

ПВНЗ УНІВЕРСИТЕТ КОРОЛЯ ДАНИЛА
Факультет суспільних та прикладних наук
Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи

ЗАТВЕРДЖУЮ

Проректор з методичної роботи

ОСОБЛИВОСТІ ЗАРУБІЖНОГО СЕРВІСУ

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Галузь знань	24 «Сфера обслуговування»
Спеціальність	241 Готельно-ресторанна справа
Освітній рівень перший	<u>(бакалаврський)</u>
Освітня програма	Менеджмент готельно-ресторанного бізнесу
Вид дисципліни	<u>вибіркова</u>
Мова викладання, навчання та оцінювання	<u>українська</u>

Завідувач кафедри туризму
та готельно-ресторанної справи

_____ Горішевський П.А

ЗАТВЕРДЖЕНО на засіданні кафедри туризму та готельно-ресторанної справи.

Протокол №2 від 02.09.2020 року

Розробник: Хрептик Т.П., спеціаліст вищої категорії, викладач-методист

Хрептик Тетяна Петрівна	
Контактний телефон викладача	
e-mail	tetiana.khreptyk@ukd.edu.ua
Номер аудиторії чи кафедри	Час для консультацій: четвер з 15:00 – 16:00
Посилання на сайт	https://ukd.edu.ua/

Лист оновлення та перезатвердження силабусу навчальної дисципліни

Навчальний рік	Дата засідання кафедри-розробника РПНД	Номер протоколу	Підпис завідувача кафедри	Підпис гаранта освітньої програми

ВСТУП

Анотація навчальної дисципліни

Загальна інформація про дисципліну. Навчальна дисципліна «Особливості зарубіжного сервісу» спрямована на формування фахових компетентностей щодо організації та управління сервісними технологіями та процесами в туристичній та готельно-ресторанній сферах з урахуванням зарубіжного досвіду; надання основних та додаткових послуг, визначення цілей і завдань сервісної діяльності закладів готельно-ресторанного господарства в контексті міжнародної практики.

Предметом вивчення дисципліни «Особливості зарубіжного сервісу» є сервісно-технологічні цикли надання основних і додаткових туристичних і готельно-ресторанних послуг, призначених для задоволення потреб туристів, із застосуванням зарубіжного досвіду в сфері індустрії гостинності України.

Дисципліна спрямована на формування навичок кваліфікованого фахівця в туристичній та готельно-ресторанній сферах, який може виконувати технологічні цикли сервісної діяльності, функції в процесі обслуговування, забезпечуючи послуги високої якості в умовах підвищеного комфорту та зарубіжного сервісу.

Місце дисципліни в освітній програмі полягає в тому, що вона спрямована на формування різнобічної, розвинутої особистості, здатної використовувати весь спектр набутих компетентностей для досягнення успіху в конкурентному туристичному бізнесі. Набуті в процесі вивчення дисципліни компетентності підвищують конкурентноспроможність молодих фахівців на ринку праці.

Вивчення даної дисципліни студент розпочинає прослухавши такі навчальні дисципліни як «Організація виробництва та обслуговування», «організація харчових виробництв», «Харчові технології», «Технологія харчової продукції», які є підґрунтям для вивчення дисциплін туристського циклу.

Цілі та зміст дисципліни «Особливості зарубіжного сервісу» полягає в тому, що сучасний туристичний ринок праці характеризується великою конкуренцією. Для того щоб максимально задовольнити потреби туристів, забезпечити їм високий рівень комфорту, задовольнити найрізноманітніші побутові, господарські і культурні запити клієнтів сучасний спеціаліст в туристичній сфері повинен добре володіти всіма необхідними навиками роботи у даній галузі, а також вміти проявляти гнучкість в різних нестандартних ситуаціях. З кожним роком вимоги до рівня надання туристичних послуг зростають. Чим вища культура та якість обслуговування туристів, тим вищий імідж спеціалістів та закладів, які їх обслуговують, тим привабливіші вони для клієнтів.

Дана дисципліна дає можливість студентам уявити як на практиці можна найефективніше застосовувати сучасні методики проведення туристичного обслуговування іноземних гостей, розробляти ефективні гастрономічні тури,

навчитись створювати карти меню, застосовувати на практиці особливості подачі різних видів страв з урахуванням особливостей національних та релігійних традицій різних країн, запроваджувати новітні прийоми роботи, що забезпечуються колективними зусиллями працівників всіх служб, удосконаленням форм і методів обслуговування, вивченням і впровадженням передового досвіду, нової техніки і технології. Вона спрямована на вироблення основоположних орієнтирів у туристичному та готельно-ресторанному бізнесі, та набуття вмінь аналізувати потреби сучасного туриста та приймати економічно обґрунтовані та зважені рішення в умовах конкуренції та непередбачуваності очікуваних наслідків.

Основними **завданнями**, які мають бути вирішені в процесі викладання дисципліни є:

- вивчення рецептів різних країн та регіонів світу;
- технологія приготування національних страв;
- технологія обслуговування іноземних туристів;
- сервіровка столів з урахуванням національних традицій.

Результати навчання та їх співвідношення із програмними результатами навчання. Згідно з вимогами освітньо-професійної програми студенти повинні **знати**:

- особливості харчування та обслуговування народів СНД і Балтії;
- характеристику кухонь народів країн Європи, Азії, Америки, Австралії, Африки;
- правила оформлення меню для іноземних туристів відповідно до особливостей харчування;
- приготування та подавання алкогольних, слабоалкогольних та безалкогольних напоїв;
- функції персоналу при різних видах обслуговування;
- види сервісу в різних країнах;
- обслуговування іноземних гостей;
- основні вимоги та рекомендації до складання карти меню;
- особливості подачі різних видів страв, алкогольних та безалкогольних напоїв, а також тютюнових виробів.

Студенти повинні **вміти**:

- правильно підбирати та оформляти меню для туристів країн Європи, Азії, Америки, Австралії, Африки;
- обслуговувати туристів з урахуванням особливостей національних та релігійних традицій різних країн;
- організовувати обслуговування офіційних та неофіційних банкетів;
- організовувати обслуговування іноземних громадян, що проживають в готелі;

- організовувати різні види прийомів.

Метою викладання навчальної дисципліни «Особливості зарубіжного сервісу» є вивчення технології та організації обслуговування туристів з урахуванням особливості національних та релігійних традицій різних країн.

Набута студентами обізнаність з програмних питань дисципліни «Особливості зарубіжного сервісу» у разі їх відповідного працевлаштування, сприятиме підвищенню рівня відповідності класу та спеціалізації затребуваних сучасним споживачем та вимогам сучасного туристичного ринку праці.

**Професійні компетентності, яких набувають студенти внаслідок
вивчення навчальної дисципліни**

Код компетентності	Назва компетентності	Результати навчання
СК 1	Здатність і готовність організовувати процес надання послуг, пов'язаних з діяльністю ресторанних закладів.	Вміти організовувати та удосконалювати процес виробництва та реалізації продукції та послуг у закладах ресторанного господарства з урахуванням вимог і потреб споживачів.
СК 7	Створювати якісний, конкурентоспроможний та безпечний туристичний продукт для потреб національного ринку та закордонних споживачів.	Вміти виявляти і пояснювати принципи і методи організації та технології обслуговування туристів з дотриманням стандартів і норм безпеки.
К 26	Здатність визначати індивідуальні туристичні потреби, використовувати сучасні технології обслуговування туристів та вести претензійну роботу.	Вміти застосовувати у практичній діяльності принципи і методи організації та технології обслуговування туристів.
К 28	Здатність працювати у міжнародному середовищі на основі позитивного ставлення до несхожості до інших культур, поваги до різноманітності та мультикультурності, розуміння місцевих і професійних традицій	Вміти проявляти повагу до індивідуального і культурного різноманіття. Вміти організовувати процес обслуговування споживачів туристичних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і

	інших країн, розпізнавання міжкультурних проблем у професійній практиці.	сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки. Вміти виявляти проблемні ситуації і пропонувати шляхи їх розв'язання.
--	--	---

ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Курс	3	
Семестр	6	
Кількість кредитів ECTS	5	
Аудиторні навчальні заняття	лекції	48 (в годинах)
	семінари, практичні	24 (в годинах)
	лабораторні	-
Самостійна робота	78 (в годинах)	
Форма підсумкового контролю	Екзамен	

Структурно-логічна схема вивчення навчальної дисципліни:

Попередні дисципліни	Наступні дисципліни
Організація готельного господарства	PR-технології в готельно-ресторанному бізнесі
Технологія продуктів ресторанного господарства	Організація спеціальних форм обслуговування
Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	Інноваційні технології готельно-ресторанної справи

ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ I.

Гастрономічні особливості країн Європи.

Тема 1. Вступ. Організація й особливості обслуговування іноземних громадян.

Класифікація туристичної діяльності. Види туризму. Туристичні скорочення при обслуговуванні іноземних туристів. Готельна індустрія в системі надання туристичних послуг. Заклади харчування в системі обслуговування туристів. Спеціальне обслуговування іноземних туристів і окремих громадян. Суб'єкти туристичної діяльності в організації та наданні туристичних послуг.

Теми 2-3. Особливості національної кухні країн Південної Європи (балканська і середземноморська).

Особливості італійської кухні. Кухня Португалії. Іспанські кулінарні традиції. Особливості подачі страв, правила етикету. Національні страви. Характеристика обслуговування та харчування. Специфіка середземноморської кухні. Особливості французької кухні. Грецькі кулінарні традиції. Кухня Албанії. Особливості подачі страв, правила етикету. Національні страви. Характеристика обслуговування та харчування.

Тема 4. Особливості національної кухні Північної Європи (Скандинавська кухня).

Етикет, страви та напої традиційні для англійських, ірландських та шотландських гостей. Особливості подачі страв, правила етикету. Національні страви. Характеристика обслуговування та харчування. Кухня, особливості харчування в Швеції. Кухня, особливості харчування в Данії. Особливості норвезької кухні. Кухня і особливості харчування в Фінляндії. Особливості подачі страв, правила етикету. Національні страви. Характеристика обслуговування та харчування.

Теми 5-7. Особливості національної кухні країн Центральної та Східної Європи.

Специфіка та необхідність вивчення предмету. Особливості кухні Болгарії, Румунії, Угорщини, Чехії, Словаччини, Словенії. Специфіка подачі страв, правила етикету. Національні страви. Характеристика обслуговування та харчування. Особливості кухні країн Прибалтики. Особливості подачі страв, правила етикету. Національні страви. Характеристика обслуговування та харчування.

Теми 8-9. Особливості національної кухні країн Західної Європи.

Особливості харчування та кухні австрійських, німецьких, швейцарських гостей. Особливості подачі страв, правила етикету. Національні страви. Характеристика обслуговування та харчування.

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ II.

Гастрономічні особливості країн Америки, Африки, Австралії та Океанії.

Теми 10-12. Гастрономічні особливості країн Америки.

Харчування населення Канади. Особливості кухні в Сполучених Штатах Америки. Кухня, особливості харчування населення Мексики, Бразилії, Гватемали. Особливості харчування населення Центральної Америки. Кухня країн Південної Америки, традиції, режим харчування населення.

Тема 13. Особливості національної кухні Австралії та Нової Зеландії.

Географічне положення Австралії, склад населення, національні традиції харчування на островах Океанії. Особливості подачі страв, правила етикету. Національні страви. Характеристика обслуговування та харчування.

Теми 14-15. Гастрономічні особливості країн Африки.

Географічне положення Африки, склад населення, національні традиції харчування в країнах: Алжирі, Єгипті, Марокко, Тунісі, Ефіопії. Особливості харчування в екваторіальній, західній Африці та населення Сахари. Особливості подачі страв, правила етикету. Національні страви. Характеристика обслуговування та харчування.

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ III.

Гастрономічні особливості країн Близького Сходу та Азії.

Теми 16-24. Особливості національної кухні країн Азії та Близького Сходу.

Кухня Ізраїлю. Турецькі кулінарні традиції. Особливості харчування в турецьких готелях за системою all inclusive. Особливості подачі страв, правила етикету. Національні страви. Характеристика обслуговування та харчування. Особливості сервісу, кухні, звичаїв у провідних країнах Азії. Особливості індійської кухні. Кухня народів Азійсько-Тихоокеанського регіону (КНР, КНДР, Республіка Корея, Японія, Індонезія, Малайзія, Східний Тимор, Бруней, Філіппіни, Сінгапур, Таїланд, В'єтнам, Лаос, Камбоджа, М'янма, Індія, Шрі-Ланка, Мальдіви, Бангладеш, Бутан, Непал, Пакистан, Афганістан, Монголія, а також Гонконг, Аоминь, Тайвань та інші залежні території). Кухня країн Близького Сходу (Саудівська Аравія, Кувейт, Ірак, Іран, ОАЕ, Оман, Бахрейн, Катар, Ємен, Сирія, Ліван, Ізраїль, Йорданія, Ємен, Кіпр). Кулінарні особливості в країнах Центральної Азії (Казахстан, Узбекистан, Таджикистан, Туркменістан, Киргизстан, Грузія, Вірменія, Азербайджан).

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ

Система оцінювання сформованих компетентностей у студентів враховує види занять, які згідно з програмою навчальної дисципліни передбачають лекційні, семінарські, практичні, а також виконання самостійної роботи.

Поточне оцінювання студента університету з навчальної дисципліни «Страхування в туризмі» на семінарських та практичних заняттях здійснюється за чотирьох бальною шкалою, де «2» - незадовільно; «3» - задовільно; «4» - добре; «5» - відмінно.

Порядок проведення поточного оцінювання знань студентів.

Оцінювання знань студента під час семінарських, практичних занять проводиться за такими критеріями:

- ✓ розуміння та ступінь засвоєння теорії та методології проблем, що розглядаються, а також ступінь засвоєння фактичного матеріалу навчальної дисципліни;
- ✓ ознайомлення з рекомендованою літературою, а також із сучасною літературою з питань, що розглядаються;
- ✓ наявність логіки, дотримання структури та ділового стилю щодо викладу матеріалу в письмових роботах (рефератах) і при виступах в аудиторії, вміння обґрунтовувати свою позицію, здійснювати узагальнення інформації та робити висновки;
- ✓ вміння пояснювати альтернативні погляди та наявність власної точки зору, позиції на певні проблемні питання, щодо особливостей організації зарубіжного сервісу;
- ✓ застосування аналітичних підходів та якості і чіткості викладення міркувань у побудові виступів;
- ✓ логіка, структуризація та обґрунтованість висновків щодо конкретної проблеми в письмовій роботі;
- ✓ самостійність виконання роботи та грамотність подачі матеріалу;
- ✓ використання методів порівняння, узагальнення понять та явищ.

Студенти повинні мати позитивні оцінки не менше, ніж за 40% проведених семінарських, практичних занять для того, щоб бути допущеними до підсумкового оцінювання у виглядів тестів.

Критеріями оцінювання позааудиторної самостійної роботи студентів, є: глибина і міцність знань, рівень мислення, вміння систематизувати знання за окремими темами, вміння робити обґрунтовані висновки, володіння категорійним апаратом, навички і прийоми виконання практичних завдань, вміння знаходити необхідну інформацію, здійснювати її систематизацію та обробку, самореалізація на практичних та семінарських заняттях.

Підсумковий контроль знань та компетентностей студентів з навчальної дисципліни здійснюється на підставі проведення семестрового екзамену,

завданням якого є перевірка розуміння студентом програмного матеріалу в цілому, логіки та взаємозв'язків між окремими темами, здатності творчого використання накопичених знань, вміння формулювати своє ставлення до певної проблеми навчальної дисципліни тощо. Усі студенти зобов'язані до екзамєну відпрацювати всі пропущені семінарські, практичні заняття. Підсумковий контроль проводиться у тестовій формі і оцінюється відповідно до шкали оцінювання знань студентів за ЄКТС. Питання, що виносяться на екзамєн у вигляді тестів охоплюють програму дисципліни і передбачають визначення рівня знань та ступеня опанування студентами компетентностей. Тривалість екзамєну 20 хв., впродовж яких студенти мають дати відповідь на 30 питань: 20 – I рівня; 7 – II і 3 – III. Студента слід вважати атестованим, якщо сума балів, одержаних за результатами тестування, дорівнює або перевищує 60.

Шкала оцінювання знань студентів: національна та ECTS

Шкала в балах	Національна шкала	Шкала ECTS
90-100 балів	5 «відмінно»	A
80-89 балів	4 «дуже добре»	B
76-79 балів	4 «добре»	C
68-75 бали	3 «задовільно»	D
60-67 бали	3 «достатньо»	E
35-59 бали	2 «незадовільно»	F
1-34 бали	2 «неприйнятно»	FX

МЕТОДИ НАВЧАННЯ ТА ЗАСОБИ ДІАГНОСТИКИ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ

Викладання навчальної дисципліни «Особливості зарубіжного сервісу» забезпечується засобами поєднання аудиторної і позааудиторної форм із застосуванням словесних, наочних та практичних методів навчання, а також у процесі безпосереднього ознайомлення з роботою установ та організацій, зокрема шляхом проведення наступних видів навчальних занять:

- *лекції* – на яких здійснюється обґрунтований, послідовний і систематизований виклад певної теми (тем) чи розділу навчального предмету;
- *практичні, семінарські заняття* – на яких викладач здійснює опитування студентів з окремих теоретичних питань, передбачених темою навчального заняття, а також формує у студентів вміння і навички вирішувати ситуаційні завдання, пов'язані із питаннями зарубіжного сервісу;
- *консультації* – на яких студенти отримують відповіді на конкретні запитання або пояснення складних питань, винесених на самостійне опрацювання та для виконання індивідуальних навчально-дослідних завдань;
- *самостійна робота* – виконується студентами у позааудиторний час за завданнями викладача та включає: підготовку до практичних занять; виконання індивідуальних навчально-дослідних завдань; розгляд питань, винесених на самостійне опрацювання.

Діагностика (моніторинг і перевірка) результатів навчання здійснюється шляхом:

- 1) *поточного контролю*, який проводиться у формі:
 - ✓ фронтального, індивідуального чи комбінованого опитування студентів на практичних заняттях; контрольного тестування студентів та перевірки ситуаційних завдань;
 - ✓ оцінювання самостійної роботи та індивідуальних завдань студентів;
 - ✓ оцінювання виконаних завдань контрольної роботи у вигляді тестових завдань з множинним вибором.
- 2) *підсумкового контролю*, який проводиться у формі екзамену. Такий контроль є завершальним етапом вивчення навчальної дисципліни та видом підсумкового контролю, який має на меті перевірити та оцінити отримані студентами знання, уміння та ступінь опанування ними практичних навичок, а також розвиток творчого мислення в обсязі вимог програми навчальної дисципліни.

Підсумковий контроль з дисципліни «Особливості зарубіжного сервісу» проводиться у формі комп'ютерного тестування.

ПОЛІТИКА КУРСУ

Курс передбачає роботу в колективі. Середовище в аудиторії є дружнім, творчим, відкритим до конструктивної критики.

Відвідування занять є обов'язковим компонентом оцінювання. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись в дистанційному режимі за погодженням із керівником курсу та презентувати виконані завдання під час консультації викладача.

Самостійна робота включає в себе теоретичне вивчення питань, що стосуються тем лекційних занять, які не ввійшли в теоретичний курс, або ж були розглянуті коротко, їх поглиблена проробка за рекомендованою літературою, а також виконання завдань з метою закріплення теоретичного матеріалу. Усі завдання, передбачені програмою, мають бути виконані у встановлений термін.

Відпрацювання незадовільних оцінок, отриманих студентом на навчальному занятті є обов'язковим. Відпрацювання пропущених занять проводиться згідно з графіку прийому відпрацювань затвердженого завідувачем кафедри. Пропущені заняття повинні бути відпрацьовані до початку сесії. Відпрацювання пропущених лекцій проводиться шляхом надання студентом розширеного конспекту або реферату за темою лекції. Відпрацювання семінарських занять проводиться у формі усної співбесіди з викладачем або написання письмової роботи. Після відпрацювання студентами пропущених занять викладач фіксує результат в академічному журналі. Перескладання (дострокове складання) курсу відбувається з дозволу деканату за наявності поважних причин.

Якщо студент бере участь у міжнародній або внутрішній програмі академічної мобільності, студент отримує індивідуальний навчальний план, який враховує фактичне виконання ним індивідуальних навчальних планів поточного та попередніх навчальних років. Якщо дисципліна не була перезарахована, відпрацювання пропущених занять здійснюється студентом впродовж семестру після повернення із навчання.

Політика щодо відвідування. Відвідування занять є одним із компонентів оцінювання, адже дає змогу отримати максимальний бал за усі види робіт. У випадку проведення екскурсій їх відвідування оцінюється як окремий вид роботи, у кінці заняття оформляються у зошиті, протоколом проведеного екскурсійного заняття. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, працевлаштування, міжнародне стажування) навчання може відбуватись в он-лайн формі за погодженням із керівником курсу.

Оцінювання. Поточний контроль із дисципліни "Особливості зарубіжного сервісу" здійснюється під час проведення семінарських, практичних, занять в усній та письмовій формах. Студент, який з поважних причин, підтверджених документально, не мав можливості брати участь у формах поточного контролю

має право на його відпрацювання у двотижневий термін після повернення до навчання.

Якість освітнього процесу забезпечується за допомогою дотримання *принципів академічної доброчесності*. Відповідно до статті 42 Закону України «Про освіту»: академічна доброчесність – це сукупність етичних принципів та визначених законом правил, якими мають керуватися учасники освітнього процесу під час навчання, викладання та провадження наукової (творчої) діяльності з метою забезпечення довіри до результатів навчання та/або наукових (творчих) досягнень. В основі академічної доброчесності лежить чесність, довіра, порядність у виконанні своїх обов’язків, справедливість, повага та відповідальність. *Академічна доброчесність покликана боротися із:*

- ✓ плагіатом як актом шахрайства в студентських роботах, наукових статтях та тезах;
- ✓ фабрикацією та фальсифікацією результатів наукових досліджень;
- ✓ обманом, списуванням, використання непередбаченим навчальним процесом допоміжних матеріалів та технічних засобів.

За порушення академічної доброчесності здобувачі освіти можуть бути притягнені до такої академічної відповідальності:

- ✓ повторне проходження оцінювання (контрольна робота, іспит, залік тощо);
- ✓ повторне проходження навчального курсу;
- ✓ відрахування із закладу освіти (крім осіб, що здобувають загальну середню освіту).

РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

Нормативно-правові документи:

1. Збірник нормативних документів. Послуги громадського харчування. – Харків, 1997.
2. Збірник нормативних документів державного регулювання у сфері ресторанного бізнесу. – Харків: ПКФ «Фавор ЛТД», 2003.
3. Про внесення змін до закону України «Про туризм» : Закон України від 18.11.2003 р. 1282-1У. К.: Держспоживстандарт України. — 2003 р.
4. Заклади ресторанного господарства. Класифікація: (ДСТУ 4281: 2004 К.: Держспоживстандарт України. — 2004.
5. Нормативні документи щодо регулювання діяльності підприємств та фірм, що займаються наданням туристичних послуг на території України. – К.: Держком України по туризм, 1994.
6. Системи управління якістю. Основні положення та словник: ДСТУ ISO 9000-2001. на заміну ДСТУ 3230-95; чинний від 2001-10-01. – Київ: Держстандарт України, 2001. - 33 с.
7. Збірник нормативних документів державного регулювання у сфері бізнесу / уклад.: Черевко О. І., Малюк Л. П., Дейниченко Г. В. - Харків: Фавор ЛТД, 2003. — 440 с.

Базова:

8. Архіпов В.В. Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані, Центр навчальної літератури, 2010.
9. Архіпов В.В. Організація роботи сомельє. – К. Центр учбової літератури, 2009.
10. Афанасьєв І. Діловий етикет. – К.: Альтпрес, 2003.
11. Здобнов О.І. Страви народів світу. – К.: Вища школа, 1994. – 46 с.
12. Завадинська О.Ю., Литвиненко Т.С. Організація ресторанного господарства за кордоном. – К.: Вищ. шк.. 1994.
13. Здобнов О. І. Страви народів світу. – К.: Вищ. Шк., 1994.
14. Карпенко В.Д., Рогова А.Л., Шкарлупа В.Г., Положишнікова О.І., Пилипей М.І. Організація виробництва і обслуговування на підприємствах громадського харчування. – К.: НМЦ «Укоопосвіта», 2003.
15. Ковешніков В.С. Використання закордонного досвіду організації громадського харчування. Навч. посіб. – К.: НТЕІ, 1991.
16. П'ятницька Н.О. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства. – К.: Центр учбової літератури 2011.

Інтернет-ресурси:

17. Інтернет видання: [http:// www.trapeza com.ua](http://www.trapeza.com.ua), [http://www.restorator com ua](http://www.restorator.com.ua),
[http://www.hotelbiz com ua](http://www.hotelbiz.com.ua), [http://www.fnd com ua](http://www.fnd.com.ua)
18. Правила подачі вина [Електронний ресурс]. – Режим доступу:
<http://foodrussia.net/restoran/podacha-vina/>