**ВІДОКРЕМЛЕНИЙ ПІДРОЗДІЛ «МИКОЛАЇВСЬКА ФІЛІЯ КИЇВСЬКОГО НАЦІОНАЛЬНОГО УНІВЕРСИТЕТУ КУЛЬТУРИ І МИСТЕЦТВ»**

**ФАКУЛЬТЕТ МЕНЕДЖМЕНТУ І БІЗНЕСУ**

**Кафедра готельно-ресторанного і туристичного бізнесу**

**МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ**

**З ОРГАНІЗАЦІЇ**

**САМОСТІЙНОЇ ТА ІНДИВІДУАЛЬНОЇ**

**РОБОТИ СТУДЕНТІВ**

**З НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

**«РЕСТОРАННА СПРАВА»**

**ДЛЯ СТУДЕНТІВ НАПРЯМУ ПІДГОТОВКИ**

**6.140101“ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА”**

*Навчальне електронне видання*

для студентів 3 курсу спеціальності «Готельно-ресторанна справа»

Шабельник Н. М.

Миколаїв – 2018

Укладач: Шабельник Н. М., викладач

Методичні рекомендації для організації самостійної роботи студентів обговорені та затверджені на засіданні кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу ВП «Миколаївська філія Київського національного університету культури і мистецтв» протокол № 6 від «19» січня 2016 р.

Методична розробка містить пояснювальну записку, навчально-тематичний план, план самостійних робіт «Ресторанна справа»: питання для самоаналізу та самоперевірки, завдання для робіт, а також список літератури.

**ЗМІСТ**

ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА………………………………………………….……..4

НАВЧАЛЬНО-ТЕМАТИЧНИЙ ПЛАН………………………………………….……...6

ЗМІСТ ЛЕКЦІЙНОГО МАТЕРІАЛУ.…………………………………………….......9

МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ ТА ЗАПИТАННЯ

ДЛЯ САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ ………..……..…………………………………........15

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ САМОСТІЙНОЇ ТА ІНДИВІДУАЛЬНОЇ РОБОТИ СТУДЕНТІВ ………………………………………………………………………….…25

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ……………………………………….........28

**ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА**

**Опис дисципліни та її предмета.** Дисципліна «Ресторанна справа» належить до циклу професійно-орієнтованих дисциплін напряму підготовки освітньо-кваліфікаційного рівня «бакалавр». Викладається для студентів напряму підготовки «Готельно-ресторанна справа» в обсязі 150 год., 1 семестр завершується заліком, 2 семестр - іспитом.

Предметом курсу є заклади ресторанного господарства. Дисципліна посідає чільне місце в навчальному процесі і має логічний зв'язок з іншими спеціальними дисциплінами.

**Метою курсу** «Ресторанна справа» є формування у студентів глибоких теоретичних знань та практичних навичок, які надають можливість вільного володіння науковими підходами, принципами та методами пізнання, що забезпечують високий рівень адаптації у ринкових умовах для забезпечення конкурентоспроможності закладу ресторанного господарства завдяки прийняттю оптимального функціонування систем забезпечення закладу, раціональної організації виробництва продукції ресторанного господарства, якісному наданню широкого кола послуг, ефективній інноваційній діяльності, вивчень останніх досягнень досвіду у сфері гостинності і впровадженні його в практичну діяльність закладів ресторанного господарства.

Робочою програмою нормативної навчальної дисципліни «Ресторанний сервіс» для студентів напряму підготовки «Готельно-ресторанна справа» освітнього рівня «бакалавр» передбачена самостійна робота студентів.

**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 контролю.

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

**Самостійна робота студентів** є основним засобом оволодіння навчальним матеріалом у час, вільний від нормованих навчальних занять, тобто лекційних і практичних занять (аудиторної роботи).

Формами та видами самостійної роботи є: підготовка до усного опитування, самостійне опанування необхідних літературних та інших джерел інформації, індивідуальні творчі розрахункові роботи, контрольні письмові роботи, письмові відповіді на тести, усні виступи, підготовка до лабораторних та практичних занять.

Основні види самостійної роботи, які повинні використовувати студенти:

1. Вивчення лекційного матеріалу.

2. Вивчення додаткової літератури.

3. Робота із законодавчими, нормативними й інструктивними матеріалами.

4. Підготовка до практичних і лабораторних занять.

5. Робота над індивідуальними завданнями.

6. Самоперевірка студентом власних знань за запитаннями для

самодіагностики.

7. Підготовка до проміжного й підсумкового контролю.

**Опрацювання лекційного матеріалу.** У системі різних форм навчально-виховної роботи у вищих навчальних закладах особливе місце належить лекції, де викладач надає студентові основну інформацію, навчає розмірковувати, аналізувати, допомагає опанувати ключові поняття, а також спрямовує самостійну роботу студента. Зв’язок лекції та самостійної роботи студента розглядається в таких напрямах:

- лекція як головна початкова ланка, що визначає зміст та обсяг самостійної роботи студента;

- методичні прийоми читання лекцій, що активізують самостійну роботу студентів;

- самостійна робота, яка сприяє поглибленому засвоєнню теми на базі прослуханої лекції.

Перший етап самостійної роботи починається з процесу слухання і записування лекції. Правильно складений конспект лекції – найефективніший засіб стимулювання подальшої самостійної роботи студентів. Студент повинен чітко усвідомити, що конспект – це короткий тезовий запис головних положень навчального матеріалу. Складання і вивчення конспекту – перший етап самостійної роботи студента над вивченням теми чи розділу. Конспект допомагає в раціональній підготовці до практичних занять, заліку, у визначенні напряму й обсягу подальшої роботи з літературними джерелами.

Під час підготовки до лекції студент повинен опрацювати матеріал попередньої лекції з використанням підручників та електронних джерел. На лекціях висвітлюються тільки основні теоретичні положення і найбільш актуальні проблеми, тому більшість питань виносяться на самостійне опрацювання.

**Підготовка до практичних і лабораторних занять.** Відповідно до навчального плану з кожної теми курсу проводяться практичні заняття. Також навчальним планом передбачено проведення лабораторних занять. Підготовку до практичних і лабораторних занять розпочинають з опрацювання лекційного матеріалу. Студент повинен самостійно ознайомитися з відповідним розділом робочої програми, підготувати відповіді на контрольні запитання, які подані в програмі у визначеній послідовності згідно з логікою засвоєння навчального матеріалу.

Практичні і лабораторні заняття збагачують і закріплюють теоретичні знання студентів, розвивають їх творчу активність, допомагають у набутті практичних навичок роботи за предметом навчальної дисципліни.

У процесі підготовки до практичних і лабораторних занять самостійна робота студентів – обов’язкова частина навчальної роботи, без якої успішне і якісне засвоєння навчального матеріалу неможливе. Це свідчить про необхідність керування самостійною роботою студентів з боку викладача шляхом проведення цілеспрямованих організаційних і контрольних заходів.

Викладач у вступній лекції рекомендує студентам основні і додаткові джерела, а також методичні рекомендації до самостійної роботи та до організації практичних занять з дисципліни. У методичних вказівках наведено перелік питань для теоретичної підготовки до занять.

У випадку, коли студент не може самостійно розібратися в якомусь питанні, він може отримати консультацію у викладача.

**Робота над індивідуальними завданнями.** Індивідуальні науково-дослідницькі завдання передбачають: систематизацію, закріплення, розширення теоретичних і практичних знань з дисципліни і застосування їх при розв’язанні конкретних практичних ситуацій; розвиток навичок самостійної роботи з літературними джерелами та звітністю підприємства.

Індивідуальні завдання студенти виконують самостійно при консультуванні викладачем протягом вивчення дисципліни відповідно до графіка навчального процесу.

Таким чином, самостійна робота є організованою викладачем активною діяльністю студента, направленою на виконання поставленої дидактичної мети. За своєю суттю самостійна робота є активною розумовою діяльністю студента, пов’язаною з виконанням навчального завдання. Наявність завдання і цільової установки на його виконання вважається характерними ознаками самостійної роботи. Під час самостійної роботи студенти мають змогу краще використати свої індивідуальні здібності. Вони вивчають, конспектують літературні джерела, за потреби повторно перечитують, звертаються до відповідних довідників і словників. Все це сприяє глибокому осмисленню навчального матеріалу, виробляє в студентів цілеспрямованість у здобутті знань, самостійність мислення. Самостійна робота здійснює і виховний вплив на студентів, сприяючи формуванню і розвитку необхідних моральних якостей.

**НАВЧАЛЬНО-ТЕМАТИЧНИЙ ПЛАН**

**з дисципліни «Ресторанна справа»**

**для студентів денної форми навчання**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Назви тем | | Кількість годин | | | | | | | |
| Денна форма | | | | | | | |
| Усього | У тому числі | | | | | | |
| л | с | п | лаб | інд | с.р. | мк |
| 1 | | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| 1 | Ресторанне господарство і його місце в індустрії гостинності. Класифікація закладів ресторанного господарства. | 12 | 4 |  | 2 |  |  | 6 |  |
| 2 | Характеристика матеріально-технічної бази для організації обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства різних типів. | 10 | 4 |  |  |  |  | 6 |  |
| 3 | Характеристика видів, методів і форм обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства різних типів. Техніка обслуговування споживачів. | 14 | 4 |  | 2 | 2 |  | 6 |  |
| 4 | Правила і способи подавання страв і напоїв у закладах ресторанного господарства з методом обслуговування офіціантами. | 14 | 4 |  |  | 4 |  | 6 |  |
| 5 | Організація постачання закладів ресторанного господарства продовольчими товарами, засобами матеріально-технічного призначення. | 10 | 2 |  | 2 |  |  | 6 |  |
|  | **Усього годин за 1 семестр** | **60** | **18** |  | **6** | **6** |  | **30** |  |
| 6 | Організація обслуговування бенкетів за столом. | 18 | 4 |  | 4 | 4 |  | 6 |  |
| 7 | Організація обслуговування дипломатичних прийомів. | 16 | 4 |  | 2 | 4 |  | 6 |  |
| 8 | Організація обслуговування бенкетів типу фуршет. | 14 | 2 |  | 2 | 4 |  | 6 |  |
| 9 | Організація надання послуг з кейтерингу, фудінгу, ітертейменту. | 10 | 2 |  | 2 |  |  | 6 |  |
| 10 | Організація послуг харчування в закладах ресторанного господарства при готельно-туристичних комплексах. | 8 | 2 |  | 2 |  |  | 4 |  |
| 11 | Організація процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства за місцем роботи та навчання. | 8 | 2 |  |  |  |  | 6 |  |
| 12 | Організація обслуговування учасників спортивних заходів. | 8 | 2 |  |  |  |  | 6 |  |
| 13 | Організація обслуговування пасажирів на транспорті та на шляху слідування. | 8 | 2 |  |  |  |  | 6 |  |
|  | **Усього годин за 2 семестр** | **92** | **20** |  | **12** | **12** |  | **48** |  |
|  | **Усього годин за рік** | **150** | **38** |  | **18** | **18** |  | **76** |  |

**ЗМІСТ ЛЕКЦІЙНОГО КУРСУ**

**ТЕМА 1. РЕСТОРАННЕ ГОСПОДАРСТВО І ЙОГО МІСЦЕ**

**В ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ.**

**КЛАСИФІКАЦІЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА**

**Лекція 1**

1. Індустрія гостинності, її структура та місце в ній ресторанного господарства.
2. Становлення та розвиток ресторанного господарства.
3. Ресторанне господарство в Україні: сучасний стан і перспективи розвитку.
4. Функції, особливості та соціально-економічне значення галузі ресторанного господарства.

**Лекція 2**

1. Виробничо-торгівельна структура закладів ресторанного господарства та фактори впливу на неї.
2. Характеристика і розвиток систем послуг, що надаються споживачам в ресторанному бізнесі.
3. Характеристики послуги, як товару.
4. Законодавчі та нормативні акти, що регулюють відносини зі споживачами.
5. Законодавчі та нормативні акти, що регулюють діяльність суб’єктів підприємницької діяльності в галузі ресторанного господарства. Інші законодавчі та нормативні акти в галузі ресторанного сервісу..

**ТЕМА 2. ХАРАКТЕРИСТИКА МАТЕРІАЛЬНО-ТЕХНІЧНОЇ БАЗИ ДЛЯ ОРГАНІЗАЦІЇ ОБСЛУГОВУВАННЯ СПОЖИВАЧІВ У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА РІЗНИХ ТИПІВ**

**Лекція 3**

1. Склад і характеристика матеріально-технічної бази для організації процесу обслуговування в закладах ресторанного господарства різних типів і класів.
2. Сучасні стилі дизайну інтер’єрів закладів ресторанного господарства та їх характеристика.
3. Характеристика приміщень для обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.
4. Характеристика та призначення устаткування і меблів залів закладів ресторанного господарства.
5. Види і способи розміщення меблів в залах закладів ресторанного господарства.
6. Характеристика типів роздавальних ліній у закладах ресторанного господарства.

**Лекція 4**

1. Види, характеристика та призначення посуду із різних видів матеріалів, скла, наборів та інших аксесуарів.
2. Види, характеристика та призначення столової білизни.
3. Характеристика етапів підготовки предметів до обслуговування.
4. Види сервірування столів та напрями їх розвитку в сучасних закладах.

**ТЕМА 3. ХАРАКТЕРИСТИКА ВИДІВ, МЕТОДІВ І ФОРМ ОБСЛУГОВУВАННЯ СПОЖИВАЧІВ У ЗАКЛАДАХ**

**РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА РІЗНИХ ТИПІВ.**

**ТЕХНІКА ОБСЛУГОВУВАННЯ СПОЖИВАЧІВ**

**Лекція 5**

1. Види, методи і форми обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства і їх характеристика.
2. Меню закладів ресторанного господарства, його види і характеристика.
3. Характеристика структури процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.

**Лекція 6**

1. Характеристика обслуговуючого персоналу в закладах ресторанного господарства. Підготовка до обслуговування.
2. Сучасні професії в закладах ресторанного господарства.
3. Етичні норми поведінки обслуговуючого персоналу.
4. Організація дозвілля в закладах ресторанного господарства.

**ТЕМА 4. ПРАВИЛА І СПОСОБИ ПОДАВАННЯ СТРАВ І НАПОЇВ**

**В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА**

**З МЕТОДОМ ОБСЛУГОВУВАННЯ ОФІЦІАНТАМИ**

**Лекція 7**

1. Способи подавання страв і напоїв в закладах ресторанного господарства різних типів. Правила порціонування.
2. Техніка подавання холодних страв.
3. Техніка подавання гарячих закусок.
4. Техніка подавання супів.
5. Техніка подавання других страв.
6. Техніка подавання десертів.

**Лекція 8**

1. Техніка подавання напоїв власного виробництва.
2. Правила підбору та техніка подавання алкогольних напоїв до страв.
3. Техніка роботи сомельє. Декантація вина.
4. Техніка фламбування страв.
5. Правила еногастрономічних поєднань.
6. Типи обслуговування. Вітчизняний та закордонний досвід.

**ТЕМА 5. ОРГАНІЗАЦІЯ ПОСТАЧАННЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА ПРОДОВОЛЬЧИМИ ТОВАРАМИ,**

**ЗАСОБАМИ МАТЕРІАЛЬНО-ТЕХНІЧНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ**

**Лекція 9**

1. Характеристика основним видів, форм і джерел постачання продовольчими товарами, засобами матеріально-технічного призначення закладів ресторанного господарства.
2. Планування постачання сировини і продовольчих товарів до закладів ресторанного господарства.
3. Організація приймання товарів за кількістю і якістю.
4. Характеристика систем матеріально-технічного забезпечення закладів ресторанного господарства.
5. Організація транспортно-експедиційних операцій і транспортного господарства закладів ресторанного господарства.

**ТЕМА 6. ОРГАНІЗАЦІЯ ОБСЛУГОВУВАННЯ**

**БЕНКЕТІВ ЗА СТОЛОМ**

**Лекція 10**

1. Класифікація бенкетів та прийомів за різними ознаками.
2. Структура підготовчої роботи до організації обслуговування.
3. Організація бенкету за столом з повним обслуговуванням офіціантами.

**Лекція 11**

1. Організація бенкету за столом з частковим обслуговуванням офіціантами.
2. Організація спеціалізованих бенкетів: бенкету-чаю, бенкету кави.

**ТЕМА 7. ОРГАНІЗАЦІЯ ОБСЛУГОВУВАННЯ**

**ДИПЛОМАТИЧНИХ ПРИЙОМІВ**

**Лекція 12**

1. Класифікація дипломатичних прийомів та структура підготовчої роботи щодо їх влаштування.
2. Характеристика видів дипломатичних прийомів.

**Лекція 13**

1. Підготовча робота з влаштування прийомів.
2. Організація обслуговування гостей на бенкетах-прийомах.

**ТЕМА 8. ОРГАНІЗАЦІЯ ОБСЛУГОВУВАННЯ**

**БЕНКЕТІВ ТИПУ ФУРШЕТ**

**Лекція 14**

1. Особливості підготовчої роботи та обслуговування бенкетів групи фуршет.
2. Особливості організації обслуговування: бенкету-фуршету, бенкету-фуршету-десерту, бенкету-коктейлю.

**ТЕМА 9. ОСОБЛИВОСТІ НАДАННЯ ПОСЛУГ З КЕЙТЕРИНГУ,**

**ФУДІНГУ, ІТЕРТЕЙМЕНТУ**

**Лекція 15**

1. Кейтеринг як самостійний вид бізнесу у ресторанному господарстві, його сутність та різновиди, класифікація згідно з різними ознаками.
2. Сегментація ринку споживачів послуг з кейтерингу.
3. Характеристика місць здійснення обслуговування та персоналу з надання послуг з кейтерингу.
4. Підготовча робота та надання послуг з кейтерингу та організація обслуговування.
5. Різновиди фудінгу та особливості його здійснення.
6. Ітертеймент і його розповсюдження в ресторанному бізнесі.

**ТЕМА 10. ОРГАНІЗАЦІЯ ПОСЛУГ ХАРЧУВАННЯ ПРИ**

**ГОТЕЛЬНО-ТУРИСТИЧНИХ КОМПЛЕКСАХ**

**Лекція 16**

1. Характеристика закладів ресторанного господарства при готелі.
2. Організація сніданків і їх різновиди.
3. Організація «шведського столу».
4. Особливості обслуговування в номерах готелю.
5. Комплексне обслуговування іноземних туристів.

**ТЕМА 11. ОРГАНІЗАЦІЯ ПРОЦЕСУ ОБСЛУГОВУВАННЯ СПОЖИВАЧІВ**

**У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА**

**ЗА МІСЦЕМ РОБОТИ ТА НАВЧАННЯ**

**Лекція 17**

1. Особливості формування вхідних потоків споживачів у закладах ресторанного господарства за місцем роботи залежно від виду промислового виробництва.
2. Організація обслуговування зосереджених і розсереджених контингентів споживачів і моделювання основних параметрів системи обслуговування.
3. Характеристика контингенту споживачів при вищих закладах і фактори впливу на формування відповідної мережі закладів.
4. Особливості організації споживачів за місцем навчання.
5. Впровадження нових технологій та форм обслуговування учнів середніх шкіл.

**ТЕМА 12. ОРГАНІЗАЦІЯ ОБСЛУГОВУВАННЯ**

**УЧАСНИКІВ СПОРТИВНИХ ЗАХОДІВ**

**Лекція 18**

1. Характеристика структури гурту команд спортивних змагань.
2. Види закладів ресторанного господарства, що пропонують різну номенклатуру послуг для учасників спортивних змагань.
3. Характеристика місць організації харчування команд-учасників спортивних змагань.
4. Різновиди харчування учасників спортивних змагань.
5. Форми обслуговування учасників спортивних змагань в закладах ресторанного господарства.
6. Організація харчування глядачів.
7. Особливості післяматчевого обслуговування VIP-глядачів.

**ТЕМА 13. ОРГАНІЗАЦІЯ ОБСЛУГОВУВАННЯ ПАСАЖИРІВ**

**НА ТРАНСПОРТІ ТА НА ШЛЯХУ СЛІДУВАННЯ**

**Лекція 19**

1. Організація обслуговування пасажирів на транспорті та на шляху їх слідування.
2. Обслуговування пасажирів на залізничному транспорті.
3. Обслуговування пасажирів на авіатранспорті.
4. Особливості організації харчування та обслуговування пасажирів на автотранспорті.
5. Обслуговування пасажирів на водному транспорті.
6. Закордонний досвід обслуговування пасажирів на транспорті та на шляху їх слідування.

**МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ ТА ЗАПИТАННЯ**

**ДЛЯ САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ**

**ТЕМА 1. РЕСТОРАННЕ ГОСПОДАРСТВО І ЙОГО МІСЦЕ В ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ. КЛАСИФІКАЦІЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА**

**Завдання**

1. Підготувати перелік нормативно-правових документів, що регламентують діяльність закладів ресторанного господарства в цілому та закладів при готельно-туристичних комплексах і інших місцях.

Важливим завданням в процесі засвоєння даної теми є формування уявлень у студентів стосовно нормативно-правових документів, а також поглиблення та систематизація знань щодо діяльності галузі ресторанного господарства, якості продукції та послуг, захисту прав споживачів, безпеки харчових продуктів.

**Запитання для самоперевірки**

1. Визначення ресторанного господарства, як галузі і розкриття сутності функцій та особливостей галузі.
2. Які законодавчі та нормативні документи регламентують діяльність галузі та які їх основні положення?
3. Які законодавчі та нормативні документи регулюють якість продукції та послуг та їх реалізацію споживачам?
4. Основні положення Законів України «Про захист прав споживачів», «Про забезпечення санітарного та епідеміологічного благополуччя населення», «Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини».

**Література:** 1-3, 7-8, 10, 14, 15, 17, 26-30.

**ТЕМА 2. ХАРАКТЕРИСТИКА МАТЕРІАЛЬНО-ТЕХНІЧНОЇ БАЗИ ДЛЯ ОРГАНІЗАЦІЇ ОБСЛУГОВУВАННЯ СПОЖИВАЧІВ У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА РІЗНИХ ТИПІВ**

**Завдання**

1. Охарактеризувати сучасні світові тенденції у столовому посуді, білизні, наборах.
2. Виконати порівняльну характеристику видів меню різноманітних закладів ресторанного господарства. Правила складання меню з метою підвищення реалізації страв.
3. Опрацюйте меню закладів громадського харчування в місті Миколаїв. Проаналізуйте основні переваги та недоліки в даних меню? Відповідь обґрунтуйте
4. Правила складання карти чаю та карти кави.

При висвітленні першого питання варто звернути увагу на види сучасного посуду, його форму та розміри. Важливо визначити найбільш актуальні та прогресивні напрямки розвитку матеріально-технічної бази ресторанного господарства .

Друге питання покликано розкрити особливості формування меню різного направлення. Причому, важливо оформлення меню, місце розташування найбільш прибуткових позицій.

Відповідь на третє питання передбачає індивідуальний творчий підхід до аналізу меню, діючого в закладах ресторанного господарства міста.

Основний зміст четвертого пункту плану включає інформацію, що стосується характеристики різних сортів чаю та кави, напоїв на їх основі, та саме як розташувати їх в карті.

**Запитання для самоперевірки**

1. Структурні елементи матеріально-технічної бази закладів ресторанного господарства.
2. Характеристика та призначення устаткування закладів ресторанного господарства.
3. Характеристика наборів та їх призначення.
4. Характеристика посуду із скла та його призначення.
5. Варіанти оформлення меню для збільшення середнього чека.
6. Варіанти оформлення чайної та кавової карти.

**Література:** 2, 5, 8, 13, 16, 28.

**ТЕМА 3. ХАРАКТЕРИСТИКА ВИДІВ, МЕТОДІВ І ФОРМ ОБСЛУГОВУВАННЯ СПОЖИВАЧІВ У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА РІЗНИХ ТИПІВ. ТЕХНІКА ОБСЛУГОВУВАННЯ СПОЖИВАЧІВ**

**Завдання для самостійної роботи**

1. Опрацювати міждержавний стандарт ГОСТ 30524-97 «Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу».
2. Охарактеризувати вимоги до сомельє, бариста, фумельє, фромажері, кавіста, сільмельє, кейтерьє.

В першому питанні важливо визначити вимоги до обслуговуючого персоналу, а саме, що повинні знати і уміти метрдотель, офіціант, бармен, повар, буфетник, швейцар.

Друге питання покликано розкрити посадові обов’язки:

- сомельє (спеціаліста по винам) та правила декантації вина;

- бариста (спеціаліста з виготовлення кави) та види кави, латте-арт;

- фумельє (спеціаліст з презентації сигар), необхідні знання для презентації;

- фромажері (сирний сомельє), види сирів, оформлення сирної тарілки;

- кавіста (продавець-консультант з елітного алкоголю),

- сільмельє (майстер солоної їжі),

- кейтерьє (спеціаліста з організації виїзного обслуговування).

**Запитання для самоперевірки**

1. Професійно-етичні норми поведінки обслуговуючого персоналу.
2. Як проводить презентацію сигар фумельє?
3. Де може працювати фромажері?
4. Навести приклади рекомендації солі різних ароматів до конкретних страв.
5. Які якості притаманні кейтерьє?

**Література:** 2, 5, 8, 13, 16, 28.

**ТЕМА 4. ПРАВИЛА І СПОСОБИ ПОДАВАННЯ СТРАВ І НАПОЇВ В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА З МЕТОДОМ ОБСЛУГОВУВАННЯ ОФІЦІАНТАМИ**

**Завдання для самостійної роботи**

1. Ознайомитися з техніками: фламбування, транширування, філірування.
2. Охарактеризувати правила еногастрономічних поєднань.
3. Дати характеристику сучасним типам обслуговування (американському, французькому, сімейному, похідному)

При висвітленні першого питання варто звернути увагу на практичне застосування приготування страв в присутності гостя, такі як фламбування (підпалювання їжі при подаванні), транширування (нарізання на порції приготовлених тушок птиці та рибу). А також техніку філірування, тобто виготовлення філе риби з цілої тушки.

Друге питання покликано розкрити особливості поєднання страв та вина, звернути увагу, які смакові якості підкреслює та чи інша страва.

Відповідь на третє питання передбачає характеристику формам обслуговування, таким як американський спосіб подачі (розкладання їжі в індивідуальний посуд), французький (порціонування в обнос), сімейний (всі страви ставлять в багатопорційному посуді з приборами для порціонування), похідний (харчування туристів в поході) .

**Запитання для самоперевірки**

1. Техніка безпеки під час фламбування страв.
2. Техніка фламбування страв при подаванні.
3. Види страв формату «фінгерс фуд».
4. Еногастрономічні поєднання сирів і вина.
5. Описати технологічний процес транширування форелі.
6. Описати технологічний процес транширування птиці.
7. Етапи філірування тушки риби.

**Література:** 2, 5, 8, 13, 16, 28.

**ТЕМА 5. ОРГАНІЗАЦІЯ ПОСТАЧАННЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА ПРОДОВОЛЬЧИМИ ТОВАРАМИ, ЗАСОБАМИ МАТЕРІАЛЬНО-ТЕХНІЧНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ**

**Завдання для самостійної роботи**

1. Розкрити особливості постачання в форматі «HoReCa» (КаБаРе).
2. Визначити особливості розрахунку потреби різних типів закладів ресторанного господарства у сировині та напівфабрикатах різними методами.
3. Перелічити вимоги до транспортування харчових продуктів.

При висвітленні першого питання варто звернути увагу на аспект терміну «HoReCa», пов'язаний з продажем. Його особливість полягає в тому, що споживач вживає продукт в місці продажу.

Друге питання розкриває різні особливості в потребі сировини в залежності від виду закладу ресторанного господарства.

Відповідь на третє питання передбачає вимоги до транспортування харчових продуктів, наявність супроводжуючих документів.

**Запитання для самоперевірки**

1. У чому полягає централізований та децентралізований способи доставки продовольчих товарів?
2. Правила приймання товарів за кількістю та якістю.

**Література:** 17, 22, 25, 27, 28.

**ТЕМА 6. ОРГАНІЗАЦІЯ ОБСЛУГОВУВАННЯ**

**БЕНКЕТІВ ЗА СТОЛОМ**

**Завдання для самостійної роботи**

1. Розрахувати площу приміщення для бенкету у відповідності до завдання; необхідну довжин і кількість бенкетних столів.
2. Запропонувати варіант попередньої індивідуальної сервіровки.
3. Розрахувати кількість офіціантів, зазначити розряд і розподілити роботу між ними.
4. Вибрати форму і варіант розстановки столів.
5. Запропонувати напої на аперитив.
6. Розрахувати кількість предметів для подавання страв і напоїв.
7. Вибрати способи подавання страв.

Самостійна робота призначена для розрахунку бенкету за столом з повним або частковим обслуговуванням. Для цього кожен студент отримує завдання щодо виду бенкету та кількості гостей. І виконує завдання по пунктам плану. При цьому враховуючи деякі дані:

* Норми площі на одну людину;
* Види сервірування на бенкеті з повним обслуговуванням та частковим обслуговуванням;
* Кількість офіціантів при повному та частковому обслуговуванні;
* Який варіант розстановки столів підходить до цих видів бенкетів;
* При якому бенкеті організовують аперитив;
* Різницю в способах подавання страв при повному та частковому обслуговуванні. Від цього залежить, які предмети використовують при подаванні страв.

**Запитання для самоперевірки**

1. Різновиди бенкетів, їх відмінні ознаки.
2. Особливості підготовки до бенкетів.
3. Методика розрахунку чисельності обслуговуючого персоналу.
4. Особливості організації підготовки до бенкету за столом з повним обслуговуванням офіціантами.
5. Особливості організації підготовки до бенкету за столом з частковим обслуговуванням офіціантами.
6. Особливості організації підготовки до бенкету чаю, бенкету-кави.

**Література:** 2, 5, 8, 13, 16, 28.

**ТЕМА 7. ОРГАНІЗАЦІЯ ОБСЛУГОВУВАННЯ**

**ДИПЛОМАТИЧНИХ ПРИЙОМІВ**

**Завдання для самостійної роботи**

1. Здійснити розміщення гостей за столом на дипломатичному прийомі в честь прийому глави держави.
2. Зобразити графічно із зазначенням черговості сервірування приклад сервірування на одного або двох почесних гостей.
3. Правила організації кави-брейк.
4. Етнічні та релігійні кухні світу.

Самостійна робота призначена для розрахунку дипломатичного прийому. При цьому враховуючи деякі дані:

* Що таке президентське розсаджування;
* Сервірування та подавання на дипломатичному прийомі, враховуючи вид обслуговування;
* Правила організації кави-брейк та які напої та закуски подають;
* Які національні смаки представників різних кухонь, враховуючи релігійні мотиви.

**Запитання для самоперевірки**

1. Класифікація дипломатичних протоколів.
2. Складові підготовчої роботи.
3. Що таке «президентське розсаджування».
4. Варіанти розсаджування гостей.
5. Які складові елементи підготовчої роботи? Варіанти подавання аперитиву.
6. Черговість обслуговування учасників бенкету-прийому з розсаджуванням.

**Література:** 2, 5, 8, 13, 16, 28.

**ТЕМА 8. ОРГАНІЗАЦІЯ ОБСЛУГОВУВАННЯ**

**БЕНКЕТІВ ТИПУ ФУРШЕТ**

**Завдання для самостійної роботи**

1. Розрахувати площу приміщення для бенкету у відповідності до завдання; необхідну довжину і кількість бенкетних столів.
2. Розрахувати кількість офіціантів, зазначити розряд і розподілити роботу між ними.
3. Вибрати форму і варіант розстановки столів.
4. Розрахувати кількість предметів для подавання страв і напоїв.
5. Організація та обслуговування буфету-фуршету-гірки.

Самостійна робота призначена для розрахунку бенкету фуршету. Для цього кожен студент отримує завдання щодо виду бенкету та кількості гостей. І виконує завдання по пунктам плану. При цьому враховуючи деякі дані:

* Норми площі на одну людину;
* Види розстановки посуду при сервіруванні;
* Кількість офіціантів при обслуговуванні;
* Який варіант розстановки столів підходить до цих видів бенкетів;
* Правила організації фуршетної гірки.

**Запитання для самоперевірки**

1. Особливості і переваги бенкету-фуршету.
2. Які особливості посуду, наборів, скла, столової білизни, що використовуються на бенкеті-фуршеті.
3. Особливості сервірування столів склом.
4. Особливості сервірування столів наборами, квітами, фруктами, пляшками.
5. У чому особливість сервірування бенкетних столів стравами та напоями?
6. Правила подавання гарячих страв та напоїв.
7. Загальні та специфічні особливості бенкету-фуршету, бенкету-фуршету-десерту, бенкету-коктейлю.

**Література:** 1, 7, 14, 25.

**ТЕМА 9. ОСОБЛИВОСТІ НАДАННЯ ПОСЛУГ**

**З КЕЙТЕРИНГУ, ФУДІНГУ, ІТЕРТЕЙМЕНТУ**

**Завдання для самостійної роботи**

1. Розробити сценарій проведення «Ітертейменту» - гастрономічного театру за тематикою.
2. Розробити сценарій проведення фудінгу.

Перше завдання творче, студенти самі обирають напрям гастрономічного театру (наприклад, «Гастрономічна карта країни», «Гастрономічний театр за літературним твором») та розробляють сценарій.

Студенти об’єднуються в групи і розробляють сценарій професійних заходів «День кухаря», «День бармена», «Фестиваль пісної їжі», «День кондитера», та проводять загально університетські заходи. Робота оцінюється після виконання.

**Запитання для самоперевірки**

1. Фудінг і його особливості.
2. Ітертеймент: вітчизняний та закордонний досвід.

**Література:** 2, 5, 8, 13, 18.

**ТЕМА 10. ОРГАНІЗАЦІЯ ПОСЛУГ ХАРЧУВАННЯ ПРИ**

**ГОТЕЛЬНО-ТУРИСТИЧНИХ КОМПЛЕКСАХ**

**Завдання для самостійної роботи**

1. Назвати номенклатуру додаткових послуг, що надається закладами ресторанного господарства мешканцям готелю.
2. Охарактеризувати організацію роботи міні-бару в номерах, вказавши сучасні методи обліку залишків.
3. Види харчування в готелях. Абревіатура, яка застосовується для позначення типу харчування.

По першому питанню опрацювати перелік додаткових послуг для мешканців готелю, та саме які стосуються послуг харчування. Приділити увагу як кількість та якість послуг залежить від зірковості готелю.

Стосовно другого питання, треба опрацювати інтернет-ресурси щодо видів сучасного міні бару.

В третьому питанні опрацювати відповідність абревіатури позначок видів харчування при готелях та скласти відповідне меню.

**Запитання для самоперевірки**

1. У чому полягають особливості організації обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства готельних комплексів?
2. Яким чином здійснюється організація обслуговування в номерах готелю?
3. У чому особливість організації обслуговування іноземних туристів?
4. Які прискорені методи обслуговування існують?

**Література:** 8, 13, 16, 28, 30.

**ТЕМА 11. ОРГАНІЗАЦІЯ ПРОЦЕСУ ОБСЛУГОВУВАННЯ СПОЖИВАЧІВ У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА**

**ЗА МІСЦЕМ РОБОТИ ТА НАВЧАННЯ**

**Завдання для самостійної роботи**

1. Визначити фактори впливу на режим роботи закладів ресторанного господарства.
2. Охарактеризувати режим харчування, раціонів, меню, форм обслуговування в студентських закладах.

В першому питанні приділити увагу режиму роботи навчальних закладів та як він впливає на роботу закладів ресторанного господарства.

В другому питанні звернути увагу на види закладів ресторанного господарства за місцем навчання та на спосіб обслуговування. Розписати корисний раціон для студентів, дієтичні рекомендації під час сесії та режим харчування.

**Запитання для самоперевірки**

1. Характеристика режиму харчування в учбових закладах.
2. Який раціон харчування використовують для студентів вузів?

**Література:** 15, 17, 18, 23, 26.

**ТЕМА 12. ОРГАНІЗАЦІЯ ОБСЛУГОВУВАННЯ**

**УЧАСНИКІВ СПОРТИВНИХ ЗАХОДІВ**

**Завдання для самостійної роботи**

1. Розрахувати раціон харчування і розробити номенклатуру послуг для учасників спортивних змагань
2. Розрахувати раціон харчування і розробити номенклатуру послуг для реалізації глядачам перед початком спортивних заходів, під час та після їх здійснення.

В першому питанні потрібно розділити категорії спортсменів та спланувати для них харчування під час змагань, враховуючи кількість білків, жирів та вуглеводів. Спланувати місце та вид обслуговування.

В другому питанню треба спланувати харчування глядачів в залежності від часу трансляції спортивних змагань та виду закладів ресторанного господарства.

**Запитання для самоперевірки**

1. Особливості обслуговування глядачів перед спортивними змаганнями, під час та після.
2. Особливості організації харчування учасників спортивних змагань.
3. Характеристика місць організації харчування команд-учасників спортивних змагань.
4. Особливості харчування гурту глядачів перед, під час та після спортивного змагання.

**Література:** 14, 15, 18, 20, 24.

**ТЕМА 13. ОРГАНІЗАЦІЯ ОБСЛУГОВУВАННЯ ПАСАЖИРІВ**

**НА ТРАНСПОРТІ ТА НА ШЛЯХУ СЛІДУВАННЯ**

**Завдання для самостійної роботи**

1. Скласти попередній раціон харчування для пасажирів різних видів транспорту.
2. Охарактеризувати особливості обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства на океанських лайнерах.

В першому питанні скласти раціон харчування для пасажирів залізничного, авіа, авто транспорту, в залежності від терміну перебування га транспорті розробити план харчування. Звернути увагу на заклади ресторанного господарства на вокзалах та графік їх роботи.

Друге питання призначене для того, щоб вивчити надання послуг харчування на круїзному лайнері. Врахувати вид лайнера, класність, термін перебування в круїзі. Види закладів ресторанного господарства на лайнері. Графік роботи. Вимоги до обслуговуючого персоналу та способи обслуговування.

**Запитання для самоперевірки**

1. Типи закладів ресторанного господарства на шляхах слідування пасажирів.
2. Основні типи закладів при вокзалах, на пристанях та їх місткість.
3. Організація обслуговування споживачів харчуванням на авіа транспорті.

**Література:** 16, 28, 29.

**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: 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 випливають 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**

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.Кейтерингове обслуговування.

12.Види меню, прейскурант, 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

**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.

**Трансформація рейтингової оцінки**

Сума набраних рейтингових балів при семестровому контролі переводиться в оцінки системи оцінювання ECTS. Система передбачає семибальну шкалу (A, B, C, D, E, FX, F) та подвійне (описове та статистичне) визначення цих оцінок.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Підсумковий рейтинговий бал** | **Підсумкова оцінка за шкалою ECTS** | **Традиційна екзаменаційна оцінка** | **Традиційна залікова оцінка** |
| 90-100 | А – відмінно | відмінно | зараховано |
| 84-89 | В – дуже добре | добре |
| 74-83 | С – добре |
| 66-73 | D – задовільно | задовільно |
| 61-65 | Е – достатньо (задовольняє мінімальні критерії) |
| 21-60 | FX – незадовільно | незадовільно | не зараховано |
| 0-20 | F – незадовільно (потрібна додаткова робота) | не допущено | не допущено |

**СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ**

***Основна***

1. Про захист прав споживачів: Закон України від 15.12.1993 р. №3682-ССІІІІ.
2. Про захист прав споживачів: Закон України від 15.12.1993 р. №3682-ССІІІІ.
3. Про забезпечення санітарного та епідеміологічного благополуччя населення: Закон України від 24.02ю1994 р. №4004-ССІІІІ.
4. Про внесення змін і доповнень до статті 23Закону України «Про захист прав споживачів»: Закон України від 20.06.1995 р.
5. Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини: Закон України від 23.12.1997 р. №771/97-ВР.
6. ДСТУ 3279-95 «Стандартизація послуг. Основні положення».
7. Міждержавний стандарт ГОСТ 30524 – 97 «Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу».
8. Порядок проведення контрольної перевірки правильності розрахунку із споживачами за надані послуги і реалізовані товари: Постанова Кабінету Міністрів України від 02.04.1994 р. №215.
9. СанПиН 42-123-5777-91 «Санитарные правила для предприятий общественного питания, включая кондитерские цехи и предприятия, вырабатывающее мягкое мороженое».
10. Архіпов В. В. Ресторанна справа: асортимент, технологія, управління якістю продукції в сучасному ресторані:навчальний посібник/ В. В. Архіпов. – К.: Фірма «ІНКОС» Центр навчальної літератури, 2007. – 382 с.
11. Зигель С. Ресторанный сервис. Основы международной практики обслуживания для профессионалов и начинающих/С. Зигель, Л. Зигель, Р. Ленгер, Х. Ленгер, Г. Штиклер, В. Гутмайер. – М.: ЗАО «Изд-во «Центрополиграф», 2003. – 287 с.
12. Антонова В.А. Барна справа [Текст]. Навчальний посібник для студ. усіх форм навчання спец. „Технологія харчування” / В.А. Антонова ; М-во освіти і науки України, Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, каф. орг. та упр. якістю ресторан. госп-ва. – Донецьк: [Дон НУЕТ], 2010. - 99 с.
13. Антонова, В.А. Организация обслуживания на предприятиях питаниях. Уч. пособие для студ. всех форм обучения спец. «Технология питания». ДонДУЭТ, Донецк, 2005 - 158 с (рус./укр).
14. Архипов В.В. Барное дело. Технология продукции и обслуживание в барах: учеб.пособ. /В.В. Архипов, Е.И. Иванникова. – К.: Центр учебной литературы, 2011. – 240 с.
15. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства: підручник для ВУЗів / За ред. проф. Н. О. П'ятницької. - К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2011. - 584 с
16. Оробейко, Е. С. Организация обслуживания : рестораны и бары : учебное пособие . - М.:Альфа-М; ИНФРА-М, 2006 . – 320 с.
17. Ростовський В.С. Барна справа. Підручник / В.С. Ростовський, С.М. Шамян. 2-е вид. – К.: Центр учбової літератури, 2011. – 395 с..

***Додаткова***

1. Антонова, Р. П. Сборник рецептур напитков для предприятий общественного питания. - СПб.: ПрофиКС, 2006. - 130 с.
2. Борман П. 1444 коктейля. - М.: Внешсигма, 2000.
3. Борман П. Коктейли со всего света. - М.: Внешсигма, 1997. - 600с.
4. Волшебные коктейли / Пер. с англ. — М.: Издательский дом «Никола Пресс», 1997. - 112 с.: ил.
5. Прекрасные коктейли. - М.: Нило-Пресс, 1996.
6. Сафонова А. 500 коктейлей для бара и дома. - Ростов-на-Дону: Феникс, 2000.
7. Слоистые коктейли / Авт. состав А.Е. Польской. - Минск: Харвест.
8. Справочник бармена. - Фирма Сигрем. Сью Мигальский. Коктейли и пунши. - М.: Внешторгиздат, 1996.- 120с.
9. Тарасова Т.П. Современная энциклопедия напитков. - Донецк: БАО, 2002.
10. Шмекль Петер. Классические коктейли. - М.: Терра, 1997. - 63 с.: ил.Національний стандарт України. Ресторанне господарство. Терміни та визначення. ДСТУ 3862-99.
11. Національний стандарт України. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. ДСТУ 4281, 2004.
12. Пономарьов П. Х. Безпека харчових продуктів та продовольчої сировини: навчальний посібник / П. Х. Пономарьов, І. В. Сірохман. – К.: Лібра, 1999.
13. Правила роботи закладів (підприємств) громадського харчування. Затверджено наказом Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 24 липня 2002 р. №219.