

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ВСП «ВІННИЦЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ ДТЕУ»

Відділення харчових технологій та сфери послуг  
Циклова комісія харчових технологій та готельно-ресторанної справи

**СИЛАБУС (SYLLABUS) ІНФРАСТРУКТУРА ГОТЕЛЬНОГО І РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА**

<b>1. Інформація про викладача</b>	
Викладач	Матвієнко Людмила Анатоліївна
Науковий ступінь	
Вчене звання	
Посада	Викладач готельної і ресторанної справи, викладач першої категорії ВСП «ВТЕФК ДТЕУ»
Веб сайт для розміщення курсу	
E-mail	<a href="mailto:lyudmila.matvienko77@gmail.com">lyudmila.matvienko77@gmail.com</a>
Консультації	Відповідно до графіку індивідуальних консультацій розміщений на офіційному сайті коледжу ВСП «ВТЕФК ДТЕУ». Інформація доступна за посиланням: <a href="http://vtec.vn.ua/rozklad-zanyat">http://vtec.vn.ua/rozklad-zanyat</a>
<b>2. Опис навчальної дисципліни</b>	
Освітньо-професійний ступінь	фаховий молодший бакалавр
Галузь знань	Для всіх галузей знань
Спеціальність	Для всіх спеціальностей
Освітньо-професійна програма	Для всіх освітньо-професійних програм
Загальна характеристика	Кількість годин – 90 Кількість кредитів – 3 Співвідношення аудиторних годин і годин самостійної роботи: 42/48 Мова навчання: українська Форма підсумкового контролю: письмовий екзамен Семестр: 5. Форма навчання: очна
Анотація	Навчальна дисципліна «Інфраструктура готельного і ресторанного господарства» одна із вибіркових дисциплін підготовки фахівців освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр». Курс «Інфраструктура готельного і ресторанного господарства» побудований так, щоб у результаті вивчення теоретичного матеріалу і виконання практичних та індивідуальних завдань студенти могли розв'язувати як навчальні задачі, так і конкретні ситуації у практичній діяльності. Застосовувати вивчений матеріал для вирішення практичних задач власного бізнесу, використати набуті знання і вміння для розширення сфери діяльності та збільшення прибутку.
Технічне та програмне забезпечення/обладнання	Вивчення дисципліни передбачає використання комп'ютерної техніки та програмних продуктів: Microsoft Power Point, додатки Google

<p>Методи навчання</p>	<p><i>Основними методами навчання є:</i></p> <p>Лекційні заняття мають інтерактивний науково-пізнавальний характер, використовуються мультимедійні презентації, відео, робочі зошити – опорні конспекти, випереджувальні завдання студентів тощо.</p> <p>Практичні заняття проводяться за результатами розгляду студентами окремих теоретичних положень та формує вміння і навички їх практичного застосування шляхом індивідуального виконання студентом відповідно сформульованих завдань.</p> <p>Семинарські заняття проводяться з використанням результатів науково-пошукової роботи студентів, захисту цих результатів; поширеними є ситуаційні завдання, ділові ігри, підготовка презентацій з використання сучасних професійних програмних засобів.</p> <p>Самостійна робота студентів - у відповідності до Положення про його організацію та контроль у ВСП «ВТЕФК ДТЕУ».</p>
<p>Завдання</p>	<p><i>Мета</i> дисципліни - надання студентам належних теоретичних знань щодо основ організації інфраструктурних підрозділів підприємства готельного і ресторанного господарства та розвинути практичні навички вирішення задач оптимізації забезпечення виробництва необхідними ресурсами, обґрунтування вибору постачальників, організації транспортних та складських процесів тощо.</p> <p><i>Завдання:</i> вивчення теоретичних понять категорій інфраструктури готельного і ресторанного господарства; опанування методологічного апарату організації інфраструктури готельних та ресторанних закладів, набуття здібностей до творчого пошуку напрямів її удосконалення.</p>
<p>Результати навчання (компетентності)</p>	<p>У результаті вивчення навчальної дисципліни здобувач освіти має здобути компетентності:</p> <p><b>загальні:</b></p> <p>Знання і розуміння предметної області та розуміння професійної діяльності.</p> <p>Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.</p> <p><b>спеціальні:</b></p> <p>Навики здійснення безпечної діяльності.</p> <p>Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.</p> <p>Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства.</p> <p>Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.</p> <p>Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів.</p> <p>Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.</p> <p><b>Результатами навчання здобувача освіти з дисципліни «Інфраструктура готельного і ресторанного господарства» є:</b></p> <p>Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.</p> <p>Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.</p> <p>Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад,</p>

	<p>вимоги до кваліфікації персоналу.</p> <p>Професійно організувати роботу закладів гостинності з урахуванням транскордонного положення та мультикультурного середовища регіону.</p>
<p>Критерії оцінювання навчальних досягнень</p>	<p><b>Оцінку «Відмінно»</b> отримує студент, який:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• повно, логічно і послідовно розкриває зміст питання, відповідь свідчить про всебічні, систематизовані глибокі знання;</li> <li>• вільно володіє теоретичними основами і термінологією, правильно застосовує одержані знання для розв'язування практичних завдань, для аналізу явищ;</li> <li>• творчо вирішує поставлені завдання;</li> <li>• гнучко використовує міжпредметні зв'язки в узагальненні інформації;</li> <li>• демонструє ґрунтовні знання першоджерел, уміння самостійно розкривати їх зміст, робити узагальнення і висновки, використовуючи додаткову літературу;</li> <li>• вільно володіє нормативною, сучасною українською мовою.</li> </ul> <p><b>Оцінка «Добре»</b> виставляється студенту, за умови, що він:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• достатньо володіє понятійним апаратом дисципліни;</li> <li>• уміння і навички студента дозволяють викласти матеріал досить логічно, послідовно;</li> <li>• правильно розкриває основний, зміст матеріалу;</li> <li>• добре знає основні закономірності дисципліни і вміє використовувати їх при розв'язанні практичних завдань;</li> <li>• комплексно вирішує поставлені завдання, правильно використовує довідкову літературу;</li> <li>• добре володіє українською мовою;</li> <li>• у відповіді допускає одну значну неточність (серйозну помилку) у використанні термінологічної чи тлумаченні явищ.</li> </ul> <p><b>Оцінку «Задовільно»</b> виставляється, якщо студент в основному:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• правильно викладає теоретичний матеріал на рівні репродуктивного мислення;</li> <li>• володіє термінологією з дисципліни;</li> <li>• вміє проілюструвати теоретичні положення прикладами;</li> <li>• у відповіді неповно обґрунтовує висновки, припускається помилок при узагальненні;</li> <li>• допускає ряд серйозних помилок при використанні спеціальної термінології та інтерпретації явищ;</li> <li>• зміст окремих питань викладає частково, непослідовно;</li> <li>• відповідь виявляє прогалини у знаннях.</li> </ul> <p><b>Оцінка «Незадовільно»</b> виставляється, коли у відповіді:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• відсутня логіка і обґрунтування теоретичних положень;</li> <li>• відповідь має переважно репродуктивний характер, допускаються суттєві помилки;</li> <li>• відповіді мають фрагментарний характер;</li> <li>• у відповіді не розкриті основні поняття.</li> </ul>

### 3. Тематичний план

Найменування тем	Кількість годин				С.Р.С.
	Всього	Аудиторних			
		Лекційних	Практичних	Семинарських	
Тема 1. Вступ. Основні поняття та термінологія інфраструктури. Загальна характеристика чинників формування інфраструктури у готелях	10	2	-	2	6
Тема 2. Туристична інфраструктура: сутність і характеристика	8	2	-	2	4
Тема 3. Формування інфраструктури готельного господарства	8	2	2	-	4
Тема 4. Види інфраструктури готельного господарства та особливості діяльності готелів	6	2	-	2	2
Тема 5. Ресурси інфраструктури готелів	6	2	-	2	2
Тема 6. Фактори, що впливають на інфраструктуру готельного господарства	10	2	-	2	6
Тема 7. Принцип формування інфраструктури різних типів засобів розміщення	8	2	-	-	6
Тема 8. Формування інфраструктури підприємств готельного та ресторанного господарства	12	2	-	2	8
Тема 9. Інфраструктура різних типів закладів ресторанного господарства	8	2	2	-	4
Тема 10. Сучасні тенденції розширення інфраструктури закладів ресторанного господарства	8	2	-	2	4
Тема 11. Транспортні засоби як складова інфраструктури готельного господарства	6	2	-	2	2
<b>Всього:</b>	<b>90</b>	<b>22</b>	<b>4</b>	<b>16</b>	<b>48</b>

<b>4. Перелік навчальних робіт</b>	
Теми дисциплін та види робіт	
Лекції	Семінарські/Практичні заняття
<b>РОЗДІЛ 1. ЧИННИКИ ФОРМУВАННЯ ІНФРАСТРУКТУРИ У ГОТЕЛЯХ</b>	
<p style="text-align: center;"><b>Лекція № 1</b></p> <p><b>Тема 1.1 Вступ. Основні поняття та термінологія інфраструктури. Загальна характеристика чинників формування інфраструктури у готелях</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Мета вивчення дисципліни. Зв'язок з іншими дисциплінами.</li> <li>2. Соціально-економічні чинники формування інфраструктури готелів.</li> <li>3. Готельно-ресторанні комплекси як складова туристичної індустрії.</li> </ol>	<p style="text-align: center;"><b>Семінарське заняття № 1</b></p> <p><b>Тема: Формування інфраструктури різних типів засобів розміщення. Організаційна структура підприємств готельного господарства</b></p>
<p style="text-align: center;"><b>Лекція № 2</b></p> <p><b>Тема 1.5 Туристична інфраструктура: сутність і характеристика</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Сутність туристичної індустрії.</li> <li>2. Інфраструктура туризму.</li> <li>3. Готельна індустрія в структурі сучасного туризму.</li> <li>4. Основні служби підприємств готельного господарства.</li> </ol>	<p style="text-align: center;"><b>Семінарське заняття № 2</b></p> <p><b>Тема: Склад та основне призначення приміщень підприємств готельного господарства</b></p>
<p style="text-align: center;"><b>Лекція № 3</b></p> <p><b>Тема 1.8 Формування інфраструктури готельного господарства</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Організація послуг за певними напрямками діяльності готелів.</li> <li>2. Індустрія засобів розміщення.</li> <li>3. Функціональна організація приміщень підприємств готельного господарства.</li> <li>4. Характеристика типів закладів ресторанного господарства, які передбачають при готелях.</li> </ol>	<p style="text-align: center;"><b>Практична робота № 1</b></p> <p><b>Тема: Інфраструктура готельного господарства</b></p>
<p style="text-align: center;"><b>Лекція № 4</b></p> <p><b>Тема 1.11 Види інфраструктури готельного господарства та особливості діяльності готелів</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Виробнича інфраструктура готельного та ресторанного господарства.</li> <li>2. Соціальна інфраструктура готельного та ресторанного господарства.</li> <li>3. Структурні елементи системи технічного обслуговування підприємства.</li> <li>4. Виробничо-торгівельна структура закладів ресторанного господарства при готелях.</li> </ol>	<p style="text-align: center;"><b>Семінарське заняття № 3</b></p> <p><b>Тема: Інфраструктура різних типів закладів ресторанного господарства при готелях. Виробничо-торгівельна структура закладів ресторанного господарства при готелях</b></p>
<p style="text-align: center;"><b>Лекція № 5</b></p> <p><b>Тема 1.13 Ресурси інфраструктури готелів</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Характеристика архітектурних рішень та інтер'єру підприємств готельного та ресторанного господарства.</li> <li>2. Роль ресурсів туристичної інфраструктури в розвитку готельного господарства.</li> <li>3. Оздоровчі засоби розміщення та послуги, які вони пропонують споживачеві.</li> </ol>	<p style="text-align: center;"><b>Семінарське заняття № 4</b></p> <p><b>Тема: Основні складові формування сучасного інтер'єру підприємств готельного та ресторанного господарства. Інформаційне забезпечення роботи підприємств готельного та ресторанного господарства</b></p>

<b>РОЗДІЛ 2. ПРИНЦИПИ ПОБУДОВИ ІНФРАСТРУКТУРИ ГОТЕЛЬНОГО ТА РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА</b>	
<p align="center"><b>Лекція № 6</b></p> <p><b>Тема 2.1 Фактори, що впливають на інфраструктуру готельного господарства</b></p> <p>1. Підвищення ролі інфраструктури у вдосконаленні вироблених і наданих послуг.</p> <p>2. Планування доходу від реалізації послуг готельного господарства.</p> <p>3. Організація інформаційного обслуговування в підприємствах готельного та ресторанного господарства.</p>	<p align="center"><b>Семінарське заняття № 5</b></p> <p align="center"><b>Тема: Фактори, що впливають на інфраструктуру готельного господарства</b></p>
<p align="center"><b>Лекція № 7</b></p> <p><b>Тема 2.6 Принцип формування інфраструктури різних типів засобів розміщення</b></p> <p>1. Параметри, які закладаються в основу концепції готелю.</p> <p>2. Інфраструктура засобів розміщення за певним призначенням.</p> <p>3. Чинники для визначення ємності і потужності об'єктів інфраструктури.</p>	
<p align="center"><b>Лекція № 8</b></p> <p><b>Тема 2.10 Формування інфраструктури підприємств готельного та ресторанного господарства</b></p> <p>1. Організація продовольчого та матеріально-технічного постачання в підприємствах готельного та ресторанного господарства.</p> <p>2. Організація санітарно-технічного й інженерно-технічного обслуговування в підприємствах готельного та ресторанного господарства.</p>	<p align="center"><b>Семінарське заняття № 6</b></p> <p align="center"><b>Тема: Інфраструктура різних типів засобів розміщення</b></p>
<p align="center"><b>Лекція № 9</b></p> <p><b>Тема 2.14 Інфраструктура різних типів закладів ресторанного господарства</b></p> <p>1. Характеристика комплексу послуг закладів ресторанного господарства.</p> <p>2. Чинники, які впливають на характеристику послуг закладів ресторанного господарства.</p>	<p align="center"><b>Практична робота № 2</b></p> <p align="center"><b>Тема: Інфраструктура ресторанного господарства</b></p>
<p align="center"><b>Лекція № 10</b></p> <p><b>Тема 2.18 Сучасні тенденції розширення інфраструктури закладів ресторанного господарства</b></p> <p>1. Розвиток обслуговування споживачів за методом «кейтерингу».</p> <p>2. Особливості та матеріально-технічне забезпечення кейтерингового обслуговування.</p> <p>1. Предметна спеціалізація основного виробництва.</p> <p>2. Конкуренція на ринку швидкого обслуговування.</p> <p>3. Ланцюги на ринку ресторанної індустрії.</p>	<p align="center"><b>Семінарське заняття № 7</b></p> <p align="center"><b>Тема: Сучасні тенденції розширення інфраструктури закладів ресторанного господарства</b></p>
<p align="center"><b>Лекція № 11</b></p> <p><b>Тема 2.21 Транспортні засоби як складова інфраструктури готельного господарства</b></p> <p>1. Загальна характеристика інфраструктури ділового туризму.</p> <p>2. Особливості обслуговування ділових туристів готельними підприємствами.</p>	<p align="center"><b>Семінарське заняття № 8</b></p> <p align="center"><b>Тема: Особливості надання готельно-ресторанного сервісу у закладах розміщення та харчування</b></p>



### 5. Політика ВСП «ВТЕФК ДТЕУ» та очікування

Дотримання умов доброчесності	Дотримання Положення про академічну доброчесність ВСП «ВТЕФК ДТЕУ» Доступні за посиланням: <a href="http://vtec.vn.ua/diyuchi-polozhennya">http://vtec.vn.ua/diyuchi-polozhennya</a>
Очікування	Організація освітнього процесу та відвідування занять відповідно до «Положення про організацію освітнього процесу студентів ВСП «ВТЕФК ДТЕУ» Доступне за посиланням: <a href="http://vtec.vn.ua/diyuchi-polozhennya">http://vtec.vn.ua/diyuchi-polozhennya</a> Оцінювання знань відповідно до «Положення про оцінювання результатів навчання студентів ВСП «ВТЕФК ДТЕУ» Доступне за посиланням: <a href="http://vtec.vn.ua/diyuchi-polozhennya">http://vtec.vn.ua/diyuchi-polozhennya</a>

### 6. Перелік питань до екзамену

1. Соціально-економічні чинники формування інфраструктури готелів.
2. Готельно-ресторанні комплекси як складова туристичної індустрії.
3. Етапи історичного розвитку готельного господарства.
4. Характеристика розвитку європейської, американської та української індустрії гостинності.
5. Роль франчайзингових відносин у розширенні діяльності готельних ланцюгів, тенденціях ринку готельних послуг.
6. Сутність туристичної індустрії.
7. Інфраструктура туризму.
8. Готельна індустрія в структурі сучасного туризму.
9. Основні служби підприємств готельного господарства.
10. Засоби розміщення.
11. Класифікація готельних підприємств.
12. Готельні ланцюги в сучасній індустрії гостинності.
13. Сучасні міжнародні готельні ланцюги.
14. Організація послуг за певними напрямками діяльності готелів.
15. Індустрія засобів розміщення.
16. Функціональна організація приміщень підприємств готельного господарства.
17. Характеристика типів закладів ресторанного господарства, які передбачають при готелях.
18. Особливості інфраструктури засобів розміщення залежно від призначення.
19. Транзитні підприємства готельного господарства.
20. Підприємства готельного господарства ділового призначення.
21. Готельні підприємства для відпочинку (спортивного туризму та відпочинку, масового туризму тощо).
22. Виробнича інфраструктура готельного та ресторанного господарства.
23. Соціальна інфраструктура готельного та ресторанного господарства.
24. Структурні елементи системи технічного обслуговування підприємства.
25. Виробничо-торгівельна структура закладів ресторанного господарства при готелях.
26. Виробнича та невиробнича інфраструктури.
27. Соціальна та рекреаційна інфраструктури.
28. Взаємозв'язок основних видів інфраструктури суб'єктів господарювання у сфері індустрії гостинності.
29. Характеристика архітектурних рішень та інтер'єру підприємств готельного та ресторанного господарства.
30. Роль ресурсів туристичної інфраструктури в розвитку готельного господарства.
31. Оздоровчі засоби розміщення та послуги, які вони пропонують споживачеві.
32. Основні складові суб'єктів індустрії гостинності та ресторанного сервісу.
33. Взаємозв'язок складових суб'єктів індустрії гостинності та ресторанного сервісу.
34. Основні положення взаємодії суб'єктів індустрії гостинності та ресторанного сервісу.
35. Підвищення ролі інфраструктури у вдосконаленні вироблених і наданих послуг.
36. Планування доходу від реалізації послуг готельного господарства.
37. Організація інформаційного обслуговування в підприємствах готельного та ресторанного господарства.
38. Поняття та основні складові виробничої інфраструктури підприємства.



39. Допоміжні та обслуговуючі цехи та господарства підприємства: ремонтний, інструментальний, енергетичний, транспортний, складське господарство. Допоміжні дільниці та служби, що розміщені у основних цехах.
40. Магістральні об'єкти, комунікаційні мережі, засоби збору та обробки інформації та природоохоронні споруди.
41. Перспективне планування розвитку інфраструктури ресторанного господарства.
42. Складові інфраструктури готельного господарства та їх взаємозв'язок.
43. Параметри, які закладаються в основу концепції готелю.
44. Інфраструктура засобів розміщення за певним призначенням.
45. Чинники для визначення ємності і потужності об'єктів інфраструктури.
46. Організація продовольчого та матеріально-технічного постачання в підприємствах готельного та ресторанного господарства.
47. Організація санітарно-технічного й інженерно-технічного обслуговування в підприємствах готельного та ресторанного господарства.
48. Спектр послуг та забезпечення інфраструктури рекреаційних засобів розміщення.
49. Готелі для ділових туристів, конференц-готелі.
50. Готелі біля аеропортів, залізничних вокзалів, автовокзалів та інших важливих транспортних комунікацій (transit-hotel).
51. Готелі оздоровчого, спортивного призначення.
52. Готелі пізнавального призначення.
53. Роль та значення бізнес-центрів і бізнес-готелів у діловій інфраструктурі.
54. Фактори, що впливають на розвиток ділового туризму.
55. Сутність організації відпочинку, дозвілля і розваг. Чинники, що впливають на формування інфраструктури розваг.
56. Готельні анімаційні послуги і програми.
57. Характеристика комплексу послуг закладів ресторанного господарства.
58. Чинники, які впливають на характеристику послуг закладів ресторанного господарства.
59. Негативний вплив закладів розміщення туристичної інфраструктури на навколишнє середовище.
60. Чинники, що впливають на розвиток еко-готелів. Проблеми та перспективи розвитку еко-готелів в Україні.
61. Загальна характеристика інфраструктури ділового туризму.
62. Особливості обслуговування ділових туристів готельними підприємствами.

## 7. Рекомендована література

### Основна література

#### *Законодавчі та нормативні документи*

1. ДСТУ 4268:2003 «Послуги туристичні. Засоби розміщення. Загальні вимоги.».
2. ДСТУ 4269:2003 «Класифікація готелів».
3. Закон України «Про туризм», впроваджений у дію з 1.01.2004 року.
4. Закон України «Про захист прав споживачів». Постанова Верховної Ради України від 15.12.1993 р.
5. Правила роботи закладів громадського харчування (Наказ №219 від 2.07.2002 Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України).

#### *Базова*

6. Байлик С.І. Готельне господарство: організація, управління, обслуговування.- К.: «Дакор», 2008.- 288с.
7. Круль Г.Я. Основи готельної справи: навчальний посібник / за редакцією члена кор. НАН України Дорогунцова С.І. – К.: Ліра-К, 2015. – 520с.
8. Мазаракі А.А., та ін. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства: Підручн. для ВУЗів / За ред. проф. Н.О. П'ятницької. -Київ: КНТЕУ, 2005. - 632 с.
9. Мунін Г.Б. Управління сучасним готельним комплексом: навчальний посібник. – К.: Центр учбової літератури, 2011. – 368с.
10. Організація і управління сучасним готелем / під. ред. А.Н. Лесніка, І.В. Малицького,

А.К. Чернишева. – М., 2015. – 422с.

11. Пятницкая Н.А, Пятницкая Л.П. Менеджмент у громадському харчуванні. – Київ: КНТЕУ, 2012. - 706 с.

#### **Допоміжна**

12. Менеджмент туристичної індустрії: навч. посіб. / за ред. І.М. Школи. – Чернівці: ЧТЕІ КНТЕУ, 2003.

13. Ткаченко Т.І. Сталий розвиток туризму: теорія, методологія, реалії бізнесу: монографія / Т.І. Ткаченко. – 2-ге вид. – К.: КНТЕУ, 2009.

14. Фоменко Н.В. Рекреаційні ресурси та курортологія. Навчальний посібник.– К.: Центр навчальної літератури, 2007- 312с.

#### **Інформаційні ресурси в Інтернеті**

15. Міністерство освіти і науки України. Офіційна сторінка. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://mon.gov.ua/ua/npra>

16. Журнал «Ресторатор» для управляючих, шеф-поваров, собственников, директоров, администраторов, шеф-барменов, су-шефов. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.restorator.ru>

17. Последние Новости Украины и Мира. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.kotrakty.com>

18. Національна бібліотека України імені Ярослава Мудрого, 2002-2022 [nlu.org.ua](http://nlu.org.ua). [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.nplu.kiev.ua> <http://www.licence.com.ua>

19. Національна бібліотека України імені В. І. Вернадського. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://nbuv.gov.ua/>