

УЖГОРОДСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ



Кафедра туристичної інфраструктури та сервісу

**МЕТОДИЧНІ МАТЕРІАЛИ
ДЛЯ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ
САМОСТІЙНОЇ ТА ІНДИВІДУАЛЬНОЇ
РОБОТИ СТУДЕНТІВ**

з дисципліни:

“Організація ресторанного господарства”

напрямок підготовки 6.140103 “Туризм”

факультет ТУРИЗМУ ТА МІЖНАРОДНИХ КОМУНІКАЦІЙ

УЖГОРОД – 2016

Методичні матеріали для забезпечення самостійної та індивідуальної роботи студентів з дисципліни “Організація ресторанного господарства”. – Ужгород: УжНУ, 2016. – 35с.

Укладач: Е.О.Сіра, к.е.н., доцент

Розглянуто та схвалено на засіданні кафедри туристичної інфраструктури та сервісу

Протокол № _____ від “_____” _____ 2016 року

Рецензенти:

к.е.н., доцент кафедри туристичної інфраструктури та сервісу Кіш Г.В.

к.е.н., доцент кафедри фінансів і банківської справи Огородник В.О.

Розглянуто та рекомендовано методичною комісією факультету туризму та міжнародних комунікацій від _____ 2016 року, протокол № _____

Методичні матеріали містять пояснювальну записку, методичні вказівки до виконання самостійної роботи, перелік тем для самостійного вивчення та завдання до них, а також список рекомендованої літератури.

ЗМІСТ		
	ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА.....	4
I	МЕТОДИЧНІ ВКАЗІВКИ ДО ВИКОНАННЯ СРС.....	5
1.1.	Самостійна робота, що забезпечує підготовку до поточних аудиторних занять.....	7
1.2.	Пошуково-аналітична робота.....	10
II	ТЕМИ САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ СТУДЕНТІВ ТА ЗАВДАННЯ ДО НИХ.....	11
III	МАТЕРІАЛИ ДЛЯ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ І ОРГАНІЗАЦІЇ ІНДИВІДУАЛЬНОЇ РОБОТИ СТУДЕНТІВ	21
IV	КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ САМОСТІЙНОЇ ТА ІНДИВІДУАЛЬНОЇ РОБОТИ СТУДЕНТІВ	22
V	ПІДГОТОВКА ДО КОНТРОЛЬНИХ ЗАХОДІВ ТА ПІДСУМКОВОГО КОНТРОЛЮ	28
VI	РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА	32
VII	ІНФОРМАЦІЙНІ РЕСУРСИ.....	35

ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА

Робочою програмою нормативної навчальної дисципліни «Організація ресторанного господарства» для студентів галузі знань 1401 «Сфера обслуговування» освітнього рівня «бакалавр» передбачена самостійна робота студентів та захист індивідуального семестрового завдання, до виконання якого вони приступають після вивчення теоретичної частини курсу. Самостійна робота студентів (далі – СРС) є складовою навчального процесу і основним засобом опанування навчального матеріалу дисципліни «Організація ресторанного господарства», в час, вільний від обов'язкових навчальних занять.

Мета СРС – сприяти засвоєнню в повному обсязі навчальної програми та формуванню самостійності як особистісної ознаки разом з підвищенням власного рівня професійної підготовки, що базується на навичках до систематизації, планування та контролю.

Завдання СРС – вивчення тем, питань, винесених на самостійне опрацювання студентами, засвоєння певних знань, закріплення здобутих на лекціях та інших аудиторних заняттях знань, виявлення недостатньо опрацьованого матеріалу із предмета, забезпечення підготовки студентів до поточних аудиторних занять, контрольного заходу та підсумкового (модульного чи семестрового) контролю.

Зміст СРС визначається навчальною програмою, робочою програмою навчальної дисципліни «Організація ресторанного господарства», цими методичними матеріалами та методичними матеріалами (рекомендаціями, вказівками) до практичних і семінарських занять з названої дисципліни. СРС виконується згідно з методичними вказівками та у відповідності до переліку завдань до них.

I. МЕТОДИЧНІ ВКАЗІВКИ ДО ВИКОНАННЯ СРС

З урахуванням змісту, цілей та завдань, що вирішуються у процесі СРС з дисципліни «Організація ресторанного господарства», вирізняються три її основних види:

I – СРС, що забезпечує підготовку до поточних аудиторних занять і вивчення окремих питань, передбачених для самостійного опрацювання;

II – пошуково-аналітична робота;

III – наукова робота.

Види та форми СРС.	Форма контролю та звітності
<i>I. Підготовка до поточних аудиторних занять</i>	
1.1. Опрацювання прослуханого лекційного матеріалу, обов'язкових та додаткових літературних джерел	1.1. Активна участь у різних видах аудиторних занять
1.2. Вивчення окремих тем або питань, передбачених для самостійного опрацювання	1.2. Перевірка правильності виконаних завдань під час консультацій та аудиторних занять
1.3. Виконання та письмове оформлення завдань, тестів	1.3. Перевірка правильності виконання завдань і тестів під час аудиторних занять та консультацій
1.4. Підготовка до семінарських, практичних занять	1.4. Активна участь у семінарських, практичних заняттях, до прикладу, у формі доповідей та презентацій.
1.5. Підготовка до контрольних заходів (контрольних робіт) та інших форм поточного контролю	1.5. Написання та перевірка контрольної роботи, тестування тощо
1.6. Підготовка до підсумкового (семестрового) контролю	1.6. Перевірка екзаменаційних робіт
1.7. Підготовка до виконання комплексної контрольної роботи (ККР)	1.7. Виконання ККР
1.8.)	1.8. Виконання РКР
<i>II. Пошуково-аналітична робота</i>	
2.1. Пошук та огляд літературних джерел за заданою проблематикою	2.1. Доповідь за підготовленими матеріалами та їх оцінювання на аудиторних заняттях
2.2. Аналіз конкретних кейсів, підготовка до участі у ділових іграх, виконання ситуаційних вправ і т. п.	2.2. Участь у ділових іграх, виконання ситуаційних вправ тощо

Для реалізації СРС у процесі вивчення навчальної дисципліни студенти виконують завдання різних типів і рівнів складності. Студенту пропонуються типи завдань, які передбачають отримання результату.

Перший рівень СРС забезпечує засвоєння предметних знань, основних понять та термінів, видів та способів діяльності, формування навичок, умінь, але не передбачає самостійного застосування набутого.

Другий рівень СРС формує певні навички та вміння самостійно застосовувати засвоєні знання для виконання певних завдань:

- виконання вправ, тестів, розв'язання кейсових ситуацій за лекційними матеріалами теми;
- підготовка контрольних запитань для перевірки рівня засвоєння навчального матеріалу теми;
- підготовка письмових робіт аналітичного характеру за тематичними матеріалами (рефератів, роз'яснень, консультацій) тощо.

Третій рівень передбачає самостійний інформаційний пошук, прийняття самостійних рішень та творчий рівень застосування набутих знань, навичок, умінь:

- підготовка тез доповідей, пропозицій. Перевага надається завданням, які забезпечують творчий рівень засвоєння знань, серед яких: завдання на вміння розв'язувати задачі; аналізувати ситуації, експерименти. Факт виконання таких завдань свідчить про прагнення студентів до самореалізації та професійної рефлексії в процесі навчання.

У процесі самостійної підготовки до практичних занять студенти повинні опрацювати прослуханий лекційний матеріал, всебічно розглянути зміст питань, що виносяться на заняття, опрацювати навчальну літературу, опрацювати питання, які винесені на самостійне вивчення. Перевірку засвоєння знань студенти здійснюють за допомогою контрольних питань для опрацювання лекційного матеріалу і підготовки до практичних занять, які охоплюють основні положення, що підлягають засвоєнню студентами

відповідно до кожної теми дисципліни «Організація ресторанного господарства».

Кожна тема, яка виноситься на самостійне вивчення, передбачає кілька практичних та інколи тестових завдань.

Практичні завдання включають в себе підготовку до семінарських занять, написання доповідей за заданими темами, тестові завдання.

Окрему увагу слід приділити засвоєнню рекомендованої основної та додаткової літератури за кожною темою.

Важливим засобом у засвоєнні знань студентами є вирішення ситуаційних задач, яке повинно носити творчий, аналітичний та самостійний характер з детальним обґрунтуванням рішень.

1.1. Самостійна робота, що забезпечує підготовку до поточних аудиторних занять

Самостійна робота студента забезпечується системою навчально-методичних засобів, передбачених для вивчення конкретної навчальної дисципліни, а саме: підручниками, навчальними та методичними посібниками, конспектами лекцій, практикумами, методичними вказівками тощо.

Зміст СРС із зазначеної дисципліни може складатися з таких видів:

- уважне слухання і конспектування лекцій;
- підготовка до аудиторних занять (лекцій, практичних, семінарських, тощо);
- виконання практичних завдань протягом семестру;
- самостійне опрацювання окремих тем навчальної дисципліни згідно з навчально-тематичним планом, оформлення звіту про самостійну роботу;
- відповіді на запитання і самостійне формулювання запитань до навчальної теми;
- опрацювання відеолекцій, вебінарів та інших ресурсів;
- участь в наукових студентських конференціях, семінарах, круглих

столах;

- написання наукових статей під керівництвом викладача;
- складання термінологічних словників, покажчиків, планів;
- виконання контрольних робіт студентами заочної форми навчання;
- підготовка до усіх видів контролю, в тому числі до курсових, модульних і комплексних, ректорських контрольних робіт;
- інші види діяльності, що ініціюються університетом, факультетом, кафедрою й органами студентського самоврядування.

Практичні заняття можуть проходити в різних формах: співбесіда, доповідь, реферативна доповідь, дискусія, рольові ігри, аналіз кейс- ситуацій із організації ресторанного господарства та ін.

Продуктивними і раціональними формами заняття є співбесіда та дискусія. Вони дають можливість обговорити питання з багатьох сторін і залучити до обговорення максимальну кількість студентів, допомагають розвивати мислення та мову, сприяють засвоєнню матеріалу.

Студент, беручи участь у практичному занятті, семінарі, при обговоренні того чи іншого питання повинен:

- чітко формулювати основні теоретичні положення;
- обґрунтовувати і доводити свої міркування і твердження;
- давати повну і стисло відповідь на поставлене запитання;
- доповнювати доповідача тощо.

У процесі самостійної підготовки до практичних занять студенти повинні всебічно розглянути і усвідомити зміст питань, що виносяться на заняття, опрацювати необхідну літературу (підручники, навчальні посібники, наукову та спеціальну літературу). Перевірку засвоєння своїх знань студенти здійснюють за допомогою питань для самоконтролю.

Кращій підготовці до практичних занять сприятиме використання різних технічних засобів та технологій (комп'ютер, мережа Internet). Найзручніше у навчальному процесі використовують комп'ютер, він допомагає здійснювати пошук і систематизацію необхідної інформації,

мінімізує витрати часу на такі дії, оптимізує самостійну роботу студентів, надає доробкам студентів закінченого і естетичного вигляду.

Загальні вимоги до учасників семінарського заняття:

- обов’язково прочитати текст першоджерела та рекомендовану додаткову літературу;
- підготуватися до виступу з кожного питання плану семінару;
- підготувати відповіді на запитання, наведені під кожним із пунктів плану заняття;
- рекомендовано виступати не з місця, а перед усією аудиторією;
- викладати думки своїми словами, а не завченими фразами, формулюваннями;
- будувати виступ згідно з планом, користуючись конспектом лише в разі цитування першоджерел;
- враховувати, що кожен виступ має складатися з трьох частин: вступу, основної частини і висновку;
- вільно триматися перед аудиторією, грамотно і переконливо говорити;
- кожен студент бере участь в обговоренні всіх питань семінару;
- після відповіді товариша вміти прокоментувати основне положення проблеми, задати йому додаткове запитання.

Тести. Особливим способом контролю знань студентів є тестове опитування. Особливість роботи при підготовці до тестового контролю полягає у тому, що позитивне виконання тестових завдань потребує точних знань, доброї пам’яті, а у певних випадках – розвитку інтуїтивного мислення, оскільки під час тестування заборонено користуватися будь-якими джерелами.

Тестове завдання складається з одного питання і декількох відповідей, серед яких одна чи кілька правильних. Студент повинен вказати на правильні відповіді. У кінці заняття викладач робить висновок щодо рівня підготовки

студентів до заняття, відзначає позитивні і негативні сторони відповідей, аналізує їх та ставить завдання на наступне заняття.

Самостійне вивчення визначених тем дисципліни. СРС включає також самостійне поглиблене вивчення за визначеним переліком тем дисципліни, з яких не проводяться практичні заняття. Студенти в процесі такої роботи користуються підручниками, навчальними посібниками, монографіями, науковими статтями. Відповіді на поставленні питання теми повинні бути розширеними, обґрунтованими з посиланням на науково-теоретичні джерела. Перевірка результатів такої СРС (у вигляді письмової роботи чи реферату) здійснюється під час проведення запланованої індивідуально-консультативної роботи викладача зі студентами за графіком роботи кафедри чи індивідуальним графіком, узгодженим між викладачем та студентом, та під час окремих аудиторних занять. Під час перевірки результатів СРС оцінюється як письмовий результат СРС, так і усна доповідь студента з визначеної теми. Результатом перевірки повинне стати нарахування відповідної кількості балів відповідно до визначених критеріїв оцінювання.

Підготовка до модульного контролю та інших форм поточного контролю здійснюється студентами шляхом написання контрольних робіт, виконання тестових завдань, вивчення матеріалу за переліком питань.

1.2. Пошуково–аналітична робота

Пошуково-аналітична робота є складовою СРС і полягає у проведенні самостійного пошуку джерел науково-теоретичного і практичного характеру з тем дисципліни «Організація ресторанного господарства», що дозволяє глибше і детальніше опанувати всі питання, визначені тематичним планом.

Пошук та огляд літературних джерел за заданою проблематикою.. Для належної підготовки практичного психолога вивчення тієї чи іншої психологічної дисципліни тільки за допомогою конспекту лекцій та

навчальних посібників, підручників є недостатнім. Тому студентам вкрай необхідно опрацювати першоджерела, наукову і спеціальну літературу. Її перелік, як правило, наводиться у навчально-методичному комплексі навчальної дисципліни.

В подальшому студент повинен оформити за встановленим зразком бібліотечне замовлення на літературу (внести шифр знайденого джерела та усі необхідні реквізити).

Робота із комп'ютерними інформаційними системами. Великий обсяг необхідної навчально-методичної та наукової інформації містить у собі мережа Internet, яка може бути використана студентами у підготовці до занять, написанні доповідей, рефератів, курсових робіт та ін.

Активне і раціональне використання засобів технічного забезпечення і новітніх технологій сприятиме ефективній підготовці до навчальних занять, розширенню і поглибленню знань.

II. ТЕМИ САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ СТУДЕНТІВ ТА ЗАВДАННЯ ДО НИХ

Змістовий модуль №1.

Загальні засади функціонування закладів громадського харчування.

Тема 1. Особливості виробничо-торговельної діяльності підприємств громадського харчування.

План.

- 1.Визначення масового харчування та підприємства масового харчування.
- 2.Функції підприємства масового харчування як господарської одиниці.
- 3.Особливості функцій підприємств галузі громадського харчування.
- 4.Коротка історія виникнення ресторанів.

Вивчити основні поняття: харчування, масове харчування, підприємство громадського харчування, організація споживання, реалізація, виробництво, кулінарна продукція, функції підприємств галузі громадського харчування

Рекомендована література:

Осн. закон. норм-прав. акти: 1, 2.

Осн.:1, 2,4, 10, 13.. доп.: 6, 8.

Тема 2. Загальна класифікація підприємств ресторанного господарства.

План.

- 1.Поняття «ресторанне господарство».
- 2.Класифікація закладів ресторанного господарства згідно національного стандарту України ДСТУ4281:2004. (поділ закладів за економічною, торговельною, виробничою ознаками).

Вивчити основні поняття: ресторанне господарство, ДСТУ, торговельний зал, фабрика-кухня, фабрика-заготівельня, загальнодоступний заклад.

Рекомендована література:

Осн. закон. норм-прав. акти: 1, 2. Осн.: 1, 2,4. дод.: 10, 12

Тема 3. Загальна характеристика типів підприємств ресторанного господарства. Соціально-економічне значення ресторанних послуг.

План.

- 1.Визначення основних факторів, які враховуються при визначенні типу ресторанного господарства.
2. Основні типи ресторанного господарства, їх загальна характеристика.
3. Класифікація послуг закладів масового харчування, основні вимоги щодо послуг.

Вивчити основні поняття: ресторан, бар, кафе, їдальня, буфет, закуочна, послуга, сервіс, сервісна діяльність, вимоги щодо послуг, соціальна адресність, ергономічність, естетичність послуг ресторанного господарства.

Контрольні питання для опрацювання лекційного матеріалу і підготовки до практичних (семінарських, лабораторних) занять

1. Що таке масове харчування?
2. Назвіть особливості галузі масового харчування?
3. Які головні функції здійснює галузь громадського харчування?
4. У чому суть ресторанного господарства?
5. Що таке підприємство громадського харчування, які його функції?
6. Що таке ресторан? (бар, кафе, їдальня, тощо)
7. Що таке клас закладу?
8. Що таке послуга? Що таке послуга ресторанного господарства?
9. Що таке сервіс та сервісна діяльність?

Рекомендована література:

Осн. закон. норм-прав. акти: 1, 2, 3. Осн.: 1, 2,4,5,10, 11. доп.2.

Тема 5. Характеристика торгових та виробничих приміщень, їх обладнання.

План.

- 1.Види приміщень для обслуговування споживачів, їх характеристика (зали ресторанного господарства).
- 2.Види підсобних приміщень, їх характеристика.
- 3.Перелік та основне призначення обладнання для обслуговування споживачів. Меблі як основне обладнання торговельних приміщень, основні вимоги.

Завдання для самостійного опрацювання

1. Опрацювати рекомендовану літературу й скласти схему розташування основних та підсобних приміщень в закладах громадського харчування.
2. Пояснити доцільність вимог щодо облаштування основних та підсобних приміщень закладу громадського харчування.

Рекомендована література:

Осн.: 1, 2, 9, 12, 13.

Тема 5. Характеристика столового посуду, приборів, білизни.

Асортимент кришталевого та скляного посуду.

План

1. Загальна характеристика порцелянового та фаянсового посуду.
2. Асортимент необхідних тарілок, блюд, чашок та кавників для якісного обслуговування споживачів у закладах громадського харчування.
3. Різновид додаткового посуду, перелік та характеристика сучасних видів посуду.
4. Перелік класичних елементів кришталевих та скляних наборів посуду.
5. Основне призначення металевого посуду та приборів.
6. Спеціалізовані прибори в закладах громадського харчування типу ресторан

Вивчити основні поняття: порцеляна, фаянс, євротарілка, піріжкова тарілка, закусочна тарілка, пашотниця, фондю, столові прибори, мельхіорові прибори.

Тестові завдання

1) Що таке пашотниця?

- а) тарілка, призначена тільки для закусок з риби;
- б) тарілка – ікорниця;
- в) підставка для яєць;
- г) тарілка, що являє собою підставку для закусок з паштетом

2) Горілчані чарки мають місткість:

- а) 30-50 мл
- б) 40-80 мл
- в) 15-30 мл
- г) 100-200 мл

3) Якщо бульйонна чашка має дві ручки, то в ній подають:

- а) солодкі супи
- б) заправні супи
- в) пюреподібні супи
- г) прозорі супи

4) Який об'єм повинна мати чашка для кави?

- а) 150мл
- б) 100мл
- в) 200мл

г) 50мл

5) Мадерну чарку використовують для подачі:

а) шампанського;

б) вина;

в) віскі;

г) коктейлю;

Рекомендована література:

Осн.: 1, 4, 5, 6, 8, 9, 10. дод.: 2, 3, 8, 9.

Тема 6. Меню, види та функції. Способи оформлення меню.

Порядок розташування страв у меню.

План.

1.Різновиди меню, циклічне, статичне, динамічне.

2.Поняття винної та коктейльної карт.

3.Вимоги до десертного меню.

4.Характерні вимоги до дитячого меню.

5.Порядок розташування страв за групами.

Вивчити основні поняття: меню, функції меню, меню а ля карт, меню ду жур, банкетне меню, винна карта, сомельє, фумельє, коктейльна карта, порція, вихід страви, закуски, десерти, напої.

Контрольні питання

для опрацювання лекційного матеріалу і підготовки до практичних (семінарських, лабораторних) занять

1. За яким критерієм групуються різновиди меню?
2. Чим відрізняються класичні меню від банкетних?
3. Назвіть основний порядок розташування груп страв в класичному меню?

Завдання для самостійного опрацювання

1. Опрацюйте меню сучасних українських закладів громадського харчування в межах міста. Проаналізуйте основні переваги та недоліки в даних меню? Відповідь обґрунтуйте.

Рекомендована література:

Осн.: 1, 4, 5, 10, доп.2, 8, 10.

Змістовий модуль № 2.

Функціонально-планувальна робота організація роботи закладів громадського харчування.

Тема 7. Технологія обслуговування споживачів у закладах масового харчування. Особливості технологічного процесу надання послуг харчування у готелях, мобільних засобах розміщення та на конгресах.

План.

1. Технологія порційної подачі страв, загальні правила.
2. Подача страв «в стіл» та «в обнос», загальні правила.
3. Подача страв з попереднім порціонуванням, основні правила.
4. Додаткові способи обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.

Вивчити основні поняття: французький, слов'янський, німецький, англійський способи обслуговування офіціантами. Порційна подача страв.

Рекомендована література:

Осн.: 1, 4, 5, 8, 9, 10, 12. дод.: 1, 2, 10, 11, 12.

Тема 8. Правила подачі кулінарної продукції. Технологія обслуговування за типом «кейтеринг». Автоматизація технологічних процесів ресторанних послуг.

План.

1. Правила та черговість подачі холодних страв та закусок, основні вимоги при розстановці на столі.
2. Основні температурні режими подавання.
3. Правила та черговість подачі гарячих закусок, температурні режими.
4. Різновиди супів та бульйонів, правила їх подачі.
5. Складові других гарячих страв, правила та температура їх подачі.
6. Загальна класифікація солодких страв, правила подавання та загальні вимоги щодо естетики їх вигляду.
7. Загальні правила подачі чаю, кави, шоколаду та какао.
8. Основний посуд, необхідний для приготування сучасних різновидів гарячих напоїв.
9. Визначення кейтерингу.
10. Види кейтерингу.

Тестові завдання

1) Якою повинна бути черговість подачі холодних страв та закусок у закладах ресторанного господарства?

а) овочеві та грибні, рибні, м'ясні, з птиці і дичини;

- б) з птиці і дичини, м'ясні, овочеві та грибні, рибні;
- в) рибні, м'ясні, з птиці і дичини, овочеві та грибні;
- г) м'ясні, овочеві та грибні, рибні, з птиці і дичини.

2) Який із цих варіантів відноситься до подачі страв «в обнос»?

- а) на підсобному столику офіціант роздає страви, які складаються з невеликих шматочків;
- б) на підсобному столику є одна головна страва і офіціант розрізає і подає її з лівого боку;
- в) офіціант показує страву з лівого боку, а відвідувач самостійно перекладає кулінарну продукцію із загального блюда в свою тарілку, користуючись при цьому приборами для порціонування;
- г) офіціант на очах у відвідувачів доводить страву до готовності.

3) В залежності від рівня обслуговування використовують наступні способи подачі страв персоналом закладу:

- а) порційна подача, подача страв «в стіл», подача страв «в обніс», подача страв з попереднім порціонуванням на підсобному столику
- б) подача з правого боку, подача з лівого боку, подача на розносах, подача страв з підсобного столику
- в) фуршетний або кейтеринговий способи;
- г) слов'янський та французький способи.

4) Яким способом зручніше подавати перші страви до столу:

- а) російським;
- б) французьким;
- в) англійським;
- г) німецьким.

5) За якої температури подають гарячі закуски?

- а) 70-80°C;
- б) 85-90°C;
- в) 65°C;
- г) 90-100°C.

Рекомендована література:

Осн.: 1, 4, 5, 8, 9, 10, 12. дод.: 1, 2, 6, 11, 12

Тема 9. Класифікація алкогольних та б/а напоїв.

План.

1. Основні групи алкогольних напоїв, загальна характеристика.
2. Різновиди алкоголю та б/а напоїв.
3. Правила підбору та подачі напоїв до страв.

Вивчити основні поняття: алкоголь, аперитив, діджестив, слабоалкогольний напій.

Рекомендована література:

Осн.: 1, 4, 8, 9, 10. дод.: 1, 2, 6, 11, 12

Тема 10. Кухня та її складові. Стилi кухонь, їх характеристика.

План.

- 1.Складові кухні та їх визначення.
- 2.Типи кухонь.
- 3.Поняття інгредієнтів та їх роль у процесі формування харчової карти світу.
4. Етнічні та релігійні кухні світу.

Вивчити основні поняття: кухня, їжа, стиль кухні, фьюжн-кухня, кухня текс-мекс, ностальгічна кухня, фактори формування кухні, етнос, народ, нація, регіональна кухня, релігійні настанови та заборони, харчові табу.

Рекомендована література:

Осн.: 1, 4, 10.

Тема 11. Історія виникнення кухонь світу. Основні фактори формування кухонь світу. Основи раціонального харчування. Характеристика нетрадиційних систем харчування.

План.

- 1.Історія виникнення кулінарії.
- 2.Природні та релігійні фактори формування cuisine.
- 3.Вплив географічного положення та клімату на формування типу кухні.
- 4.Принципи раціонального харчування: адекватність, збалансованість.
5. Вимоги до харчового раціону, режиму харчування, умов прийому їжі.
6. Основні харчові речовини: білки, жири, вуглеводи, вітаміни, мінеральні речовини, вода.
- 7.Нетрадиційні системи харчування та їх критичний аналіз: роздільне харчування, вегетаріанство, сироїдіння, харчування за групою крові і т.д.

Контрольні питання

для опрацювання лекційного матеріалу і підготовки до практичних (семінарських, лабораторних) занять

1. Розкрийте основні складові кухні?
2. На яких вихідних факторах формується кухня?
3. У чому суть концепції кухні?
4. Опишіть основні теорії раціонального харчування?

6. Поясніть, в чому суть основних нетрадиційних систем харчування?

Завдання для самостійного опрацювання

1. Скласти таблицю, в якій систематизувати фактори формування основних кухонь світу: географія, історія, релігія.
2. Проаналізувати вплив нетрадиційних систем харчування на розвиток класичної кулінарії.

Рекомендована література:

Осн.: 1, 4, 10.

Тема 12. Традиції та особливості української кухні.

План.

1. Історія розвитку української кулінарії.
2. Традиції харчування українського народу: релігійний аспект.
3. Сучасні традиції харчування українського народу.
4. Особливості закарпатської кухні.

Вивчити основні поняття: традиції, християнство, регіональна кухня, закарпатська кухня.

Рекомендована література:

Осн.: 1, 4, 10. доп.5, 6, 10.

Тема 13. Особливості менеджменту в сфері ресторанного бізнесу.

План.

1. Визначення та цілі менеджменту ресторанної сфери.
2. Менеджмент як необхідний елемент ефективного функціонування всіх підрозділів закладу.
3. Раціональне використання трудових ресурсів у ресторанах.
4. Якість послуг.

Завдання для самостійного опрацювання

1. Розкрийте сутність менеджменту та охарактеризуйте його функції.
2. Розкрийте управлінські навички менеджера при раціональному плануванні використання трудових ресурсів у ресторанах.
3. Складіть тести із заданої теми, в яких би фігурували такі поняття як: фінансовий менеджмент, функції менеджменту, планування, мотивація, трудові ресурси, прибуток, амортизація, якість послуг, контроль.

Рекомендована література:

Осн. закон. норм-прав. акти: 5. Осн.: 1 4, 5,10. дод.: 2, 8.

Тема 14. Особливості маркетингу в сфері ресторанного бізнесу.

План.

1. Сутність та цілі маркетингу ресторанної сфери.
2. Цілі та стратегії закладу.
3. План маркетингу та його пункти.
4. Інструменти маркетингових комунікацій в ресторанному бізнесі.
5. Заповнити таблицю № 1.

Таблиця №1

«Умови, чинники та наслідки ненормативного психічного розвитку»

Рівні	Продукт	Умови виходу на ринок	Наслідки
Недиференційований маркетинг			
Диференційований маркетинг			
Концентрований маркетинг			

Рекомендована література:

Осн. закон. норм-прав. акти: 5. Осн.: 1 4, 5,10. дод.: 2, 8.

III. МАТЕРІАЛИ ДЛЯ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ І ОРГАНІЗАЦІЇ ІНДИВІДУАЛЬНОЇ РОБОТИ СТУДЕНТІВ

Індивідуальні завдання виконуються самостійно із забезпеченням необхідних консультацій окремих питань з боку викладача.

В межах змістових модулів індивідуальна робота може передбачати:

1. Написання реферату (обсягом 10-12 сторінок, структурованим за планом, з використанням наведеного списку літератури).

Реферат. Важливим засобом у засвоєнні знань є написання рефератів та виголошення реферативної доповіді. Тематика рефератів пропонується за визначеними темами практичних занять та СРС. Мета реферативної доповіді полягає у засвоєнні студентами основних аспектів розкритої у реферативному дослідженні теми, формуванні запитань, проведенні дискусії. На практичному занятті рекомендується обговорювати не більше двох рефератів.

Вимоги до реферату: обсяг – 10-12 аркушів формату А4; структура – вступ, основна частина, висновок, список використаних джерел.

У вступі розкривається актуальність теми, визначається мета, в основній частині містяться основні положення дослідження, що розкривають тему, у висновку викладаються основні положення та пропозиції автора, що впливають із розгляду теми. Реферативна доповідь та участь в її обговоренні можуть бути предметом окремого оцінювання викладачем або враховуватись ним при оцінці інших форм контролю.

ТЕМАТИКА РЕФЕРАТІВ, НАУКОВИХ СТАТЕЙ

1. Основні стадії технологічного процесу виробництва продукції в ресторанах.
2. Розвиток ресторанної справи.
3. Особливості менеджменту сфери громадського харчування..
4. Маркетингові комунікації у системі масового харчування.
5. Класифікація продукції ресторанів.
6. Основні правила роботи закладів ресторанного господарства.
7. Складові культури обслуговування споживачів.
8. Організація обслуговування у барах.
9. організація харчування іноземних туристів у ресторанах та кафе.
10. Техніка безпеки в роботі кухаря, офіціанта, бармена.
11. Обслуговування кейтерингів.
12. Види меню, преїскурант, їх коротка характеристика.
13. Характеристика основних торгових приміщень.
14. Структура менеджерського й обслуговуючого персоналу ресторану.
15. Управління персоналом на підприємствах масового харчування.
16. Загальні вимоги до технологічного процесу виробництва.
17. Професійна етика та підготовка обслуговуючого персоналу.

18. Напрями вдосконалення діяльності підприємств ресторанного господарства в Україні.
19. Сучасні різновиди форм обслуговування споживачів у закладах масового харчування.
20. Спеціальні форми обслуговування споживачів.
21. Кухня-«фьюжн» як інноваційний підхід у гастрономії.
22. Організація форм прискореного обслуговування.
23. Послуги закладів ресторанного господарства та вимог до них.
24. Організація обслуговування ділового туризму на підприємствах громадського харчування.
25. Особливості надання послуг харчування в готельних комплексах.

Вимоги до оформлення індивідуальних завдань.

Індивідуальне завдання оформляється студентом самостійно у вигляді окремого звіту, надрукованого на комп'ютері: шрифт – 14, інтервал – 1,5, відступ – 1,25 см, ліве поле – 20 мм, праве – 20 мм, верхнє і нижнє – 20 мм.

Рекомендується така структура індивідуального завдання:

- титульна сторінка;
- зміст;
- послідовне висвітлення змісту розділів питання;
- список використаної літератури

IV. КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ САМОСТІЙНОЇ ТА ІНДИВІДУАЛЬНОЇ РОБОТИ СТУДЕНТІВ

СРС оцінюється в межах комплексної оцінки знань, виходячи із видів роботи та критеріїв оцінювання з урахуванням особливостей навчальної дисципліни, обсягу годин, що відведені навчальним планом.

Система оцінювання самостійної (індивідуальної) роботи. Самостійна (індивідуальна) студентів, яка передбачена в темі поряд з аудиторною, оцінюється під час поточного контролю теми на відповідному занятті.

Критеріями оцінювання можуть бути:

- при усних відповідях: повнота розкриття питання, логіка викладання, культура мови, емоційність та переконаність, використання основної та додаткової літератури (підручників, навчальних посібників, журналів, періодичних видань тощо), аналітичні міркування, вміння робити порівняння, висновки;

- при виконанні письмових завдань: повнота розкриття питання, цілісність, системність, логічна послідовність, вміння формулювати висновки, акуратність оформлення письмової роботи, підготовка матеріалу за допомогою комп'ютерної техніки та інших технічних засобів.

Для визначення ступеня засвоєння навчального матеріалу та подальшого його оцінювання враховуються такі рівні знань студентів:

1-й рівень – низький. Студент володіє навчальним матеріалом на репродуктивному рівні або володіє частиною навчального матеріалу. Відповідь при відтворенні навчального матеріалу – елементарна, фрагментарна, зумовлюється початковими уявленнями про предмет вивчення;

2-й рівень – середній. Студент володіє повним обсягом навчального матеріалу, здатний його аналізувати, але не має достатніх знань для формулювання висновків, порівняння теоретичних знань із практичними прикладами. Відтворюється основний навчальний матеріал, виконуються завдання за зразком, володіння елементарними вміннями навчальної діяльності.

3-й рівень – достатній. Студент вільно володіє навчальним матеріалом на підставі вивченої основної та додаткової літератури, аргументовано висловлює свої думки, проявляє творчий підхід до виконання індивідуальних та колективних завдань при самостійній роботі.

Знання істотних ознак понять, явищ, закономірностей, зв'язків між ними, самостійне застосування знань в стандартних ситуаціях, володіння розумовими операціями (аналізом, абстрагуванням, узагальненням), вміння робити висновки, виправляти допущені помилки. Відповідь студента повна, правильна, логічна, обґрунтована та без власних суджень. Студент здатен самостійно здійснювати основні види навчальної діяльності.

4-й рівень – високий. Знання глибокі, міцні, узагальнені, системні та творчо застосовуються. Навчальна діяльність має науково-дослідницький характер, позначена вмінням самостійно оцінювати різноманітні проблемні ситуації, шукати шляхи їх вирішення, виявляти і захищати свою особисту позицію.

Оцінювання тестових завдань

Студентом надані правильні відповіді на:

0–25 % тесту – оцінка “незадовільно”;

26–50 % тесту – оцінка “задовільно”;

51–75 % тесту – оцінка “добре”;

76–100 % тесту – оцінка “відмінно”.

Критерії оцінювання реферату, наукової статті, тез доповідей:

➤ оцінка “відмінно” – реферат написано самостійно, формальні вимоги до реферату виконано, проблему повністю розкрито, висновки містять наукові пропозиції. Для написання реферату студент використав не тільки підручники, а і першоджерела;

➤ оцінка “добре” – реферат написано самостійно, всі вимоги до реферату виконані, проблема розкрита; наявні граматичні помилки;

- оцінка “задовільно” – реферат написано самостійно, але не всіх вимог дотримано, розкриття проблеми неповне;
- оцінка “незадовільно” – реферат написано самостійно, вимог не дотримано, проблему не розкрито; реферат написано несамоствійно.

Критерії оцінювання відповіді студента на семінарському занятті

➤ оцінка “відмінно” – вичерпна відповідь на питання семінарського заняття. Студент відповідає логічно, послідовно, систематично. Відповідь свідчить про глибоке знання матеріалу. Студент опанував основну й додаткову літературу з теми, рекомендованої планом семінарського заняття. Доповідає впевнено, творчо, у доповіді виявляє науковий підхід, не підглядає у конспект, доцільно використовує терміни, правильно пояснюючи їх. Правильно відповідає на більшість питань викладача та учасників семінарського заняття;

➤ оцінка “добре” – студент виявляє досить повні знання матеріалу, не припускається у своїй відповіді суттєвих неточностей, засвоїв основну літературу, рекомендовану планом. Дає відповіді на питання викладача та учасників семінарського заняття. Доволі часто під час відповіді користується конспектом;

➤ оцінка “задовільно” – студент виявляє знання матеріалу в обсязі, достатньому для подальшого навчання і роботи за спеціальністю. Доповідач сильно «прикутий» до конспекту, припускається помилок. Матеріал не повно розкриває проблему. Відповідає на поставлені запитання з помилками, однак спроможний зі сторонньою допомогою виправити їх;

➤ оцінка “незадовільно” – студент відповідає, читаючи з конспекту, без допомоги якого у матеріалі орієнтується слабо, допускає принципові помилки. Відповідає на поставлені запитання тільки зі сторонньою допомогою. Матеріал не розкриває проблему; студент читає з конспекту, матеріал відповіді студента розкриває проблему поверхово чи фрагментарно. На запитання викладача та студентів відповісти не може.

ШКАЛА ОЦІНЮВАННЯ НАВЧАЛЬНИХ ДОСЯГНЕНЬ СТУДЕНТІВ

Шкала оцінювання: національна та ECTS

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену, курсового проекту (роботи), практики	для заліку
90 – 100	A	відмінно	зараховано
82-89	B	добре	
74-81	C		
64-73	D		
60-63	E	задовільно	не зараховано
35-59	FX	незадовільно	
0-34	F		

Оцінювання навчальних досягнень студента здійснюється відповідно до «Положення про кредитно-модульну систему оцінювання навчання студентів» (Затверджено наказом ректора ДВНЗ «УжНУ» № 250/01-17 від 03.03.2014 року.

Після виконання кожного змістового модуля здійснюється поточний контроль у вигляді письмової роботи (комбіновані завдання: тестові та відкриті питання). Оцінювання навчальних досягнень та практичних навичок студентів здійснюються за 100-бальною системою за кожний модуль. Загальна кількість балів за семестр з навчальної дисципліни складається із середнього арифметичного балу за модулі.

Студент, який в результаті поточного оцінювання або підсумкового контролю за модулем отримав більше 60 балів, має право не складати іспит

(залік) з дисципліни. У такому випадку в заліково-екзаменаційну відомість заноситься загальна підсумкова оцінка. При умові, що студент(ка) хоче покращити підсумкову оцінку за модуль із дисципліни, він (вона) має складати іспит (залік). Якщо середнє арифметичне усіх модульних контролів перевищує 60 балів при тому, що один з них був оцінений на незадовільну оцінку (35-59 балів), то рейтинг студента визначається 59-ма балами.

Студент, який в результаті підсумкового оцінювання за модулем отримав менше 60 балів зобов'язаний складати іспит (залік) з дисципліни. У разі, коли відповіді студента під час іспиту (заліку) оцінені менш ніж на 60 балів, він (вона) отримує незадовільну підсумкову оцінку.

Оцінювання навчальних досягнень студента протягом семестру включає:

Поточне оцінювання (50 балів) здійснюється за такими складовими:

- контроль систематичності та активності роботи студента протягом модуля: відповіді на практичних та семінарських заняттях (оцінюється максимально 30 балами);
- контроль індивідуальної (самостійної) роботи (здійснюється в межах 20 балів).

Оцінювання модульних завдань (50 балів). Після виконання програми змістового модуля у визначений деканатом термін здійснюється поточний модульний контроль у вигляді письмової роботи, який оцінюється у межах від 1 до 50 балів. Якщо з об'єктивних причин студент не пройшов модульний контроль у визначений термін, то він має право за дозволом декана скласти його в індивідуальному порядку.

Отже,

**Змістові модулі предмету «Організація ресторанного господарства»
оцінюються наступним чином:**

Модульна контрольна робота	Оцінка за роботу на практичних заняттях	Самостійна та індивідуальна робота студента	Всього
50 балів	30	20	100

Семестрова оцінка є результатом середнього арифметичного балів двох змістових модульних контролів (наприклад, студент за результатами першого модульного контролю набрав 80 балів; за результатами другого модульного контролю отримав 90 балів; семестрова оцінка у подібному випадку виставляється так: $(80+90) / 2 = 85$ (за шкалою ECTS – «В»; за розширеною національною шкалою – «добре»).

V. ПІДГОТОВКА ДО КОНТРОЛЬНИХ ЗАХОДІВ ТА ПІДСУМКОВОГО (СЕМЕСТРОВОГО) КОНТРОЛІВ

1 семестр

1. Визначення масового харчування, основні функції.
2. Розкрийте суть галузевої функції масового харчування.
3. Розкрийте суть організаційно-економічної функції масового харчування.
4. Соціальний характер масового харчування, основні складові.
5. Історія виникнення ресторанів.
6. Визначення ресторанного господарства. Господарська діяльність закладів ресторанного господарства.
7. Класифікація закладів ресторанного господарства за видами економічної діяльності.
8. Класифікація закладів ресторанного господарства за торговельною ознакою.
9. Класифікація закладів ресторанного господарства за виробничою ознакою.
10. Класифікація закладів ресторанного господарства за ознакою комплексу продукції та послуг.
11. Основні типи закладів ресторанного господарства, загальна характеристика.
12. Класифікація закладів громадського харчування за класами, основні характеристики.
13. Класифікація закладів громадського харчування за характером контингенту, основні характеристики.
14. Послуги ресторанного господарства, загальні відомості та визначення, їх класифікація за характером.
15. Сутність послуги харчування та її елементи.
16. Послуги з реалізації продукції, основні елементи.
17. Послуги з виготовлення кулінарної продукції, їх складові.

- 18.Інформативно-консультативні послуги ресторанного господарства, їх складові.
- 19.Загальні вимоги щодо послуг ресторанного господарства.
- 20.Визначення ресторану, загальна характеристика.
- 21.Визначення кафе, загальна характеристика та види.
- 22.Визначення їдальні, загальна класифікація.
- 23.Визначення буфету, загальна характеристика.
- 24.Визначення бару, основні види та їх загальна характеристика.
- 25.Зали ресторанного закладу, їх види та призначення.
- 26.Види підсобних приміщень, їх характеристика.
- 27.Види буфетів, їх основне призначення.
- 28.Загальні вимоги щодо мийні столового посуду у закладах ресторанного господарства.
- 29.Додаткові приміщення у закладах ресторанного господарства.
- 30.Функції та вимоги до меблів у приміщенні ресторанного господарства.
- 31.Додаткове устаткування для обслуговування споживачів на підприємствах громадського харчування.

2 Семестр

- 32.Основні характеристики фаянсового та порцелянового посуду.
- 33.Загальний перелік класичного набору тарілок у закладах ресторанного господарства, їх характеристика та призначення.
- 34.Сучасний посуд у закладах громадського харчування.
- 35.Загальний перелік класичного набору кришталевого та скляного посуду у закладах ресторанного господарства, їх характеристика та призначення.
- 36.Види барного посуду, характеристика та призначення.
37. Асортимент металевого посуду, характеристика та призначення.
38. Асортимент столових приборів, характеристика та призначення.
39. Столова білизна, види та призначення.

40. Меню, прейскурант страв та карти вин та напоїв, їх загальна характеристика.
41. Види меню, їх характеристика.
42. Оформлення меню та прейскурантів.
43. Основні етапи підготовки торговельного залу до обслуговування споживачів.
44. Підготовка столового посуду, приборів та столової білизни до обслуговування споживачів.
45. Підготовка персоналу до процесу обслуговування споживачів.
46. Технологія порційної подачі страв.
47. Технологія подачі страв «в обнесення», загальні відомості.
48. Технологія подачі страв «в стіл», загальні відомості.
49. Технологія подачі страв з попереднім порціонуванням, загальні відомості.
50. Правила подачі гарячих закусок.
51. Правила подачі супів та бульйонів.
52. Правила подачі других гарячих страв.
53. Правила подачі солодких страв та фруктів.
54. Правила подачі чаю, кави, шоколаду, какао.
55. Класифікація алкогольних напоїв за основними групами.
56. Слабоалкогольні та безалкогольні напої, основні види.
57. Правила підбору та подачі напоїв до страв.
58. Організація та види банкетів, основна класифікація.
59. Кейтеринг, його види.
60. Організація обслуговування споживачів у місцях масового відпочинку та торгових центрах.
61. Організація обслуговування учасників форумів, нарад, конференцій.
62. Організація обслуговування споживачів на авіатранспорті та аеропортах.
63. Організація обслуговування споживачів на залізничному транспорті та вокзалах.

64. Особливості обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства в системі готельно-туристичного комплексу.
65. Визначення якості ресторанної продукції, її властивості.
66. Основні групи показників якості продукції, загальна класифікація.
67. Визначення та цілі менеджменту ресторанної сфери.
68. Основні способи раціоналізації трудових ресурсів у ресторанах.
69. Роль та функції менеджера та/або адміністратора закладу ресторанного господарства.
70. Маркетингові стратегії закладу громадського харчування.
71. План маркетингу та його елементи в закладах ресторанного господарства.
72. Інструменти маркетингових комунікацій в ресторанному бізнесі

VI. РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

Основні законодавчі та нормативно-правові акти:

1. ДСТУ 3862-99 “Громадянське харчування, терміни та визначення”. – К.: Держстандарт України, 1999.
2. ДСТУ 4281:2004 “Заклади ресторанного господарства. Класифікація”. – К.: Держстандарт України, 1999.
3. Правила роботи закладів (підприємств) громадянського харчування (наказ міністерства економіки з питань Європейської інтеграції України від 27.07.2002 р. №219).
4. ДСТУ ISO 9000-2001 “Системи управління якістю. Основні положення”. – К.: Держстандарт України, 2001.
5. Межгосударственный стандарт 20523-97 “Услуги общественного питания. Общие требования” (ГОСТ 20523-1997, ИДТ)». – К.: Держстандарт України, 1998

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. Архіпов В. В. Ресторанна справа: асортимент, технологія управління якістю продукції в сучасних умовах / В. В. Архипов, 2007. – 381 с.
3. Бабюк А.В. Безпека харчування: сучасні проблеми / Бабюк А.В. – Чернівці: Книги ХХІ ст, 2005. – 455 с.
4. Барановский В.А. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания / Барановский В.А. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2004. – («Учебники, учебные пособия».).
5. Богушева В.И. Организация обслуживания посетителей ресторанов и баров / Богушева В.И. – Ростов на Дону: Феникс, 2002. – 402 с.

6. Денисов Д.Ю. Как открыть кофейню. / Денисов Д.Ю. – Москва: ИД "Ресторанные ведомости", 2003.
7. Довідник бармена – Львів : Бібліос, 2000.
8. Зигель С, Зигель. Л. Ресторанный сервис: основы международной практики обслуживания для профессионалов и начинающих / Л. Зигель., С. Зигель. – Москва: Центрполиграф, 2007.– 285 стр.
9. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания. / Радченко Л.А. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2003.
10. Сало Я. М. Ресторанна справа: організація обслуговування населення на підприємствах харчування. Сало Я.М. в-во Афіша 2004 р. / Я. М. Сало. – Львів, : Афіша, 2004.
11. Солдатенков Д. Ресторанный персонал. / Солдатенков Д. – Москва: Ресторанные ведомости, 2005. – 191 с.
12. Сытникова О.В. Ресторан и кафе с нуля. / Сытникова О.В. – СПб: Питер, 2007. – 192 с.
13. Черевко О.І. Збірник нормативних документів державного регулювання у сфері бізнесу / О.І.Черевко, Л.П. Малюк,, Г.В. Дейниченко. – Харків: “Фавор ЛТД” 2003.

Додаткова література:

1. Адамчук В. Организация и нормирование труда / Адамчук В.. – Москва: Юнити, 2000. – 180 с.
2. Акопій В.В. Організація і технологія надання послуг / Акопій В.В. – Київ: Академія, 2006. – 312 с. Борисов Б.Л. Технология рекламы и PR / Борисов Б.Л.. – Москва: Фаир Пресс, 2001. – 624 с.
3. Браун Т. Настольная книга официанта / Браун Т., Хеппер К. – Ростов на Дону: Феликс, 2001. – 230 с.
4. Кондрашев С.И. и др. Сертификация и подтверждение соответствия в Украине / Кондрашев С. И. и др.– Харьков: НПУ «ХПИ», 2006.– 368 с.

5. Кучер Л.С. и др. Ресторанный бизнес в России / Кучер Л.С. и др. – Москва: Росконсульт, 2002.– 465 с.
6. Литвиненко Т.Е. Кейтеринг – праздник на заказ. / Литвиненко Т.Е. // ПИР Украина, справочник индустрии общественного питания и развлечений. – 2000.
7. Литвиненко Т.С. Особливості організації дипломатичних прийомів / Литвиненко Т.С. – Київ: КНТЕУ, 2005.
8. Лотфуллин Т.Р. Теория организации ресторанного бизнеса / Лотфуллин Т.Р. Райченко А.В. – Санкт-Петербург: Питер «Принт», 2005. – 395 с.
9. Організація роботи бармена. / Малюк Л.П., Усіна А.І., Полстяная Н.В., Кононенко Т.П.. – Харків: ХДАТОХ, 2002. – 214 с.
10. П'яткицька Н.О. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства / П'яткицька Н.О. – Київ: КНТУ, 2005. – 632 с.
11. Рабе Б. Искусство сервировки / Рабе Б. – Москва: Внешсигма, 2000. – 111 с.
12. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания / Усов В.В.– Москва: Профобриздат, 2003. – 207 с.

VII. ІНФОРМАЦІЙНІ РЕСУРСИ

1. Веб сторінка УжНУ. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.uzhnu.edu.ua/>
2. Закарпатська обласна універсальна наукова бібліотека. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.biblioteka.uz.ua/>
3. Українські підручники он-лайн. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://pidruchniki.ws/>
4. Туристична бібліотека «Все про туризм» [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.tourlib.net>
5. Сайт з питань ресторанного бізнесу [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.restcon.ru>
6. Головний портал індустрії гостинності та харчування [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.horeca.ru>
7. Журнал «Гурман» [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.restorator.ua/3418/>
8. Журнал «Ресторатор Chef» [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://journal-off.info>
9. Журнал «РестораторЪ» [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.restorator.com.ua/>
10. Журнал «Отельер & Ресторатор» [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://otelier-restorator.com/free/>