Література

Основна:

1. Про захист прав споживачів, Закон України / Відомості Верховної Ради України - 1991, № 30.

2. ДСТУ 3862-99 “Громадське харчування, терміни та визначення”.

3. ДСТУ 4281:2004 “Заклади ресторанного господарства. Класифікація”.

4. Правила роботи закладів (підприємств громадського харчування (наказ Міністерства економіки України від 27.07.2002 р. №219 з питань Європейської інтеграції).

5. ДСТУ ISO 9000-2001 “Системи управління якістю. Основні положення”.

6. Межгосударственный стандарт 20523-97 “Услуги общественного питания. Общие требования”.

7. Наказ Мінекономіки №2 від 03.01.2003 р. Рекомендовані норми технічного оснащення закладів громадського харчування.

8. Черевко О.І., Малюк Л.П., Дейниченко Г.В. Збірник нормативних документів державного регулювання у сфері ресторанного бізнесу – Харків: ПКФ “Фавор ЛТД”, 2003.- 440 с.

9. Архіпов В.В., Русавська В.А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства. – К.: Центр учбової літератури, 2009. – 340 с.

10. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства. – К.: Інкос, 2007. – 280 с.

11. Богушева В.И. Организация обслуживания посетителей ресторанов и баров. - Ростов на Дону: Феникс, 2004. – 416 с.

12. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. – М.: Профобриздат, 2003. – 207 с.

13. Адамчук В. Организация и нормирование труда. – М.: Юнити, 2000. – 180 с.

14. Акопій В.В. Організація і технологія надання послуг. – К.: Академія, 2006. – 312 с. 15. Борисов Б.Л. Технология рекламы и PR. – M: Фаир Пресс, 2001. – 624 с.

16. Браун Т., Хеппер К. Настольная книга официанта – Ростов на Дону: Феникс, 2001. - 230 с.

**Додаткова:**

17. Кондрашев С.И. и др. Сертификация и подтверждение соответствия в Украине. Х.: НТУ «ХПИ», 2006. - 368 с. 18. Кучер Л.С. и др. Ресторанный бизнес в России – М.: Росконсульт, 2002. – 465 с.

19. Лотфулнин Т.Р., Райченко А.В. Теория организации – Санкт-Петербург: Питер «Принт», 2005. – 395 с .

20. Литвиненко Т.Е. Кейтеринг – праздник на заказ. ПИР Украина, справочник индустрии общественного питання и развлечений, 2000.

21. Литвиненко Т.С. Особливості організації дипломатичних прийомів – К.:КНТЕУ, 2005.

22. Малюк Л.П., Полстяная Н.В., Кононенко Т.П., Усіна А.І. Організація роботи бармена. Навчальний посібник, Харків: ХДАТОХ, 2002 – 214 с.

23. Мостова Л.М., Новикова О.В. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства. Навчальний посібник. – К.: Ліра-К, 2010. – 388 с.

24. П’ятницька Н.О. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства. – К.: КНТУ, 2005. – 632 с.

25. Рабе Б. Искусство сервировки – М.: Внешсигма, 2000. – 111 с.

26. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания – Ростов на Дону: Феникс, 2003. – 352 с.

27. Росситер Д.Р. Перси Л. Реклама и продвижение товаров – СанктПетербург: “Питер”, 2001. – 210 с.

28. Родников А.Н. Логистика - М.: Инфра, 2000. – 252 с.

29. Саркисов С.В. Управление логистикой – М.: Интелсинтез, 2001. – 210 с.

30. Федуов В.Т. Культура сервиса – М: Приор, 2000. – 150 с. 31. Х. Ридель. Бары и рестораны. Техника обслуживания. – Ростов н/Д: Феникс, 2002. – 352 с.

31. Книга Гастронома. – М.: Єксмо. 2010. ‒ 256 с.  
3. Усіна А. І. Технологія ресторанної справи / А. І. Усіна, І. В. Сегеда. – Х.: ХНАМГ, 2012. – 96 с.

**Електронний ресурс**

1. Декорування страв – Режим доступу [http://ebooktime.net/book\_282\_glava\_33\_4.html](http://u.to/UWo_Cg)