

ПРОГРАМА
ФАХОВОГО ВСТУПНОГО ВИПРОБУВАННЯ
на II курс для отримання освітнього ступеня БАКАЛАВР

ГАЛУЗЬ ЗНАНЬ	24 «СФЕРА ОБСЛУГОВУВАННЯ»
СПЕЦІАЛЬНІСТЬ	241 «Готельно-ресторанна справа»
КВАЛІФІКАЦІЯ	Бакалавр з готельно-ресторанної справи

Обговорено і схвалено
на засіданні кафедри
готельно-ресторанного і
туристичного бізнесу,
протокол № 14 від 27.01.2020 р.

Програма фахового вступного випробування є навчально-методичним документом, який надає допомогу абітурієнтам щодо підготовки до фахового вступного випробування для вступу на другий курс для здобуття освітнього ступеня «Бакалавр» за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа»:

- на основі освітньо-кваліфікаційного рівня молодшого спеціаліста, здобутого за іншою спеціальністю;
- на основі здобутого ступеня бакалавра, магістра, освітньо-кваліфікаційного рівня спеціаліста за іншою спеціальністю (спеціалізацією, напрямом підготовки).

На фахове вступне випробування виносяться навчальні дисципліни відповідно галузевого стандарту освітньо-професійної програми за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа», а саме:

- «Культура гостинності»;
- «Ресторанна справа».

Під час підготовки до фахового вступного випробування для вступу на здобуття ОС «Бакалавр» за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» і в процесі його проведення рекомендується користуватися даною програмою та законодавчими актами, нормативно-технічними документами, що регламентують діяльність підприємств готельного і ресторанного бізнесу.

ЗМІСТ ПРОГРАМИ

1. «КУЛЬТУРА ГОСТИННОСТІ»

Гостинність в культурі народів світу. Гостинність в добу античності. Особливості формування закладів гостинності в Єгипті, Стародавньому Вавілоні.

Таверни як важливий елемент соціального і релігійного життя в добу античності. Найдавніші документи, які містять перші згадки про таверни.

Заклади гостинності та особливості їх формування в Давній Греції. Вплив Олімпійських ігор на створення специфічної інфраструктури розміщення і харчування в містах Олімпія, Дельфи, Коринфа Давньої Греції.

Ксенія і проксенія – інститути гостинності в Давній Греції. Значення проксенії, як своєрідного дипломатичного представництва. Особливий статус проксена.

Гостинність в Давньому Римі. Дороги Давнього Риму як засоби комунікації та їх вплив на формування закладів гостинності.

Заклади гостинності та особливості їх формування в Давньому Римі. Система легаций Давнього Риму для державних заїжджих дворів. Заснування Академія кулінарного мистецтва в Давньому Римі.

Осередки гостинності доби античності – заїжджі двори, таверни, харчевні.

Терми як спеціальні громадські заклади відпочинку і їх значення в структурі давньоримської гостинності. Видовища як спосіб проведення дозвілля в Давньому Римі та їх роль у формуванні закладів гостинності.

Вишуканість й складна церемонія знаменитих римських бенкетів у садибах заможної знаті та при імператорському дворі Риму.

Регулювання діяльності закладів розміщення і харчування на законодавчому рівні в Давньому Римі.

Специфіка створення закладів розміщення та харчування в мусульманському світі – караван-сарай.

Гостинність в добу середньовіччя. Вплив релігійних традицій на створення закладів, призначених для розміщення та харчування в добу середньовіччя. Хронологічні межі європейського середньовіччя.

Відкриття при монастирях «странноприймних будинків», як провідних закладів гостинності в ранньому середньовіччі – прототипів сучасних інституцій гостинності. «Странноприймні» будинки як провідні заклади гостинності середньовіччя. Оспіс-де-Бон – найстаріший європейський готель.

Розвиток системи закладів гостинності в середньовічній Європі при монастирях і рицарських орденах.

Особливості формування традицій гостинності в Стародавній Русі.

Особливості формування закладів гостинності – гостинні двори, ямські станції, кабаки Стародавньої Русі. Трактири та їх основне призначення.

Світська гостинність. «Звані обіди» дворян – вияв світської гостинності. Бал – час невимушеного спілкування дворян, як форма світської гостинності.

Вплив французького кулінарного мистецтва на формування національної кухні країн Європи і Америки. Перший ресторан у Парижі. Символ сучасного ресторану (restaurantes).

Функціонування каретних готелів XVIII ст. у Великій Британії. Порівняльний аналіз постійних дворів в континентальній Європі з англійськими щодо комфорту та послуг. Види обслуговування в закладах гостинності Європи по типу *tabl d'hote*, і *a la carte*.

Кав'ярні – центри культурного життя Європейського континенту. Система закладів гостинності на трактах Європи.

Становлення сервісу обслуговування на американському континенті: постійні двори і таверни.

Готелі і ресторани Європи і Америки кінця XVIII ст. – XIX ст. – національна кухня, традиції і нові форми обслуговування. Фешенебельні готелі в американських містах XIX ст.

Гостинність, як фундаментальна характеристика людського буття на різних етапах культурно-історичного розвитку людства.

Подібність ритуалів гостинності різних народів. Обов'язок гостинності у слов'янських народів. Пріоритет гостя в традиціях гостинності різних народів.

Гостинність як феномен побутової культури українського народу. Сутність, характерні ознаки культури гостинності.

Гостинність, як комунікативний феномен.

Ритуальний характер гостинності. Приймання гостя – своєрідний ритуал. Непорушна ієрархія обряду розсаджування за столом.

Символіка української гостинності. Українське хлібосолюство в контексті європейських традицій гостинності. Система «дарування – віддарювання» в традиціях української гостинності.

Гостинність як ознака національного характеру українців: моральні цінності, спосіб життя, тип поведінки.

Гостинність, як похідне поняття від слова «гість». Категорії, які відтворюють сутність гостинності як соціокультурного явища (гість, гостинність, гостина, гостинець).

Терміни, що використовують для означення закладів, установ, які забезпечують функціонування системи гостинності. Варіанти термінів «готель», «трактир», «шинок», «ресторан».

Основи формування національної культури і української гостинності.

Ритуал прийому гостя в українській повсякденній і святковій гостинності. Повсякденна гостинність українця – частування, пригощання. Родинна гостинність в українців.

Святкова гостинність. Святкові гостини на великі релігійні свята (Свявечір, Хрещення, Різдво, Новий Рік, Водохреща, Масляна, Великдень, Трійця), храмові свята, недільні дні, сімейні урочистості.

Святкові трапези як прояв святкової гостинності українців. Характерні ознаки ритуальної їжі на календарні народні свята.

Корчма – як специфічний заклад української гостинності.

Становлення та розвиток міської гостинності XIX ст. Роль Києва – як адміністративного центру в формуванні системи міської гостинності.

Традиційна культура українських міщан та її вплив на формування міської гостинності. Щоденні трапези, як прояв гостинності. Святкова гостинність міщан - іменинний обряд. Роль гостинних дворів в системі гостинності. Виникнення інфраструктури церковно-монастирської гостинності при Києво-Печерській лаврі, Михайлівському, Братському та Покровському монастирях.

Гостинність як чинник формування нового соціального простору гостинності вітчизняних міст. Формування інфраструктури гостинності для задоволення масових потреб та масового обслуговування.

Розбудова інфраструктури міської гостинності на території України в другій половині XIX ст. та створення розгалуженої мережі закладів гостинності в містах Києві, Львові, Одесі, Харкові, Херсоні, Ялті.

Трактири, київські кондитерські, київські «будинки» для приготування солодощів, як різновид закладів гостинності міста Києва.

Формування нового соціального простору гостинності міста. Парки, бульвари, сквери, набережні, міські сади, як центри відпочинку і спілкування. Поява різновиду закладів міської гостинності для дозвілля і розваг – кафешантани, кав'ярні.

Виникнення готелів нового типу, мотелів, придорожніх закусокних XX ст.

Створення світових готельно-ресторанних ланцюгів. Відкриття елітарних ресторанів. Вплив готельно-ресторанних ланцюгів на створення нових стандартів обслуговування клієнтів.

Готельно-ресторанний бізнес у регіонах світу.

Світові моделі організації готельної справи. Сучасні напрями і тенденції розвитку готельно-ресторанного бізнесу. Створення індустрії швидкого обслуговування.

Формування загальносвітового способу життя та його вплив на розвиток індустрії гостинності.

Сучасний стан готельно-ресторанного бізнесу в Україні. Регіональна специфіка в Україні щодо обсягів готельно-ресторанного бізнесу.

Значення міжнародного співробітництва у галузі готельно-ресторанного бізнесу.

2. «РЕСТОРАННА СПРАВА»

Основи ресторанного сервісу. Тенденції розвитку ресторанної справи в Україні та світі. Основні поняття: послуга ресторанного господарства, процес обслуговування, умови обслуговування, якість послуги. Сутність та особливості попиту на послуги закладів ресторанного господарства. Види і характеристика послуг ресторанного сервісу, вимоги до них. Фактори впливу на роботу підприємств індустрії гостинності. Визначення ресторанного господарства як галузі, сутність функцій та особливостей галузі. Функції, особливості та соціально-економічне значення галузі ресторанного господарства в Україні.

Виробничо-торговельна структура закладів ресторанного господарства та фактори впливу на неї. Характеристика і розвиток системи послуг, що надаються споживачам в ресторанному бізнесі. Нормативно-правові документи, що встановлюють класифікацію послуг, загальні вимоги до якості та безпеки послуг, що здійснюються у сфері ресторанного господарства. Види послуг, які надаються споживачам закладами ресторанного господарства різних типів та класів та громадянами підприємцями. Вимоги до безпеки та екологічності послуг.

Характеристика суб'єктів господарської діяльності на ринку ресторанного господарства. Законодавчо-правова база ресторанного господарства і її розвиток в сучасних умовах. ДСТУ 4281:2004 «Заклади ресторанного господарства. Класифікація» і загальна його характеристика. Правила роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства. Законодавчі та нормативні акти, що регулюють діяльність суб'єктів підприємницької діяльності в галузі ресторанного господарства.

Сучасні концепції організації діяльності у закладах ресторанного господарства різних типів. Комплекс послуг закладів ресторанного господарства. Тематичні концептуальні ресторани. Етнічні ресторани. Еко-, біо ресторани: вітчизняний та закордонний досвід.

Види, характеристика, класифікація і особливості закладів ресторанного господарства загальноміського типу та при готельно-туристичних комплексах: вітчизняний та закордонний досвід. Характеристика мережі закладів ресторанного господарства відкритого типу і фактори впливу на неї. Принципи раціонального розміщення сукупності закладів ресторанного господарства у великих містах.

Роль меню у забезпеченні швидкої діяльності закладів ресторанного господарства. Класифікація меню закладів ресторанного господарства за різними ознаками: вітчизняний та закордонний досвід. Порядок розробки меню. Фактори впливу на складання меню. Вимоги до оформлення. Електронні меню.

Поділ закладів ресторанного господарства за видами економічної діяльності на групи. Характеристика структурно-функціональних параметрів закладів ресторанного господарства різних типів і класів. Номенклатура додаткових послуг, що надають заклади ресторанного господарства: вітчизняний та закордонний досвід.

Види, характеристика та призначення посуду із різних видів матеріалів: металевого, керамічного, дерев'яного, скла, пластмаси, посуду з фольги та картону з фольгою тощо; наборів та інших аксесуарів сервірування.

Підготовка столового посуду і наборів до сервірування. Форми складання серветок. Підготовка наборів для спецій.

Види сервірування столів та напрями їх розвитку в сучасних закладах ресторанного господарства. Порядок одержання столового посуду, наборів, білизни. Попереднє сервірування столу. Попереднє сервірування столу в їдальні, кафе із самообслуговуванням при споживанні їжі сидячи. Попереднє сервірування столу при споживанні їжі стоячи. Попереднє сервірування столу в ресторані. Порядок накриття столу скатертиною. Сервірування столу до бенкету. Сервірування столу при обслуговуванні туристів. Сервірування столу відповідно до меню-замовлення.

Прийоми виконання окремих операцій при сервіруванні столу. Прийоми сервірування столу тарілками, столовими наборами, скляним посудом, квітами і наборами для спецій.

Загальна характеристика методів обслуговування залежно від функцій, виконуваних підприємствами ресторанного господарства. Характеристика форм обслуговування споживачів офіціантами і самообслуговування.

Характеристика обслуговуючого персоналу в закладах ресторанного господарства різних типів і класів

Характеристика структури процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства різних типів. Очікування гостей. Резервування столиків. Зустріч та розміщення гостей в залі закладу ресторанного господарства. Надання меню. Проведення переговорів щодо вибору страв. Приймання та оформлення замовлення. Правила і прийоми досервірування столу. Виконання замовлення та розрахунок з відвідувачами. Прибирання та заміна використаного посуду, приборів та білизни.

Основні способи подавання страв і напоїв. Правила перекладання страв до тарілки гостя. Техніка подавання холодних страв і закусок. Техніка подавання гарячих закусок. Техніка подавання супів. Техніка подавання других страв. Техніка подавання гарнірів, соусів до других страв; правила поєднання. Техніка подавання десертів: гарячих, холодних. Техніка подавання напоїв власного виробництва: гарячих, холодних. Техніка подавання кондитерських виробів. Правила підбору та техніка подавання алкогольних напоїв до страв і напоїв власного виробництва.

Температура подачі гарячих, холодних закусок, супів, других страв, гарячих і холодних десертів, напоїв. Правила підбору посуду для різних видів страв. Послідовність подавання страв згідно меню.

Основні вимоги до побудови і функціонування системи управління охороною праці.

Основні технічні та організаційні заходи щодо профілактики травматизму та професійної захворюваності. Аналіз умов праці у галузі за показниками шкідливості та небезпечності чинників виробничого середовища, важкості та напруженості трудового процесу.

Вимоги безпеки до розміщення обладнання та утримання робочих місць. Особливості заходів електробезпеки в закладах ресторанного господарства. Основні визначення, класифікація та характеристика шкідливостей та небезпек у ресторанному бізнесі.

Значення безпечних прийомів праці в організації виробництва кулінарної продукції. Основні визначення, класифікація та характеристика шкідливостей та небезпек у ресторанному бізнесі. Структура та зміст протипожежних заходів та засобів. Принципи протипожежного захисту. Забезпечення безпечної евакуації персоналу. Пожежна безпека технологічного устаткування, електрообладнання, систем опалення, вентиляції. Структура та зміст протипожежних заходів та засобів. Принципи протипожежного захисту.

Особливості надання послуг ресторанного сервісу при проведенні банкетів та івент заходів: корпоративів, весіль, дитячих свят, презентацій, тимбилдингу, вечірок.

Рекомендації по асортименту страв, напоїв, формам і методам обслуговування при проведенні банкетів та івент заходів.

Організація процесу обслуговування споживачів офіціантами в ресторані вищого класу. Організація процесу обслуговування споживачів офіціантами в барі. Організація процесу самообслуговування споживачів в загальнодоступному закладі ресторанного господарства на прикладі загальноміської їдальні. Організація процесу самообслуговування споживачів в загальнодоступному закладі ресторанного господарства на прикладі кафе загального типу. Організація надання послуг з реалізації продукції в закладах ресторанного господарства при готельно-туристичних комплексах. Організація надання послуг з організації обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства при готельно-туристичних комплексах. Організація надання послуг з організації дозвілля та інших послуг в закладах ресторанного господарства при готельно-туристичних комплексах. Організація надання інформаційно-консультативних послуг в закладах ресторанного господарства при готельно-туристичних комплексах. Організація процесу обслуговування споживачів в барі при готелі.

Обладнання бару, призначення, характеристика. Характеристика посуду та інвентарю бару. Класифікація напоїв. Безалкогольні напої, їх основні види. Особливості приготування, прийоми оформлення, підбір посуду для змішаних напоїв.

Структура оцінки вступного випробування

Фахове вступне випробування для здобуття освітнього ступеня «Бакалавр», галузі знань 24 «Сфера обслуговування» за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» кваліфікація «Бакалавр з готельно-ресторанної справи» комплексно охоплює перелік навчальних дисциплін, зазначених в галузевому стандарті освітньо-професійної програми за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа», а саме «Культура гостинності», «Ресторанна справа».

Фахове вступне випробування проводиться у формі усного іспиту та передбачає ґрунтовну відповідь на екзаменаційний білет, кожен з яких містить по 3 (три) питання з професійних дисциплін, визначених програмою підготовки бакалавра.

Для оцінювання відповідей використовується шкала від 100 до 200 балів.

Мінімальна кількість балів для позитивної оцінки складає 124.

Порядок оцінювання вступників

Фахове вступне випробування проводиться за наступним порядком. Спочатку абітурієнти отримують стандартні бланки екзаменаційних білетів та окремо чисті бланки для зазначення відповідей на питання екзаменаційних білетів. Викладач-екзаменатор пояснює порядок заповнення бланку відповідей на питання білету, на якому абітурієнти вказують прізвище з ініціалами, номер білету, дату проведення фахового вступного випробування.

Надалі абітурієнти самостійно працюють над підготовкою відповідей на питання білету, після чого кожен абітурієнт надає усну відповідь екзаменаторам на питання, зазначені в білеті.

Після того, як абітурієнти завершили відповідь, екзаменаторами здійснюється внесення результатів вступного випробування до екзаменаційної відомості. Розрахунок оцінки результатів фахового вступного випробування здійснюється за наступною формулою:

$$O_{ФВВ} = 100 + (П_1 + П_2 + П_3),$$

де $O_{ФВВ}$ – оцінка фахового вступного випробування,

$П_1$ – відповідь на питання №1 екзаменаційного білету (в залежності від повноти та правильності відповіді оцінюється від 0 до 30 балів),

$П_2$ – відповідь на питання №2 екзаменаційного білету (в залежності від повноти та правильності відповіді оцінюється від 0 до 30 балів),

$П_3$ – відповідь на питання №3 екзаменаційного білету (в залежності від повноти та правильності відповіді оцінюється від 0 до 40 балів).

Критерії оцінювання знань фахового вступного випробування

Для оцінювання знань вступника під час проведення фахового вступного випробування використовують критерії, згідно яких оцінюється спроможність вступників узагальнювати та систематизувати інформацію щодо процесів, що відбуваються в ракурсі підприємств готельно-ресторанного бізнесу. Детальна характеристика критеріїв оцінювання знань абітурієнтів подана в таблиці 1.

Таблиця 1

Критерії оцінювання знань фахового вступного випробування

Критерії оцінювання	Шкала оцінювання 100-200 балів	Значення оцінки
Вступник виявляє особливі здібності, вміє самостійно узагальнювати і систематизувати знання, вільно відповідає на ускладнені запитання, з використанням міжпредметних зв'язків; самостійно характеризує процеси у готельно-ресторанному бізнесі, виявляє особисту позицію щодо них; уміє виокремити проблему і визначити шляхи її розв'язання.	181-200	відмінно
Вступник вільно володіє вивченим обсягом матеріалу та проявляє знання у стандартних ситуаціях, застосовуючи необхідну термінологію; розкриває суть фахових понять; характеризує основні положення дисципліни, допускаючи у відповідях неточності; розв'язує стандартні завдання; виправляє власні помилки.	152-180	добре
Вступник відтворює значну частину теоретичного матеріалу, виявляє знання і розуміння основних положень; дає визначення окремих понять, у відповідях може допускати помилки.	124-151	задовільно

Вступник фрагментарно характеризує визначення основних понять; володіє матеріалом на рівні елементарного розпізнавання; відповідає на запитання, що потребують однослівної відповіді. Має уявлення про навчальну дисципліну, плутається в спеціальній термінології.	100-123	незадовільно
---	---------	--------------

СПИСОК ЛІТЕРАТУРИ

1. «КУЛЬТУРА ГОСТИННОСТІ»

Базова

1. Русавська В. А. Гостинність в українській традиційній культурі: навч. посібник / В. А. Русавська. – К.: «Видавництво Ліра-К», 2014. – 280 с.

Основна

2. Аманжолова Д. А. Введение в специальность: история сервиса: учеб. пособие / Д. А. Аманжолова, В. Э. Багдасарян, В. Н. Горлов и др. – М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2009. – 384 с.
3. Античная культура. Литература, театр, искусство, философия, наука: Словарь-справочник / Под ред. В. Н. Ярхо. – М.: Высшая школа, 1995. – 383 с.
4. Артюх Л. Ф. Традиційна українська кухня в народному календарі / Л. Ф. Артюх. – К.: Балтія-Друк, 2012. – 232 с.
5. Беляева А. М. Энциклопедия ресторанного бизнеса / А. М. Беляева. – Донецк: ООО «ПКФ «БАО», 2009. – 544 с, 8 л. ил.: ил.
6. Беляева А. М. Усе про ресторанний бізнес / А. М. Беляева. – Донецьк: ТОВ «ВКФ «БАО», 2009. – 544 с, 8 арк. іл.- іл.
7. Друг О. Особняки Києва / О. Друг, Д. Малаков. – К.: Кий, 2004. – 824 с.
8. Косенко І. С. Дендрологічний парк «Софіївка»: монографія / І. С. Косенко. – К., 2003. – 240 с.
9. Мальська М. П. Готельний бізнес: теорія та практика: навч. посібник / М. П. Мальська, І. Г. Пандяк; М-во освіти і науки України; Львівський нац. ун-т ім. І. Франка. – К.: ЦУЛ, 2012. – 470 с.
10. Макаров А. Малая энциклопедия киевской старины / А. Макаров. – К.: Довіра, 2012. – 560 с.
11. Новий тлумачний словник української мови. – Т. 1. – К.: АКОНІТ, 2004. – С.418, 434, 469–471.
12. Поплавський М. М. Готельно-ресторанний сервіс / М. М. Поплавський. – К. Макрос, 2011. – 240 с.
13. Родічкін І. Д. Старовинні маєтки України: книга-альбом / І. Д. Родічкін, О. І. Родічкіна. – К.: Мистецтво, 2005. – 384 с.
14. Роглев Х. Й. Основи готельного менеджменту: підруч. для студ. вищих навч. закл. / Х. Й. Роглев; Київський ун-т туризму, економіки і права. – К.: Кондор, 2009. – 405 с.
15. Сокол Т. Г. Організація обслуговування в готелях і туристичних комплексах: підручник / Т. Г. Сокол. – К.: Альтерпрес, 2011. – 447 с.
16. Уокер Дж. Р. Введение в гостеприимство: пер. с англ. / Дж. Р. Уокер. – М: ЮНИТИ, 1999. – 463 с.

2. «РЕСТОРАННА СПРАВА»

1. Антонюк І.Ю. Організація ресторанного господарства (І та ІІ частини): Опор. конспект лекцій / Антонюк І.Ю. – К.: КНТЕУ, 2014. – 364 с.
2. Архіпов В.В., Русавська В.А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства в Навчальний посібник для студентів вищих навчальних закладів. - К.: Центр учбової літератури, 2009. – 342 с.
3. Балакіна Ю.Ю. Человек и его потребности (Сервисология): учеб. пособие / Ю.Ю. Балакіна. – Ростов н/Д: Феникс, 2010. – 285 с.
4. Завадинська О.Ю. Організація ресторанного господарства за кордоном: навч. посібник / О.Ю. Завадинська, Т.Є. Литвиненко. – К.: КНТЕУ, 2010. – 200 с.
5. Зигель С. Ресторанный сервис. Основы международной практики обслуживания для профессионалов и начинающих / С. Зигель, Л. Зигель, Р. Ленгер, Х. Ленгер, Г. Штиклер, В. Гутмайер. – М.: ЗАО "Изд-во "Центрополиграф", 2010. – 287 с.
6. Мазаракі А.А. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства: підручник для вузів / А.А. Мазаракі, Н.П. Благополучна, І.І. Гайовий, О.М. Григоренко, Т.Є. Литвиненко, Г.Т. П'ятницька, Н.О. П'ятницька, А.М. Расулова, М.Л. Світлична. Під ред. Н.О. П'ятницької. – К.: КНТЕУ, 2010. – 632 с.

7. Малюк Л.П. Сервісологія [Текст]: підручник / Л.П. Малюк, О.М. Варипаєв. – Х.: ХДУХТ, 2011. – 258 с.
8. Мальська М. П. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика): підручник / М. П. Мальська, О. М. Гаталяк, Н. М. Ганич. – К.: Центр учбової літератури, 2013. – 304 с.
9. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства: підручник для вузів / за ред. Н.О. П'ятницької. – К.: Кондор видавництво, 2-ге видання. Перероблене та доповнене. 2012, – 557 с.