

**«ЗАТВЕРДЖЕНО»**

на засіданні Вченої ради УДУ імені  
Михайла Драгоманова

«15» лютого 2024 р.

Протокол № \_\_\_\_\_  
Директор з навчально-методичної

роботи  
Проф. Вернигуб Р.М.



## **ПРОГРАМА**

**навчальної дисципліни**

### **ТЕХНОЛОГІЯ ТА ОРГАНІЗАЦІЯ РЕСТОРАННИХ ПОСЛУГ**

освітньо-професійної програми **Професійна освіта. Туризм та готельно-ресторанна справа**  
галузі знань **01 Освіта/Педагогіка**  
спеціальності **015 Професійна освіта**  
спеціалізації **015.00 Готельно-ресторанна справа**

**першого (бакалаврського) рівня вищої освіти**

Шифр за навчальним планом **ПП2.16**

УДК 378.091.214:640.432]:338.46

**Розробник програми:**

**Зубар Надія Миколаївна**, кандидат технічних наук, доцент, професор кафедри інженерії та технологій виробництва Українського державного університету імені Михайла Драгоманова

**Рецензенти:**

**Корець Микола Савич**, доктор педагогічних наук, професор, професор кафедри інженерії та технологій виробництва Українського державного університету імені Михайла Драгоманова

**Ратушенко Антоніна Тарасівна**, кандидат технічних наук, доцент, завідувач кафедри технології харчування Відкритого міжнародного університету розвитку людини «Україна».

Обговорено та рекомендовано до друку на засіданні Науково-методичної ради УДУ імені Михайла Драгоманова «27» листопада 2024 року, протокол № 6 .

Голова НМР Роман Вернидуб



УДК 378.091.214:640.432]:338.46

©Видавництво УДУ

імені Михайла Драгоманова, 2024

© Зубар Н.М., 2024

## **I. ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА**

Програма нормативної навчальної дисципліни «Технологія та організація ресторанних послуг» складена відповідно до освітньо-професійної програми «Професійна освіта. Туризм та готельно-ресторанна справа» спеціальності 015 Професійна освіта, спеціалізації 015.00 Готельно-ресторанна справа галузі знань 01 Освіта/Педагогіка першого (бакалаврського) рівня вищої освіти

**Предмет** вивчення навчальної дисципліни є технологія та організація виробництва та споживання ресторанних послуг у закладах готельно-ресторанного господарства, новітні технології у сфері готельної індустрії.

**Міждисциплінарні зв'язки:** Вивчення навчальної дисципліни «Технологія та організація ресторанних послуг» базується на знаннях, які студенти отримали після вивчення дисциплін циклу науково-предметної підготовки «Психологія», «Професійна педагогіка». Найбільшою мірою дисципліна спирається на теоретичні знання і практичні навички, сформовані при вивченні навчальних дисциплін «Комунікативні технології в галузі», «Ділова етика та корпоративна культура», «Організація спеціалізованого обслуговування».

### **Мета і завдання навчальної дисципліни**

Метою навчальної дисципліни «Технологія та організація ресторанних послуг» є формування системи знань, практичних умінь і навичок планувати, організовувати та контролювати технологічний процес закладів готельно-ресторанного господарства, раціональної організації праці та застосовувати інноваційні технології.

### **Основні завдання:**

- дослідження видів готельно-ресторанних послуг, закономірностей формування попиту на них залежно від категорій, типу, класу закладу та визначення завдань діяльності закладів готельно-ресторанного господарства;
- вивчення організаційних процесів виробництва і споживання готельно-ресторанних послуг, організація їх як цілісних виробничих систем з різним ступенем деталізації окремих її складових (підсистем);
- формування навичок виконувати планувальні, організаційні та управлінські функції в процесі діяльності закладів готельно-ресторанного господарства;
- удосконалення алгоритму технологічних, організаційних, інформаційних і трудових процесів функціональних підрозділів готельного підприємства.

**Основні результати навчання і компетентності згідно з вимогами освітньо-професійної програми:**

<b>Результати навчання</b>	<b>Компетентності</b>
<p>ПР 25. Уміти організувати сервісно-виробничий процес на підприємствах туристичної індустрії з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.</p> <p>ПР 26. Проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах туристичної індустрії.</p>	<p>СК 18. Здатність організувати сервісно-виробничий процес на підприємствах туристичної індустрії з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.</p> <p>СК 19. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції, послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах туристичної індустрії.</p>

## **II. ОРІЄНТОВНИЙ ТЕМАТИЧНИЙ ПЛАН**

На вивчення навчальної дисципліни «Технологія та організація ресторанних послуг» відводиться 6 кредитів ЄКТС 180 годин.

№ з/п	Назва модулів і тем	Кількість годин					
		Всього	Аудиторні години				Самостійна робота
			Всього аудиторних	Лекції	Практичні	Лабораторні	
	<b>4 семестр</b>						
	<b>Модуль I. Технологія та організація обслуговування у закладах ресторанного господарства</b>	<b>90</b>	<b>44</b>	<b>18</b>	<b>10</b>	<b>16</b>	<b>46</b>
1.	<b>Тема 1.1. Особливості організації та функціонування закладів ресторанного господарства в індустрії гостинності</b>	13	4	2	2		9

№ з/п	Назва модулів і тем	Кількість годин					
		Всього	Аудиторні години				Самостійна робота
			Всього аудиторних	Лекції	Практичні	Лабораторні	
2.	<b>Тема 1.2.</b> Основи технологічного процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства	19	10	4	2	4	9
3.	<b>Тема 1.3.</b> Організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування	19	10	4	2	4	9
4.	<b>Тема 1.4.</b> Системи сервісу та культура сервісу в ресторанному господарстві	19	10	4	2	4	9
5.	<b>Тема 1.5.</b> Правила подавання страв і напоїв у закладах ресторанного господарства	20	10	4	2	4	10
	<b><i>Модуль 1. Технологія та організація виробництва у закладах ресторанного господарства</i></b>	<b>90</b>	<b>40</b>	<b>16</b>	<b>10</b>	<b>14</b>	<b>50</b>
6.	<b>Тема 2.1.</b> Оперативне планування виробничого процесу у закладах ресторанного господарства	20	8	4	2	2	12
7.	<b>Тема 2.2.</b> Організація постачання та складського господарства	22	10	4	2	4	12
8.	<b>Тема 2.3.</b> Організація виробництва напівфабрикатів різного ступеня готовності	22	10	4	2	4	12
9.	<b>Тема 2.4.</b> Організація виробництва готової кулінарної продукції	26	12	4	4	4	14
<b>Всього годин:</b>		<b>180</b>	<b>84</b>	<b>34</b>	<b>20</b>	<b>30</b>	<b>96</b>

### **III. ЗМІСТ ДИСЦИПЛІНИ**

#### **Модуль I. Технологія та організація обслуговування у закладах ресторанного господарства**

##### ***Тема 1.1. Особливості організації та функціонування закладів ресторанного господарства в індустрії гостинності***

Класифікація послуг ресторанного господарства. Загальні вимоги до послуг ресторанного господарства. Загальні особливості ринку ресторанних послуг. Сертифікація та правила надання послуг закладів ресторанного господарства. Атестація ресторанних послуг.

Класифікація закладів ресторанного господарства за різними ознаками. Характеристика різних типів і класів закладів ресторанного господарства. Принципи та основні вимоги до розміщення закладів ресторанного господарства.

Характеристика виробничо-торговельної структури закладів ресторанного господарства. Фактори, що впливають на її формування. Моделювання виробничо-торговельної структури закладів ресторанного господарства з метою одержання оптимального процесу трансформації сировини та напівфабрикатів у готову продукцію.

##### ***Тема 1.2. Основи технологічного процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства***

Гостинність як важливий елемент обслуговування. Основні поняття: послуга ресторанного господарства, процес обслуговування, умови обслуговування, якість послуги. Системний підхід до процесу обслуговування у закладах ресторанного господарства та вимоги до його організації. Вимоги до обслуговуючого персоналу закладів ресторанного господарства.

Меню і прейскурант як основні організаційно-технологічні документи процесу обслуговування.

Класифікація та характеристика видів, методів та форм обслуговування. Характеристика форм обслуговування: “а ля карт”, “а парт”, “табльдот”, “шведський стіл”, “столи-буфети”. Форми обслуговування гостей офіціантами за способом розрахунку: із попереднім і наступним розрахунком.

Основні елементи обслуговування в ресторані. Структура та характеристика процесу обслуговування офіціантами.

Методи і техніка обслуговування гостей офіціантами. Індивідуальний і бригадний методи організації праці офіціантів. Характеристика комбінованого методу обслуговування гостей. Характеристика комплексу послуг закладів ресторанного господарства.

### ***Тема 1.3. Організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування***

Основні правила якісного обслуговування гостей у закладах ресторанного господарства. Очікування гостей. Резервування столів. Зустріч і розміщення гостей у торговельному залі. Приймання та оформлення замовлення. Уточнення замовлення щодо вибору страв. Рекомендації та уточнення при виборі гостями страв, напоїв і винно-горілчаних виробів.

Поведінка персоналу після зробленого замовлення. Техніка досервування столів відповідно до замовлення. Техніка роботи з тацею. Якість обслуговування. Передавання замовлення на виробництво. Отримання буфетної продукції. Виконання замовлення. Подавання гостям замовлених закусок, страв, десертів, напоїв. Прибирання використаного посуду. Правила збору використаного посуду (в дві тарілки, в три тарілки). Розрахунок із гостями.

Моделювання процесу продаж кулінарної продукції. Моделювання процесів подачі: напоїв, закусок, страв при різних стилях обслуговування. Культура сервісу в закладах ресторанного господарства.

### ***Тема 1.4. Системи сервісу та культура сервісу в ресторанному господарстві***

Сервісні послуги та їх класифікація. Форми і методи надання сервісних послуг. Основні елементи ресторанного сервісу.

Система сервісу та обслуговування (французька, англійська, європейська, слов'янська, plate service; silver service; family service), їх особливості та відмінності.

Прогресивні сервісні технології. Шоу – подача: траншування, філерування, фламбірування, альтернативна пропозиція, переконуюча продаж. Стандарти сервісу: зовнішній вигляд, підготовка робочих зон до обслуговування, зустріч гостей, подача – меню, аперитиву та напоїв, закусок та страв, рахунку. Прощання з гостями.

Функції сомельє. Тест де-вин. Декантація вина. Еногастрономія. Способи рекомендації напоїв. Техніка обслуговування напоями.

Технологія видів подачі: plate service; silver service; family service.

Технології та способи сервірування столів, порядок подачі страв та закусок. Дизайнерське направлення в оформленні столів. Використання ресторанних аксесуарів. Різні типи сервіровок з елементами дизайну. Техніка підготовки приладів, посуду, білизни та аксесуарів до сервірування та обслуговування. Мінімальна сервіровка. Досервірування столу згідно прийнятого замовлення. Технологія подачі страв: французька, англійська, європейська, слов'янська, plate service; silver service; family service.

Сервірування та подача різних видів фондю.

Музика в ресторані як спосіб залучення відвідувачів. Етикет за столом - аксесуари при подачі і споживанні страв етнічної кухні.

## ***Тема 1.5. Правила подавання страв і напоїв у закладах ресторанного господарства***

Послідовність і загальні правила подавання страв і напоїв у закладах ресторанного господарства з методом обслуговування офіціантами.

Асортимент холодних страв і закусок. Правила подавання холодних страв і закусок: послідовність подавання; температурний режим; посуд і набори, техніка подавання в однопорційному та багатопорційному посуді. Особливості подавання окремих національних холодних страв і закусок.

Правила формування сирної тарілки у закладах ресторанного господарства. Правила складання салатної карти у спеціалізованих закладах ресторанного господарства.

Асортимент теплих і гарячих закусок. Правила подавання теплих і гарячих закусок: послідовність подавання; температурний режим; посуд і набори, техніка подавання в однопорційному та багатопорційному посуді. Особливості подавання окремих національних теплих і гарячих закусок.

Асортимент супів. Правила подавання супів: послідовність подавання; температурний режим; посуд і набори, техніка подавання в однопорційному та багатопорційному посуді. Особливості подавання окремих національних супів.

Асортимент других гарячих страв. Правила подавання других гарячих страв: послідовність подавання; температурний режим; посуд і набори, техніка подавання в однопорційному та багатопорційному посуді. Особливості подавання окремих національних других гарячих страв. Правила порціонування других гарячих страв у присутності гостя і подавання їх до столу.

Асортимент гарячих та холодних солодких страв (десертів). Правила подавання гарячих і холодних солодких страв (десертів): послідовність подавання; температурний режим; посуд і набори, техніка подавання в однопорційному та багатопорційному посуді. Особливості подавання окремих національних гарячих та холодних солодких страв (десертів).

Техніка фламбування страв (напоїв) та їх подавання. Способи подавання й перекладання страв, особливості їх застосування залежно від складу гостей, характеру події та інших факторів.

Правила подавання полоскальниці для рук, гарячих вологих серветок. Правила прибирання використаного посуду, наборів, скла та інших предметів сервірування.

Асортимент гарячих та холодних напоїв власного виробництва. Правила подавання гарячих і холодних напоїв власного виробництва: послідовність подавання; температурний режим; посуд і набори, техніка подавання в однопорційному та багатопорційному посуді. Особливості подавання окремих національних гарячих і холодних напоїв.

Правила складання чайної та кавової карти у спеціалізованих закладах ресторанного господарства



## **Модуль 1. Технологія та організація виробництва у закладах ресторанного господарства**

### ***Тема 2.1. Оперативне планування виробничого процесу у закладах ресторанного господарства***

Поняття та класифікація виробничих процесів. Структура виробничого процесу закладу ресторанного господарства. Поняття та характеристика технологічного процесу. Основні принципи організації виробництва у закладах ресторанного господарства. Особливості їх застосування в сучасних умовах. Основні положення раціональної організації виробництва.

Організаційні основи оперативного планування виробництва у закладах ресторанного господарства. Сутність і стадії оперативного планування виробництва у закладах ресторанного господарства.

Виробнича програма закладу ресторанного господарства. Техніко-економічне обґрунтування виробничої програми. Принципи формування виробничої програми для закладів ресторанного господарства різних типів. Фактори, що враховуються при складанні виробничої програми закладів ресторанного господарства. Види меню, їх характеристика, вимоги та правила складання. Оптимізація меню як складова стратегічного планування діяльності закладів ресторанного господарства. Фактори, що впливають на складання меню.

### ***Тема 2.2. Організація постачання та складського господарства***

Основні принципи та особливості організації постачання закладів ресторанного господарства в сучасних умовах. Джерела, види та форми постачання та способи доставки.

Організація продовольчого та матеріально-технічного забезпечення постачання закладів ресторанного господарства. Форми постачання та вибір постачальників. Критерії вибору постачальників. Організація договірних взаємовідносин із постачальниками. Моделювання умов укладання угод із закупівлі товарних ресурсів. Нормативні документи, що регламентують договірні відносини.

Організація роботи складського господарства. Основні функції та призначення складського господарства. Склад як елемент логістичної системи. Види та характеристика складських приміщень, організація складських процесів з елементами логістики. Правила приймання та відпускання товарів. Шляхи удосконалення організації складського господарства.

Організація тарного господарства. Класифікація тари. Ефективність раціональної організації тарного господарства закладів ресторанного господарства.

Організація транспортно-експедиційних операцій і транспортного господарства. Види транспорту, які використовуються для постачання закладів ресторанного господарства продовольчими товарами та засобами

матеріально-технічного призначення. Оптимізація маршрутів доставки товарів. Шляхи підвищення ефективності використання транспортних засобів у ресторанному господарстві.

### ***Тема 2.3. Організація виробництва напівфабрикатів різного ступеня готовності***

Основи організації виробничих цехів. Основні принципи та вимоги до організації роботи цехів та допоміжних служб закладів ресторанного господарства.

Основні принципи організації виробництва напівфабрикатів з м'яса та субпродуктів. Асортимент напівфабрикатів, технологічні лінії та дільниці, організація робочих місць у м'ясному цеху, їх оснащення обладнанням та інвентарем.

Особливості організації технологічного процесу виробництва напівфабрикатів з птиці. Асортимент напівфабрикатів, технологічні лінії та дільниці, організація робочих місць у цеху, їх оснащення обладнанням та інвентарем.

Організація технологічного процесу виробництва напівфабрикатів з гідробіонтів. Асортимент напівфабрикатів, технологічні лінії та дільниці, організація робочих місць, їх оснащення обладнанням та інвентарем.

Організація технологічного процесу виробництва напівфабрикатів з овочів. Асортимент напівфабрикатів, технологічні лінії та дільниці, організація робочих місць, їх оснащення обладнанням та інвентарем.

Контроль якості та терміни зберігання напівфабрикатів, що виробляються у закладах ресторанного господарства. Шляхи удосконалення організації роботи цеху з виробництва напівфабрикатів різного ступеня готовності.

### ***Тема 2.4. Організація виробництва готової кулінарної продукції***

Організація діяльності закладів ресторанного господарства з виготовлення готової до споживання продукції. Організація виробництва кулінарних виробів у закладах ресторанного господарства з індустріальним виробництвом. Організація виробництва готових до споживання страв і напоїв у закладах ресторанного господарства з повним виробничим циклом та у закладах доготівельних.

Особливості організації технологічного процесу у виробничих цехах з виготовлення готової до споживання продукції: гарячому, холодному, спеціалізованих. Асортимент продукції, що виготовляється у них. Технологічні лінії та дільниці, що виділяються залежно від типу та потужності закладу ресторанного господарства. Організація робочих місць, їх оснащення обладнанням та інвентарем залежно від типу та потужності закладу ресторанного господарства. Принципи розміщення приміщення цехів та моделювання раціональної організації робочих місць у цехах.

Контроль якості та терміни зберігання готової кулінарної продукції. Організація роботи допоміжних приміщень.

#### **IV. Засоби діагностики успішності навчання**

**Вхідний контроль** проходить у письмовій формі і представляє собою набір тестових завдань, за допомогою яких здійснюється перевірка базових знань, необхідних для подальшого вивчення навчальної дисципліни «Технологія та організація ресторанних послуг».

**Контроль під час аудиторних занять**, основними формами якого є дискусія, тестування та обговорення теоретичного матеріалу, що передую виконанню лабораторних робіт, виконання та захист лабораторних робіт.

**Контроль самостійної роботи студентів**, основними видами якого є оцінювання доопрацювання додаткових джерел інформації, презентацій, вирішення ситуаційних завдань.

Вивчення змістового модуля навчальної програми закінчується **модульною контрольною роботою**, яка вміщує навчально-контролюючі тести.

#### **У. Форма підсумкового контролю успішності навчання**

Підсумкова атестація з навчальної дисципліни «Технологія та організація ресторанних послуг» проводиться на завершальному етапі її вивчення у формі **екзамену**.

Поточна успішність – 60 балів, екзамен – 40 балів.

## **VI. Інформаційні джерела для вивчення дисципліни**

### ***Нормативна***

1. ДБН В.2.2-25-2009 «Підприємства харчування (Заклади ресторанного господарства)
2. ДСТУ 4281-2004 Заклади ресторанного господарства. Класифікація. Національний стандарт України. – Київ, Держспоживстандарт України, 2004.
3. Правила роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства. Основні нормативні документи. Норми, нормативи, інструкції. Видавництво «Нотіс», 2020. 16 с.
4. Правила користування готелями і аналогічними засобами розміщення і надання готельних послуг. Відомості Верховної Ради України, 2004. № 19.

### ***Основна***

5. Архіпов В. В. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства : навчальний посібник для студентів вищих навчальних закладів. – 3-є вид., переробл. і доповн. К.: Центр учбової літератури, 2019. 280 с.
6. Давидова О. Ю. Організація в ресторанному господарстві (виробництво) : підручник / О. Ю. Давидова, Н. В. Полстяна ; Харківський державний університет харчування та торгівлі. Харків: Вид-во Іванченка І. С., 2017. 330 с.
7. Ковешніков, В. С. Організація готельно-ресторанної справи: навч. посібник / В. С. Ковешніков, М. П. Мальська, Х. Й. Роглев. Київ: Кондор, 2015. 752 с.
8. Ковешніков В.В., Матвієнко А.Т., Разметова О.Г. Організація готельно-ресторанного господарства: навч. посіб. К.: Ліра-К, 2021. 564 с.
9. Лук'янов В.О. Організація готельно-ресторанного обслуговування: навч. посібник / В. О. Лук'янов, Г. Б. Мунін. 2-ге вид., переробл. і доповн. К.: Кондор, 2012. 346 с.
10. Мальська М. Ресторанна справа. Технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика): підручн. для студентів вищих навчальних закладів . К.: Центр учбової літератури, 2021. 304 с.
11. Малюк, Л. П. Організація ресторанного господарства: підручник / Л. П. Малюк, Н. В. Полстяна, О. Ю. Давидова; Харківський державний університет харчування та торгівлі. Харків: Лідер, 2016. 487 с.
12. Мостова Л. М., Новікова О. В. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства: Навч. посіб. К.: Ліра-К, 2010. 388 с.
13. Мазаракі А. А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: підручник / А. А. Мазаракі [та ін.], за заг. ред. Н. О. П'ятницької. 2 -ге вид., пероб. та допов. К.: Центр навч. л-ри, 2011. 584 с.

14. Назаренко І.А. Організація ресторанного господарства (Блок 1) [Текст]: навч. посібник / І.А. Назаренко, Р.П. Никифоров, Н.В. Лохман. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2017. 165 с.
15. Організація готельно-ресторанної справи: навч. посібник / за заг. ред. д.е.н., проф. В. Я. Брича. Київ: Ліра-К, 2020. 484 с.
16. Основи готельно-ресторанної справи: навч. посібник / Н. І. Данько та ін. ; за заг. ред. А. Ю. Парфіненка ; Харківський національний університет ім. В. Н. Каразіна. Харків: ХНУ ім. В. Н. Каразіна, 2017. 287 с.

### Додаткова

17. Готельно-ресторанна справа: навч.-метод. видання. Книга 1. / Б. М. Андрушків, Л. Я. Малюта, Г. Й. Островська та ін. Тернопіль: ФОП Паляниця В. А., 2018. 268 с.
18. Готельний бізнес: теорія і практика / М.П. Мальська, І.Г. Пандяк . К.: Центр учбової літератури, 2009. 472 с.
19. Круль Г.Я. Основи готельної справи: навч. посіб. К.: Центр учбової літератури, 2011. 368 с.
20. Мальська М. П. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика): підруч. / М. П. Мальська, О. М. Гаталяк, Н. М. Ганич. К.: Центр учбової літератури, 2013. 304 с.
21. Опря, Б. О. Історія розвитку світового готельно-ресторанного бізнесу : навч.-метод. посібник / Б. О. Опря ; Кам'янець-Подільський національний університет ім. Івана Огієнка. Кам'янець-Подільський : Друкарня "Рута", 2018. 133 с.
22. Організація виробництва у закладах ресторанного господарства: навч. посіб. / О.С. Павлюченко, А.В. Гавриш, Л.О. Шаран . Київ : НУХТ, 2017. 227 с.
23. Особливості ресторанного сервісу. Обслуговування іноземних туристів: навч. посібник / Л. О. Радченко, О. В. Новікова, Л. Д. Льовшина, П. П. Пивоваров. Харків : Світ книг, 2012. 288 с.
24. П'ятницька Г.Т., П'ятницька Н.О. Інноваційні ресторани технології: основи теорії: Навч. посіб. К.: Кондор-Видавництво, 2013. 250 с Сало Я. Технологія ресторанної справи: Підручник. Львів, Афіша, 2013. 336 с
25. Поплавський М. М. Готельно-ресторанний сервіс : навчальний посібник для студентів вищих навчальних закладів / М. М. Поплавський. К. : Макрос, 2011. 240 с.
26. Русавська, В. А. Гостинність в українській традиційній культурі: навч. посібник / В. А. Русавська ; Київський національний університет культури і мистецтв. Київ : Ліра-К, 2014. 280 с.
27. Сало, Я. М. Технологія ресторанної справи : навч.-практ. посібник / Я. М. Сало. Львів : Афіша, 2013. 559 с.
28. Сокол, Т. Г. Організація обслуговування в готелях і туристичних комплексах: підручник / Т. Г. Сокол. Київ : Альтерпрес, 2009. 447 с.

### **Інтернет ресурси**

- ✓ Журнал «Ресторатор» – Режим доступа: <https://www.restorator.ua/news>
- ✓ Журнал «Рестораторшеф» – Режим доступа: <https://restorator.chef.ru/>
- ✓ Тренінгів портал «Ресторатор Україна» – Режим доступа: <https://www.trn.ua/companies/2599/>