Технологія харчування” / Під загальною редакцією В.А. Антонової. – Донецьк: ДонНУЕТ, 2007. – 326 с.
8. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства / В.В.Архіпов. – К, Інкос, 2007 – 280 с.
9. Антонова В.А. Организация обслуживания на предприятиях питания. Учебное пособие для студентов всех форм обучения специальности «Технология питания» - Донецк: ДонГУЭТ, 2005. – 158 с.
10. Антонова В.А. Организация обслуживания на предприятиях питания. Учебное пособие для студентов всех форм обучения специальности «Технология питания» - Донецк: ДонГУЭТ, 2005. – 158 с.
11. П'ятницька Н.А. Організація виробництва у підприємствах ресторанного господарства. Практикум: Навчальний посібник для вузів / Н.А. П'ятницька. – К.: Висш. шк., 2005. – 246 с.
12. П'ятницька Н.О. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства / Н.О. П'ятницька. – К: КНТУ, 2005. – 632 с.

13. Антонова В.А. Організація й планування виробництва на підприємствах харчування: Навчальний посібник для студентів усіх форм навчання спеціальності «Технологія харчування». – Донецьк: ДонДУЕТ, 2002. – 161 с.
14. ДСТУ 4281 : 2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація.
15. ДСТУ 3278-95. Стандартизація послуг. Основні положення.
16. ДСТУ 3862-99 Ресторанне господарство. Терміни та визначення.

Допоміжна

17. Безупречный сервис / Кулинарный институт Америки. – М.: Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2010. – 288 с.
18. Кононыхин С.В. Организация гостиничного и ресторанного хозяйства: Учебное пособие / С.В. Кононыхин. – Донецкий институт туристического бизнеса. – Донецк, 2010. – 300 с.
19. Браун Грэм, Хепнер Карон. Практическое пособие для официантов: Пер. с англ. – М.: Финансы и статистика, 2006. – 272с.
20. Акопій В.В. Організація і технологія надання послуг / В.В. Акопій. – К: Академія, 2006. – 312 с.
21. Сало Я.М. Організація обслуговування населення на підприємствах харчування. Ресторанна справа: Довідник офіціанта / Я.М. Сало. – Львів: афіша. 2005. – 336 с..
22. Литвиненко Т.С. Особливості організації дипломатичних прийомів / Т.С. Литвиненко – К: КНТЕУ, 2005. – 85 с.
23. Барановский В.А. Справочник официанта-бармена / В.А. Барановский. – Ростов-на Дону: Феникс, 2003. – 222 с.
24. Зигель Л. и С. Ресторанный сервис. Основы международной практики обслуживания для профессионалов и начинающих / Зигель Л. и С., Ленгер Р. и Х., Штиклер Г., Гутмайер В. / Пер. с нем. Бемаю.О. М.: ЗАЩ Изд-во Центрполиграф, 2003. – 288 с.
25. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания / В.В. Усов. - М.: АCADEMIA, 2003. – 416 с.
26. Малюк Л.П. Організація роботи бармена. Навчальний посібник / Л.П. Малюк, Т.П. Кононенко, Н.В. Повстяна, А.І. Усіна. – Х.: Стандартизація, сертифікація якості, 2002. – с. 214.
27. Крымская Б.А. Справочник официанта / Б.А. Крымская, В.В. Балашов – М.: Экономика, 1986. – с.192.
28. Надежин Н.А. Современный ресторан и культура обслуживания / Н.А. Надежин, В.А. Красильников, Н.А. Красильников. – М.: Экономика, 1980. – с.128.
29. Періодичні видання: «Академия гостеприимства», «Отельер и ресторатор», «Ресторатор».

Інформаційні ресурси

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