

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ЗАПОРІЗЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ФАКУЛЬТЕТ ФІЗИЧНОГО ВИХОВАННЯ, ЗДОРОВ'Я І ТУРИЗМУ
КАФЕДРА ТУРИЗМУ ТА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ

ЗАТВЕРДЖУЮ

Декан факультету фізичного виховання,
здоров'я і туризму

_____ М.В. Маліков
(підпис) (ініціали та прізвище)
«_____» _____ 2022 р.

ВСТУП ДО СПЕЦІАЛЬНОСТІ
(назва навчальної дисципліни)
РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

підготовки бакалаврів
(назва освітнього ступеня)
денної форми здобуття освіти
спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа
(шифр, назва спеціальності)
освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа»
(назва)

Укладач: Конох О.Є., доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи
(ПІБ, науковий ступінь, вчене звання, посада)

Обговорено та ухвалено
на засіданні кафедри туризму та готельно-
ресторанної справи

Протокол № 2 від “28” вересня 2021 р.
Завідувач кафедри туризму та готельно-
ресторанної справи

_____ Н.В.Маковецька
(підпис) (ініціали, прізвище)

Ухвалено науково-методичною радою
Факультету фізичного виховання, здоров'я
та туризму

Протокол № 13 від “19” жовтня 2021 р.
Голова науково-методичної ради
факультету фізичного виховання, здоров'я
та туризму

_____ В.В.Дорошенко
(підпис) (ініціали, прізвище)

Погоджено
з навчально-методичним відділом

_____ (підпис) (ініціали, прізвище)

2022 рік

Розроблено кафедрою туризму та готельно-ресторанної справи

Розробник програми: к.ф.в.і с, доцент кафедри Конох О.Є.

Обговорено та рекомендовано до затвердження кафедрою туризму та готельно-ресторанної справи

Протокол № ____ від « » _____ 2022

Завідувач кафедри туризму та готельно-ресторанної справи

_____ Н.В. Маковецька
(підпис) (ПБ)

Схвалено науково-методичною радою факультету фізичного виховання,
здоров'я та туризму

Протокол № ____ від «» _____ 2022

Голова науково-методичної ради факультету _____ В.В. Дорошенко
(підпис)

1. Опис навчальної дисципліни

| 1 | 2 | 3 | |
|------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|--------------------------------------------|
| Галузь знань, спеціальність, освітня програма рівень вищої освіти | Нормативні показники для планування і розподілу дисципліни на змістові модулі | Характеристика навчальної дисципліни | |
| | | денна форма здобуття освіти | заочна (дистанційна) форма здобуття освіти |
| Галузь знань 24 сфера обслуговування (шифр і назва) | Кількість кредитів – 3 | Обов'язкова | |
| | | Цикл професійної підготовки освітньої програми | |
| Спеціальність 242 туризм (шифр і назва) | Загальна кількість годин – 90 год. | Семестр: | |
| | | 1-й | -й |
| Освітньо-професійна програма Туризм (назва) | Змістових модулів – 4 | Лекції | |
| | | 28 год. | 6 год. |
| Рівень вищої освіти: бакалаврський | Кількість поточних контрольних заходів – 8 | Практичні заняття | |
| | | 14 год. | 4 год. |
| | | Самостійна робота | |
| | | 48 год. | год. |
| | | Вид підсумкового семестрового контролю: залік | |

2. Мета та завдання навчальної дисципліни

Метою вивчення навчальної дисципліни «Вступ до спеціальності» - сформувати у студентів цілісне уявлення про історичне виникнення закладів гостинності, хронологію розвитку ресторанної справи, історію вітчизняного та зарубіжного досвіду готельно-ресторанної справи, що значною мірою підвищить культурний рівень майбутніх фахівців.

Основні завдання вивчення дисципліни «Вступ до спеціальності»:

- ознайомити з структурою, історією та традиціями факультету, кафедрою туризму та готельно-ресторанної справи;
- надати основні поняття навчальної дисципліни «Вступ до спеціальності», ознайомити з основними положеннями «Закон про туризм», базовою термінологією, нормативними документами;
- знати етапи становлення готельно-ресторанної справи в різні епохи розвитку людства;
- знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів;
- розуміти особливості розвитку готельно-ресторанної справи в світі та Україні;
- знати сучасні тенденції розвитку готельно-ресторанної індустрії в Світі та Україні;

- використовувати отриманні знання на практиці в готельно- ресторанных підприємствах;

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен набути таких результатів навчання та компетентностей:

| Заплановані робочою програмою результати навчання та компетентності | Методи і контрольні заходи |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | 2 |
| <p>Результати навчання:</p> <p>РН 01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>РН 02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанных послуг, а також суміжних наук.</p> <p>РН 04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії стинності та рекреаційного господарства.</p> <p>РН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних і професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.</p> <p>РН 17. Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу</p> <p>РН 19. Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості.</p> <p>РН 22. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства на основі розуміння місця предметної області у загальній системі знань, використовувати різні види та форми рухової активності для ведення здорового способу життя</p> <p>Компетентності:</p> <p>ЗК 1. 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 суспільства та у розвитку суспільства, техніки і технологій, вести здоровий спосіб життя</p> <p>ЗК 2. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо, реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного, демократичного) суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина України</p> <p>ЗК 3. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.</p> <p>ЗК 4. Здатність працювати в команді.</p> | <p>Лекційні заняття, практичні заняття, самостійна творча робота, індивідуальна робота, інтерактивні вправи, рольові ігри, тестування, контрольні роботи, опитування, вікторини</p> |

| | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| <p>ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.</p> <p>СК 1. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.</p> <p>СК 3. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.</p> <p>СК 4. Здатність формувати та реалізувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах гостинності, навички взаємодії .</p> | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|

Міждисциплінарні зв'язки. Навчальна дисципліна «Вступ до спеціальності» має тісний зв'язок з такими дисциплінами: «Історія України», «Організація готельного господарства», «Організація ресторанного господарства» та інші

3. Програма навчальної дисципліни

Змістовий модуль 1. Основи готельно-ресторанної справи, становлення перших закладів гостинності.

Загальна характеристика понятійного апарату готельно-ресторанної справи, знайомство з історією кафедри туризму та готельно-ресторанної справи. Передумови виникнення місць для подорожуючих, умови харчування та гостинність. Традиції гостинності та харчування на Київській Русі в X-XV століттях. Перші кав'ярні Венеції, французькі «Бутіки гарячого шоколаду», англійські «Шоколадні будинки», перший заклад ресторанного типу в Парижі Tour d'Argent (1533р.).

Змістовий модуль 2. Великі географічні відкриття та розвиток готельної справи в епоху Просвітництва. Розвиток готельно-ресторанної справи в епоху Просвітництва (XVII-XVIIIст.). Дослідження історії української готельно-ресторанної справи, обриси національного ресторану в просторі і часі. Розвиток готельно-ресторанної справи в світі, в XIX - на початку XX століття. Розвиток готельно-ресторанної справи на українських землях у складі в Російської імперії в XIX-на початку XXст.

Змістовий модуль 3. Становлення готельно-ресторанної справи на українських землях. Розвиток готельно-ресторанної справи в СРСР в 20-30 рр.XX століття. Розвиток туризму та готельних послуг на українських землях у складі Австро-Угорської імперії (друга половина XIX-1914р.) та міжвоєнної Польщі (1921-1939 рр.).

Змістовий модуль 4. Готельно-ресторанна справа на рубежі XX-XXI століття. Готельно-ресторанна справа в Радянському Союзі. Розвиток готельної індустрії в світі у другій половині XX - на початку XXI ст. Розпад Радянської системи суспільного харчування. Готельно-ресторанний світ незалежної України.

4. Структура навчальної дисципліни

| Змістовий модуль | Усього годин | Аудиторні години | | | | | Самостійна робота | | Система накопичення балів | | | |
|----------------------------------------|--------------|------------------|------------------|-----------|-------------------|-----------|-------------------|-----------|---------------------------|---------------------------|--------------|--|
| | | Усього годин | Лекційні заняття | | Практичні заняття | | о/дф | з/дист ф. | Теор. зав-ня, к-ть балів | Практ. зав-ня, к-ть балів | Усього балів | |
| | | | о/дф | з/дист ф. | о/дф | з/дист ф. | | | | | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | |
| 1 | 15 | 11 | 7 | 2 | 4 | 1 | 4 | | 8 | 7 | 15 | |
| 2 | 15 | 11 | 7 | 2 | 4 | 1 | 4 | | 8 | 7 | 15 | |
| 3 | 15 | 10 | 7 | 1 | 3 | 1 | 5 | | 4 | 11 | 15 | |
| 4 | 15 | 10 | 7 | 1 | 3 | 1 | 5 | | 8 | 7 | 15 | |
| Усього за змістові модулі | 60 | 42 | 28 | 6 | 14 | 4 | 18 | | | | 60 | |
| Підсумковий семестровий контроль залік | 30 | | | | | | 30 | | | | 40 | |
| Загалом | | | 90 | | | | | 48 | | | 100 | |

5. Темі лекційних занять

| № змістового модуля | Назва теми | Кількість годин | |
|---------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|-----------|
| | | о/д ф. | з/дист ф. |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| 1 | Загальна характеристика понятійного апарату готельно-ресторанної справи, історією кафедри туризму та готельно-ресторанної справи. | 2 | 2 |
| 1 | Передумови виникнення місць для подорожуючих, умови харчування та гостинність. | 2 | |
| 1 | Традиції гостинності та харчування на Русі в X-XV століттях. | 2 | |
| 1 | Перші кав'ярні Венеції, французькі «Бутіки гарячого шоколаду, англійські «Шоколадні будинки», перший заклад ресторанного типу в Парижі Tour d'Argent (1533р) | 2 | |
| 2 | Розвиток готельно-ресторанної справи в епоху Просвітництва (XVII-XVIIIст.). | 2 | |
| 2 | Дослідження історії української готельно-ресторанної справи, обриси національного ресторану в просторі і часі. | 2 | |
| 2 | Розвиток готельно-ресторанної справи в світі, в XIX - на початку XX століття | 2 | 1 |
| 2 | Розвиток готельно-ресторанної справи на українських землях у складі в Російській імперії в XIX-на початку XXст. | 2 | 1 |
| 3 | Розвиток готельно-ресторанної справи в СРСР в 20-30 рр. XX століття | 2 | |
| 3 | Розвиток туризму та готельних послуг на українських землях у складі Австро-Угорської імперії (друга половина XIX-1914р.) та міжвоєнної Польщі (1921-1939 рр.). | 2 | |
| 4 | Туризм та готельно-ресторанна справа в Радянському Союзі. | 2 | |
| 4 | Розвиток туризму готельної індустрії в світі у другій половині XX - на початку XXI ст.. | 2 | |

| | | | |
|-------|---------------------------------------------------|----|---|
| 4 | Розпад Радянської системи суспільного харчування. | 2 | |
| 4 | Готельно-ресторанний Світ незалежної України | 2 | 2 |
| Разом | | 28 | |

6. Теми практичних занять

| № змістового модуля | Назва теми | Кількість годин | |
|---------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|-----------|
| | | о/д ф. | з/дист ф. |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| 1 | Передумови виникнення місць для подорожуючих, умови харчування та гостинність. | 2 | |
| 1 | Традиції гостинності та харчування на Русі в X-XV століттях | 2 | |
| 1 | Перші кав'ярні Венеції, французькі «Бутіки гарячого шоколаду, англійські «Шоколадні будинки», перший заклад ресторанного типу в Парижі Tour d'Argent (1533р) | 2 | |
| 2 | Дослідження історії української готельно-ресторанної справи, обриси національного ресторану в просторі і часі. | 2 | 1 |
| 3 | Розвиток готельно-ресторанної справи на українських землях у складі в Російській імперії в XIX-на початку XXст. | 2 | 1 |
| 3 | Розвиток туризму та готельних послуг на українських землях у складі Австро-Угорської імперії (друга половина XIX-1914р.) та міжвоєнної Польщі (1921-1939 рр.). | 2 | 1 |
| 4 | Готельно-ресторанний Світ незалежної України | 2 | 1 |
| Разом | | 14 | 4 |

7. Види і зміст поточних контрольних заходів

| № змістового модуля | Вид поточного контрольного заходу | Зміст поточного контрольного заходу | Критерії оцінювання | Усього балів |
|--------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| | Теоретичне завдання | Опитування | Відповіді по 1 балу за кожне питання (5-балів) | 5 |
| 1 | Практичне завдання (2 завдання: інтерактивна вправа, письмова контрольна робота) | Виконання письмового завдання на практичних заняттях – відповіді на 4 питання. Проведення інтерактивної вправи «Мікрофон» на практичних заняттях. | Письмова контрольна робота – по 2 бали за кожне питання (8 балів). Інтерактивна вправа – 2 бали | 10 |
| Усього за ЗМ 1 контр. заходів | 2 | | | 15 |
| | Теоретичне завдання | Опитування | Відповіді по 1 балу за кожне питання (5-балів) | 5 |
| 2 | Практичне завдання (2 завдання: вікторина, рольова гра) | Вікторина на практичних заняттях – відповіді на 4 питання. Проведення рольової | Вікторина – по 2 бали за кожне питання (8 балів). | 10 |

| | | | | |
|-------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|-----------|
| | | гри «Традиції гостинності та харчування на Київській Русі Х-ХVст.» на практичних заняттях. | Рольова гра – 2 бали | |
| Усього за ЗМ 2 контр. заходів | 2 | | | 15 |
| | Теоретичне завдання | Опитування | Відповіді по 1 балу за кожне питання (5-балів) | 5 |
| 3 | Самостійне завдання (2 завдання: тестування, презентація) | Виконання тестів на практичних заняттях – відповіді на 4 питання тесту. Представлення самостійно розробленої презентації за наданою тематикою на практичних заняттях. | Тестування – по 2 бали за кожне питання (8 балів). Презентація – 2 бали | 10 |
| Усього за ЗМ 3 контр. заходів | 2 | | | 15 |
| | Теоретичне завдання | Опитування | Відповіді по 1 балу за кожне питання (5-балів) | 5 |
| 4 | Практичне завдання (2 завдання: інтерактивна вправа, вікторина, рольова гра) | Вікторина на практичних заняттях – відповіді на 4 питання. Проведення рольової гри «Дослідження історії української готельно-ресторанної справи, обриси національного ресторану в просторі і часі. Сервіс в ресторані» | Вікторина – по 2 бали за кожне питання (8 балів). Рольова гра – 2 бали | 10 |
| Усього за ЗМ 4 контр. заходів | 2 | | | 15 |
| Усього за змістові модулі контр. заходів | 8 | | | 60 |

8. Підсумковий семестровий контроль

| Форма | Види підсумкових контрольних заходів | Зміст підсумкового контрольного заходу | Критерії оцінювання | Усього балів |
|-------|--------------------------------------|-----------------------------------------------|--------------------------|--------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| Залік | Індивідуальне завдання | Виконання індивідуального завдання із заданої | Індивідуальне завдання – | 20 |

| | | | | |
|--------------------------------------------|---------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|----|
| | | теми, презентаційний (графічний, наочний) матеріал, аудіо- та відеоматеріал, знання дослідженого матеріалу та здатність самостійно проаналізувати та ґрунтовно схарактеризувати матеріал дослідження. | максимально 20 балів. | |
| | Контрольне завдання | Відповідь на 3 відкриті питання письмово. Проведення аналізу професійного характеру усно. | Контрольні питання – по 4 бали за кожне питання. Аналіз – 8 балів. | 20 |
| Усього за підсумковий семестровий контроль | | | | 40 |

8. Рекомендована література

Основна:

1. Абрамов В.В. Історія туризму : підруч. / В.В. Абрамов, М.В. Тонкошкур; Харк. Нац.акад. міськ. госп-ва.- Х. ХНАМГ,2010.-294с.
- 2.Архіпов В.В. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: Навч. посібник для студентів вищих навчальних закладів. К. Центр учбової літератури, 2009.-342 с.
- 3.Гарбар Г. Гостинність у соціокультурній сфері туризму як основний предмет філософського аналізу / Г. Гарбар // Вища освіта України. -2010 -№1.-С.77-82.
- 4.Заячук О., Брик С. Історія туризму: навч. посіб., Чернівці : Чернівець. нац. ун-т ім. Ю. Федьковича, 2022.- 200с.
5. Іванік О.Л. Тенденції розвитку ресторанного бізнесу України. URL: http://www.rusnauka.com/14_APSN_2008/Ekonomiks/32215.doc.htm/ 7 (дата звернення:22.02.2018).
6. Круль Г, Заячук О. Організація і технологія надання послуг гостинності: навч. посіб. 2-ге вид., перероб. і доп. Чернівці : Чернівець.нац. ун-т ім. Ю.Федьковича. 2022.- 488с.
7. Клапчук В.М.,Польова Л.В. Туризм і готельне господарство світу та України : історія та сучасний стан, тенденції і моніторинг. Навчально-методичний посібник. Івано-Франківськ: Фоліант, 2013.408с.
8. Круль Г.Я. Основи готельної справи.- К.: Центр учбової літератури, 2011.- 368с.
9. Пересічний О.В. Готельно-ресторанний бізнес: стан та перспективи розвитку. Київ: Знання, 2007.430 с.
10. Самодай В.П. Організація ресторанної справи: навч.посіб. /В.П.Самодай, ,А.І. Кравченко.-Суми : Вид-во СумДПУ імені А.С. Макаренка, 2015.424с.
- 11.СупруненкоВ.П. Український борщ: Етнографічно-кулінарне дослідження у ліричному просторі та часі. Рецепти./ Володимир Супруненко. – Запоріжжя: Просвіта, 2011. - 112с.

12. Основи ресторанної справи: навчальний посібник / укл. Г.Я. Круль.- Чернівці: Чернівецький нац. Ун-т ім. Ю.Федьковича, 2020.-496с.
13. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства: Підруч. для ВУЗів / За ред.проф.Н.О. П'ятницької.-К.: КНТЕУ, 2011.-579с.
14. Устименко Л.М. Історія туризму. / Л.М.Устименко,І.Ю. Афанасьєв. Навчальний посібник.- К. : Альтерпрес, 2008.-354с.

Додаткова:

1. Богач А. Основні аспекти розвитку ресторанного господарства. / А.О.Богач, В.П. Самодай // стан і перспективи сучасного туризму : матеріали I Всеукр. наук.практ.конф. з міжнар. участю, 22-23 листоп. 2012р. / М-во освіти і науки, молоді та спорту України, Сум.держ. пед. ун-т імені А.С. Макаренка, Ін-т фіз.культури ; [ред.кол.: І.О. Калиниченко, В.А. Косяк, М.М. Ксенофонтова та ін.]-Суми: Унів..кн., 2012-С.3-9
2. Готельна справа / Т.М. Апатенко; Харків.нац. ун-т міськ. Госп-ва ім.О.М. Бекетова.- Харків :ХНУМГ ім. О.М. Бекетова
3. П'ятницька Н.О. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: Підручник.-К.: Центр учбової літератури, 2011.-584с.
4. Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства: навч.посіб. //А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, І.І. Тарасенко та ін. – К.: Київ.нац. торг.ун-т.2013.- 630с.
5. Яковенко Н.М. Нарис історії України з найдавніших часів до кінця XVIII ст.: Навч. пос. для учнів гуманіт. гімназій, ліцеїв, студентів іст. фак. вузів, вчителів / Н.М. Яковенко. - К., 2000. - 284с.

Інформаційні джерела

1. Организация работы заведений ресторанного хозяйства. Режим доступа:nibu.factor.ua
2. Ресторанное хозяйство.- Режим доступа: ссу.crimea.ua
3. Про затвердження правил роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства. -Режим доступу: zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0680-02
4. Туризм. Учебники. Ресторанное хозяйство.- Режим доступа: tourism-book.com
5. Огельно-ресторанное дело технологий питания, огельно-ресторанного хозяйства.- Режим доступа: horeca.od.ua/archives/79.
6. Открытие ресторанов, ресторанное хозяйство, лицензирование, условия. -Режим доступа: com.ua/litsenzirovanie/otkritie
7. Ресторанное хозяйство Лава (Киев): меню, отзывы, цены. -Режим доступа: restoran.izum.ua/lava_209575
8. Технологія харчових виробництв. -Режим доступу: uipa.kharkov.ua
- 9.Журнал «Ресторатор». URL: <http://www.restorator.ua>. (дата звернення 28.08.2019)

10. Самодай В.П., Кравченко А.І. Організація ресторанної справи. Навчальний посібник. URL: [http://www.file:///D:/Zagruzky/Orhanizatsiia_restoranoi_spravy%20\(2\).pdf](http://www.file:///D:/Zagruzky/Orhanizatsiia_restoranoi_spravy%20(2).pdf) (дата звернення 26.08.2019)
11. ДСТУ 4281: 2004 Заклади ресторанного господарства. Класифікація. URL: https://dnaop.com/html/34057/doc%D0%94%D0%A1%D0%A2%D0%A3_4281_2004 (дата звернення 01.09.2021)
12. ДСТУ 4269:2003. Послуги туристичні. Класифікація готелів. URL: https://dnaop.com/html/29982/doc-%D0%94%D0%A1%D0%A2%D0%A3_4269_2003 (дата звернення 01.09.2021)