

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ**

**Одеська національна академія харчових технологій**

## **РОБОЧА ПРОГРАМА**

### **Комплексної міжнародної практики**

<b>Галузь знань</b>	24 Сфера обслуговування
<b>Спеціальність</b>	241 «Готельно-ресторанна справа»
<b>Ступінь вищої освіти</b>	магістр
<b>Освітньо-професійна програма</b>	«Готельно-ресторанна справа»

Розглянуто, схвалено та затверджено  
Методичною радою академії

2021 рік

Програма комплексної міжнародної практики для студентів, які навчаються за ОКР «магістр» зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» /Укл.: Федосова К.С., Тітомир Л.А., Одеса, ОНАХТ, 2021 – 13 с.

Укладачі: Федосова К.С., доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу, доцент, к.т.н., Тітомир Л.А., доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу, доцент, к.т.н.

Відповідальна за випуск завідувач кафедри готельно-ресторанного бізнесу д.т.н. Т.Є. Лебеденко.

## ЗМІСТ

	Стор.
1. ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ.....	4
2. МЕТА І ЗАВДАННЯ ПРАКТИКИ	4
3. ПРОГРАМНІ РЕЗУЛЬТАТИ ТА КОМПЕТЕНЦІЇ	5
4. ЗМІСТ ПРАКТИКИ.....	7
5. ЗАГАЛЬНІ ВИМОГИ ДО ОРГАНІЗАЦІЇ І КЕРІВНИЦТВА ПРАКТИКИ	9
5.1. Вимоги до об'єкту міжнародної практики	9
5.2. Керівництво міжнародною практикою	10
5.3 Керівництво студентами-практикантами на об'єктах міжнародної практики	10
6. ПІДВЕДЕННЯ ПІДСУМКІВ ПРАКТИКИ	11
7. ПОРЯДОК ЗАХИСТУ ЗВІТУ З КОМПЛЕКСНОЇ МІЖНАРОДНОЇ ПРАКТИКИ	11
8. КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ ЗВІТУ	12
9. ЛІТЕРАТУРА	12

## ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ

Програма визначає зміст і порядок проходження комплексної міжнародної практики студентами ОКР «магістр» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа».

Програма практики студентів за кордоном – одна з форм проведення практичної підготовки, що є вибірковою компонентою освітньо-професійної програми підготовки фахівців на здобуття освітнього рівня «магістр» і проводиться згідно «Положення про організацію і проведення міжнародної практики студентів», є основним навчально-методичним документом, що визначає проведення практики по напрямку підготовки; вона забезпечує єдиний комплексний підхід до організації практичної підготовки, системності, безперервності і наступності навчання студентів. *Комплексну міжнародну практику обирають студенти замість вибіркової компоненти певного семестру.*

Це основний навчально-методичний документ, що регламентує мету, зміст і послідовність проведення міжнародної практики і містить рекомендації щодо видів, форм, методів контролю якості підготовки (рівень знань, умінь і навичок), які студенти повинні отримувати під час проходження комплексної міжнародної практики за освітньо-кваліфікаційним рівнем магістр.

Метою організації студентської практики за кордоном є сприяння інтеграції національної освіти до світового освітнього простору на основі закріплення теоретичних знань студентів та набуття практичного досвіду з організації та здійснення виробничих процесів на підприємствах туристичної сфери.

### 2. МЕТА І ЗАВДАННЯ ПРАКТИКИ

«Положення про організацію і проведення міжнародної практики студентів» Одеської національної академії харчових технологій розроблено відповідно до Наказу Міністерства освіти і науки України від 08.04.93 №93 «Про затвердження Положення про проведення практики студентів вищих навчальних закладів України» (із змінами), в якому вказано, що міжнародна практика студентів є невід'ємною складовою частиною процесу підготовки фахівців у вищих навчальних закладах і проводиться на оснащених відповідним чином базах навчальних закладів, а також на сучасних підприємствах і в організаціях різних галузей господарства, торгівлі і державного управління.

Згідно даного Положення, комплексна міжнародна практика студентів передбачає безперервність та послідовність її проведення при одержанні потрібного достатнього обсягу практичних знань і умінь відповідно до освітньо-кваліфікаційного рівня магістр.

Метою комплексної міжнародної практики є створення умов для забезпечення високого рівня практичної підготовки для професійної діяльності магістрів напряму підготовки «Готельно-ресторанна справа».

Завдання:

- сприяти підвищенню якості організації і проведення практик і на цій основі – освітнього процесу в ОНАХТ, забезпеченню його практичного спрямування;

- забезпечити єдність підходу до організації і проведення в ОНАХТ практики студентів, що навчаються за напрямом «Готельно-ресторанна справа».

- створити умови для формування, закріплення та апробації знань і навичок студентів і їх готовності до самостійної професійної діяльності відповідно до вимог державних освітніх стандартів щодо кваліфікаційної характеристики випускника.

Зміст комплексної міжнародної практики обумовлений напрямком діяльності туристичного підприємства, організації чи установи, що є базою практики і повинен відповідати вимогам освітньо-кваліфікаційної характеристики фахівця.

Звіт з проходження комплексної міжнародної практики є основним підсумковим документом, що надає можливість проаналізувати і оцінити діяльність студента під час проходження практики.

Звіт має бути складено під час проходження практики та перевірено безпосередньо керівником практики від бази практики.

### **3. ПРОГРАМНІ РЕЗУЛЬТАТИ І КОМПЕТЕНЦІЇ**

У результаті проходження комплексної міжнародної практики здобувач вищої освіти отримує наступні програмні компетентності та програмні результати навчання, які визначені в Стандарті вищої освіти зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа та освітньо-професійній програмі «Готельно-ресторанна справа» підготовки магістрів.

Загальні компетентності:

ЗК 2. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел

ЗК 3. Здатність до аналізу, оцінки, синтезу, генерування нових ідей

ЗК 4. Здатність працювати в команді

ЗК 5. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології

ЗК 8. Здатність працювати в міжнародному контексті

Спеціальні (фахові, предметні) компетентності:

СК 1. Здатність застосовувати науковий, аналітичний, методичний інструментарій, використовувати міждисциплінарні дослідження аналізу стану розвитку глобальних та локальних ринків готельних та ресторанных послуг для розв'язання складних задач розвитку готельного і ресторанного бізнесу

СК 2. Здатність систематизувати та синтезувати інформацію для врахування крос-культурних особливостей функціонування суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу

СК 5. Здатність забезпечувати ефективну сервісну, комерційну, виробничу, маркетингову, економічну діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу

СК 6. Здатність координувати та регулювати взаємовідносини з партнерами та споживачами.

СК 8. Здатність розробляти антикризові програми корпорацій, готельних та ресторанних мереж, суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

СК 9. Здатність забезпечувати якість обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг.

СК 12. Здатність інтегрувати знання та розв'язувати складні задачі готельно-ресторанної справи у мультидисциплінарних контекстах, у нових або незнайомих середовищах за наявності неповної або обмеженої інформації.

СК 14. Здатність розуміти психологічні закономірності процесу обслуговування відвідувачів в закладах індустрії гостинності з урахуванням мультикультурного середовища.

#### Програмні результати навчання:

ПНР 2. Вільно спілкуватись усно і письмово українською та англійською мовами при обговоренні професійних питань, досліджень та інновацій в сфері готельно-ресторанного бізнесу.

ПНР 3. Розробляти, впроваджувати та застосовувати сучасні методи оцінювання ефективності впровадження інновацій в готельно-ресторанному бізнесі

ПНР 4. Здійснювати моніторинг кон'юнктури ринку готельних та ресторанних послуг

ПНР 5. Оцінювати нові ринкові можливості, формулювати бізнес-ідеї та розробляти маркетингові заходи з за невизначених умов і вимог, що потребують застосування нових підходів, методів та інструментарію соціально-економічних досліджень

ПНР 7. Досліджувати моделі розвитку міжнародних та національних готельних і ресторанних мереж (корпорацій)

ПНР 9. Застосовувати спеціалізоване програмне забезпечення для розв'язання задач управління основними та допоміжними бізнес-процесами суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу

ПНР 10. Відповідати за формування ефективної кадрової політики суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, організаційні комунікації, розвиток професійного знання, оцінювання стратегічного розвитку команди, підбір та мотивування персоналу на ефективне вирішення професійних завдань

ПНР 12. Зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців, зокрема до осіб, які навчаються

ПНР 14. Застосовувати навички з психології процесу обслуговування відвідувачів в закладах індустрії гостинності з урахуванням мультикультурного середовища

#### 4. ЗМІСТ ПРАКТИКИ

Зміст комплексної міжнародної практики визначається на основі даної робочої програми. Робоча програма практики складається керівниками практик, затверджуються кафедрою, відповідальною за проведення практики, деканом факультету ІТХіРГБ, Центром міжнародного співробітництва ОНАХТ, Центром сприяння працевлаштуванню студентів і випускників ОНАХТ.

Відповідальність за проведення практики покладається на завідувача кафедри ГРБ та керівників практики – досвідчених викладачів спеціальних дисциплін кафедри, призначених Наказом «Про направлення студентів на міжнародну практику».

##### **Зміст роботи.**

Студенти в процесі проходження комплексної міжнародної практики ознайомлюються з організаційною структурою, особливостями функціонування та нормативно-правовою базою підприємств готельно-ресторанного господарства, де проводиться практика, що передбачає ознайомлення зі станом організації роботи готельно-ресторанного комплексу - об'єкта практики, здійснення аналізу основних показників його господарсько - фінансової діяльності за останній рік та розробку обґрунтованих пропозицій щодо удосконалення окремих аспектів діяльності на майбутнє.

Практика проводиться в декілька етапів.

*Тема 1. Загальне ознайомлення з готельно-ресторанним комплексом - об'єктом практики.*

На першому етапі проходження комплексної міжнародної практики студент має ознайомитись зі специфікою діяльності підприємства - об'єкта практики, його організаційною структурою, станом управління загалом. Результатом такої роботи має стати віддзеркалення у звіті про проходження комплексної міжнародної практики наступних питань: характеристика підприємства готельно-ресторанного господарства (термін створення, форма власності, організаційно-правова форма ступінь самостійності, місія підприємства, права та обов'язки, дотримання вимог щодо державної реєстрації та діяльності підприємства тощо); характеристика роботи (спеціалізація на певному сегменті, переважні види послуг гостинності); характер організації управління діяльністю підприємства (організаційна структура управління, характеристика окремих структурних підрозділів, їх функціонального призначення, прав, обов'язків, повноважень, характер регламентації діяльності окремих працівників (контракти, посадові інструкції тощо); характеристика інструктивних, нормативних і методичних матеріалів, які використовуються на підприємстві, їх якість та повнота.

*Тема 2. Правове забезпечення управлінської та організаційної діяльності підприємства.*

На другому етапі відбувається вивчення структури підприємства ГРГ, де проводиться практика, його мети і основних завдань, організаційних засад діяльності, нормативно-правової документації, на якій ґрунтується його діяльність.

*Тема 3. Аналіз стану та результатів окремих напрямів роботи підприємства -об'єкта практики.*

Основна мета цього етапу практики - оцінка якості управління та досягнутих результатів роботи підприємства ГРГ - об'єкта практики. Для цього студенту слід зробити моніторинг кон'юнктури ринку готельних та ресторанних послуг в країні проходження практики.

*Тема 4. Основні функції та професійні вимоги до менеджера готельно-ресторанного комплексу.*

На наступному етапі студент-практикант повинен зосередитися на вивченні основних функцій, професійних вимог до менеджера підприємства ГРГ – працівника готельно-ресторанного комплексу, де проводиться практика, знань, умінь, професійних функцій, особистісних характеристик, а також вимог до культурного та етичного рівня працівника. Для цього окрім ознайомлення з професійною діяльністю менеджера на практиці, студенти ознайомлюються з типовими посадовими інструкціями для посад адміністративного та фахового спрямування.

*Тема 5. Управління персоналом готельно-ресторанного комплексу.*

Організація роботи з персоналом підприємства ГРГ, кількісний та якісний склад. Аналіз нормативних документів, що регламентують його роботу (положення про кадрову службу та посадові інструкції працівників). Аналіз штатного розкладу працівників підприємства та структури персоналу (за категоріями, за рівнем освіти, за статтю, за віком). Оцінка кадрової політики, яка провадиться на підприємстві ГРГ, підвищення кваліфікації працівників, атестація працівників, реалізація заходів щодо зміцнення згуртованості колективу та формування соціально-психологічного клімату, складання планів розвитку ділової кар'єри. Аналіз руху персоналу (прийняття, переведення, звільнення) та виявлення основних факторів, які впливають на плінність кадрів. Виявити фактори що впливають на формування ефективної кадрової політики суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, організаційні комунікації та розвиток професійного знання.

*Тема 6. Стратегічне управління підприємством готельно-ресторанного господарства*

Охарактеризувати посади, що відповідають за розробку стратегії роботи підприємства. Для проведення комплексного аналізу діяльності готельно-ресторанного комплексу необхідно використовувати сучасні методики з позиції системного підходу. Для цього слід провести SWOT- аналіз середовища підприємства. На основі профілю позиціонування студенту слід розробити матрицю SWOT та визначити парні комбінації на полях матриці. На основі системного аналізу з урахуванням потенціалу підприємства та факторів зовнішнього середовища потрібно оцінити стратегічний розвиток команди, заходи щодо підбору та мотивації персоналу.

*Тема 7. Управління інноваційною діяльністю підприємства ГРГ*

Охарактеризувати підрозділ (посаду), що відповідає за здійснення інноваційної діяльності підприємства. При проходженні практики студенту слід застосовувати сучасні методи оцінювання ефективності впровадження



інновацій в готельно-ресторанному бізнесі та провести дослідження інноваційної діяльності туристичного підприємства, оцінити ступінь її інноваційної активності. Для цього необхідно визначити чи було впроваджено у діяльність підприємства останнім часом нові технології, нові послуги, нові напрямки роботи в індустрії гостинності, чи відповідають вони попиту сучасного туриста. Студент також самостійно повинен вміти планувати процес генерації раціоналізаторських і новаторських пропозицій окремими працівниками підприємства. Проаналізувати структурні елементи нововведень у діяльності підприємства за звітний період згідно з існуючою класифікацією. Охарактеризувати кінцевий результат діяльності підприємства (випуск рекламної продукції або надання послуг гостинності) на відповідність «інноваційна послуга» або «інноваційний продукт» відповідно до Закону України «Про інноваційну діяльність». Оцінити ефективність інноваційних проектів, які реалізувались на туристичному підприємстві. Оцінити доцільність та можливість розробки інноваційної стратегії діяльності підприємства. Розробити пропозиції щодо перспективи розвитку інноваційної діяльності на підприємстві.

*Тема 8. Розробка пропозицій щодо удосконалення діяльності підприємства ГРГ*

Залежно від спеціалізації навчання, наукових інтересів та особистих бажань студент повинен розробити конкретні та обґрунтовані пропозиції щодо удосконалення окремого напрямку (напрямів) роботи готельно-ресторанного комплексу або впровадження певного нововведення (інновації). Пропозиції можуть бути спрямовані як на удосконалення існуючих напрямів діяльності та послуг підприємства, так і передбачати принципові нововведення (впровадження нових напрямів, послуг, вихід на зовнішні ринки і т.д.). Розробка пропозицій, бізнес-ідей та маркетингових заходів має ґрунтуватися на визначенні умов і вимог, що потребують застосування нових підходів, методів та інструментарію соціально-економічних досліджень. Студенту потрібно виявити недоліки організації роботи підприємства, наявних резервах його удосконалення, вивченні моделі розвитку міжнародних та національних готельних і ресторанних мереж (корпорацій) аналогічного та споріднених напрямків роботи.

## **5. ЗАГАЛЬНІ ВИМОГИ ДО ОРГАНІЗАЦІЇ І КЕРІВНИЦТВА ПРАКТИКИ**

### **5.1. Вимоги до об'єкту міжнародної практики**

Міжнародна практика студентів ОНАХТ які навчаються за ОКР «магістр» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» проводиться на підприємствах готельно-ресторанного господарства, які сприяють поетапному засвоєнню студентами практичних і професійних навичок і застосуванню в реальних умовах теоретичних знань, отриманих при вивченні дисциплін по вказаній спеціальності

Об'єктом (базою) практики студентів за кордоном є сучасні готельно-ресторанні комплекси Європи, США, Азії, Канади, Туреччини та інших країн

на основі підписаних договорів ОНАХТ з туристичними компаніями Anex Tour, Tui, Mousenidis Travel, Mitost, Profiteam, та інші.

Актуальність доступних баз практики на певний навчальний рік студенти можуть дізнатися на сайті кафедри «Готельно-ресторанного бізнесу», факультету ІТХіРГБ та офіційному сайті ОНАХТ в розділі «Міжнародна практика» - [https://www.onaft.edu.ua/international\\_practice](https://www.onaft.edu.ua/international_practice).

До початку міжнародної практики представники компаній в сфері проходження студентами Академії міжнародних практик та стажувань оголошують конкурсний набір студентів на певні вакансії. Графік та умови роботи для кожного підприємства та компанії різні і регулюються загальними договорами з Академією та персональними угодами між студентом та компанією.

### **5.2. Керівництво міжнародною практикою**

За організацію і проведення практики студентів відповідають відповідальні за практику від кафедри ГРБ, декан факультету ІТХіРГБ, Центр міжнародного співробітництва ОНАХТ, Центр сприяння працевлаштуванню студентів і випускників ОНАХТ.

Відповідальність за проведення практики покладається на завідувача кафедри ГРБ та керівників практики – досвідчених викладачів спеціальних дисциплін кафедри, призначених Наказом «Про направлення студентів на міжнародну практику».

Керівник практики:

- надає інформацію студентам з приводу умов та термінів проходження практик за кордоном;
- Організовує засідання комісій з відбору студентів для проходження практики за кордоном.;
- Надає протокол відбору студентів на затвердження декану факультету ІТХіРГБ;
- Несе відповідальність перед закордонними організаціями щодо дотримання умов відбору студентів, оформлення та відправлення документів;
- Організовує заповнення та відправлення необхідних документів на адресу представника закордонних організацій;
- Організовує для студентів проведення інструктажів з охорони праці;
- Допомагає студентам у підготовці документів на відкриття виїзних віз та несе відповідальність за вчасний виїзд студентів, що передбачено умовами договору про співпрацю.

### **5.3 Керівництво студентами-практикантами на об'єктах міжнародної практики**

Керівник практики від бази практики несе відповідальність відповідно до укладеного договору на практику студентів.

Студенти під час проходження міжнародної практики зобов'язані:

- до початку практики одержати від відповідального за практику на кафедрі консультації щодо оформлення всіх необхідних документів;

- своєчасно прибути на базу практики;
- у повному обсязі виконувати всі завдання, передбачені програмою практики і вказівками керівників, при можливості інформувати про хід проходження практики під час перебування за кордоном;
- не порушувати трудову дисципліну, правила внутрішнього трудового розпорядку бази практики та законодавства країни, в якій проходять практику;
- знати і суворо дотримуватись правил охорони праці, техніки безпеки та санітарії;
- нести відповідальність за виконану роботу;
- своєчасно оформити звіт та скласти залік з практики у встановлений термін.

## **6. ПІДВЕДЕННЯ ПІДСУМКІВ ПРАКТИКИ**

Підведення підсумків практики здійснюється після її завершення. Кожним студентом представляється письмовий звіт практики.

Письмові звіти з результатами міжнародної практики разом із щоденником надаються у встановлений термін (не пізніше як за три дні після завершення практики) керівнику практики від ВНЗ для перевірки та захисту.

Звіт має містити відомості про виконання студентом всіх розділів програми практики та індивідуального завдання, аналіз, висновки і пропозиції, список використаної літератури.

Керівники практики від кафедри готельно-ресторанного бізнесу у складі комісії не менше, ніж з двох викладачів, приймають залік у студентів в академії протягом перших десяти днів семестру, який починається після практики.

Результати захисту звітів заносяться в екзаменаційну відомість та проставляються у залікових книжках.

Студенти, які своєчасно не подали та не захистили звіт з практики, не допускаються до підсумкової державної атестації. Студент, який не виконав програму практики без поважних причин, відраховується з академії. В окремому випадку йому може бути надане право проходження практики повторно під час канікул. Студент, який повторно отримав у комісії негативну оцінку з практики, відраховується з академії.

Якщо програма практики не виконана студентом з поважної причини, йому може надаватись можливість пройти практику у вільний від навчання час.

Підсумки кожної практики обговорюються на засіданнях кафедри, на Раді факультету. Загальні підсумки практики підводяться на вчених радах академії двічі на рік.

## **7. ПОРЯДОК ЗАХИСТУ ЗВІТУ З КОМПЛЕКСНОЇ МІЖНАРОДНОЇ ПРАКТИКИ**

В термін, визначений графіком освітнього процесу та навчального плану, здобувач вищої освіти подає звіт керівникові практики від кафедри для перевірки. У разі позитивної оцінки звіту керівник організовує захист звіту здобувачем. У разі невідповідності встановленим вимогам щодо змісту та оформлення звіт повертається на доопрацювання.

Випускові кафедри організують захист звітів про практику. Захист звіту з практики приймає комісія, призначена випусковою кафедрою з числа викладачів – керівників практики, а також викладачів дисциплін освітньої програми підготовки здобувачів вищої освіти. На захист можуть запрошуватися керівники від баз практики. Звіт про проходження практики оцінюється комісією за результатами захисту.

Результати оцінювання звіту з практики та підсумкова оцінка результатів проходження практики (за національною шкалою, 100-бальною шкалою та системою ECTS) переноситься керівником практики до залікової книжки та заліково-екзаменаційної відомості здобувача вищої освіти.

Здобувач вищої освіти, який не виконав програму практики, отримує негативну оцінку, наслідком чого є його відрядження з Академії.

Здобувачу вищої освіти, який з поважних причин не виконав програму практики, може бути надане право проходження практики повторно.

## 8. КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ ЗВІТУ

Оцінка якості виконання звіту	Бали	Оцінка якості захисту звіту	Бали
Відповідність змісту звіту встановленим вимогам	25	Виступ студента	15
Стиль і логіка виконання	5	Відповіді на поставлені питання	15
Відповідність запису у щоденнику встановленим термінам та вимогам	10		
Відповідність стандартам оформлення	10		
Наявність позитивного відгуку про проходження практики студента від керівника практикою від підприємства	15		
Подання звіту з практики у встановлений термін	5		
<b>РАЗОМ</b>	<b>70</b>	<b>РАЗОМ</b>	<b>30</b>

## 9. ЛІТЕРАТУРА.

1. Влащенко Н.М. Інноваційні технології в готельному господарстві. Харків: ХНУМГ ім. О.М. Бекетова, 2016. 89 с.
2. Економіка ресторанного господарства : навч. посіб. / Н. О. Власова, Н. С. Краснокутська, О. А. Круглова, І. В. Мілаш ; Харків. держ. ун-т харчування та торгівлі. — Харків : Світ Книг, 2016. — 389 с.
3. Іванова Л. О. Моніторинг світового ринку готельних і ресторанних послуг : навч. посіб. / Л. О. Іванова, О. М. Музика ; Укооспілка. — Львів : Магнолія, 2016. — 226 с.
4. Мальська М. П. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика) : підручник / М. П. Мальська, О. М. Гаталяк, Н. М. Ганич ; Львів. нац. ун-т ім. І. Франка. — Київ : ЦУЛ, 2018. — 304 с.
5. Менеджмент ресторанного господарства : навч. посіб. / Л. М.

Яцун, О. В. Новікова, Л. Д. Льовшина та ін. ; Харків. держ. ун-т харчування та торгівлі. — Вид. 2-е, стер. — Харків : Світ Книг, 2019. — 486 с.

6. Мостова Л. Н. Організація обслуговування в ресторанному господарстві : підручник / Л. Н. Мостова, О. В. Новікова, І. М. Ракленко. — Київ : Світ Книг, 2017. — 657 с.

7. Особливості ресторанного сервісу. Обслуговування іноземних туристів : навч. посіб. / Л. О. Радченко, П. П. Пивоваров, О. В. Новікова та ін. — Харків : Світ Книг, 2018. — 288 с.

8. Технологія продукції ресторанного господарства : навч.-наоч. посіб. / В. Ф. Доценко, В. І. Кочерга, В. О. Губеня та ін. ; Нац. ун-т харч. технологій. — Київ : Кондор, 2019. — 292 с.

9. Топольник В. Г. Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві : навч. посіб. / В. Г. Топольник ; Донец. нац. ун-т. економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського. — Львів : Магнолія, 2016.— 328 с.

10. Дизайн в готельно-ресторанному бізнесі [Електронний ресурс] : навч. посіб. Ч. 2 / Л. О. Іванова, І. І. Шофул, Л. М. Сагач, С. Є. Польова ; за ред. Л. О. Іванової ; Одес. нац. акад. харч. технологій. — Одеса : Астропринт, 2021. — 102 с. : іл.

11. Дизайн в готельно-ресторанному бізнесі [Електронний ресурс] : навч. посіб. Ч. 1 / Л. О. Іванова, Т. В. Страхова, Є. В. Іваненко ; за ред. Л. О. Іванової ; Одес. нац. акад. харч. технологій. — Одеса : Астропринт, 2021. — 196 с. : іл. — Бібліогр.: с. 197-201.

12. Проектування комплексних підприємств харчування при готелі [Текст] : навч. посіб. / Г. М. Ряшко, Т. П. Новічкова ; Одес. нац. акад. харч. технологій. — Одеса : Чорномор'я, 2017. — 300 с. : табл., рис. — Бібліогр.: 295-296.