

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

КАФЕДРА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ

ПРОГРАМА
АТЕСТАЦІЙНОГО ЕКЗАМЕНУ
З ЦИКЛУ ДИСЦИПЛІН ПРОФЕСІЙНОЇ
ПІДГОТОВКИ ДЛЯ ПЕРЕВІРКИ ДОСЯГНЕННЯ
РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ



рівень вищої освіти – перший (бакалаврський)
галузі знань – 24 «Сфера обслуговування»
спеціальність – 241 «Готельно-ресторанна справа»
освітня професійна програма – «Готельно-ресторанна справа»

ОДЕСА 2024

Програма атестаційного екзамену з циклу дисциплін професійної підготовки для перевірки досягнення результатів навчання, першого (бакалаврського) рівня вищої освіти, галузі знань – 24 «Сфера обслуговування», спеціальності – 241 «Готельно-ресторанна справа», освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа»

Розробники:

Лебеденко Т.Є., д.т.н., професор кафедри готельно-ресторанного бізнесу;
Халілова-Чуваєва Ю.О., к.політ.н., доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу;

Новічкова Т.П., к.т.н., доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу;
Федосова К.С., к.т.н., доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу;
Закіряєва Л.Е., директор по персоналу Vertex Hotel Group;
Авелічев Л.В., директор ресторану «Хеврон»

Розглянуто та схвалено на засіданні кафедри готельно-ресторанного бізнесу
Протокол №1 від 30.08.2024 р.

Розглянуто і схвалено на засіданні методичної Ради зі спеціальності 241
«Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 «Сфера обслуговування»

Протокол №1 від 30.08.2024 р.

ЗМІСТ

| | Стор. |
|---|--------------|
| 1. Загальні положення | 4 |
| 2. Основні положення щодо проведення атестаційного екзамену | 6 |
| 3. Перелік тем атестаційного екзамену | 8 |
| 4. Інформаційні ресурси | 13 |

1. ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ

Готельно-ресторанна справа є складним багатофункціональним видом діяльності, соціальним за своєю суттю, повинен стати вагомим фактором економічного зростання регіонів України та покращення матеріального добробуту населення, сприяти подоланню територіальної диспропорції в рівні економічного розвитку, розвитку підприємництва в даному сегменті, додатковим надходженням як до місцевого, так і державного бюджетів, виступати джерелом створення нових робочих місць. Тому необхідною є підготовка фахівців, здатних створювати і впроваджувати новітні прийоми в роботі сучасних готелів і ресторанів, керувати колективними зусиллями працівників усіх служб, удосконалювати форми і методи обслуговування, вивчати і впроваджувати передовий досвід, нову техніку і технології.

Атестаційний екзамен для здобувачів рівня вищої освіти – бакалавр включає перевірку знань, що формують компетентності, зазначені у Стандарті вищої освіти зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа». На атестаційний екзамен виносяться освітні компоненти циклу професійної підготовки бакалавра спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»:

1. Організація готельного господарства;
2. Організація ресторанного господарства;
3. Технологія продукції ресторанного господарства;

Форма екзамену – письмова.

Компетентності, які може отримати здобувач вищої освіти

У результаті екзамену здобувач вищої освіти може отримати наступні програмні компетентності та програмні результати навчання, які визначені в [Стандарті вищої освіти зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 «Сфера обслуговування» для першого \(бакалаврського\) рівня вищої освіти](#) та освітньо-професійній програмі «Готельно-ресторанна справа» підготовки бакалаврів:

Інтегральна компетентність

Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції гостинності і характеризуються комплексністю та невизначеністю умов.

Загальні компетентності

ЗК 02. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо, реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні

ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями

ЗК 04. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій

ЗК 06. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово

ЗК 09. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу

Спеціальні компетентності

СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності

СК 02. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність

СК 03. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни

СК 04. Здатність формувати та реалізувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії

СК 05. Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу

СК 06. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах готельно-ресторанного та рекреаційного господарства

СК 07. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів

СК 08. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів

СК 09. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів

СК 10. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу

СК 11. Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності

Результати навчання

РН 01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу

РН 02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук

РН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та рекреаційного господарства

РН 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу

РН 07. Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних,

комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки

РН 09. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів

РН 10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів

РН 13. Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу

РН 15. Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу

Для прийому атестаційного екзамену створюється Екзаменаційна комісія. Комісія очолюється Головою, який призначається із числа провідних спеціалістів готельно-ресторанного бізнесу, працівників органів місцевого самоврядування або провідних вчених. До складу комісії входять завідувач кафедри, ведучі викладачі кафедри.

2. ОСНОВНІ ПОЛОЖЕННЯ ЩОДО ПРОВЕДЕННЯ АТЕСТАЦІЙНОГО ЕКЗАМЕНУ

Атестаційний екзамен проводять за екзаменаційними білетами, складеними у відповідності з програмами обов'язкових дисциплін підготовки, передбачених навчальним планом. До екзаменаційних білетів входять запитання з дисциплін «Організація готельного господарства», «Організація ресторанного господарства», «Технологія продукції ресторанного господарства».

Атестаційний екзамен виконується письмово, при цьому використовуються спеціальні проштамповані аркуші паперу, які видаються секретарем екзаменаційної комісії на початку екзамену. На титульній сторінці вказуються прізвище, ім'я та по-батькові здобувача вищої освіти, група, назва екзамену, дата, завдання. На кожній сторінці залишаються поля для зауважень, поміток екзаменаторів.

Викладачі освітніх компонент, що виносяться на екзамен, організують для здобувачів вищої освіти оглядові лекції та проводять необхідні групові та індивідуальні консультації у визначений термін. Графік консультацій розміщується на сайті кафедри у розділі «Атестаційний екзамен» (<http://hospitality.ontu.edu.ua/derzhavnij-ispit/>).

Тривалість атестаційного екзамену не перевищує 6 годин на день. Після закінчення письмового екзамену роботи здаються Екзаменаційній комісії (ЕК). Перевірка робіт здійснюється членами ЕК, як правило, в день проведення екзамену. Не допускається перевірка робіт поза межами ОНТУ. Результати письмових екзаменів оголошуються Головою ЕК після перевірки робіт не пізніше наступного робочого дня на відкритому засіданні ЕК.

Критерії оцінювання. Атестаційний екзамен складається з трьох питань. Відповідь на кожне питання оцінюється окремо, критерії оцінювання наведені в табл. 1.

Таблиця 1

Шкала оцінювання за одне питання

| Бал | Критерії оцінювання | |
|-------------|---|--------------|
| 30-33 балів | якщо здобувач демонструє повні й глибокі знання навчального матеріалу, достовірний рівень розвитку умінь і навичок, правильне й обґрунтоване формулювання практичних висновків, уміння приймати необхідні рішення в різних нестандартних ситуаціях, вільне володіння науковими термінами, високу комунікативну культуру | відмінно |
| 25-29 балів | якщо здобувач виявляє дещо обмежені знання навчального матеріалу, допускає окремі несуттєві помилки й неточності | дуже добре |
| 20-24 балів | якщо здобувач засвоїв основний навчальний матеріал, володіє необхідними уміннями та навичками для вирішення стандартних завдань, проте при цьому допускає неточності, не виявляє самостійності суджень, демонструє недоліки комунікативної культури | задовільно |
| 0-19 балів | якщо здобувач не володіє необхідними знаннями, уміннями й навичками, науковими термінами, демонструє низький рівень комунікативної культури | незадовільно |

Загальна оцінка за атестаційний екзамен представляє собою суму балів за всі питання. Критерії оцінювання наведені в табл. 2.

Таблиця 2

Шкала оцінювання загальних результатів атестаційного екзамену

| Оцінка за бальною шкалою ОНТУ | Оцінка за національною шкалою |
|--------------------------------------|--------------------------------------|
| 88–100 | відмінно |
| 74–87 | добре |
| 60–73 | задовільно |
| 0-59 | незадовільно |

3. ПЕРЕЛІК ТЕМ АТЕСТАЦІЙНОГО ЕКЗАМЕНУ

Дисципліна «Організація готельного господарства»

1. Особливості організації праці в готельному господарстві. Професійно-кваліфікаційна структура працівників.
2. Сучасні тенденції розвитку світового готельного бізнесу.
3. Типологія засобів розміщення.
4. Світові системи класифікації готелів.
5. Еко-готель. Критерії і вимоги.
6. Бутік-готелі. Особливості функціонування і сервісу.
7. Бізнес-готелі. Характеристика і особливості надання бізнес-послуг.
8. Курортні готелі – їх призначення. Специфічні особливості місцезнаходження, медичного обслуговування, надання профілактичного та дієтичного харчування, наявності торговельної мережі лікувальних і курортних товарів, внутрішнього обладнання номерів, широкого кола додаткових послуг.
9. Автоматизація процесу прийому і розміщення туристів у готелі. Система бронювання і резервування місць у готелях.
10. Склад приміщень готельного господарства залежно від груп та їх основне призначення: приміщення житлової групи, приміщення адміністративної групи; приміщення вестибюльної групи; приміщення ресторанного господарства; приміщення господарського і складського призначення; приміщення культурно-масового та спортивно-рекреаційного обслуговування.
11. Склад клінінгової служби та основні посадові обов'язки
12. Характеристика основних соціально-професійних груп працівників готельного господарства: адміністративно-управлінська, юридична, економічна, технічна.
13. Види прибиральних робіт у готелях та їх характеристика.
14. Послідовність прибирання номерів. Технологія щоденного прибирання однокімнатного номера.
15. Сертифікація й стандартизація послуг гостинності.
16. Класифікація підприємств індустрії гостинності в Україні та їх характеристика.
17. Організація додаткових послуг в готелі.
18. Стандарти безпеки послуг гостинності. Протипожежна система безпеки в готелях.
19. Організація приміщень вестибюльної групи. Характеристика основних функцій, приміщень вестибюльної групи та їх зонування для різних типів готелів.
20. Основа класифікації готельного господарства України – міжнародна система «зірок». Єдині вимоги до всіх типів готелів, їх характеристика.
21. Види, функції та завдання підприємств індустрії гостинності.

22. Структурні зміни на ринку засобів розміщення.
23. Організація і обладнання приміщень культурно-масового призначення. Приміщення спортивно-рекреаційного обслуговування в межах будівлі готельного господарства і прилеглий до нього території.
24. Характеристика міжнародного ринку послуг гостинності.
25. Глобальні системи резервування й бронювання.
26. Автоматизована система управління та модифікація прикладних програм підприємства індустрії гостинності.
27. Характеристика найбільш розповсюджених систем класифікації готельних господарств. Критерії класифікації готельного - господарства країною Головні критерій, що визначає категорію готелю.
28. Особливості організації роботи служби прийому і розміщення готельних господарств (СПР). Характеристика основних положень прийому гостя.
29. Організація санітарної служби в готельному господарстві. Основні вимоги до санітарного стану приміщень, навколишньої території готельного господарства.
30. Організаційні форми управління підприємств готельного типу: комплексна і лінійно-функціональна.
31. Інноваційні форми надання послуг гостинності.
32. Якість готельних послуг, як інструмент конкурентоспроможності.
33. Організаційна структура управління підприємства гостинності – лінійна і функціональна.
34. Туристично-екскурсійні готелі (туристичні. готелі для масового туризму). Особливості структури приміщень і роботи служб.
35. Правила проведення сертифікації готельних послуг.
36. Характеристика мережі готелів Hilton.
37. Характеристика мережі готелів Radisson.
38. Характеристика мережі готелів Hayatt.
39. Головні чинники становлення і розвитку сфери гостинності.
40. Міжнародна характеристика номерного фонду готелю.
41. Загальні вимоги до наявності різних типів номерів в готелях різної категорії (1* - 5*).
42. Мотель особливості інфраструктури та обслуговування.
43. Спа-готель. Особливості роботи служб.
44. Характеристика організації роботи служб спеціалізованих готелів – агро- і дайвінг-.
45. Ботелі і горно лижні готелі. Особливості інфраструктури і сервісного обслуговування.
46. Організація роботи служб і їх специфіка на базах відпочинку і котеджах.

Дисципліна «Організація ресторанного господарства»

1. Основні тенденції розвитку ресторанного господарства.
2. Характеристика послуг в закладах ресторанного господарства.
3. Класифікація закладів ресторанного господарства. Характеристика типів закладів ресторанного господарства.
4. Матеріально-технічна база для організації обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства.
5. Характеристика видів обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства різних типів та класів.
6. Загальні підходи щодо розробки меню для різних типів закладів ресторанного господарства та контингентів споживачів.
7. Організація обслуговування бенкетів і прийомів та інших свят.
8. Організація обслуговування бенкетів за столом.
9. Організація обслуговування дипломатичних прийомів. Класифікація.
10. Проведення бенкет-фуршет. Правила подачі страв та напоїв.
11. Проведення бенкет-фуршет-десерт. Правила подачі страв та напоїв.
12. Підготовча робота до бенкету за типом “шведський стіл”, бенкету-фуршету. Вимоги до оформлення цих бенкетів. Вибір посуду, напоїв, страв.
13. Перші страви. Асортимент продукції. Правила подавання перших страв.
14. Другі страви. Асортимент. Температурний режим.
15. Особливості подання других страв.
16. Солодкі страви. Правила подання солодких страв та напоїв.
17. Особливості організації харчування туристів.
18. Організація харчування мешканців готелів.
19. Обслуговування споживачів (організація харчування) на різних видах транспорту(ж\д, авіа, водний).
20. Організація роботи доготівельних цехів. Забезпечення заходів з охорони праці.
21. Організація роботи овочевого цеху і цеху з обробки зелені. Забезпечення заходів з охорони праці.
22. Організація роботи м'ясо-рибного цеху. Забезпечення заходів з охорони праці.
23. Організація роботи гарячого цеху. Забезпечення заходів з охорони праці.
24. Організація роботи холодного цеху. Забезпечення заходів з охорони праці.
25. Організація праці в кондитерському цеху. Забезпечення заходів з охорони праці.
26. Організація роботи борошняного цеху. Забезпечення заходів з охорони праці.
27. Організація роботи цеху обробки напівфабрикатів. Забезпечення заходів з охорони праці.
28. Організація постачання в ЗРГ.
29. Організація приймання продовольчих товарів.

Дисципліна «Технологія продукції ресторанного господарства»

1. Способи та особливості класичної нарізки овочів та їх застосування (приклади страв).
2. Характеристика харчової, біологічної, енергетичної цінності кулінарної продукції з молока, яєць та продуктів їх переробки.
3. Особливості української національної кухні (типові продукти, національні страви та особливості їх приготування – приклади)
4. Основи технології виробництва виробів з пісочного та листкового тіста. Загальні правила приготування та реалізації за групами. Умови й термін зберігання та реалізації виробів з пісочного та листкового тіста; вимоги до якості.
5. Класифікація напівфабрикатів з м'яса за сукупними ознаками. Принципова схема технологічного процесу виробництва напівфабрикатів з м'яса. Характеристика механічної кулінарної обробки з м'яса.
6. Класифікація дріжджового тіста та виробів з нього за сукупними ознаками. Принципова схема технологічного процесу виробництва дріжджового тіста та виробів з нього.
7. Роль холодних страв та закусок у харчуванні, характеристика харчової та біологічної цінності. Класифікація за сукупними ознаками, закономірності формування асортименту, призначення.
8. Класифікація страв та кулінарних виробів з круп, бобових та продуктів їх переробки за сукупними ознаками.
9. Хімічний склад і харчова цінність м'яса і м'ясних продуктів. Описати ступені готовності м'яса. Дати характеристику кожного ступеня просмажування.
10. Описати ступені готовності м'яса. Дати характеристику кожного ступеня просмажування.
11. Характеристика вітамінів як компонентів сировини для виробництва продукції власного виробництва ЗРГ. Значення у технологічному процесі, їх зміни під дією технологічних чинників.
12. Основи технології виробництва супів за групами. Загальні правила приготування та реалізація супів за групами.
13. Харчова цінність страв і виробів із борошна. Технологічні властивості борошна.
14. Технологія бісквітного тіста (основний, буше, масляний бісквіт).
15. Характеристика вуглеводів як компонентів сировини для виробництва продукції власного виробництва ЗРГ. Значення у технологічному процесі, їх зміни під дією технологічних чинників.
16. Особливості технології заварного тіста, асортимент виробів з нього, дефекти при порушенні технології.
17. Опишіть технологію та особливості приготування білого бульйону.
18. Характеристика харчової, біологічної, енергетичної цінності кулінарної продукції з птиці. Перспективи розвитку асортименту та

технологій кулінарної продукції з птиці для різних типів ЗРГ і різних категорій споживачів.

19. Класифікація напівфабрикатів з риби за сукупними ознаками. Принципова схема технологічного процесу виробництва напівфабрикатів з риби. Характеристика механічної кулінарної обробки з риби.

20. Класифікація напівфабрикатів з птиці за сукупними ознаками. Принципова схема технологічного процесу виробництва напівфабрикатів з птиці. Характеристика механічної кулінарної обробки з птиці.

21. Білково-збивне тісто. Особливості технології.

22. Пиріжки, кулебяки, розтягаї. Технологія їх приготування.

23. Основні види заправок та холодних соусів для салатів.

24. Опишіть технологію червоного соусу основного і наведіть приклади похідних соусів.

25. Опишіть особливості технології приготування страв із запеченого м'яса. Наведіть їх харчову цінність.

26. Кулінарне розбирання і обвалювання свинячої туші.

27. Характеристика білків як компонентів сировини для виробництва продукції власного виробництва закладів ресторанного господарства. Значення у технологічному процесі, їх зміни під дією технологічних чинників.

28. Охарактеризуйте основні види теплової та кулінарної обробки сировини рослинного та тваринного походження.

29. Желе, муси, самбуки. Технологія приготування, правила подачі.

30. Класифікація та особливості первинної обробки нерибних продуктів моря.

4. Інформаційні ресурси

1. HoReCa: Т. 1. Готелі : навч. посіб. : у 3-х т. / А. А. Мазаракі, С. Л. Шаповал, С. В. Мельниченко та ін. ; за ред. А. А. Мазаракі. Вид. 2-е, перероб. і допов. Київ : КНТЕУ, 2019. 412 с. URL: <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1736344> (дата звернення: 25.06.2024)
2. Готельна справа : навч. посіб. / О. В. Арпуль, А. Г. Абрамова, Ю. А. Мирошник та ін. Київ : Кондор, 2021. 300 с. URL: <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1835082> (дата звернення: 25.06.2024)
3. Організація готельно-ресторанної справи : навч. посіб. / В. Я. Брич, І. О. Банєва, М. Ю. Барна та ін. ; за заг. ред. В. Я. Брича. Київ : Ліра-К, 2021. 484 с. URL: <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1736956> (дата звернення: 25.06.2024)
4. Організація та проектування готельного господарства : навч. посіб. / А. К. Д'яконова, Л. В. Іванченкова, Л. А. Тітомир та ін. Одеса : Маджента, 2021. 264 с. URL: <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1735116> (дата звернення: 25.06.2024)
5. Управління сферою готельного господарства: теорія та практика : підручник / М. П. Мальська, В. Л. Кізима, І. З. Жук. Київ : ЦУЛ, 2021. 336 с. URL: <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1736473> (дата звернення: 25.06.2024)
6. Влащенко Н. М. Інноваційні технології у готельному господарстві : навч. посіб. Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2023. 150 с. URL: <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.2123063> (дата звернення: 25.06.2024)
7. Щоголева І. В., Соколовський В. А. Технологія гостинності : навч. посіб. Кропивницький : Льотна акад. Нац. авіац. ун-ту, 2023. 353 с. URL: <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.2242245> (дата звернення: 25.06.2024)
8. Менеджмент ресторанного господарства : навч. посіб. / Л. М. Яцун, О. В. Новікова, Л. Д. Льовшина та ін. Вид. 2-е, стер. Харків : Світ Книг, 2019. 486 с. URL: <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1344932> (дата звернення: 25.06.2024)
9. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства : навч. посіб. 3-тє вид. Київ : ЦУЛ, 2021. 280 с. URL: <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1835186> (дата звернення: 25.06.2024)
10. Сервіс та організація ресторанного господарства в закладах індустрії гостинності : навч. посіб. / Т. Є. Лебеденко, Т. П. Новічкова, А. В. Єгорова та ін. Одеса : Маджента, 2021. 683 с. URL: <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1685135> (дата звернення: 25.06.2024)
11. Організація харчування та обслуговування туристів на підприємствах ресторанного господарства : навч. посіб. / О. В. Новікова, Л. О. Радченко, К. П. Вініченко та ін. Вид. 2-ге, стер. Харків : Світ Книг, 2021. 411 с. URL: <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1685135>

[w/DocumentDescription?docid=OdONAHТ.1737007](https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHТ.1737007) (дата звернення: 25.06.2024)

12. Мостова Л. Н., Новікова О. В., Ракленко І. М. Організація обслуговування в ресторанному господарстві : підручник. Харків : Світ Книг, 2022. 657 с. URL: <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHТ.1736610> (дата звернення: 25.06.2024)

13. Технологія продукції ресторанного господарства : навч.-наоч. посіб. / В. Ф. Доценко, В. І. Кочерга, В. О. Губеня та ін. Київ : Кондор, 2019. 292 с. URL: <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHТ.1360909> (дата звернення: 25.06.2024)

14. Слащева А. В. Технологія продукції ресторанного господарства : навч. посіб. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2020. 300 с. URL: <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHТ.1713641> (дата звернення: 25.06.2024)

15. Архіпов В. В. Ресторанна справа. Асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані : навч. посіб. 3-тє вид. Київ : ЦУЛ, 2021. 382 с. URL: <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHТ.1836674> (дата звернення: 25.06.2024)