



Університет
сучасних
знань

**КИЇВСЬКИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ
ПРИВАТНОГО ВИЩОГО НАВЧАЛЬНОГО ЗАКЛАДУ
«УНІВЕРСИТЕТ СУЧАСНИХ ЗНАНЬ»**

Циклова комісія з готельно-ресторанної справи



**РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
ВК 2.2 Гостинний туризм**

підготовка фахового молодшого бакалавра

освітньо-професійної програми Готельно-ресторанна справа

спеціальність 241 Готельно-ресторанна справа

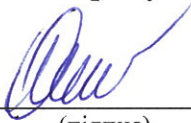
Київ – 2023

Робочу програму з дисципліни Гостинний туризм для підготовки фахових молодших бакалаврів за освітньо-професійною програмою Готельно-ресторанна справа спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа

Розробник: викладач– Скібюк К.А.

Робочу програму схвалено на засіданні циклової комісії з готельно-ресторанної справи

Протокол № 1 від «17» квітня 2023 року

Голова циклової комісії  Мілевська О.П.
(підпис)

Розглянуто і рекомендовано до затвердження педагогічною радою коледжу

Протокол № 6 від «17» квітня 2023 р.

Директор коледжу  Світлана ШВИДЧЕНКО

Зміст

1	Пояснювальна записка	4
2	Навчально-тематичний план дисципліни	6
3	Календарно-тематичний план дисципліни	6
4	Теми і плани лекційних занять	8
5	Теми і плани семінарських занять	10
6	Теми і питання/завдання для самостійної роботи студентів	12
7	Методи активізації навчального процесу	14
8	Системи поточного та підсумкового контролю знань	14
9	Критерії оцінювання результатів навчання студентів	15
10	Література	16

1. ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА

Дисципліна «Гостинний туризм» - належить до вибіркових компонентів освітньо-професійної програми підготовки фахових молодших бакалаврів за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа. Дисципліна покликана сформувати у студентів знання щодо особливостей і принципів функціонування гостинного туризму як цілісної системи у сфері готельно-ресторанної справи.

Мета: формування у студентів фундаментальних знань щодо етнічних особливостей індустрії гостинності в Україні та розвинених країнах світу.

Завдання вивчення навчальної дисципліни

теоретична та практична підготовка студентів щодо аналізу етнічних особливостей гостинності;

розробки управлінських рішень щодо удосконалення культури гостинності підприємств готельно-ресторанного бізнесу.

Процес вивчення дисципліни ВК 2.2 Гостинний туризм спрямований на застосування наступних компетентностей:

а) загальні компетентності (ЗК)

ЗК 2. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для активного відпочинку та ведення здорового способу життя.

ЗК 3. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

ЗК 4. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.

ЗК 5. Здатність спілкуватися іноземною мовою.

К 7. Здатність працювати в команді.

ЗК 8. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології.

ЗК 11 Здатність до застосування знань з основ психології та етики ділового спілкування, компетентність в спілкуванні.

б) спеціальні (фахові) компетентності (СК)

СК 1. Здатність розуміти предметну область і специфіку професійної діяльності.

СК 2. Здатність застосовувати знання теорії і практики готельно-ресторанного обслуговування для розв'язання типових спеціалізованих задач професійної діяльності.

СК 3. Здатність використовувати на практиці основи законодавства у сфері готельного і ресторанного господарства.

СК 4. Здатність здійснювати сервісно-виробничий процес у закладах готельного та ресторанного господарства.

СК 7. Здатність планувати, аналізувати і контролювати власну роботу і роботу обслуговуючого персоналу.

СК 8. Здатність знаходити творчі рішення визначених конкретних проблем у професійній діяльності.

СК 11. Здатність здійснювати документальне оформлення господарських операцій у закладах готельного і ресторанного господарства.

СК 13. Здатність організувати процес надання готельних послуг у засобах розміщення відповідно до функціональної схеми організації діяльності підприємства

Очікувані результати навчання

РН 3. Пояснювати соціально-економічні явища та суспільно-економічні процеси у сфері обслуговування.

РН 4. Спілкуватися державною та іноземною мовами у сфері професійної діяльності та міжособистісних комунікацій.

РН 5. Застосовувати принципи соціальної відповідальності і громадської свідомості під час виконання професійних обов'язків.

РН 6. Застосовувати навички клієнтоорієнтованого сервісу у професійній діяльності.

РН 7. Здійснювати пошук, оброблення та аналіз інформації з різних джерел для розв'язання професійних завдань.

РН 9. Здійснювати процес обслуговування споживачів у закладах готельного і ресторанного господарства із використанням сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій.

РН 10. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами ресторанних і готельних послуг у професійній діяльності.

РН 13. Оформлювати первинну облікову і технологічну документацію у професійній діяльності.

РН 15. Професійно виконувати завдання у стандартних, нових та надзвичайних, екстремальних ситуаціях.

РН 18. Здійснювати процес надання готельних послуг у засобах розміщення відповідно до функціональної схеми організації діяльності підприємства

2. Навчально-тематичний план дисципліни

№	Назва розділу	Кількість годин			
		Всього	Лекції	Семінарські	Самостійні
1	Розділ 1. Соціокультурна роль етнічних особливостей гостинності у розвитку готельно-ресторанної справи	10	4	4	2
2	Розділ 2. Історичні аспекти розвитку етнічних особливостей гостинності	32	10	10	12
3	Розділ 3. Етнічні особливості гостинності як феномен побутової культури українського народу	16	6	6	4
4	Розділ 4. Характеристика етнічних особливостей гостинності країн світу	32	12	12	8
Всього:		90	32	32	26

3. Календарно-тематичний план дисципліни

№	Назва розділів і тем	Кількість годин			
		Усього	Лекції	Семінарські	Самостійні
1	2	3	4	5	6
Розділ 1. Соціокультурна роль етнічних особливостей гостинності у розвитку готельно-ресторанної справи					
1	Тема. Феномен гостинності	4	2	2	
2	Тема. Гостинність як соціокультурне явище у формуванні етнічних особливостей гостинності	6	2	2	2
Розділ 2. Історичні аспекти розвитку етнічних особливостей гостинності					
3	Тема. Історичні особливості становлення етнічності	8	2	2	4

4	Тема. Етнічні особливості гостинності у Середньовіччі	4	2	2	
5	Тема. Культура французького кулінарного мистецтва	8	2	2	4
6	Тема. Дворянські етнічні особливості гостинності у Великій Британії	8	2	2	4
7	Тема. Традиції обслуговування в ресторанах Європи та Америки XVIII ст. – XIX ст.	4	2	2	
Розділ 3. Етнічні особливості гостинності як феномен побутової культури українського народу					
8	Тема. Українські ритуальні особливості гостинності Символіка української гостинності	4	2	2	
9	Тема. Етнічні особливості гостинності різних регіонів України	12	4	4	4
Розділ 4. Характеристика етнічних особливостей гостинності країн світу					
10	Тема. Етнічні особливості гостинності європейських країн	12	4	4	4
11	Тема. Етнічні особливості розвитку американської гостинності	8	4	4	
12	Тема. Сучасні аспекти розвитку етнічних рис гостинності в Японії	12	4	4	4
Всього:		90	32	32	26

4. Теми і плани лекційних занять

Лекція 1

Тема. 1 Феномен гостинності

План:

1. Еволюція гостинності в контексті соціокультурних змін.
2. Аспекти інституту гостинності.
3. Проблеми та виклики, які переживає сьогодні інститут гостинності.
4. Основні наукові підходи до розуміння гостинності.

Лекція 2

Тема. 2 Гостинність як соціокультурне явище у формуванні етнічних особливостей гостинності

План:

1. Категорійний апарат, на якому базується феномен гостинності.
2. Природа та функції гостинності.
3. Основні етапи, форми та види гостинності.

Розділ 2. Історичні аспекти розвитку етнічних особливостей гостинності

Лекція 3

Тема. 3 Історичні особливості становлення етнічності

План:

1. Поняття етнічності.
2. Особливості формування етнічних особливостей гостинності.
3. Гостинність в культурі народів світу.
4. Етнічні особливості гостинності в добу античності.

Лекція 4

Тема. 4 Етнічні особливості гостинності у Середньовіччі

План:

1. Заклади гостинності та особливості їх формування в Давній Греції та Давньому Римі.
2. Розвиток системи закладів гостинності в середньовічній Європі при
 1. монастирях і рицарських орденах.
 2. Особливості формування традицій гостинності в Стародавній Русі.

Лекція 5

Тема. 5 Культура французького кулінарного мистецтва

План:

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

Лекція 6

Тема. 6 Дворянські етнічні особливості гостинності у Великій Британії

План:

1. Функціонування каретних готелів XVIII ст. у Великій Британії.
2. Становлення сервісу обслуговування на американському континенті: постійні двори і таверни.

Лекція 7

Тема. 7 Традиції обслуговування в ресторанах Європи та Америки XVIII ст. – XIX ст.

План:

1. Готелі і ресторани Європи і Америки кінця XVIII ст. – XIX ст.
2. Національна кухня, традиції і нові форми обслуговування.

Розділ 3. Етнічні особливості гостинності як феномен побутової культури українського народу

Лекція 8

Тема. 8 Українські ритуальні особливості гостинності Символіка української гостинності

План:

1. Сутність, характерні ознаки культури гостинності.
2. Гостинність, як комунікативний феномен.
3. Ритуальний характер гостинності. Приймання гостя – своєрідний ритуал.
4. Символіка української гостинності.
5. Гостинність як ознака національного характеру українців: моральні цінності, спосіб життя, тип поведінки.

Лекція 9-10

Тема. 9 Етнічні особливості гостинності різних регіонів України

План:

1. Етнічні особливості гостинності західного регіону України.
2. Культура обслуговування Східної України.
3. Етнічні особливості гостинності північного регіону України.
4. Характеристика етнічних особливостей гостинності у південних областях України.

Розділ 4. Характеристика етнічних особливостей гостинності країн світу

Лекція 11-12

Тема. 10 Етнічні особливості гостинності європейських країн

План:

1. Інновації в культурі обслуговування розвинених країн Європи – Німеччина, Франція, Норвегія, Фінляндія.
2. Культура обслуговування розвинених європейських країн.

3. Етнічні особливості гостинності Німеччини та Франції.
4. Етнічні особливості гостинності Норвегії та Фінляндії.

Лекція 13-14

Тема. 11 Етнічні особливості розвитку американської гостинності

План:

1. Перший готель в Америці.
2. Характеристика сучасних закладів готельно-ресторанного бізнесу у США.
3. Етнічні відмінності у сфері обслуговування американських ресторанів.
4. Спільності у сфері обслуговування американських ресторанів з іншими країнами.

Лекція 15-16

Тема. 12 Сучасні аспекти розвитку етнічних рис гостинності в Японії

План:

1. Практичні аспекти розвитку етнічних рис гостинності в японських ресторанах.
1. Інновації у сфері обслуговування закладів готельно-ресторанного бізнесу в Японії.
2. Сучасний стан гостинності в Японії.
3. Перспективи розвитку гостинності в Японії.

5. Теми і плани семінарських занять

Семінарське заняття № 1

Тема. Феномен гостинності

План:

1. Виникнення терміну “феномен гостинності”.
2. Еволюційний розвиток гостинності як феномену.
3. Складові категорії феномену гостинності.

Семінарське заняття № 2

Тема. Гостинність як соціокультурне явище у формуванні етнічних особливостей гостинності

План:

1. Еволюція гостинності в контексті соціокультурних змін.
2. Аспекти інституту гостинності.
3. Проблеми та виклики, які переживає сьогодні інститут гостинності.
4. Основні наукові підходи до розуміння гостинності.

Семінарське заняття № 3

Тема. Історичні особливості становлення етнічності

План:

1. Історичний принцип становлення етнічності у вивченні сфери гостинності.
2. Вплив історичних мотивів на становлення етнічності.
3. Еволюція історичних форм і методів становлення етнічності.

Семінарське заняття № 4

Тема. Етнічні особливості гостинності у Середньовіччі

План:

1. Характеристика Середньовіччя в контексті етнічних особливостей гостинності.
2. Особливості гостинності у Середньовіччі.
3. Формування етнічних особливостей у Епоху Середньовіччя.

Семінарське заняття № 5

Тема. Культура французького кулінарного мистецтва

План:

1. Перша кулінарна книга Франції.
2. Кулінарні школи Франції.
3. Французька техніка прискореного сервірування.

Семінарське заняття № 6

Тема. Дворянські етнічні особливості гостинності у Великій Британії

План:

1. Готелі Великої Британії в епоху дворянства.
2. Сервіс обслуговування на американському континенті: постійні двори і таверни.

Семінарське заняття № 7

Тема. Традиції обслуговування в ресторанах Європи та Америки XVIII ст. – XIX ст.

План:

1. Поява ресторану як виду сервісу харчування в Європі.
2. XVIII – XIX ст. – започаткування традицій обслуговування в ресторанах Європи та Америки.
3. Особливості традицій обслуговування в ресторанах Європи та Америки XVIII ст. – XIX ст.
4. Спільності та відмінності в традиціях обслуговування в ресторанах Європи та Америки XVIII ст. – XIX ст.

Семінарське заняття № 8

Тема. Українські ритуальні особливості гостинності

План:

1. Ритуали прийому гостя в українській гостинності.
2. Аспекти ритуалу прийому гостя в гостинності.
3. Хата як простір гостинності в українській культурі.

Семінарське заняття № 9

Тема. Етнічні особливості гостинності європейських країн

План:

1. Формування етнічних особливостей гостинності в європейських країнах.
2. Світові традиції гостинності, які притаманні європейським країнам.
3. Вплив особливостей етнічної гостинності європейських країн на гостинність інших держав.

Семінарське заняття № 10

Тема. Етнічні особливості розвитку американської індустрії гостинності

План:

1. Географічне розміщення американської індустрії гостинності.
2. “Золотий” період американської готельної індустрії.
3. 20- ті роки ХХ ст. – період стрімкого розвитку американської індустрії гостинності.

Семінарське заняття № 11

Тема. Сучасні аспекти розвитку етнічних рис гостинності в Японії

План:

1. Особливості внутрішнього та міжнародного туризму Японії.
2. Специфіка сучасних аспектів розвитку гостинності в Японії.
3. Сучасні етнічні особливості формування закладів готельно-ресторанного бізнесу у Японії.

6. Теми і питання/завдання для самостійної роботи студентів

Тема. Гостинність як соціокультурне явище у формуванні етнічних особливостей гостинності

План:

1. Виникнення гостинності як соціокультурного явища.
2. Принципи на яких базується феномен гостинності.
3. Гостинність як соціокультурний інститут.

Тема. Історичні особливості становлення етнічності

План:

1. Походження поняття етнічність.
2. Процес формування етнічності.
3. Етапи формування етнічності.

Тема. Культура французького кулінарного мистецтва

План:

1. Особливості французького кулінарного мистецтва.
2. Кулінарне мистецтво як один із символів культури.
3. Вплив французького кулінарного мистецтва на формування кухонь інших країн.

Тема. Етнічні особливості гостинності у Великій Британії

План:

1. Традиція чаювання у Великій Британії як етнічна особливість гостинності.
2. Незвичні особливості гостинності у Великій Британії.
3. Вплив етнічних особливостей гостинності Великої Британії на інші країни.

Тема. Етнічні особливості гостинності різних регіонів України

План:

1. Етнічні особливості гостинності західної частини України.
2. Етнічні особливості гостинності східної частини України.
3. Етнічні особливості гостинності північної частини України.
4. Етнічні особливості гостинності південної частини України.

Тема. Етнічні особливості гостинності європейських країн

План:

1. Етнічні особливості гостинності Франції.
2. Етнічні особливості гостинності Німеччини.
3. Етнічні особливості гостинності Бельгії.

Тема. Сучасні аспекти розвитку етнічних рис гостинності в Японії

План:

1. Внутрішній та міжнародний туризм Японії.
2. Аспекти розвитку гостинності в Японії.
3. Вплив етнічних особливостей на формування закладів готельно-ресторанного бізнесу у Японії.

7. Методи активізації навчального процесу

Класичні лекції, лекції проблемного характеру, лекції-бесіди, семінарські заняття, семінари-дискусії, практичні заняття, лабораторні заняття, реферування; повідомлення за темою (усна доповідь); розв'язування творчих завдань; виконання студентами завдань для самостійного опрацювання; індивідуальні консультації для студентів.

8. Система поточного та підсумкового контролю знань.

Поточний контроль: письмове або усне опитування, тести, індивідуальна або колективна презентація (представлення виконаного завдання); підготовка доповіді; перевірка конспекту; захист виконаних завдань, захист курсової роботи та ін.

Підсумковий контроль: залік.

Питання самоконтролю для підготовки до заліку

1. Еволюція гостинності в контексті соціокультурних змін.
2. Аспекти інституту гостинності.
3. Проблеми та виклики, які переживає сьогодні інститут гостинності.
4. Основні наукові підходи до розуміння гостинності.
5. Категорійний апарат, на якому базується феномен гостинності.
6. Природа та функції гостинності.
7. Основні етапи, форми та види гостинності.
8. Поняття етнічності.
9. Особливості формування етнічних особливостей гостинності.
10. Гостинність в культурі народів світу.
11. Етнічні особливості гостинності в добу античності.
12. Заклади гостинності та особливості їх формування в Давній Греції.
13. Заклади гостинності та особливості їх формування в Давньому Римі.
14. Розвиток системи закладів гостинності в середньовічній Європі при монастирях і рицарських орденах.
15. Особливості формування традицій гостинності в Стародавній Русі.
16. Вплив французького кулінарного мистецтва на формування національної кухні країн Європи і Америки.
17. Перший ресторан у Парижі. Символ сучасного ресторану (restorantes).
18. Функціонування каретних готелів XVIII ст. у Великій Британії.
19. Становлення сервісу обслуговування на американському континенті: постоялі двори і таверни.
20. Готелі і ресторани Європи кінця XVIII ст. – XIX ст. – національна кухня, традиції і нові форми обслуговування.

21. Готелі і ресторани Америки кінця XVIII ст. – XIX ст. – національна кухня, традиції і нові форми обслуговування.
22. Сутність, характерні ознаки культури гостинності.
23. Гостинність, як комунікативний феномен.
24. Ритуальний характер гостинності. Приймання гостя – своєрідний ритуал.
25. Символіка української гостинності.
26. Гостинність як ознака національного характеру українців: моральні цінності, спосіб життя, тип поведінки.
27. Етнічні особливості індустрії гостинності західного регіону України.
28. Культура обслуговування Східної України.
29. Етнічні особливості гостинності Північного регіону України.
30. Характеристика етнічних особливостей гостинності у південних областях України.
31. Інновації в культурі обслуговування розвиненої країни Європи – Німеччині.
32. Інновації в культурі обслуговування розвиненої країни Європи – Франції.
33. Інновації в культурі обслуговування розвиненої країни Європи – Норвегії.
34. Інновації в культурі обслуговування розвиненої країни Європи – Фінляндії.
35. Характеристика сучасних закладів готельно-ресторанного бізнесу у США. Етнічні відмінності у сфері обслуговування американських ресторанів.
36. Практичні аспекти розвитку етнічних рис гостинності в японських ресторанах.
37. Інновації у сфері обслуговування закладів готельно-ресторанного бізнесу в Японії.

9. Критерії оцінювання знань, вмінь, компетентностей здобувачів освіти з навчальної дисципліни»:

Бали / Рівні навчальних досягнень	Критерії оцінювання
«Відмінно» / Високий	Оцінюється завдання, що містить відповіді, в яких навчальний матеріал відтворюється в повному обсязі, відповідь правильна, обґрунтована, логічна, містить аналіз і систематизацію, зроблені аргументовані висновки. Здобувач освіти активно працює протягом усього курсу і показує при цьому глибоке оволодіння лекційним матеріалом, здатний висловити власне ставлення до альтернативних міркувань з конкретної проблеми, проявляє вміння самостійно та аргументовано викладати матеріал. Практичне завдання виконане правильно, як з використанням типового алгоритму, так і за самостійно розробленим алгоритмом

«Добре» / Достатній	Оцінюється завдання, що містить відповіді, в яких відтворюється значна частина навчального матеріалу. Здобувач освіти виявляє знання і розуміння основних положень з навчальної дисципліни, певною мірою може аналізувати матеріал, порівнювати та робити висновки. Здобувач освіти активно працює протягом усього курсу, питання висвітлює повно, висвітлення їх завершено висновками, виявлене уміння аналізувати факти й події, а також виконувати навчальні завдання. У відповідях допущені несуттєві помилки, в усних відповідях – неточності, деякі незначні помилки, має місце недостатня аргументованість при викладенні матеріалу, нечітко виражене ставлення слухача до фактів.
«Задовільно» / Середній	Оцінюється завдання, що містить відповіді, в яких відтворюються основні положення навчального матеріалу на рівні запам'ятовування без достатнього розуміння; здобувач освіти у цілому оволодів суттю питань з даної теми, виявляє знання лекційного матеріалу, навчальної літератури, намагається аналізувати факти й події, робити висновки. Але на заняттях поводить себе пасивно, відповідає лише за викликом викладача, дає неповні відповіді на запитання, припускається грубих помилок при висвітленні теоретичного матеріалу. У практичних завданнях припущені несуттєві помилки.
«Незадовільно» / Початковий	Оцінюється завдання, що не виконане, або містить відповіді на рівні елементарного відтворення окремих фактів, елементів, об'єктів, фрагментів навчального матеріалу. Здобувач освіти виявив неспроможність висвітлити питання чи питання висвітлені неправильно, безсистемно, з грубими помилками, відсутні розуміння основної суті питань, висновки, узагальнення. У відповідях та практичному завданні припущені суттєві помилки.

10. Література

Основні рекомендовані джерела

1. Байлік С. І. Організація готельного господарства: підруч. / С. І. Байлік, І. М. Писаревський; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. – Харків: ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2015. – 329 с.
2. Готельно-ресторанна справа. Навчально-методичне видання. Книга 1. / Б. М. Андрушків, Л. Я. Малюта, Г. Й. Островська та ін. – Тернопіль: ФОП Паляниця В. А., 2018. – 268 с.
3. Островська Г. Й. Особливості розвитку готельно-ресторанної справи: кухні народів світу. Навчальний посібник. / Г. Й. Островська. – Тернопіль: Підручники і посібники, 2018. – 268 с.

4. Русавська В. А. Гостинність в українській традиційній культурі: навч. посіб. / В. А. Русавська. – Київ: “Видавництво Ліра-К”, 2016. – 280 с.
5. Мальська М. П. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика): підруч. / М. П. Мальська, О. М. Гаталяк, Н. М. Ганич – К.: Центр учбової літератури, 2013. – 304 с.
6. М. М. Покоłodна / Організація екскурсійної діяльності: підручник /; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. – Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2017. – 180 с.

Додаткова

1. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства: навч. посіб. / В. В. Архіпов – К.: Центр учбової літератури, 2015. – 280 с.
2. Барна справа: підруч. / В. С. Ростовський, С. М. Шамян. – К.: Центр учб. л-ри, 2011. – 395 с.
3. Давидова О. Ю. Управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві: навч. посіб. / О. Ю. Давидова, І. М. Писаревський, Р. С. Ладиженська; Харк. нац. акад. міськ. госп-ва. – Х.: ХНАМГ, 2012.
4. Історія туризму: підруч. / В. В. Абрамов, М. В. Тонкошкур; Харк. нац. акад. міськ. госп-ва. – Х.: ХНАМГ, 2010. – 294 с.
5. Мазаракі А. А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: підручник / А. А. Мазаракі та ін., за заг. ред. Н. О. П'ятницької. – 2 -ге вид., пероб. та допов. – К.: Центр навч. л-ри, 2011. – 584 с.