РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

Основна:

1. Домінська О.Я., Батьковець Н.О. Сучасний стан та інноваційні процеси розвитку готельно-ресторанного бізнесу в Україні. Вісник Львівського торгівельно-економічного університету. 2017. Вип.52. С. 39-41.
2. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства. / за за.ред.проф. Н.О. П'ятницької. -2-ге вид., перероб.і допов.- Київ.: Кондор, 2017. 557с.
3. 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.- 488с.
4. Машир Н.П. Ресторанний сервіс та секрети гостинності. Київ: ЦНЛ, 2016.396с.
5. Радченко Л.О., Новікова О.В. та ін. Особливості ресторанного сервісу. Обслуговування іноземних туристів: Навчальний посібник.-Харків : Світ книг, 2015. 288с.
6. Основи ресторанної справи : навчальний посібник /ук. Круль.- Чернівці: Чернівецький нац. ун-т ім. Ю. Федьковича, 2020.- 496 с.
7. Організація послуг харчування: підручник /А.І. Усіна, О.Ю. Давидова, І.В. Сегеда, Т.П. Кононенко; Харк. нац . ун-т міск. госп-ва ім. О.М. Бекетова -Харків.: ХНУМГ, 2015.-183с.
8. Шалімов О.В. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів: Для підприємств громадського харчування всіх форм власності. Київ: А.С.К. 2017 .848 с.

Додаткова:

1. Архіпов В.В. Ресторанна справа: Асортимент,технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані: навчальний посібник / В.В.Архіпов, Т.В.Іванникова,А.В.Архіпова -К.: Фірма “ІНКОС”, Центр навчальної літератури, 2017.-382с.
2. Данько Н.І., Парфіненко А.Ю., Подлепіна П.О., Вишневська О.О. Основи готельно-ресторанної справи: навч.посіб. Харків: ХНУім. В.Н. Каразіна, 2017. 288с.
3. Нечаюк Л. Готельно-ресторанний бізнес. Київ : ЦУЛ, 2017.346с.
4. Організація готельно-ресторанної справи: навч.посіб.//за заг.ред. д-ра екон. Наук, проф.В.Я.Брича. Київ:Видавництво Ліра-К,2020.484с.
5. Опря Б.О. Історія розвитку світового готельно-ресторанного бізнесу: навч.-метод.посіб./ Кам'янець-Подільський національний університет ім. Івана Огієнка. Кам'янець-Подільський: Друкарня «Рута», 2018. 288с.

Інформаційні ресурси

1. Про затвердження правил роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства. Режим доступу: zakon.rada.gov.ua›laws/show/z0680-02
2. Закон України «Про захист економічної конкуренції» від 11 січня2001р.№ 2210.URL: http: //zakon0.rada.gov.ua/laws/2210-14 (дата звернення 12.01.2021)
3. Вплив COVID-19 та карантинних обмежень на економіку України URL: http: //www.kas.de/documents/270026/8703904.pdf (дата звернення 04.02.2021).
4. Ресторан після карантину: як налагодити роботу й залучити гостей URL: http//mind:.ua/ openmind/20211376-restoran-pislya-karantinu-yak-nalagoditi-robotu-j-zaluchiti-gostej (дата звернення 07.02.2021).
5. Технологія харчових виробництв. Режим доступу: uipa.kharkov.ua