

**ДЕРЖАВНИЙ ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД
«УЖГОРОДСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ»
ФАКУЛЬТЕТ ТУРИЗМУ ТА МІЖНАРОДНИХ КОМУНІКАЦІЙ
КАФЕДРА ТУРИСТИЧНОЇ ІНФРАСТРУКТУРИ ТА ГОТЕЛЬНО-
РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА**

Евеліна СІРА

«РЕСТОРАННИЙ КРЕАТИВ»

**Методичне видання
для здобувачів 2-го (магістерського) рівня вищої освіти першого року
навчання за освітньою програмою « Готельно-ресторанна справа»**

Галузь знань 24 «Сфера обслуговування»

Ужгород – 2022

Методичне видання з вивчення навчальної дисципліни **«Ресторанний креатив»** для здобувачів 2-го (магістерського) рівня вищої освіти першого року навчання галузі знань **24 Сфера обслуговування спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа** освітньої програми **Готельно-ресторанна справа**.

Укладач: к.е.н, доцент кафедри туристичної інфраструктури та готельно-ресторанного господарства факультету туризму та міжнародних комунікацій ДВНЗ «УжНУ» Евеліна СІРА

Рецензенти:

- к.держ.упр., доцент кафедри туризму факультету туризму та міжнародних комунікацій ДВНЗ «УжНУ» Руслана Кривенкова
- к.е.н, доцент кафедри фінансів і банківської справи, економічного факультету ДВНЗ «УжНУ» Валерія Огородник

Рекомендовано кафедрою туристичної інфраструктури та готельно-ресторанного господарства від 27 вересня 2022 р., протокол №2.

Рекомендовано Науково-методичною комісією факультету туризму та міжнародних комунікацій від 22 листопада 2022 р., протокол №3.

© Евеліна СІРА, 2022р.

© ДВНЗ «Ужгородський національний університет», 2022р.

ЗМІСТ

1. Опис навчальної дисципліни.....	5
2. Мета та завдання навчальної дисципліни	6
3. Засоби діагностики та критерії оцінювання результатів навчання.....	8
4. Зміст навчальної дисципліни.....	13
5. Структура навчальної дисципліни.....	15
6. Теми практичних занять.....	17
7. Завдання для самостійної роботи.....	18
8. Завдання для контролю навчальних досягнень студентів.....	19
9. Рекомендовані джерела інформації.....	21

1. ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Найменування показників	Розподіл годин за навчальним планом	
	Денна форма Навчання	Заочна форма навчання
Кількість кредитів ЄКТС – 3	Рік підготовки:	
Загальна кількість годин – 90	1	1
Кількість модулів – 1	Семестр:	
Тижневих годин для денної форми навчання: аудиторних : 2 самостійної роботи студента: 2	2	1
	Лекції:	
	20	10
	Практичні (семінарські):	
	16	
Вид підсумкового контролю: залік	Індивідуальні:	
Форма підсумкового контролю: усне опитування	Самостійна робота:	
	54	80

2. МЕТА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Метою вивчення навчальної дисципліни «Ресторанний креатив» є забезпечити загальну теоретичну та практичну підготовку магістрантів спеціальності «Готельно-ресторанна справа», яка слугуватиме основою для врахування та використання закономірностей їхньої професійної діяльності та підвищення ефективності практичної роботи. Метою курсу є розкриття соціально - психологічних закономірностей ресторанного креативу та менеджменту, формування знань, умінь та практичних навичок в галузі творчого управління та формування здатностей до самостійного творчого вирішення проблем, вміння управляти індивідуальною й колективною творчістю.

Відповідно до освітньої програми, вивчення дисципліни сприяє формуванню у здобувачів вищої освіти таких компетентностей:

Основні завдання:

- ЗК3 - креативність, здатність до індивідуальної науково-дослідної діяльності;
- ЗК7 - вміння використовувати психологічні закономірності управління та динаміки конфліктів для аналізу конкурентних управлінських ситуацій та різні методи конструктивного розв'язання конфліктів в управлінні організаціями;
- ЗК8 - здатність до пошуку, опрацювання та узагальнення професійної і науково-технічної інформації;
- ФК3 - здатність використовувати методи наукових досліджень у сфері гостинності;
- ФК4 - розуміння завдань національної політики та механізмів регулювання індустрії гостинності;
- ФК5 - здатність використовувати теорію і методи інноваційно-інформаційного розвитку на різних рівнях управління;

- ФК13 - здатність оцінювати вплив факторів внутрішнього та зовнішнього середовища на функціонування підприємства для обґрунтування бізнес-проектів;
- ФК14 - здатність розробляти та забезпечувати прийняття ефективних проектних рішень;
- ФК16 - здатність формулювати завдання, пов'язані з впровадженням систем управління якістю та її складових.

3. ЗАСОБИ ДІАГНОСТИКИ ТА КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ

Засоби оцінювання та методи демонстрування результатів навчання

Засобами оцінювання та методами демонстрування результатів навчання з навчальної дисципліни є:

- *поточний контроль* – здійснюється для всіх видів аудиторних занять під час їх проведення. Метою поточного контролю є визначення рівня досягнень дисциплінарних результатів навчання студента за певним розділом (темою) робочої програми дисципліни, практичними заняттями, самостійною роботою;
- *проміжний (модульний) контроль* має на меті оцінювання знань, умінь та практичних навичок студента, набутих під час засвоєння теоретичного і практичного матеріалу після вивчення логічно завершеної частини навчальної дисципліни;
- *підсумковий контроль* передбачає комплексне оцінювання рівня сформованості результатів навчання з дисципліни.

Форми контролю та критерії оцінювання результатів навчання

Форми поточного контролю: відповіді на практичних заняттях та виконання індивідуальної роботи.

Форма модульного контролю: написання письмової роботи з двома розгорнутими питаннями.

Форма підсумкового семестрового контролю: залежно від семестру та відповідно до робочої програми навчальної дисципліни це може бути залік чи іспит, в обох випадках проводиться в усній формі.

Розподіл балів, які отримують здобувачі вищої освіти

T1	T2	T3	T4	T5	T6	Модульна контрольна робота	Сума
8	8	8	8	8	10	50	100

Оцінювання окремих видів навчальної роботи з дисципліни

Вид діяльності здобувача вищої освіти	Модуль 1	
	Кількість	Максимальна кількість балів (сумарна)
Доповідь з презентацією	2	20
Захист індивідуального проекту	1	10
Захист групових проектів	2	20
Модульна контрольна робота	1	50
Разом		100

Критерії оцінювання модульної контрольної роботи

Оцінювання модульних завдань. Після виконання програми змістового модуля у визначений деканатом термін здійснюється поточний модульний контроль у вигляді письмової роботи, який оцінюється у межах від 0 до 50 балів.

Якщо з об'єктивних причин студент не пройшов модульний контроль у визначений термін, то він має право з дозволу декана скласти його в індивідуальному порядку.

Критерії оцінювання підсумкового семестрового контролю

Оцінювання навчальних досягнень студента здійснюється відповідно до «Положення про оцінювання навчальних досягнень студентів УжНУ за кредитно-модульною системою» (Затверджено наказом ректора ДВНЗ

«УжНУ» № 503/01-17 від 03.03.2015 року), а також «Положенням про порядок та методику проведення семестрових (курскових) екзаменів і заліків в УжНУ» (Затверджено наказом ректора ДВНЗ «УжНУ» № 698/01-17 від 08.05.2015 року).

Залік – це форма підсумкового (семестрового) контролю, що полягає в оцінці засвоєння студентом навчального матеріалу на підставі результатів практичних занять та самостійної роботи.

Відповідно до «Положення про оцінювання навчальних досягнень студентів за кредитно-модульною системою», якщо підсумкова модульна оцінка становить не менше 60 балів, то за згодою студента вона може бути зарахована як підсумкова семестрова оцінка з навчальної дисципліни. Вона може бути виставлена у відомість обліку успішності та залікову книжку (індивідуальний навчальний план) до початку екзаменаційної сесії, відразу після оголошення результатів останнього модульного контролю. При цьому присутність студента є обов'язковою, а датою складання вважається дата запису оцінки. За наявності бажання підвищити рейтинг студент складає залік. Для підвищення позитивної оцінки надається одна спроба. Незалежно від того, чи студент складає залік у зв'язку з тим, що в нього підсумкова модульна оцінка незадовільна (35-59 балів), чи з метою підвищення позитивної оцінки, викладач виставляє студенту оцінку, керуючись виключно рівнем його знань, виявлених на залікові, тобто, виходячи із 100 балів, але при цьому виставлена підсумкова (семестрова) оцінка не може бути нижчою за підсумкову модульну оцінку.

Якщо студент не з'явився на залік у визначений час, то у відомості викладач записує його підсумкову модульну оцінку (при умові, що вона ≥ 60 балів) або "не з'явився", якщо ця оцінка становить менше 60 балів. До залікової книжки оцінка вноситься у присутності студента. У разі неявки з поважних причин (хвороба, службове відрадження, сімейні обставини тощо), підтверджених документально, деканат факультету встановлює індивідуальні терміни складання.

Студент, який за результатами модульних контролів отримав оцінку «F» (0-34 бали), повинен до проведення підсумкового контролю покращити цю оцінку принаймні до показника FX (35-59 балів) під час чергування викладача на кафедрі. Без такого покращення він (вона) до підсумкового контролю не допускається.

**Критерії оцінювання, відповідно до
«Положенням про порядок та методику проведення семестрових
(курсівих) екзаменів і заліків в УжНУ»**

Оцінка за національною шкалою	Оцінка ECTS	Заслуговує студент, котрий:
зараховано	90-100 A	<ul style="list-style-type: none"> - всебічно, систематично і глибоко володіє навчально-програмовим матеріалом; - вміє самостійно виконувати завдання, передбачені програмою, використовує набуті знання і вміння у нестандартних ситуаціях; - засвоїв основну і ознайомлений з додатковою літературою, яка рекомендована програмою; - засвоїв взаємозв'язок основних понять дисципліни та усвідомлює їх значення для професії, яку він набуває; - вільно висловлює власні думки, самостійно оцінює різноманітні життєві явища і факти, виявляючи особистісну позицію; - самостійно визначає окремі цілі власної навчальної діяльності, виявив творчі здібності і використовує їх при вивченні навчально-програмового матеріалу, проявив нахил до наукової роботи.
зараховано	82-89 B	<ul style="list-style-type: none"> - повністю опанував і вільно (самостійно) володіє навчально-програмовим матеріалом, в тому числі застосовує його на практиці, має системні знання в достатньому обсязі відповідно до навчально-програмового матеріалу, аргументовано використовує їх у різних ситуаціях; - має здатність до самостійного пошуку інформації, а також до аналізу, постановки і розв'язування проблем професійного спрямування; - під час відповіді допустив деякі неточності, які самостійно виправляє, добирає переконливі

		аргументи на підтвердження вивченого матеріалу;
зараховано	74-81 C	<ul style="list-style-type: none"> - в загальному роботу виконав, але відповідає на екзамені з певною кількістю помилок; - вмiє порiвнювати, узагальнювати, систематизувати iнформацiю пiд керiвництвом викладача, в цiлому самостiйно застосовувати на практицi, контролювати власну дiяльнiсть; - опанував навчально-програмовий матерiал, успiшно виконав завдання, передбаченi програмою, засвоїв основну лiтературу, яка рекомендована програмою;
зараховано	64-73 D	<ul style="list-style-type: none"> - знає основний навчально-програмовий матерiал в обсязi, необхідному для подальшого навчання i використання його у майбутнiй професiї; - виконує завдання непогано, але зi значною кiлькiстю помилок; - ознайомлений з основною лiтературою, яка рекомендована програмою; - допускає на заняттях чи екзаменi помилки при виконаннi завдань, але пiд керiвництвом викладача знаходить шляхи їх усунення.
зараховано	60-63 E	- володiє основним навчально-програмовим матерiалом в обсязi, необхідному для подальшого навчання i використання його у майбутнiй професiї, а виконання завдань задовольняє мiнiмальнi критерiї. Знання мають репродуктивний характер.
не зараховано	35-59 FX	виявив суттєвi прогалини в знаннях основного програмового матерiалу, допустив принциповi помилки у виконаннi передбачених програмою завдань.
не зараховано	1-34 F	<ul style="list-style-type: none"> - володiє навчальним матерiалом тiльки на рiвнi елементарного розпiзнавання i вiдтворення окремих фактiв або не володiє зовсiм; - допускає грубi помилки при виконаннi завдань, передбачених програмою; - не може продовжувати навчання i не готовий до професiйної дiяльностi пiсля закінчення унiверситету без повторного вивчення даної дисциплiни.

4. ЗМІСТ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Змістовий модуль №1.

Тема 1. Сутність, структура та основні механізми творчості

Економічні, управлінські, психологічні підходи до творчості. Зміст та основні види творчості. Основні механізми та прийоми творчості. Свідоме та несвідоме в творчості. Фантазія, інтуїція та продуктивне мислення в структурі творчості. Складові креативності: вміння творчо мислити; компетентність; внутрішня мотивація. Види мислення: системне і стратегічне; трансформаційне; конвергентне і дивергентне, асимілятивне, аккомодативне, креативне.

Тема 2. Методи активізації креативного потенціалу особистості.

Форми виявлення, способи розвитку і використання творчого потенціалу особистості. Методи інтенсифікації творчих процесів. Евристичні прийоми активізації творчого мислення. Методи постановки і системного аналізу управлінських проблем (системний оператор, діаграма Ісікави). Метод мозкового штурму. Метод фокальних об'єктів. Метод синектики. Латеральне мислення. Комбіновані методи і системи пошуку. Механізм виводу та інтерпретації результатів. Пошук і генерація нових ідей. Теорія рішень творчих (винахідницьких) задач. Технології „менеджмент ідей” на фірмі.

Тема 3. Основні фактори та функції ефективного креативного управління.

Цілепокладання, прогнозування, планування, організація, мотивування, комунікація, контроль в діяльності керівника. Творче планування на основі Бачення майбутнього. Правила делегування повноважень. Правила ефективного контролю.

Тема 4. Креативні стратегії управління персоналом організації.

Сучасні погляди на управління персоналом. Вибір методів управління персоналом організації. Розробка положень про підрозділи й посадових інструкцій. Методи набору й відбору персоналу (HR-технології). Делегування повноважень і організація діяльності. Планування й організація навчання персоналу.

Тема 5. Конфлікти в організації і їх творче вирішення.

Джерела й види протиріч усередині підприємства. Етапи розвитку, причини виникнення. Структура, типологія конфліктів. Конфлікти в групах: міжособистісний, внутрігруповий і міжгруповий. Екстремальні ситуації. Особистість менеджера як фактор внутрішньої конфліктності в організації. Типологія співробітників - ініціаторів конфліктів.

Тема 6. Соціально-психологічні аспекти креативного бізнес-мислення в організації.

Інноваційний потенціал управління. Типи новаторства. Етапи та життєвий цикл новації. Природа змін інновацій. Соціально-психологічні особливості інноваційного процесу. Психологічне забезпечення організаційних змін. Психологічні бар'єри при сприйнятті змін і методи подолання опору.

Тема 7. Модульна контрольна робота

5. СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин					
	Форма навчання: заочна					
	Усього	У тому числі				
лекції		практичні	лабораторні	індивідуальна робота	самостійна робота	
Тема 1. Сутність, структура та основні механізми творчості.	13	2				14
Тема 2. Методи активізації креативного потенціалу особистості.	16	2				13
Тема 3. Основні фактори та функції ефективного креативного управління.	13	2				13
Тема 4. Креативні стратегії управління персоналом організації.	16	1				14
Тема 5. Конфлікти в організації і їх творче вирішення.	14	1				13
Тема 6. Соціально-психологічні аспекти креативного бізнес-мислення в організації.	16	2				13
Разом	90	10				80

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин					
	Форма навчання: денна					
	Усього	У тому числі				
		лекції	практичні	лабораторні	індивідуальна робота	самостійна робота
Тема 1. Сутність, структура та основні механізми творчості.	13	2	2			9
Тема 2. Методи активізації креативного потенціалу особистості.	16	4	3			9
Тема 3. Основні фактори та функції ефективного креативного управління.	13	2	2			9
Тема 4. Креативні стратегії управління персоналом організації.	16	4	3			9
Тема 5. Конфлікти в організації і їх творче вирішення.	14	2	3			9
Тема 6. Соціально-психологічні аспекти креативного бізнес-мислення в організації.	16	4	3			9
<i>Модульна контрольна робота</i>	2	2				
Разом	90	20	16			54

6. ТЕМИ ПРАКТИЧНИХ ЗАНЯТЬ

№ з/п	Назва теми	Кількість Годин	
		денна	заочна
1.	Тема 1. Сутність, структура та основні механізми творчості.	2	-
2.	Тема 2. Методи активізації креативного потенціалу особистості.	3	-
3.	Тема 3. Основні фактори та функції ефективного креативного управління.	2	-
4.	Тема 4. Креативні стратегії управління персоналом організації.	3	-
5.	Тема 5. Конфлікти в організації і їх творче вирішення.	3	-
6.	Тема 6. Соціально-психологічні аспекти креативного бізнес-мислення в організації.	3	-
7.	Разом	16	-

Тематика для самостійної роботи

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна	заочна
1.	Тема 1. Сутність, структура та основні механізми творчості.	9	14
2.	Тема 2. Методи активізації креативного потенціалу особистості.	9	13
3.	Тема 3. Основні фактори та функції ефективного креативного управління.	9	13
4.	Тема 4. Креативні стратегії управління персоналом організації.	9	14
5.	Тема 5. Конфлікти в організації і їх творче вирішення.	9	13
6.	Тема 6. Соціально-психологічні аспекти креативного бізнес-мислення в організації.	9	13
7.	Разом	54	80

7. ЗАВДАННЯ ДЛЯ САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ

Самостійна робота є основним засобом засвоєння студентом навчального матеріалу в час, вільний від обов'язкових навчальних занять, без участі викладача. Зміст самостійної роботи з навчальної дисципліни «Ресторанний креатив» визначається типовою навчальною програмою дисципліни.

Самостійна робота студента з предмету «Ресторанний креатив» передбачає:

- опрацювання та конспектування додаткової літератури, рекомендованої викладачем під час викладу лекцій;
- самостійний пошук інформації в бібліотеках та в мережі Інтернет для підготовки до практичних занять

Самостійна робота студента з курсу «Ресторанний креатив» оцінюється за 25-ти бальною системою та включає наступні завдання:

- **1 модульний контроль:** написання та захист презентації;
- **2 модульний контроль: доклад та** презентація на тему «Креативне _____ в потенційному закладі ресторанного господарства. (підвид креативної складової на вибір студента)».

8. ЗАВДАННЯ ДЛЯ КОНТРОЛЮ НАВЧАЛЬНИХ ДОСЯГНЕНЬ СТУДЕНТІВ

Контрольні заходи, які проводяться в університеті визначають відповідність рівня набутих студентами знань, умінь та навичок вимогам нормативних документів щодо вищої освіти і забезпечують своєчасне коригування навчального процесу.

Використовуються такі види контролю: поточний, рубіжний (модульний) та підсумковий.

Поточний контроль проводиться викладачами на всіх видах аудиторних занять. Основне завдання поточного контролю – перевірка рівня підготовки студентів за визначеною темою (навчальним елементом). Основна мета поточного контролю – забезпечення зворотного зв'язку між викладачами та студентами, управління навчальною мотивацією студентів. Інформація, одержана при поточному контролі, використовується як викладачем – для коригування методів і засобів навчання, - так і студентами – для планування самостійної роботи..

Поточний контроль може проводитися у формі усного опитування, письмового експрес-контролю, виступів студентів при обговоренні теоретичних питань

Рубіжний модульний контроль – це контроль знань студентів після вивчення логічно завершеної частини навчальної програми дисципліни змістового модуля. Рубіжний модульний контроль є необхідним елементом модульно-рейтингової технології навчального процесу. Частота проведення цього виду контролю визначається кількістю змістових модулів протягом навчального семестру.

Підсумковий модуль - контроль забезпечує оцінку результатів навчання студентів певного освітньо-кваліфікаційного рівня на проміжних або заключному етапах їх навчання. Він включає семестровий (річний) контроль.

Орієнтовні теми для здійснення контролю:

1. Креативне управління з закладах ресторанного господарства.
2. Психологічні аспекти креативного бізнес-мислення серед управлінців та/або персоналу закладу ресторанного господарства.
3. Конфлікти із гостями та відвідувачами - способи креативного вирішення.
4. Конфлікти всередині підприємства - способи креативного вирішення.
5. Креативні подачі страв.
6. Креативне меню - як і для чого створювати.
7. Методи активізації креативності серед персоналу та/або менеджменту в закладах ресторанного господарства.
8. Креативність та дизайн в інтер'єрі закладів ресторанного господарства.
9. Креативність та підвищення кваліфікації- способи та потенційні досягнення в діяльності закладів харчування.
10. Креативний фаст-фуд.
11. Психологічні бар'єри при сприйнятті змін і методи подолання опору.
12. Джерела й види протиріч усередині підприємства.
13. Особистість менеджера як фактор внутрішньої конфліктності в організації.
14. Типологія співробітників - ініціаторів конфліктів.
15. Психологічні бар'єри при сприйнятті змін і методи подолання опору.

9. РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

Основна література

1. Архіпов В.В. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства. / Архіпов В.В., Русавська В.А. – Київ: Центр учбової літератури, 2009. – 340 с.
2. Архипов, В. В. Организация работы сомелье (все о вине в ресторане): учебное пособие / В. В. Архипов ; МОН України. - 2-е изд. - Киев : Центр учебной литературы, 2016. – 304 с.
3. Архіпов, В. В. Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані: навчальний посібник / В. В. Архіпов; МОН України. - 3-є вид. – Київ : Центр учбової літератури, 2007. – 382 с.
4. Андренко І. Б. Менеджмент готельно-ресторанного господарства: підручник / І. Б. Андренко, О. М. Кравець, І. М. Писаревський; Харк. нац. ун-т міськ. господарства ім. О. М. Бекетова. – Х.: ХНУМГ, 2014. – 431 с.
5. Бабарицька В. К. Менеджмент туризму. Туроперейтинг. Понятійно-термінологічні основи, сервісне забезпечення тур продукту: навч. посіб. / В. К. Бабарицька, О. Ю. Малиновська. – Вид. 2-ге, перероб. та допов. – Київ: Альтерпрес, 2008. – 230 с.
6. Бабюк А.В. Безпека харчування: сучасні проблеми / Бабюк А.В. – Чернівці: Книги ХХІ ст., 2005. – 455 с.
7. Василенко, О. П. Менеджмент організацій: навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. / О. П. Василенко, Г. О. Коваленко, О. О. Поліщук. - Умань: Вид. "Сочінський", 2010. - 490 с.
8. Василенко В.О. Ситуаційний менеджмент: навч. посіб. / В.О. Василенко, В.І. Шостка. - К.: ЦУЛ, 2013. - 241с.

9. Виноградський М.Д. Організація праці менеджера: навч. посіб. / М.Д. Виноградський, А.М. Виноградська, О.М. Шкапова. - К.: Кондор, 2012. – 234 с.
10. Гудзинський, О. Д. Менеджмент підприємницької діяльності: навч. посіб. / О. Д.
11. Ковешников В.С. Організація готельно-ресторанного господарства : Навч. посіб. / В.С. Ковешніков, А.Т. Матвієнко, О.Г. Разметова. – Київ : Видавництво ЛіраК, 2018. – 564 с.
12. Карпенко В.Д., - Організація виробництва і обслуговування на підприємствах громадського харчування. Навчальний посібник. – Київ: НМЦ «Укоопосвіта», 2003. – 248 с.
13. Мостова Л.М., Новикова О.В. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства – Київ: Ліра, 2010. – 388 с.
14. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства : підручник.: [для вищ. навч. закл.] / [Мазаракі А., П'ятницька Н., Литвиненко Т., Расулова А., Григоренко О., Світлична М., Лукашова Л., Антонюк І., Медведєва А., Благополучна Н., Гайовий І.] ; за ред. П'ятницької Н. О. – 2-ге вид. перероб. та допов. – Київ : Центр учбової літератури, 2011. – 584 с.
15. Сало Я.М. Організація обслуговування населення на підприємствах ресторанного сервісу. Ресторанна справа. Довідник офіціанта / Я.М. Сало – Львів: Афіша – 2007. – 327 с.
16. Світлична М.Л. Організація виробництва і обслуговування на підприємствах громадського харчування. Навчальний посібник. – Житомир:М.А.К.. – 2001. – 192 с.
17. Черевко О.І., Малюк Л.П., Дейниченко Г.В. Збірник нормативних документів державного регулювання у сфері ресторанного бізнесу. – Харків: ПКФ “Фавор ЛТД”, 2003. – 440 с.

Допоміжна література

1. Аветисова А.О. Напрямки розвитку основних секторів ресторанного господарства // Торгівля і ринок України: Темат. зб. наук. пр. Вип.19, т. 3 / голов. ред. О.О. Шубін. – Донецьк: ДонДУЕТ, 2005. – С. 147-151.
2. Аветисова А., Сорока С. До питання класифікації підприємств харчування в туристичній галузі // Торгівля і ринок України. Темат. зб. наук. праць. Вип.13. Т. II. / голов. ред. О.О. Шубін. – Донецьк: ДонДУЕТ, 2002. - С. 329-335.
3. Аветисова А.О. Ресторанне господарство – новий етап розвитку // Торгівля і ринок України. Темат. зб. наук. пр. Вип. 16. т. II. / голов. ред. О.О. Шубін. – Донецьк: ДонДУЕТ, 2004. - С. 315-320.
4. Антонова В.А. Концепція економічного розвитку підприємств ресторанного господарства у сфері послуг в умовах формування ринку // Торгівля і ринок України: Темат. зб. наук. пр. Вип. 19, т. 3 / Голов. ред. О.О. Шубін. – Донецьк: ДонДУЕТ, 2005. – С. 152-156.
5. Антонова В.А. Проблеми формування конкурентоспроможності підприємств харчування в сучасних економічних умовах // Торгівля і ринок України. Темат. зб. наук. праць / Відп. ред. І.В. Сорока. – Донецьк: ТОВ „КІТІС”, 1998. - С. 116-119.
6. Антонова В.А. Підприємства харчування у сфері послуг в умовах економічного розвитку // Торгівля і ринок України. Темат. зб. наук. пр. Вип. 16. т. II. / Голов. ред. О.О. Шубін. – Донецьк: ДонДУЕТ, 2004. - С. 320-326.
7. Акопій В.В. Організація і технологія надання послуг / Акопій В.В. – Київ: Академія, 2006. – 312 с.
8. Бондар К. Коваленко Р. Бары и рестораны. Организация обслуживания / Бондар К., Коваленко Р. – Київ: Сварог, 2017. – 320 с.
9. Борисов Б.Л. Технология рекламы и PR / Борисов Б.Л.. – Москва: Фаир Пресс, 2001. – 624 с.

10. Браймер Р.А. Основы управления в индустрии гостеприимства: Пер. с англ. – М.: Аспект Пресс, 1995. – 382 с. 15.
11. Гурова К.Д. Цілеспрямованість маркетингових досліджень у сфері громадського харчування // Маркетинг: теорія і практика. – Київ: КНЕУ, 1999. – С. 62-63.
12. Варналій З. С. Основы підприємництва: Навч. посіб. — 2-ге вид., випр. і доп. — К.: Знання-Прес, 2003. — 285 с.
13. Власова Н. О. Оцінка ефективності господарсько- фінансової діяльності підприємств громадського харчування: Навчальний посібник. / Харк. держ. академія технол. та орг. харчування. – Харків, 1998. – 127 с.
14. Зубар Н.М. Фізіологія харчування: Практикум: навч. Посібник / Н.М.Зубар, Ю.В. Руль, А.В. Булгакова. – К.: Центр учбової літератури, 2011. – 258 с.
15. Іванова, Л. О. Моніторинг світового ринку готельних і ресторанних послуг: навчальний посібник / Л. О. Іванова, О. М. Музика ; МОН України, Укоопспілка. – Львів : Магнолія, 2016. – 226 с.
16. Іванова О., Капліна Т. Санітарія та гігієна закладів ресторанного господарства / Іванова О., Капліна Т. – Київ:2010. Видавництво – Університетська книга – Київ: 2010 – 200 с.
17. Коваль З.О., Тивончук О.І., Підприємництво і менеджмент: Навч. посібник. – Львів: Видво НУ «ЛП», 2009. – 172с.
18. Кондрашев С.И. и др. Сертификация и подтверждение соответствия в Украине/ Кондрашев С. И. и др.–Харьков: НПУ «ХПИ», 2006.– 368 с.
19. Кучеренко В.Р., Добрава Н.В., Квач Я.П., Осіпова М.М. Основы бізнесу. Практичний курс (зб. вправ, задач, тестів): Навч. посіб. / За ред.. В.Р. Кучеренка. – К: Центр учб. літ-ри, 2010. – 176 с.
20. Литвиненко Т.Є. Особливості організації дипломатичних прийомів / Т. Є. Литвиненко. – К: КНТЕУ, 2005. – 96 с.
21. Малюк Л.П. Організація роботи бармена. / Малюк Л.П., Усіна А.І., Полстяная Н.В., Кононенко Т.П.. – Харків: ХДАТОХ, 2002. – 214 с.

22. Маркетинг туристских направлений в режиме он-лайн. Стратегии информационной эры // Деловой совет Всемирной туристской организации, 2000. – 197 с
23. Сушко О.В. Целесообразность использования рекламных стратегий предприятиями ресторанного хозяйства // Маркетингові дослідження в Україні: Матеріали ІІІ міжнар. наук.-практ. конф. – К.: КНТЕУ, 2004. - С. 197-198.
24. Сушко О.В. Стратегия предприятий сферы ресторанного хозяйства // Товарознавство та ринок споживчих товарів у 3-му тисячолітті: Матеріали міжнар. наук.-практ. конф. – Донецьк: ДонДУЕТ, 2004. – С. 124.

Інформаційні ресурси в мережі Інтернет

1. Журнал «РестораторЪ» [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.restorator.com.ua/>
2. Журнал «Ресторатор Chef» [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://restorator.chef.ru/>
3. Законодавча База України [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://zakon2.rada.gov.ua>
4. Зміна №1 ДСТУ 3862-99 “Громадське харчування. Терміни та визначення” Затверджено та надано чинності наказом Державного комітету України з питань технічного регулювання та споживчої політики від 29 жовтня 2003 р. № 185. <http://document.org.ua/restoranne-gospodarstvo.-termini-taviznachennja.-nor2733.html>
5. Все про барну індустрію України [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://barout.media/>
6. Початок епохи закладів ресторанного господарства [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://lvivposter.com/news/146-Zaklad-restorannogogospodarstva/>

7. Правила для роботи закладів ресторанного господарства [Електронний ресурс]. – Режим доступу :
<http://pomichnyk.org/publikatsiji/pravyla-roboty-zakladiv-restorannohohospodarstva.html>
8. Туристична бібліотека «Все про туризм» [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.tourlib.net>
9. Українські підручники он-лайн. [Електронний ресурс]. – Режим доступу:
<http://pidruchniki.ws/>