УКРАЇНА

ВСЕУКРАЇНСЬКА ЦЕНТРАЛЬНА СПІЛКА СПОЖИВЧИХ ТОВАРИСТВ

Житомирський кооперативний фаховий коледж бізнесу і права
(повна назва закладу освіти)

Циклова комісія **готельно-ресторанної справи та харчових технологій**

ЗАТВЕРДЖУЮ
Заступник директора з навчально-виховної роботи
Ірина ВІРЖАНСЬКА
"28" серпня 2026 року

ЗАТВЕРДЖУЮ
Заступник директора з навчально-виробничої роботи
Леся ЗІНЕВИЧ
"28" серпня 2026 року

ЗАТВЕРДЖУЮ
Заступник директора з навчально-методичної роботи
Людмила ЯРОШ
"28" серпня 2026 року

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Дисципліна **ОК – 28 Виробнича практика**
(шифр і назва навчальної дисципліни)
Галузь знань ***24 Сфера обслуговування***
(шифр і назва напряму підготовки)
Спеціальність ***241 Готельно-ресторанна справа***
(шифр і назва спеціальності)

Житомир – 2026

Робоча програма дисципліни ***«Виробнича практика»*** для підготовки фахових молодших бакалаврів спеціальність 241 Готельно-ресторанна справа складена на основі навчальної програми дисципліни ***«Виробнича практика»***, затвердженої *директором Житомирського кооперативного фахового коледжу бізнесу і права Силантьєвою О.С. 27.08.2024р.*

Укладачка:
ЖАБРОВЕЦЬ Людмила – викладачка вищої категорії.

Робоча програма затверджена на засіданні циклової комісії **Готельно-ресторанної справи та харчових технологій**
Протокол № 2 від 28 серпня 2026 року
Голова циклової комісії
_____ Тетяна ПУШКАРЬОВА
28 серпня 2026 року

Опис навчальної дисципліни

<table>
<tr><td rowspan="2">Найменування показників</td><td rowspan="2">Галузь знань, напрям підготовки, освітньо-кваліфікаційний рівень</td><td>Характеристика навчальної дисципліни</td></tr>
<tr><td>денна форма навчання</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Кількість кредитів 12</td><td>Галузь знань
<u>24 Сфера обслуговування</u>
(шифр і назва)</td><td rowspan="2"><u>Нормативна</u>
(за вибором)</td></tr>
<tr><td></td></tr>
<tr><td></td><td rowspan="3"></td><td>Семестр</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Загальна кількість годин - <u>360</u></td><td>6-й</td></tr>
<tr><td>Лекції</td></tr>
<tr><td rowspan="10"></td><td rowspan="10">Освітньо-кваліфікаційний рівень:
<u>Фаховий молодший бакалавр</u></td><td>-</td></tr>
<tr><td>Практичні</td></tr>
<tr><td><u>200год</u>.</td></tr>
<tr><td>Лабораторні</td></tr>
<tr><td>-</td></tr>
<tr><td>Самостійна робота</td></tr>
<tr><td><u>160год.</u></td></tr>
<tr><td>Індивідуальні завдання
-год.</td></tr>
<tr><td>Вид контролю:
<u>Диферкнційований залік</u></td></tr>
</table>

1. Мета та завдання навчальної дисципліни

Метою виробничої практики є

- поглиблення та закріплення набутих теоретичних знань із фахових дисциплін;
- оволодіння студентами сучасними технологіями обслуговування таформами організації харчування в закладах ресторанного та готельного господарства;
- ознайомлення з розміщенням у сфері гостинності;
- опанування новітніми прийомами та методами прийняття управлінських рішень під час професійної діяльностіз урахуванням особливостей сфери готельно-ресторанного господарства.

Завдання:

- ознайомити з професійними вимогами до фахівця, необхідними практичними вміннями та навичками у сфері індустрії гостинності;
- оволодіти сучасними управлінськими технологіями, механізмами і формами організації управління у сфері гостинності;
- вивчити нормативно-технологічну документацію, що регламентує діяльність закладів індустрії гостинності;
- вивчити сучасну організацію обслуговування, організацію робочих місць, поточних ліній, ділянок, відділень та зал закладу ресторанного та готельного господарства;
- вивчити способи постачання та зберігання сировини, напівфабрикатів та готової продукції;
- засвоїти функціональні обов’язки студента-практиканта;
- відпрацювати навички процесу обслуговування згідноз програмою курсу;
- ознайомитись із новітніми технологіями, сучасними методами обслуговування;

- сформувати спеціальні компетентності з організації обслуговування і виробництва продукції в умовах існуючого закладу, відпрацювати навички процесу обслуговування згідно з програмою курсу, ознайомитись із новітніми технологіями, сучасними методами визначення технологічних параметрів та управління якістю продукції;
- дослідити структуру ресторанних та готельних закладів;
- дослідити організаційну структуру підприємства і організації управлінської роботи;
- дослідити ефективність управління закладом ресторанного господарства та готелем за основними видами діяльності: виробнича, інноваційна, економічна
- організувати своє робоче місце;
- організувати своєчасне виконання програми практикистудентом;
- організувати експлуатацію торгово-технологічного обладнання;
- організувати підготовку торговельних приміщень, посуду, наборів, столової білизни до обслуговування гостей;
- організувати сервування столів;
- організувати облік посуду, наборів, столової білизни;
- організувати обслуговування відвідувачів у ресторані,барі, кафе, закусочній;
- організувати виготовлення та подавання змішанихнапоїв.

2. Перелік загальних (ЗК) і спеціальних компетентностей (СК)

відповідно до Освітньо-професійної програми підготовки фахового молодшого бакалавра:

ЗК 1. Здатність реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.

ЗК 2. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для активного відпочинку та ведення здорового способу життя.

ЗК 3. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

ЗК 4. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.

ЗК 5. Здатність спілкуватися іноземною мовою.

ЗК 6. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.

ЗК 7. Здатність працювати в команді.

ЗК 8. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології.

СК 1. Здатність розуміти предметну область і специфіку професійної діяльності.

СК 2. Здатність застосовувати знання теорії і практики готельно-ресторанного обслуговування для розв'язання типових спеціалізованих задач професійної діяльності.

СК 3. Здатність використовувати на практиці основи законодавства у сфері готельного і ресторанного господарства.

СК 4. Здатність здійснювати сервісно-виробничий процес у закладах готельного та ресторанного господарства.

СК 5. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткуваннями та обладнаннями для закладів готельного та ресторанного господарства з метою раціонального використання просторових і матеріальних ресурсів.

СК 6. Здатність визначати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у закладах готельно-ресторанного господарства.

СК 7. Здатність планувати, аналізувати і контролювати власну роботу і роботу

обслуговуючого персоналу.

СК 8. Здатність знаходити творчі рішення визначених конкретних проблем у професійній діяльності.

СК 9. Здатність забезпечувати безпеку основних та додаткових послуг у закладах готельного і ресторанного господарства.

СК 10. Здатність застосовувати інноваційні технологіївиробництва і обслуговування споживачів для покращеннярезультатів власної діяльності і роботи інших.

СК 11. Здатність здійснювати документальне оформлення господарських операцій у закладах готельного і ресторанного господарства.

СК 12. Здатність реалізовувати ефективні внутрішні комунікації та навички взаємодії у професійній діяльності.

3. Нормативний зміст підготовки здобувачів фахової передвищої освіти, сформульований у термінах результатів навчання відповідно до Освітньопрофесійної програми підготовки фахового молодшого бакалавра:

РН 1. Застосовувати нормативно-правові акти у професійній діяльності.

РН 2. Знати свої права як члена суспільства, цінності громадянського суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина України.

РН 3. Пояснювати соціально-економічні явища та суспільно-економічні процеси у сфері обслуговування.

РН 4. Спілкуватися державною та іноземною мовами у сфері професійної діяльності та міжособистісних комунікацій.

РН 5. Застосовувати принципи соціальної відповідальності і громадської свідомості під час виконання професійних обов'язків.

РН 6. Застосовувати навички клієнтоорієнтованого сервісу у професійній діяльності.

РН 7. Здійснювати пошук, оброблення та аналіз інформації з різних джерел для розв'язання професійних завдань.

РН 8. Дотримуватися вимог охорони праці та протипожежної безпеки у закладах готельного та ресторанного господарства.

РН 9. Здійснювати процес обслуговування споживачів у закладах готельного і ресторанного господарствах із використанням сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій.

РН 10. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами ресторанних і готельних послуг у професійній діяльності.

РН 11. Координувати роботу обслуговуючого персоналу відповідно до його посадових інструкцій.

РН 12. Здійснювати підбір технологічного устаткування й обладнання для раціонального використання просторових і матеріальних ресурсів.

РН 13. Оформлювати первинну облікову і технологічну документацію у професійній діяльності.

РН 14. Контролювати якість продукції і послуг закладів готельного і ресторанного господарства.

4. Міждисциплінарні зв'язки

Забезпечуючі:

- українська мова (за професійним спрямуванням);
- іноземна мова (за професійним спрямуванням);
- технологія продукції ЗРГ;
- організація ресторанного господарства;
- організація обслуговування в закладах ресторанного господарства;
- організація готельного господарства;

- технологія обслуговування в готелях;
- управління якістю продукції та послуг;
- устаткування закладів готельно-ресторанного господарства;
- інформаційні системи і технології в готельно-ресторанному господарстві;
- гігієна і санітарія;
- вища та прикладна математика;
- екологія, безпека життєдіяльності та охорона праці;
- психологія та етика ділового спілкування.

5. Програма виробничої практики

Технологічна практика

Розділ 1. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства

Тема 1.1. Ознайомлення з класифікацією, організацією і технологією ресторанного господарства. Правила охорони праці, техніки безпеки і виробничої санітарії в закладі ресторанного господарства

Тема 1.2. Характеристика торговельних і виробничих приміщень закладу. Підготовка торговельної зали до обслуговування гостей

Тема 1.3. Технологічний процес обслуговування в закладах ресторанного господарства

Тема 1.4. Організація обслуговування банкетів і прийомів

Тема 1.5. Особливості обслуговування певних контингентів споживачів у закладах ресторанного господарства різних типів

Тема 1.6. Особливості обслуговування іноземних туристів і громадян

Розділ 2. Особливості організації та функціонування барів

Тема 2.1. Ознайомлення з організацією роботи бару. Інструктаж з охорони праці та пожежної безпеки

Тема 2.2. Підготовка бару до обслуговування гостей

Тема 2.3. Організація обслуговування гостей за барною стійкою. Правила подавання міцних, слабоалкогольних та безалкогольних напоїв

Тема 2.4. Технологія приготування та подавання закусок, страв, десертів у барах різної спеціалізації

Тема 2.5. Класифікація і методи приготування змішаних напоїв ікоктейлів

Тема 2.6. Ведення обліку та звітність у закладах ресторанного господарства

Професійна практика

Розділ 1. Нормативно-правове регулювання діяльності закладів готельно-ресторанного господарства

Тема 1. Ознайомлення із законодавством України, що регламентує підприємницьку діяльність закладів готельно-ресторанного господарства

Розділ 2. Практична діяльність адміністратора в закладах ресторанного господарства

Тема 2.1. Функції професійної роботи адміністратора (господаря) зали

Тема 2.2. Організація й управління закладом ресторанного господарства

Розділ 3. Практична діяльність фахівця з готельного бізнесу

Тема 3.1. Ознайомлення з матеріально-технічною базою готелю,структурою управління готелем, правилами користування і внутрішнім розпорядком у готелі

Тема 3.2. Організаційні роботи в службі прийому та обслуговування.

6. Інформаційний обсяг технологічної практики

№ теми	Назва розділу і теми	Кількість годин		
		усього	практична робота	самостійна робота
Розділ 1. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства		**116**	**78**	**38**
1.1	Ознайомлення з класифікацією, організацією і технологією ресторанного господарства. Правила охорони праці, технікибезпеки і виробничої санітарії в закладі ресторанного господарства	8	6	2
1.2	Характеристика торговельних і виробничих приміщень закладу.Підготовка торговельної зали до обслуговування гостей	24	18	6
1.3	Технологічний процес обслуговування в закладах ресторанногогосподарства	34	24	10
1.4	Організація обслуговування банкетіві прийомів	20	12	8
1.5	Особливості обслуговування певнихконтингентів споживачів у закладах ресторанного господарства різних типів	18	12	6
1.6	Особливості обслуговування іноземних туристів і громадян	12	6	6
Розділ 2. Особливості організації та функціонування барів		**109**	**72**	**37**
2.1	Ознайомлення з організацією роботибару. Інструктаж з охорони праці та пожежної безпеки	10	6	4
2.2	Підготовка бару до обслуговуваннягостей	11	6	5
2.3	Організація обслуговування гостейза барною стійкою. Правила подавання міцних, слабоалкогольнихта безалкогольних напоїв	32	24	8
2.4	Технологія приготування та подавання закусок, страв, десертів у барах різної спеціалізації	12	6	6
2.5	Класифікація і методи приготування змішаних напоїв і коктейлів	34	24	10
2.6	Ведення обліку та звітність у закладах ресторанного господарства	10	6	4
	Разом	**225**	**150**	**75**

6.1.Інформаційний обсяг професійної практики

№ теми	Назва розділу і теми	Кількість годин		
		усього	практична робота	самостійна робота
Розділ 1. Нормативно-правове регулювання діяльності закладів готельно-ресторанного господарства		**11**	**6**	**5**
1.1	Ознайомлення із законодавствомУкраїни, що регламентує підприємницьку діяльність закладівресторанного господарства	11	6	5
Розділ 2. Практична діяльність адміністратора в закладах ресторанного господарства		**62**	**42**	**20**
2.1	Функції професійної роботи адміністратора (господаря) залу	28	18	10
2.2	Організація й управління закладом ресторанного господарства	34	24	10
Розділ 3. Практична діяльність фахівця з готельного бізнесу		**62**	**42**	**20**
3.1	Ознайомлення з матеріально-технічною базою готелю, структурою управління готелем, правилами користування і внутрішнім розпорядком у готелі	28	18	10
3.2	Організаційні роботи в службіприйому та обслуговування	34	24	10
Разом		**135**	**90**	**45**

7. Теми практичних занять з технологічної практики

№ з/п	Назва теми дисципліни та практичного заняття	Кількість годин
1	**Розділ 1. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства** **Тема 1.1. Ознайомлення з класифікацією, організацією і технологією ресторанного господарства.** **Правила охорони праці, техніки безпеки і виробничої санітарії в закладі ресторанного господарства** *Тема практичного заняття* Ознайомлення з типом і класом закладу ресторанного господарства, його архітектурно-планувальним рішенням, торговельною групою приміщень; інтер'єром торговельної зали;; формами та методами обслуговування відвідувачів; правилами охорони праці, пожежної безпеки; основними показниками торговельної діяльності закладу ресторанного господарства. Інструктаж з охорони праці й протипожежного захисту. Гігієнічні вимоги та санітарні заходи до утримання закладів ресторанного господарства та особистої гігієни персоналу.	**6** 6
2	**Тема 1.2. Характеристика торговельних і виробничих приміщень закладу. Підготовка торговельної зали до обслуговування гостей**	**18** 6

	Тема практичного заняття Відпрацювання способів розташування столів і стільців у торговельній залі, залежно від його конфігурації. Отримання посуду, наборів, столової білизни для обслуговування відвідувачів і сервування столів. Бригадний та індивідуальний методи організації праці офіціантів. Техніка роботи з підносом. *Тема практичного заняття* Попереднє сервування столів. Ознайомлення з картами напоїв, їх оформленням. Відпрацювання прийомів накривання столів скатертинами та їх заміни. *Тема практичного заняття* Складання серветок складними формами для банкетіві прийомів. Відпрацювання прийомів сервування столів до сніданку, обіду, вечері, банкетів і прийомів (відповідно до замовлення) Оформлення столів квітами. Оформлення тематичних столів.	6 6
3	**Тема 1.3. Технологічний процес обслуговування в закладах ресторанногогосподарства** *Тема практичного заняття* Основні елементи обслуговування в ресторанах під час зустрічі і розміщення гостей, приймання і оформлення замовлення. *Тема практичного заняття* Приймання та оформлення замовлення. Допомога офіціанта відвідувачам у виборі закусок, страв,десертів, напоїв. *Тема практичного заняття* Доставка готової продукції в торговельну залу за допомогою підноса, візка. Особливості подачі страв і напоїв у закладах ресторанного господарства. *Тема практичного заняття* Підготовка персоналу до обслуговування споживачів. Порядок розрахунку з відвідувачами.	**24** 6 6 6 6
4	**Тема 1.4. Організація обслуговування банкетіві прийомів** *Тема практичного заняття* Класифікація банкетів і прийомів. Організація банкетуз повним обслуговуванням офіціантами. Приймання замовлення для проведення банкету (погодження дати, часу початку та закінчення банкету, кількості учасників, меню, попередньої вартості замовлення). Реєстрація замовлення в спеціальному Журналі обліку замовлень. Оформлення замовлення-рахунка. Оформлення додаткового замовлення на продукцію перед початком банкету. Підготовка до проведення банкету. Розподіл адміністратором обов'язків між офіціантами. Сервування столів для банкету. *Тема практичного заняття* Обслуговування гостей під час банкету.	**12** 6 6

	Подавання гостям напоїв, закусок, страв, виробів, десертів, гарячих напоїв. Прибирання використаного посуду дво- і тритарілковим способом. Порядок прийому замовлення на обслуговування свят. Відпрацювання практичних навичок організації та обслуговування банкетів із частковим та повним обслуговуванням офіціантами, банкет-фуршету, банкет-коктейлю, банкет-чаю, банкету за типом шведського столу. Особливості обслуговування в закладах ресторанного господарства при готельно-туристичних комплексах. Особливості обслуговування прийомів за протоколом.	
5	**Тема 1.5. Особливості обслуговування певних контингентів споживачів у закладах ресторанного господарства різнихтипів** *Тема практичного заняття* Сучасні концепції організації обслуговування споживачіву ресторанах. Класифікація ресторанів за різними ознаками. *Тема практичного заняття* Концептуальний ресторан. Етнічний ресторан. Препатійний ресторан.	**12** 6 6
6	**Тема 1.6. Особливості обслуговування іноземних туристів і громадян** *Тема практичного заняття* Характеристика послуг харчування, що надаються туристам. Організація харчування іноземних туристів. Вимоги до сніданку туристів із різних країн. Типи (системи) харчування іноземних туристів та громадян. Відпрацювання техніки обслуговування груп іноземних туристів та туристів, котрі подорожують індивідуально. Організація обслуговування груп туристів. Обслуговування іноземних туристів, враховуючи їхгастрономічні уподобання. Обслуговування іноземних громадян у номерах готелю. Підготовка торговельної зали, сервування столів, обслуговування туристів за типом шведської лінії. Підготовка торговельної зали. Сервування столів та обслуговування іноземних громадян під час конференцій, нарад, корпоративних вечірок, презентацій та дегустацій страв і напоїв національних кухонь.	**6** 6
7	**Розділ 2. Особливості організації та функціонування барів** **Тема 2.1 Ознайомлення з організацією роботи бару. Інструктаж з охорони праці та пожежної безпеки** *Тема практичного заняття* Ознайомлення з типом і класом бару, його архітектурними особливостями, місцезнаходженням, специфікою обслуговування відвідувачів, режимом роботи, правилами внутрішньогорозпорядку. Основні категорії працівників у барі. Кваліфікаційні вимоги до професії бармен, офіціант, барбек, бариста. Організація робочого місця бармена та баристи. Трудова та технологічна дисципліна, культура обслуговування. Новітні виробничі технології. Матеріально-технічне забезпечення барів. Ознайомлення з	**72** 6

	обладнанням та оснащенням приміщень бару. Барна стійка, її структура, призначення і функції. Вивчення форм і методів обслуговування в барі. Вивчення карти вин, сигарної карти, карти коктейлів. Безпека праці та пожежна безпека. Інструктаж з охорони праці та пожежної безпеки.	
8	**Тема 2.2 Підготовка бару до обслуговуваннягостей** *Тема практичного заняття* Санітарно-гігієнічна підготовка торговельної зали бару. Основні прийоми та способи розташування столів і стільців залежно від конфігурації бару. Вивчення призначення інвентарю, інструментів, посуду (у т.ч. мірного) в барі. Ознайомлення з обліково-звітною документацією та порядком отримання продукції матеріально-відповідальною особою у барі. Складання меню для барів різної спеціалізації. Послідовність розміщення закусок і страв у меню бару. Складання карти напоїв бару; її оформлення, зміст. Карти коктейлів, чаю, кави, спеціальних видів пива. Оволодіння прийомами розміщення, а також способами викладки продукції бару на вітрині та робочому місці. Організація робочих місць у барі за характером виконуваних операцій (для приготування молочних коктейлів, змішаних напоїв, для виготовлення напоїв зі свіжих фруктів тощо). Ознайомлення з організацією робочого місця бармена різних спеціалізацій бару.	**6** 6
	Тема 2.3. Організація обслуговування гостейза барною стійкою. Правила подавання міцних, слабоалкогольних та безалкогольних напоїв *Тема практичного заняття* Вибір методу обслуговування в барі залежно від потреб відвідувачів. Застосування форм обслуговування залежно від типу бару. *Тема практичного заняття* Зустріч і розміщення відвідувачів за столом чи барною стійкою. Подавання меню та прейскуранту, карти вин, картикоктейлів, карти бару. Прийом замовлення. *Тема практичного заняття* Подавання закусок, страв, гарячих напоїв, міцних, безалкогольних та слабоалкогольних напоїв Відпрацювання техніки наливання напоїв: порційне, віл не наливання (фристайл), комбінований спосіб. Відпрацювання техніки подавання напоїв (за наявності столів у залі). *Тема практичного заняття* Відпрацювання прийомів і способів подавання страв та десертів у барах різної спеціалізації (за наявності столів у залі). Відпрацювання способів подавання гарячих напоїв. наборів, столової білизни. Системи оплати рахунків. Правила оформлення рахунку. Автоматизація відпуску страв та напоїв у ресторанах і барах.	**24** 6 6 6 6

	Тема 2.4. Технологія приготування та подавання закусок, страв, десертів у барах різної спеціалізації *Тема практичного заняття* Вивчення асортименту, відпрацювання прийомів і способів приготування та подавання закусок і страв у барах. Температура подавання холодних і гарячих закусок. Вивчення асортименту, відпрацювання технологічних операцій приготування солодких страв на основі свіжих вершківта сметани в барі. Техніка подавання солодких страв. Підбір столового посуду та наборів. Відпрацювання технології приготування та техніки подавання десертів, виготовлених у фризерах	**6** 6
	Тема 2.5. Класифікація і методи приготування змішаних напоїв і коктейлів *Тема практичного заняття* Організація робочого місця бармена для приготування змішаних напоїв і коктейлів. Техніка відмірювання компонентів для приготування напоїв. *Тема практичного заняття* Техніка виготовлення змішаних напоїв. Відпрацювання техніки приготування змішаних напоїв: у блендері, шейкері, змішувальній склянці, посуді дляподавання. Технологія приготування та техніка подавання безалкогольних пуншів, крюшонів, айс-крімів, фраппе, коблерів, фізів, фліпів, напоїв ег-ног, щербетів. Асортимент коктейлів-аперитивів та особливості складання карти напоїв бару. Набуття навичок приготування, оформлення та подавання безалкогольних і алкогольних коктейлів. *Тема практичного заняття* Приготування коктейлів-аперитивів на основі горілки, гірких настоянок та вин Групи тонізуючих змішаних напоїв, особливості їх приготування, оформлення та подавання. Посуд, інвентар, інструменти, що використовуються для приготування тонізуючих змішаних напоїв. Класифікація коктейлів-диджестивів. Особливості приготування та подавання коктейлів. Посуд, інвентар, інструменти, що використовуються для виготовлення та подавання коктейлів-диджестивів. *Тема практичного заняття* Асортимент гарячих напоїв, рецептури, технологія приготування та правила подавання. Організація робочих місць для приготування чаю, кави, какао, гарячого шоколаду. Особливості приготування та подавання пуншів, крюшонів, глінтвейнів, ег-ногів.	**24** 6 6 6 6

	Тема 2.6. Ведення обліку та звітність у закладах ресторанного господарства *Тема практичного заняття* Ознайомлення із порядком оформлення матеріальної відповідальності офіціантів, барменів, барист. Охорона праці при здаванні виручки в касу закладу ресторанного господарства Організація обліку продуктів, товарів, тари та реалізація готової продукції в закладах ресторанного господарства. Документальне оформлення та порядок приймання товарів і тари. Складання технологічних і калькуляційних карт на закуски, страви, вироби, напої. Складання товарно-касового звіту. Робота на РРО. Проведення розрахунку через РРО. Здавання виручки в касу закладу ресторанного господарства. Оформлення звітної документації.	**6** 6
	Разом	**150**

7.1. Теми практичних занять з професійної практики

№ з/п	Назва теми дисципліни та практичного заняття	Кількість годин
1	**Розділ 1. Нормативно-правове регулювання діяльності закладів готельно-ресторанного господарства** **Тема 1.1. Ознайомлення із законодавством України, що регламентує підприємницьку діяльність закладів ресторанного господарства** *Тема практичного заняття* Ознайомлення із законодавством України, що регламентує підприємницьку діяльність закладів ресторанного господарства. Ознайомлення з нормативно-правовими актами й документами щодо державного стимулювання функціонування закладів готельно-ресторанного господарства; стандартами, іншою нормативно-технічною документацією щодо забезпечення якості сировини, напівфабрикатів та готової продукції; методами рекламування продукції та послуг, станом охорони праці в закладі. Ознайомлення з видами послуг (основними, додатковими, кейтерингновими), що надаються закладом гостинності, його концепцією; кількісним та кваліфікаційним складом працівників. Ознайомлення з організаційною структурою системи управління індустрії гостинності.	**6** **6** 6
2	**Розділ 2. Практична діяльність адміністратора в закладах ресторанного господарства** **Тема 2.1. Функції професійної роботи адміністратора (господаря) залу** *Тема практичного заняття* Інструктажі з питань охорони праці та пожежної безпекив закладі ресторанного господарства.	**42** **18** 6

	Ознайомлення з типом і класом закладу ресторанного господарства, організаційною структурою системи управління; кількісним, кваліфікаційним складом працівників; правилами внутрішнього розпорядку. Прийняття на роботу, укладання трудового договору та підстави його припинення. Ознайомлення з асортиментом кулінарної та кондитерської продукції, новою технікою, новітніми технологіями процесів виробництва та обслуговування. Ознайомлення з кваліфікаційною характеристикою адміністратора (господаря) залу; системою матеріальної відповідальності; обов'язками, пов'язаними зі збереженням матеріальнихцінностей. Ознайомлення з порядком отримання форменого одягу, правилами використання та збереження його, правилами гігієни та санітарії, заходами з охорони праці. Ознайомлення з організацією роботи, основними показниками діяльності закладу ресторанного господарства, формами та методами обслуговування споживачів відповідно до типу та класу закладу ресторанного господарства. *Тема практичного заняття* Участь в організації процесу обслуговування: зустріч та розміщення споживачів у залі, приймання й оформлення замовлення для обслуговування споживачів, виконання замовлення та розрахунок із відвідувачами. Проведення інструктажів з офіціантами. Підготовка, організація і проведення банкетів. Контроль за якістю підготовки столового посуду і наборів для обслуговування споживачів. Розрахунок кількості офіціантів для проведення банкетів. Організація сервування тематичних столів, формування бригад офіціантів для обслуговування банкетів. Розрахунок із відвідувачами, в т.ч. за кредитними картками, безконтактні платежі. Оформлення рахунків і облікової звітної документації. Зняття показників лічильників реєстраторів розрахункових операцій. Організація обслуговування іноземних туристів за різними класами туристичних документів. Аналіз відповідності послуг, що надаються споживачам відповідно до типу та класу закладу. Ознайомлення із системою оплати праці працівників закладу ресторанного господарства. Дисциплінарна та матеріальна відповідальність працівників *Тема практичного заняття* Ознайомлення з методами вирішення конфліктних ситуацій. Етичні аспекти ділових відносин. Розроблення пропозицій щодо удосконалення організації обслуговування споживачів у закладі ресторанного господарства.	6 6

3	**Тема 2.2. Організація й управління закладом ресторанного господарства**	**24**
	Тема практичного заняття Характеристика виробничих, торговельних і допоміжних приміщень. Вивчення системи матеріальної відповідальності; обов'язків, пов'язаних зі збереженням матеріальних цінностей.	6
	Тема практичного заняття Участь у прийманні й оформленні замовлення на обслуговування банкетів, організація їх проведення. Розрахунки з відвідувачами та ведення звітів. Ведення касової документації і касових операцій.	6
	Тема практичного заняття Оцінка якості обслуговування. Анкетування, внесення пропозицій щодо підвищення культури обслуговування; впровадження конкурентоспроможних видів послуг і розширеного асортименту закусок, страв, кулінарних і кондитерських виробів, напоїв і закупних товарів відповідно до потреб споживачів.	6
	Тема практичного заняття Участь у оформленні інтер'єру залів, реклами, музичних програм, складанні спеціальних видів меню. Участь у контролі за правильністю експлуатації устаткування закладів ресторанного господарства, меблів, музичних автоматів, музичної апаратури, реєстраторів розрахункових операцій.	6
4	**Розділ 3. Практична діяльність фахівця з готельного бізнесу**	**42**
	Тема 3.1. Ознайомлення з матеріально-технічною базою готелю, структурою управління готелем, правилами користування внутрішнім розпорядком у готелі	**18**
	Тема практичного заняття Характеристика готельного комплексу. Інструктаж із правил безпеки праці, протипожежної безпеки. Вимоги до медичного огляду практикантів.	6
	Тема практичного заняття Організація господарської діяльності в готельному комплексі і характеристика його структурних підрозділів. Характеристика підприємства за формою власності та структури управління готельного комплексу.	6
	Тема практичного заняття Основні напрями діяльності, розподіл обов'язків між підрозділами підприємства і функції їх працівників. Підпорядкованість персоналу та взаємозв'язок служб готелю. Схема управління готельного комплексу.	6
6	**Тема 3.2. Організаційні роботи в службі прийому та обслуговування**	**24**
	Тема практичного заняття Структура та функції служби прийому та обслуговування. Посадові обов'язки та інструкції персоналу. Взаємозв'язок служби і роботи поверхового персоналу. Ознайомлення зі складанням графіків виходу на роботу персоналу	6

	та табелем обліку часу працівників. *Тема практичного заняття* Технологія бронювання місць і номерів готелю. Вивчення забезпечення завантаження готелю. Ознайомлення із правилами бронювання та оплати броні. Прийом та розміщення гостей. Нормативні документи, що регулюють прийом та розміщення гостей за бронею, праця з багажем. Особливості прийому і розміщення іноземних туристів-індивідуалів, громадян України. Розміщення гостей з урахуванням класу обслуговування і технології розміщення, організація доставки багажу, інформація для гостей про правила проживання. Технологія роботи служби прийому і обслуговування, посадові обов'язки персоналу. *Тема практичного заняття* Організація виїзду. Організація ключового господарства, пропускний режим готелю. Взаємозв'язок з організації виїзду служби портьє і поверхової служби. Організація роботи піднощиків багажу. *Тема практичного заняття.* Контроль за зайнятістю номерного фонду і своєчасною його підготовкою для заселення. Контроль за здійсненням кінцевого розрахунку за проживання та послуги, експлуатаційнадокументація портьє по виїзду.	6 6 6
	Разом	**90**

8. Самостійна робота з технологічної практики

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	**Тема 1.1** Ознайомлення з класифікацією, організацією і технологією ресторанного господарства. Правила охорони праці, техніки безпеки і виробничої санітарії в закладі ресторанного господарства *Ознайомлення з організацією та режимом праці обслуговуючого персоналу (індивідуальною та бригадною формами обслуговування відвідувачів); правилами користування форменим одягом й умовами його зберігання.* *Гігієнічні вимоги та санітарні заходи до миття та дезінфекції технологічного устаткування, інвентарю, посуду, столових наборів та білизни.*	2
2	**Тема 1.2.** Характеристика торговельних і виробничих приміщень закладу.Підготовка торговельної зали до обслуговування гостей *Відпрацювання прийомів полірування посуду, столових наборів перед сервуванням столу.* *Підготовка спецій і приправ.* *Ознайомлення з різними видами меню, його оформленням, залежно від типу та класу закладу ресторанного господарства.* *Особиста підготовка офіціанта, метрдотеля до роботи.*	6

3	**Тема 1.3.** Технологічний процес обслуговування в закладах ресторанного господарства *Вимоги до приймання, оформлення та форми записузамовлення. Послідовність виконання замовлення.Техніка роботи з підносом. Техніка подавання закусок, страв, напоїв відвідувачам. Відпрацювання техніки прибирання зі столу використаного посуду та наборів.*	10
4	**Тема 1.4.** Організація обслуговування банкетіві прийомів *Розрахунок кількості столів, посуду, наборів, столової білизни для банкету. Підбір столового посуду, наборів згідно із замовленням. Накривання столів скатертинами, складання серветокдля банкету.*	8
5	**Тема 1.5.** Особливості обслуговування певнихконтингентів споживачів у закладах ресторанного господарства різнихтипів *Визначення концепції ресторану для певного контингенту споживачів: елітний ресторан для споживачів із високим рівнем доходів; ресторан, доступний для споживачів із середнім рівнем доходів; для людей різного віку; для сімейного відпочинку тощо.*	6
6	**Тема 1.6.** Особливості обслуговування іноземних туристів і громадян *Вивчення карт меню та напоїв закладу ресторанного господарства для обслуговування іноземних туристів та громадян. Попереднє сервування столів згідно із меню.*	6
7	**Тема 2.1.** Ознайомлення з організацією роботибару. Інструктаж з охорони праці та пожежної безпеки *Ознайомлення з асортиментом продукції бару, оформленням барної стійки, барної вітрини. Особливості оформлення меню та карт напоїв для барів різних типів і класів. Правила особистої гігієни. Вимоги, що висуваються до бармена та баристи, правила користування форменим одягом й умови його зберігання.*	4
8	**Тема 2.2.** Підготовка бару до обслуговування гостей *Вивчення правил експлуатації музичної апаратури. Підготовка устаткування, інвентарю, посуду, інструментів до роботи за барною стійкою. Раціональне розміщення барного посуду на робочому місці бармена. Особиста підготовка бармена до роботи. Вимоги, що висуваються до зовнішнього вигляду бармена, особистої гігієни, професійної етики та комунікації.*	5
9	**Тема 2.3.** Організація обслуговування гостейза барною стійкою. Правила подавання міцних, слабоалкогольнихта безалкогольних напоїв *Підбір напоїв до закусок, страв, десертів. Прибирання використаного столового та барного посуду,наборів, столової білизни.*	8

10	**Тема 2.4.** Технологія приготування та подавання закусок, страв, десертів у барах різної спеціалізації *Відпрацювання технології приготування та техніки подавання кулінарної продукції та кондитерських виробів у барах різної спеціалізації.*	6
	Тема 2.5. Класифікація і методи приготування змішаних напоїв і коктейлів *Асортимент карти напоїв бару.* *Санітарні та естетичні вимоги, що висуваються до приготування та подавання змішаних напоїв і коктейлів. Рецептури, вимоги до якості напоїв; правила подавання та норми виходу.*	10
	Тема 2.6. Ведення обліку та звітність у закладах ресторанного господарства *Безготівковий облік під час обслуговування делегатів конференцій, учасників нарад, туристів. Розрахунок за гарантійними листами організацій.*	4
	Разом	**75**

8.1. Самостійна робота з професійної практики

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	**Тема 1.1** Ознайомлення із законодавством України, що регламентує підприємницьку діяльність закладіврестораннoго господарства *Опрацювання Збірника нормативних документів державного регулювання у сфері ресторанного бізнесу. Вивчення Законів України «Про туризм», «Про захист прав споживачів», «Про стандартизацію». Вивчення правових засад функціонування підприємств готельно-ресторанного господарства України, які поширюються на елементи технології виробництва, організації та реалізації відповідних послуг у цій сфері.*	5
2	**Тема 2.1.** Функції професійної роботи адміністратора (господаря) залу *Розрахунок кількості столової білизни, посуду, наборів для обслуговування банкетів, прийомів.* *Ознайомлення з правилами міжнародного етикету. Складання меню тематичного банкету.* *Вивчення видів додаткових послуг закладу ресторанного господарства.* *Безпека харчування, контроль дотримання працівниками правил і норм з охорони праці, протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни. Впровадження системи НАССР у закладі.*	10
3	**Тема 2.2.** Організація й управління закладом ресторанного господарства *Ознайомлення з основними показниками інтер'єру закладу ресторанного господарства*	10

4	**Тема 3.1.** Ознайомлення з матеріально-технічною базою готелю, структурою управління готелем, правилами користування і внутрішнім розпорядком у готелі *Проблеми і перспективи розвитку готельної індустрії. Особливості американської системи класифікації готелів і мотелів. Підходи до класифікації готелів у різних країнах світу. Атестація кадрів. Основні етапи атестації кадрів. Переатестація кадрів готелю. Вимоги до складання атестаційної анкети.*	10
5	**Тема 3.2.** Організаційні роботи в службіприйому та обслуговування *Правила дотримання трудової дисципліни, службового етикету. Вивчення психологічних аспектів контактів із гостями готелю. Особливості прийому і розміщення іноземних туристів у складі груп. Організація ключового господарства, пропускний режим готелю. Взаємозв'язок з організації виїзду служби портьє і поверхової служби. Організація роботи піднощиків багажу*	10
	Разом	**45**

9. Індивідуальні завдання

Матеріально-технічне забезпечення закладу ресторанногогосподарства (посудом, наборами, столовою білизною, обладнанням, інвентарем).
Формування цін у закладах ресторанного господарства.
Аналіз дотримання правил роботи закладів ресторанного господарства.
Правила поведінки та етикет за столом. Етикет поведінки на банкет-фуршеті.
Аналіз дотримання закладом ресторанного господарства Закону України «Про захист прав споживачів».
Шляхи підвищення доходів закладу ресторанного господарства.
Оцінка конкурентоспроможності закладу ресторанного господарства.
Організаційно-правові основи створення закладу ресторанного господарства та здійснення його діяльності.
Реклама, засоби стимулювання та паблік рилейшнз закладу ресторанного господарства.
Взаємовідносини між закладом ресторанного господарства та контролюючими службами (місцевими органами ДПІ, органами Держпродспоживслужби та пожежних служб тощо).
Рекомендації щодо підбору алкогольних напоїв із карти напоїв до страв, що зазначені в меню для певного типу закладу ресторанного господарства.
Фірмові (замовні) страви в меню закладу ресторанного господарства.
Організація контролю за якістю продукції в закладі ресторанного господарства.
Асортиментний мінімум закладу ресторанного господарства, його значення, порядок розроблення та затвердження.
Організація обслуговування весільного банкету на 50 осіб.
Робота зі Збірником рецептур. Складання технологічних та калькуляційних карт на коктейлі, напої.
Стандарт обслуговування закладу ресторанного господарства, його зміст і значення в діяльності підприємства.
Аналіз стану охорони праці в закладі ресторанногогосподарства.
Організаційні та технічні протипожежні заходи закладуресторанного господарства.
Способи оформлення страв і коктейлів у закладах гостинності.
Додаткові послуги закладу ресторанного господарства, їх ефективність та технологія надання.
Організація та проведення кави-брейк.
Організація кейтерингового обслуговування в закладіресторанного господарства.
Організація та проведення корпоративних вечірок у закладі ресторанного господарства.
Робота із незадоволеними відвідувачами. Психологічні аспекти спілкування з відвідувачами.
Обслуговуючий персонал ресторану та його функціональні обов'язки.
Складання варіантів меню для іноземних туристів відповідно до їх громадянства.
Порядок оформлення цінників на алкогольні напоїта закупівельні товари.
Культура споживання алкогольних напоїв.
Асортимент барного посуду для подавання алкогольнихта інших напоїв.
Професійна культура мовлення офіціанта і бармена.

Основи спілкування з гостем.
Використання елементів флейрінгу (жонглювання) в роботі бармена.
Особливості обслуговування різних категорій відвідувачів (дітей, поважних гостей, ділових гостей, осіб з інвалідністю, людей, які хворіють на цукровий діабет, та ін.).
Організація одноденного харчування групи туристів із Великобританії (або іншої країни – за вибором студента). Вимоги щодо організації їх обслуговування.
Складання тематичного діалогу «У барі» іноземноюмовою

10. Методи навчання

- словесні (пояснення, інструктаж);
- наочні (ілюстрація – плакат, схема; демонстрація – відеофільми, мультимедійні файли);
- практичні(самостійна робота на занятті та поза аудиторна, виконання розрахункових завдань).

11. Методи контролю

Усне опитування, письмовий контроль, графічна контрольна перевірка, практична контрольна перевірка, залік**,** тестовий контроль, самоконтроль, взаємоконтроль, захист практики.

12. Методичне забезпечення

1. Методичні рекомендації для виконання практичних занять.
2. Календарно-тематичний план.
3. Бланки документів.
4. Методичні рекомендації для самостійної роботи.
5. Тести для перевірки знань студентів.
6. Засоби діагностики знань студентів.
7. Критерії оцінювання знань студентів.
8. Наочні посібники.
9. Презентаційні матеріали.
10. Електронні посібники.

13. Рекомендована література

Нормативно-правові документи

1. *Конституція* України від 28.06.1996 №254к/96-ВР.
2. *Господарський* кодекс України від 16.01.2003 №436-IV.
3. *Цивільний* кодекс України від 16.01.2003 № 435-IV.
4. *Податковий* кодекс України від 02.12.2010 № 2755-VI.
5. *Закони* України:
   5.1. "Про захист прав споживачів" від 12.05.91 № 1023- XII.
   5.2. «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» від 23.12.1997 №771/97-ВР.
   5.3. «Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення» від 24.02.1994. №4004-XII.
   5.4. «Про застосування реєстрів розрахункових операцій» від 06.07.1995 № 265/95-ВР.
6. *Наказ* міністерства аграрної політики та продовольства України:
   6.1. «Про затвердження Вимог щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР)» від 01.10.2012 № 590.
7. *Накази* Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України:
   7.1. «Про затвердження Правил роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства» від 24.07.2002 № 219.
   7.2. «Про затвердження рекомендованих норм технічного оснащення закладів громадського харчування» від 03.01.2003 р. № 2.
   7.3. «Про затвердження Методичних рекомендацій з організації роботи закладів ресторанного господарства при вищих навчальних закладах» від 05.03.04 № 93.
8. *Збірник* рецептур національних страв та кулінарних виробів для підприємств громадського харчування усіх форм власності. - К.: А.С.К., 2000. – 848с.

Державні стандарти

9. *ДСТУ 3862-99* "Громадське харчування. Терміни та визначення" (зі змінами). Затверджений і введений в дію наказом Держстандарту України від 26 березня 1999 р. № 163.
10. *ДСТУ 4281-2004* "Заклади ресторанного господарства. Класифікація" від 31.03.2004 № 59.
11. *ДСТУ* ISO 9000:2015 (ISO 9000:2015, IDT) Системи управління якістю. Основні положення та словник термінів.
12. *ДСТУ* ISO 9001:2015 (ISO 9001:2015, IDT) Системи управління якістю. Вимоги.

Основна

13. Організація готельного господарства: навч. посіб. О. М. Головко, Кампов Н.С.Махлинець С.С., Симочко Г.В. К.: Кондор 2024. 410 с.
14. Круль Г. Заячук О. Організація і технологія надання послуг гостинності : навч. посіб. 2-ге вид., перероб. і доп. Чернівці : Чернівец. нац. ун-т ім. Ю. Федьковича, 2022. 488 с.
15. Організація готельно-ресторанної справи: навчальний посібник / В.Я. Брич. – К.: Ліра-К, 2024.-484с.
16. Організація готельно-ресторанної справи : навч. посіб.: [для закладів вищої освіти] / За заг. ред. д.е.н., проф. В. Я. Брича. – Київ : Видавництво Ліра-К, 2020. – 484 с.
17. Готельно-ресторанний бізнес та харчові технології: сучасні тенденції, виклики, інновації: збірник матеріалів / за редакцією Р.Є. Гладишевського.- Львів: Львівський національний університет імені Івана Франка, 2024.

18. Організація готельно-ресторанної справи: навчальний посібник для магістрів спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа: навчальний посібник / В. С. Ковешніков, М. П. Мальська, Х.Й. Роглєв. – К.:Кондор 2024.- 752 с.
19. Готельна справа: навчальний посібник / О. В. Арпуль, А. Г. Абрамова, Ю. А. Мирошник, О. В. Собін. – К.:Кондор 2021.- 300 с.

Додаткова

20. Архіпов В.В. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: Навч. посіб. / В.В. Архіпов, В.А.Русавська. - 3-тє вид. - К.: Центр навч. літ-ри, 2018. – 342 с. https://www.krok.edu.ua/ua/pro-krok/spivrobitniki/arkhipov-viktor-vitalijovich
21. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства: навчальний посібник / В.В. Архіпов. - 4-те вид. - К.: Центр навч. літ-ри, 2018. – 280 с. https://www.krok.edu.ua/ua/pro-krok/spivrobitniki/arkhipov-viktor-vitalijovich
22. Архіпов В.В. Ресторанна справа. Асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані: Навч. посіб. / В.В. Архіпов. - 4-те вид. - К.: Центр навч. літ-ри, 2018. – 382 с. Архіпов В. В. Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані :Навч. посіб., 3-тє вид. [Електронний ресурс]/ В. В. Архіпов. - К.: Центр навч. літ-ри, 2016. – 382 с. – Режим доступу: http://culonline.com.ua/Books/ Restoranna%20sprava%20Arhipov% 2016.pdf
23. Матюшенко Р. В. Барна справа та організація роботи сомельє: конспект лекцій для студентів напряму підготовки «Готельно-ресторанна справа» [Електронний ресурс]/ Р.В. Матюшенко. – К.: НУХТ. – 2014 р. – Режим доступу: http://library.nuft.edu.ua/ebook/file/43_71.pdf
24. Туристичний, готельний і ресторанний бізнес: інновації та тренди [Електронне видання] : тези. Міжнар. наук.-практ. конф. (Київ, 7 квіт. 2016р.) / відп. ред. А.А. Мазаракі. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2016. – 362 с. – Режим доступу: https://knteu.kiev.ua/file/NzM1OQ==/adb099cfb596b8fe5a685807aa58dd2e.pdf
25. *Мостова Л. М., Новікова О.В., Ракленко І. М.* Організація обслуговування в ресторанному господарстві. Підручник. – Х.: Світ Книг, 2017.- 657с. Режим доступу http://opac.mk.ua/cgi-bin/irbis64r_11/cgiirbis_
HoReCa [Текст] : Навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл.: у 3-х т. т.2: Ресторани / за ред. А.А.Мазаракі; авт.: А.А.Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін. – Київ : КНТЕУ, 2017. – 311 с. Режим доступу: http://libtomcat.knute.edu.ua/library/DocDescription?doc_id=236069
26. Проектування закладів ресторанного господарства : підручник /А.А.Мазаракі, С.Л.Шаповал, О.М. Григоренко [та ін.]; за ред. А.А.Мазаракі. – Київ : КНТЕУ, 2017. – 183 с. Режим доступу: http://libtomcat.knute.edu.ua/library/ DocDescription? doc_id=237410
27. *Малюк Л. П.* Організація роботи бармена: навч. посіб. / Л. П. Малюк, Т. П. Кононенко, Н. В. Повстяна. - Харків, 2002.
28. *Організація* обслуговування у закладах ресторанного господарства: Підручник для ВУЗів. Видання 2-ге, перероб. і доп./ За заг. ред. проф. Н. О. П'ятницької. – К.: Кондор-Видавництво, 2012. – 557с.
29. *Радченко Л. О., Пивоваров П. П., Новікова О. В., Льовшина Л. Д., Ніколаєнко-Ломакіна А. М.* Особливості ресторанного сервісу. Обслуговування іноземних туристів: Навчальний посібник. – Х.: Світ книг, 2018. – 288с.

Інформаційні ресурси

30. Офіційний сайт Інформаційно-правової системи ЛІГА: ЗАКОН [Електронний ресурс] – Режим доступу: www.ligazakon.ua.

30.Інформаційно-пошукова система «Нормативні акти України (НАУ)» [Електронний ресурс] – Режим доступу:www.nau.ua

31.Ресторанні новини. [Електронний ресурс] – Режим доступу: www.relax.ua

32. Огляд ресторанів. [Електронний ресурс] – Режим доступу: www.poretoranam.com.

33. Путівник по ресторанам швидкого харчування України. [Електронний ресурс] – Режим доступу: www.bistro.com.ua

34. Сайт кращих ресторанів України. [Електронний ресурс] – Режим доступу: www.restopan.ua