Міністерство освіти і науки
Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя
Факультет економіки та менеджменту
Кафедра управління інноваційною діяльністю та сферою послуг

ЗАТВЕРДЖУЮ

Декан ФЕМ

_____Г.В. Ціх

“____”_____ 2020 р.

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

КУХНІ НАРОДІВ СВІТУ

назва дисципліни

Галузь знань 24 “Сфера обслуговування”

Рівень вищої освіти бакалавр

спеціальність 241 “Готельно-ресторанна справа”

Освітня програма: освітньо-професійна програма першого рівня вищої освіти за спеціальністю 241 “Готельно-ресторанна справа” галузі знань 24 “Сфера обслуговування”

Вид дисципліни вибіркова

Тернопіль – 2020 рік

Робоча програма з навчальної дисципліни “Кухні народів світу” для студентів галузі знань 24 “Сфера обслуговування” за спеціальністю 241 “Готельно-ресторанна справа”. ТНТУ. 2020. 17 с.

Розробник: к. е. н., доцент кафедри управління інноваційною діяльністю та сферою послуг Островська Г.Й.

_____

Робоча програма розглянута та схвалена на засіданні кафедри інноваційною діяльністю та сферою послуг
Протокол від 25 серпня 2020 року № 1

В.о. завідувача кафедри _____ Р.П. Шерстюк

Робоча програма розглянута та схвалена науково-методичною комісією факультету економіки та менеджменту
Протокол від 16 вересня 2020 року № 1

Секретар науково-методичної комісії _____ Л.Є. Гац

В. о. завідувача випускової кафедри _____ Р.П. Шерстюк

Гарант освітньої програми _____ Л.Я. Малюта

1. Структура навчальної дисципліни

Показник	Всього годин	
	Денна форма навчання	Заочна (дистанційна) форма навчання
Кількість кредитів / годин	3/90	3/90
Аудиторні заняття, годин	54	12
Самостійна робота, годин	36	78
Аудиторні заняття:		
– лекції, годин	36	8
– лабораторні заняття, годин	18	4
Самостійна робота:		
Опрацювання лекційного матеріалу та підготовка до практичних занять	16	6
Опрацювання окремих розділів програми, які не виносяться на лекції	6	38
Виконання індивідуальних завдань	12	12
Підготовка та складання заліку, рефератів, тестування	20	22
Залік		

Частка годин самостійної роботи студента:
денна форма навчання – 60%;
заочна (дистанційна) форма навчання – 87%.

2. Мета та завдання навчальної дисципліни

2.1. Метою вивчення навчальної дисципліни “Кухні народів світу” є формування системи базового комплексу знань у студентів щодо історичного розвитку кулінарії, ресторанного господарства та їх перспектив у сучасних умовах; формування у студентів уявлення щодо культури та етнічних традицій харчування народів світу; ознайомлення майбутніх фахівців з сучасними технологічними концепціями виробництва основних страв, виробів та напоїв у закладах ресторанного господарства; способами подачі страв і напоїв з використанням предметів народного побуту.

2.2. Завдання дисципліни полягають у здобутті теоретичних знань і формуванні на цій платформі практичних навичок щодо:

– орієнтування в нових досягненнях науки і техніки в сфері ресторанних послуг;

– особливостей етнічних кулінарних традицій та уподобань;

– технологій приготування основних страв, виробів та напоїв кухонь народів світу;

– енотехнології у виробництві страв та виробів у різних країнах світу;

– вміння оформлювати, подавати страви у закладах ресторанного господарства, враховуючи етнічні традиції;

– складання меню з урахуванням режиму харчування та еногастрономічних поєднань для туристів з різних країн;

– вміння планувати і вирішувати виробничі завдання, відповідати за якість їхнього виконання, керувати процесом подавання страв та напоїв;

– використання сучасних форм, схем та методів обслуговування іноземних туристів у готельно-ресторанних комплексах.

У результаті вивчення курсу студенти самостійно застосовувати теоретичні знання та практичні навички у сфері ресторанного бізнесу; вільно володіти термінами та визначеннями щодо культури та традицій харчування народів світу; вільно визначати склад меню для туристів з різних країн світу; вільно визначати сировину та страви, які рекомендуються (та не рекомендуються) туристам з тієї чи іншої країни світу; знаходити оптимальні рішення, реалізація яких передбачається як у поточному періоді, так і в перспективі з метою розширення асортименту послуг і впровадження інноваційних технологій при виробництві страв у закладах ресторанного господарства; виробляти оптимальні стратегічні рішення, забезпечуючи стійку роботу колективу; набути навичок використання теоретичних знань у практичній діяльності; самостійно працювати з економічною літературою та електронними джерелами мережі Інтернет; грамотно підбирати і використовувати інформацію періодичної преси, нормативно-правову літературу та довідково-правові системи; уміти вести дискусії, грамотно аргументуючи свою точку зору, з питань господарської діяльності ресторанного закладу.

2.3. Компетентності для дисципліни

Загальні компетентності

ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК 04. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.

ЗК 05.Здатність працювати в команді.

ЗК 07. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.

ЗК 08. Навики здійснення безпечної діяльності.

ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

Спеціальні (фахові, предметні) компетентності

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

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

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

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

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; СК

2.4. Програмні результати навчання

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 12.Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.

3. Опис навчальної дисципліни

3.1. Лекційні заняття

№ з/п	Тема заняття та короткий зміст	Кількість годин	
		ДФН	ЗФН
	Модуль 1 **Особливості національних кухонь народів Європи**		
1.	**Тема 1. Системи і типи харчування народів світу** Історія розвитку культури та традицій харчування народів світу. Вплив релігійних та світських традицій на етнічні особливості харчування населення. Національна кухня як джерело творчості для кулінарного мистецтва. Види кулінарної обробки продуктів. Типи та асортимент страв. Сучасні тенденції кулінарного мистецтва в ресторанних закладах.	4	-
2.	**Тема 2. Особливості національної кухні народів Східної Європи та Закавказзя** Творення стереотипу народної слов’янської кухні. Особливості традицій та культури харчування народів України. Феномен української кухні – взаємовпливи та регіональні традиції. Огляд національного кулінарного стилю народів Білорусі. Визначення характерних особливостей російської кухні. Страви молдавської кухні: оригінальність і фантазія. Кулінарні традиції країн Закавказзя: історія та спільне коріння .	4	1

3.	**Тема 3. Етнічні кухні та особливості харчування населення Західної Європи** Нідерландська національна кухня: автентичність та традиції. Традиційні страви та основні кулінарні технології бельгійської та люксембурзької кухні. Витоки та розвиток національних кулінарних традицій і культури харчування населення Німеччини. Визначення характерних особливостей австрійської кухні. Кухня народів Швейцарії – союз французької, німецької та італійської кулінарних традицій.	4	1
4.	**Тема 4. Національна кухня народів Північної Європи та нордичних країн** Британська кухня – об'єднання традицій та способів приготування їжі, які асоціюються з культурою Об'єднаного Королівства. Особливості кухні Скандинавських країн: спільної історія та географічне положення. Кухня країн Прибалтики: кулінарний рух і стиль життя.	4	1
5.	**Тема 5. Античні кулінарні традиції та сучасні гастрономічні технології народів Середземномор'я** Французька кухня – знамениті страви, напої та делікатеси. Особливість харчування народів Португалії. Асортимент страв та особливості їх приготування. Національна іспанська кухня: поєднання різних кулінарних шкіл. Кухня народів Італії: страви, традиції, особливості. Особливості кухні Греції. Залежність харчування від географічного положення. Мальтійська кухня – геометричний центр середземноморської кухні. Національна кухня Туреччини: тепло традицій і неповторна суміш смаків. Ізраїль – невід'ємна частина середземноморської кухні	4	1
6.	**Тема 6. Особливості національної кухні в країнах Центральної Європи** Особливості, традиційні страви угорської кухні та основні гастрономічні технології. Оцінка традиційних страв польської кухні. Основні фактори, які визначають особливості цієї кухні. Становлення смакової основи чеської та словацької кухні. Огляд національного кулінарного стилю балканської кухні.	4	1
Модуль 2 **Особливості національних кухонь народів Азії, Америки, Африки, Австралії та Нової Зеландії**			
7.	**Тема 7. Кулінарні традиції, характеристика національних страв народів Азії**	4	1

	Національна кухня Китаю: кліматичні особливості, географічне положення, історія та традиції відповідного регіону. Особливості естетичного та історичного пласту культури японської кухні. Багатовікові традиції національної кухні народів Південної Азії. Культура харчування та гастрономічні технології народів Середньої Азії. Специфічні особливості культури та традицій національної кухні населення Близького Сходу.		
8.	**Тема 8. Особливості національних традицій та культури харчування населення Америки, Африки, Австралії та Нової Зеландії** Національна кухня США – від Аляски до Юти. Національні гастрономічні традиції Канади. Кухня народів Латинської Америки – вдалий симбіоз світового кулінарного мистецтва. Магрибська кухня: неповторність, оригінальність і місцевий колорит. Південноафриканська кухня: екстраординарність і екзотичність. Австралія – класична кулінарія завтрашнього дня. Нова Зеландія: географічна ізольованість, традиції та культура національної кухні	4	1
9.	**Тема 9. Організація обслуговування туристів у закладах готельно-ресторанного господарства України** Сучасні форми та системи обслуговування туристів у готельно-ресторанних закладах. Рекомендації щодо режиму харчування та складу меню для туристів країн Європи. Рекомендації щодо режиму харчування та складу меню для туристів країн Азії. Рекомендації щодо режиму харчування та складу меню для туристів країн Америки, Африки, Австралійського союзу та народів Нової Зеландії.	4	1
Усього годин		**36**	**8**

3.2. Лабораторні заняття

№ з/п	Тема заняття та короткий зміст	Кількість годин	
		ДФН	ЗФН
	Модуль 1 **Особливості національних кухонь народів Європи**		
1.	**Заняття №1** Тема. Системи і типи харчування народів світу ***Програма заняття:*** 1. Історія розвитку культури та традицій харчування народів світу. Вплив релігійних та світських традицій	2	0,5

	на етнічні особливості харчування населення. 2. Національна кухня як джерело творчості для кулінарного мистецтва. 3. Види кулінарної обробки продуктів. 4. Типи та асортимент страв. 5. Сучасні тенденції кулінарного мистецтва в ресторанних закладах. Програмований контроль. Розгляд індивідуальних завдань.		
2.	**Заняття №2** Тема. Особливості національної кухні народів Східної Європи та Закавказзя ***Програма заняття:*** 1. Творення стереотипу народної слов'янської кухні. 2. Особливості традицій та культури харчування народів України. 3. Феномен української кухні – взаємовпливи та регіональні традиції. 4. Огляд національного кулінарного стилю народів Білорусі. 5. Визначення характерних особливостей російської кухні. 6. Страви молдавської кухні: оригінальність і фантазія. 7. Кухня народів Вірменії: страви, традиції, особливості. 8. Національна кухня Грузії: тепло традицій і неповторна суміш смаків. 9. Визначення характерних особливостей азербайджанської кухні. Програмований контроль. Розгляд індивідуальних завдань.	2	0,5
3.	**Заняття №3** Тема. Етнічні кухні та особливості харчування населення Західної Європи ***Програма заняття:*** 1. Нідерландська національна кухня: автентичність та традиції. 2. Традиційні страви та основні кулінарні технології бельгійської та люксембурзької кухні. 3. Витоки та розвиток національних кулінарних традицій і культури харчування населення Німеччини. 4. Визначення характерних особливостей австрійської кухні. 5. Кухня народів Швейцарії – союз французької, німецької та італійської кулінарних традицій.	2	0,5

	Програмований контроль. Розгляд індивідуальних завдань.		
4.	**Заняття №4** Тема. Національна кухня народів Північної Європи та нордичних країн ***Програма заняття:*** 1. Британська кухня – об'єднання традицій та способів приготування їжі, які асоціюються з культурою Об'єднаного Королівства. 2. Огляд національного кулінарного стилю народів Шотландії. 3. Особливості ірландської кухні. 4. Національна кухня Данії: традиції, особливості. 5. Кухня народів Норвегії: культура, традиції, страви. 6. Визначення характерних особливостей фінської кухні. 7. Огляд національного кулінарного стилю народів Швеції. 8. Визначення характерних особливостей ісландської кухні. 9. Кухня країн Прибалтики: кулінарний рух і стиль життя. 10. Національна кухня Латвії. 11. Визначення характерних особливостей Литовської кухні. 12. Особливості естонської кухні. Програмований контроль. Розгляд індивідуальних завдань.	2	0,5
5.	**Заняття №5** Тема. Античні кулінарні традиції та сучасні гастрономічні технології народів Середземномор'я ***Програма заняття:*** 1. Французька кухня – знамениті страви, напої та делікатеси. 2. Особливість харчування народів Португалії. Асортимент страв та особливості їх приготування. 3. Національна іспанська кухня: поєднання різних кулінарних шкіл 4. Кухня народів Італії: страви, традиції, особливості 5. Особливості кухні Греції. Залежність харчування від географічного положення. 6. Мальтійська кухня – геометричний центр середземноморської кухні 7. Національна кухня Туреччини: тепло традицій і неповторна суміш смаків	2	0,5

	8. Ізраїль – невід'ємна частина середземноморської кухні Програмований контроль. Розгляд індивідуальних завдань.		
6.	**Заняття №6** Тема. Особливості національної кухні в країнах Центральної Європи ***Програма заняття:*** 1. Особливості, традиційні страви угорської кухні та основні гастрономічні технології. 2. Оцінка традиційних страв польської кухні. Основні фактори, які визначають особливості цієї кухні. 3. Становлення смакової основи чеської та словацької кухні. 4. Огляд національного кулінарного стилю балканської кухні. Програмований контроль. Модульний контроль – тестування.	2	0,5
Модуль 2 **Особливості національних кухонь народів Азії, Америки, Африки, Австралії та Нової Зеландії**			
7.	**Заняття №7** Тема. Кулінарні традиції, характеристика національних страв народів Азії ***Програма заняття:*** 1. Національна кухня Китаю: кліматичні особливості, географічне положення, історія та традиції відповідного регіону. 2. Особливості естетичного та історичного пласту культури японської кухні. 3. Багатовікові традиції національної кухні народів Південної Азії. 4. Культура харчування та гастрономічні технології народів Середньої Азії. 5. Специфічні особливості культури та традицій національної кухні населення Близького Сходу. Програмований контроль. Розгляд індивідуальних завдань.	2	0,5
8.	**Заняття №8** Тема. Особливості національних традицій та культури харчування населення Америки ***Програма заняття:*** 1. Національна кухня США – від Аляски до Юти. 2. Національні гастрономічні традиції Канади.	2	0,5

	3. Кухня народів Латинської Америки. 4. Магрибська кухня: неповторність, оригінальність і місцевий колорит. 5. Південноафриканська кухня: екстраординарність і екзотичність. 6. Австралія – класична кулінарія завтрашнього дня. 7. Нова Зеландія: географічна ізольованість, традиції та культура національної кухні. Програмований контроль. Розгляд індивідуальних завдань.		
9.	**Заняття №9** Тема. Організація обслуговування туристів у закладах готельно-ресторанного господарства України ***Програма заняття:*** 1. Сучасні форми та системи обслуговування туристів у готельно-ресторанних закладах. 2. Рекомендації щодо режиму харчування та складу меню для туристів країн Європи. 3. Рекомендації щодо режиму харчування та складу меню для туристів країн Азії. 4. Рекомендації щодо режиму харчування та складу меню для туристів країн Америки, Африки, Австралійського союзу та народів Нової Зеландії. Програмований контроль. Модульний контроль – тестування.	2	
Усього годин		**18**	**4**

3.3. Самостійна робота

№ з/п	Тема заняття та короткий зміст	Кількість годин	
		ДФН	ЗФН
1	Опрацювання лекційного матеріалу та підготовка до практичних занять	16	6
2	Опрацювання окремих розділів програми, які не виносяться на лекції Опрацювання законодавчих та нормативних документів	6	38
3	Виконання індивідуальних завдань	12	12
4	Підготовка та складання заліку, рефератів, тестування	20	22
Усього годин		**54**	**78**

4. Критерії оцінювання результатів навчання студентів

Форма підсумкового семестрового контролю – **залік**

Модуль 1	Модуль 2	Підсумковий контроль	Разом з дисципліни
35	40	25	100

Розподіл балів по модулях доцільно здійснити так:

Шкала оцінювання: національна та ECTS

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену, курсового проекту (роботи), практики	для заліку
90 – 100	A	відмінно	зараховано
82-89	B	добре	
75-81	C		
67-74	D	задовільно	
60-66	E		
35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
1-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

5. Навчально-методичне забезпечення

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.

2. Островська Г. Й. Особливості розвитку готельно-ресторанної справи: кухні народів світу: навч. посіб. Тернопіль : Підручники і посібники, 2018. 268 с.

2. Островська Г.Й. Курс лекцій з дисципліни "Кухні народів світу" для студентів галузі знань 24 "Сфера обслуговування" спеціальності 241 "Готельно-ресторанна справа" освітнього рівня "бакалавр". 2018. 162 с.

4. Островська Г.Й. Методичні вказівки до проведення практичних занять, з дисципліни “Кухні народів світу” для студентів усіх форм навчання спеціальності 241 “Готельно-ресторанна справа”. Тернопіль, ТНТУ, 2020. 122 с.

5. Островська Г.Й. Методичні рекомендації та індивідуальні завдання для самостійної роботи з дисципліни “Кухні народів світу” для студентів спеціальності 241 “Готельно-ресторанна справа” освітньо-кваліфікаційного рівня “бакалавр”. Тернопіль : ТНТУ ім. Івана Пулюя. 2020. 45 с.

6. Рекомендована література

Законодавча та нормативна

1. Конституція України [Текст] : офіц. текст : [прийнята на п’ятій сесії Верховної Ради України 28 червня 1996 р. із змінами, внесеними Законом України від 8 грудня 2004 р. : станом на 1 січня 2006 р.]. К. : Мін-во Юстиції України, 2006. 124 с. ISBN 966-7630-14-5.

2. Закон України «Про інноваційну діяльність» №40 – IV від 4.07.2002 р. // ВВР України. №36. 2002.

3. Закон України «Про туризм» (324/95-ВР) // Відомості Верховної Ради України, 1995. № 31. С. 24 (Із змінами, внесеними згідно із Законом № 222-VIII (222-19) від 02.03.2015, ВВР, 2015, № 23, с.158).

4. Закон України «Про захист прав споживачів» // Відомості Верховної Ради, 1991. № 30. С. 379). (Із змінами та доповненнями станом на 01.12.2005 р.).

5. Закон України від 22.12.2006 р. № 530-V «Про підприємництво»: [із змінами та доповненнями // діло.

6. Закон України «Про оплату праці» : [із змінами та доповненнями станом на 14.12.2006 р.] //Відомості ВРУ. 2006. №17.

7. ДСТУ 4269:2003. Послуги туристичні. Класифікація готелів. Чинний від 2004–07–01. К. : Держстандарт України, 2004. 17 с.

8. ДСТУ 4268:2003. Послуги туристичні. Засоби розміщення. Загальні вимоги. Чинний від 2004–01–07. К. : Держстандарт України, 2003. 13 с.

9. ДСТУ 4527:2006. Послуги туристичні. Засоби розміщення. Терміни та визначення. Чинний від 2006–10–01. К. : Держстандарт України, 2006. 28 с.

10. ДСТУ ISO 9004-2-96. Управління якістю та елементами системи якості. Частина 2. Настанови щодо послуг.

11. Постанова КМУ від 15.03.2006 р. № 297 «Про порядок надання послуг з тимчасового розміщення (проживання)».

12. Правила користування готелями і аналогічними засобами розміщення і надання готельних послуг, затверджені наказом Державної туристичної адміністрації України від 16 березня 2004 р. № 19. К., 2004.

13. Правила обов’язкової сертифікації готельних послуг, затверджені наказом Держкомстату України від 31.01.1999 р. № 37.

14. Правове регулювання туристичної діяльності в Україні: Збірник нормативно правових актів / Під заг. ред. проф. В.К. Федорченка; Київський ун-т туризму, економіки і права. К. : Юрінком Інтер, 2002. 640 с.

15. Про затвердження Правил роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства: наказ Міністерства економіки та з питань Європейської інтеграції України №219 від 24.07.2002 р.

16. Розпорядження КМУ «Про схвалення Концепції реформування державної політики в інноваційній сфері» від 10 вересня 2012 р. № 691-р.

17. Сфера обслуговування в Україні : нормативні документи : збірник основних законодавчих актів / О. М. Роїна (упор.). К. : КНТ, 2007. 457 с.

Базова

18. 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.

19. 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.

20. Островська Г.Й. Особливості розвитку готельно-ресторанної справи: кухні народів світу: навч. посіб. Тернопіль : Підручники і посібники, 2018. 268 с.

21. Ростовський В. Кухні народів світу: Кондор, 2016. 502 с.

Допоміжна

22. Андрушків Б.М. Основи організації підприємницької діяльності або абетка для підприємця: навч. посіб. / Б.М. Андрушків, Ю.Я. Вовк, В.В. Гецько, П.Д. Дудкін, Н.Б. Кирич, О.Б. Погайдак, І.І. Стойко. – Тернопіль : Вид. ТНТУ. – 2010. – 300 с.

23. Андрушків Б.М. Туризм України: економічні та організаційні механізми розвитку. Монографія / Андрушків Б.М., Дудкін П.Д., Паляниця В.А., Стойко І.І. та ін. Тернопіль: Терно-Граф. 2009. 976 с.

24. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства : навч. посіб. К. : Центр учбової літератури, 2015. 280 с.

25. Барна справа: підруч. / В.С. Ростовський, С.М. Шамян. К. : Центр учб. л-ри, 2011. 395 с.

26. Дахно І.І. Країни світу: Енциклопедичний словник / І.І. Дахно, С.М. Тимофієв. К. : МАПА, 2011. 602 с.

27. Жадан Л.О., Кривко А.І. Кухні світу. Х., 2011.

28. Кухні народів світу: навч. посібн. / І.М. Ощипок, П.Х. Пономарьов, М.І. Філь. Львів: Видавництво "Магнолія 2006". 2015. 248 с.

29. Малюк Л.П. Сервісологія та сервісна діяльність: навч. посіб. / Л.П. Малюк, О.М. Варапаєв, А.В. Ціолковська. Х. : ХДУХТ, 2014. 211 с.

30. Особливості ресторанного сервісу. Обслуговування іноземних туристів : навч. посіб. / Л.О. Радченко, П.П. Пивоваров, О.В. Новікова, Л.Д. Льовшина, А.М. Ніколаєнко-Ломакіна. Х. : Світ книг, 2012. 288 с.

31. П'ятницька Г.Т. Ресторанне господарство України: ринкові трансформації, інноваційний розвиток, структурна переорієнтація : Монографія. К. : КНТЕУ, 2015. 465 с.

32. 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.

33. Русавська В.А. Гостинність в українській традиційній культурі: навч. посіб. Київ : "Видавництво Ліра-К", 2016. 280 с.

34. Сало Я.М. Організація обслуговування населення на підприємствах ресторанного сервісу. Ресторанна справа : Довідник офіціанта. Львів : Афіша, 2010. 304 с.

35. Технологія приготування їжі. Українська кухня : навчальний посібник / В.М. Михайлов, Л.О. Радченко, О.В. Новікова. Х. : Світ книги, 2012. 537 с.

36. Челимбиенко В.А., Зигуля И.В. . Кухни народов мира. Х.: 2011. 461 с.

37. Шумило Г.І. Технологія приготування їжі: навч. посіб. К.: "Кондор", 2012. 504 с.

7. Інформаційні ресурси

38. Академічний тлумачний словник української мови. В 11 т. Т. 4. / ред. А. А. Бурячок, П. П. Доценко. URL: http://sum.in.ua/.

39. Бізнес в Україні. URL: http://www.ukrbiz.net.

40. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. URL: http://3umf.com/doc/449/.

41. ДСТУ 4268:2003. Послуги туристичні. Засоби розміщування. Загальні вимоги. URL: http://www.kurortservice.com/uploads/assets/file/per.pdf.

42. ДСТУ 4527: 2006. Послуги туристичні. Засоби розміщування. Терміни та визначення. URL: http://www.prohotel. tv/forum/index.php?autocom=downloads&showfile=439.

43. ДСТУ 4269:2003. Послуги туристичні. Класифікація готелів. URL: http://www.ukr-hotels.com/files/File/4269-2003.pdf.

44. ДСТУ 3862-99. Ресторанне господарство. Терміни та визначення URL: http://www.nau.kiev.ua/nau10/ukr/getcnt.php?uid=1022.260.0&nobreak.

45. Курсан Д. М. Event-менеджер (менеджер розваг). 2012. URL: http://prof.sadu-kz.com/prof/event.html#.

46. Наказ Державного агентства України з інвестицій та інновацій «Про формування бази даних інвестиційних та інноваційних програм і проектів, міжнародних інвестиційних та інноваційних програм і проектів, у виконанні яких беруть участь вітчизняні державні підприємства в рамках

міжнародного інноваційного співробітництва, а також відповідних грантів» N 13 від 17.03.2008. URL: http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/z0278-08

47. Наукова бібліотека ім.Вернадського. URL: http://www.nbuv.gov.ua.

48. Нормативні акти України. URL: http://www.nau.kiev.ua.

49. Офіційний сайт Верховної Ради України. URL: http://www.rada.gov.ua.

50. Правила роботи підприємств громадського харчування, затверджені наказом МЗЕЗ України від 03.07.95 р. № 129 та зареєстровані в Мін'юсті України 20.07.95 р. за №230/766. URL: http://www.kontrakty.com.ua/norma/1999/35/35temd1.htm.

51. Chicken [Електронний ресурс]. – Режим доступу : http://www.chiken. kiev. ua.

8. Зміни та доповнення до робочої програми навчальної дисципліни

№	Зміст внесених змін (доповнень)	Дата і № протоколу засідання кафедри	Примітки