

1. Рекомендована література

Основна:

1. Мальська М.П., Гаталяк О.М., Ганич Н.М. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика). Київ : Центр учбової літератури, 2013. 304 с.
2. Мостова Л.М., Новікова О.В., Ракленко І.М. Організація обслуговування в ресторанному господарстві: підручник. Харків: Світ Книг, 2018. 657 с.
3. Брича В.Я. Організація туризму: підручник. Тернопіль: ТНЕУ, 2017. 448 с.

Додаткова:

1. Машир М.П., Пасюк А.П. Ресторанний сервіс та секрети гостинності: навч. посіб. Київ: Кондор-Видавництво, 2015. 392 с.
2. Радченко Л.О., Пивоваров П.П., Новікова О.В., Льовшина Л.Д., Ніколаєнко - Ломакіна А.М. Особливості ресторанного сервісу. Обслуговування іноземних туристів: навч. посіб. Харків : Світ книг, 2012. 288 с.
3. Сало Я.М. Технологія ресторанної справи: навч.-практ. посібник. Львів : Афіша, 2013. 560 с.
4. Руденко Л. Л. Технології готельної діяльності: навчальний посібник. Миколаїв : Дашков і К, 2015. 176 с.

2. Інформаційні ресурси

1. Журнал «Ресторатор». URL: <http://www.restorator.ua>.
2. Самодай В.П., Кравченко А.І. Організація ресторанної справи. URL: [http://www.file:///D:/Zagruzky/Orhanizatsiia_restorannoi_spravy%20\(2\).pdf](http://www.file:///D:/Zagruzky/Orhanizatsiia_restorannoi_spravy%20(2).pdf).
3. ДСТУ 4281: 2004 Заклади ресторанного господарства. Класифікація. URL: https://dnaop.com/html/34057/doc%D0%94%D0%A1%D0%A2%D0%A3_4281_2004.
4. ДСТУ 4269:2003. Послуги туристичні. Класифікація готелів. URL: https://dnaop.com/html/29982/doc-%D0%94%D0%A1%D0%A2%D0%A3_4269_2003.