

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «СТОЛОВИЙ ЕТИКЕТ»



Рівень вищої освіти	перший (бакалаврський)
Освітньо-професійна програма	«Готельно-ресторанна справа та кейтеринг», «Туризм»
Загальний обсяг	4 кредити ЄКТС
Тривалість викладання	4-й семестр, 8 чверть 2026-2027 н.р.
Обсяг навчальних занять	120 год.
у т.ч. аудиторні заняття	5 год/тиждень
лекції	2 години
практичні	3 години
Мова викладання	українська

Кафедра, що викладає: туризму та економіки підприємства

Сторінка курсу в СДО НТУ «ДП»:

<https://do.nmu.org.ua/course/view.php?id=7728>

Консультації: за окремим розкладом, погодженим зі здобувачами вищої освіти

Онлайн-консультації: Microsoft Teams – команда «Столовий етикет»

Інформація про викладача:



Захарова Світлана Геннадіївна,
к.держ.упр., доцент, доцент кафедри
туризму та економіки підприємства

Персональна сторінка:

<https://ep.nmu.org.ua/ua/teachers/zaharova.php>

E-mail:

Zakharova.S.H@nmu.one

1. АНОТАЦІЯ ДО КУРСУ

Дисципліна «Столовий етикет» належить до переліку вибірових навчальних дисциплін, що пропонуються в рамках циклу фахової підготовки здобувачам першого (бакалаврського) рівня вищої освіти ОПП «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» та «Туризм» фінансово-економічного факультету. Вона спрямована на забезпечення загальної теоретичної й

практичної підготовки здобувачів бакалаврського рівня вищої освіти з питань правил етикету, культури поведінки за столом, етики та культури харчування.

Цей курс побудовано на засадах студентоцентрованого підходу (Student-Centered Approach), який розглядає здобувача вищої освіти як суб'єкта з власними унікальними інтересами, потребами і досвідом, спроможного бути самостійним і відповідальним учасником освітнього процесу.

2. МЕТА ТА ЗАВДАННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Мета дисципліни – полягає в оволодінні студентами знаннями про основи етики та культури харчування у формуванні загального уявлення про місце і значення харчування та культури харчування у світовому та національному культурно-історичному процесі, а також вивчення етикету гостинності та культури сервірування і декорування столу.

Завдання курсу:

- покращення гуманітарної підготовки студентів, ознайомлення здобувачів з основами етики, етикету та культури харчування;
- ознайомлення здобувачів з етикетом та культурою харчування різних народів світу;
- вивчення базових понять з теорії туризму і готельно-ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку туристичних і готельно-ресторанних послуг;
- прищеплення молоді глибокої зацікавленості культурою харчування як духовною (сакральною) скарбницею українського народу;
- розуміння принципів, процесів і технологій організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;
- ознайомлення здобувачів з етикетом харчування та особливостями світової та української національної кухні.

3. РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ

Реалізація поставлених завдань дозволяє забезпечити наступні дисциплінарні результати навчання:

- знати та розуміти історичні передумови формування культури харчування, етики та етикету, національні й міжнародні традиції столового етикету;
- орієнтуватися в асортименті та призначенні посуду і столових приборів, застосовувати правила сервірування для різних видів прийомів і форматів обслуговування;
- розуміти принципи естетичного оформлення кулінарної та кондитерської продукції, сервірування столів, композиції та колористики;
- знати норми культури поведінки за столом, правила користування столовими приборами, подачі страв і напоїв, а також основи еногастрономії;

- розуміти особливості столового етикету під час домашніх застіль, ділових зустрічей, прийомів і бенкетів, вміти вирішувати типові комунікативні ситуації за столом.

4. СТРУКТУРА КУРСУ

Лекції

Тема 1. Ретроспективний аналіз розвитку понять культури, етики та етикету.

Поняття про етикет, етику. Розвиток етичних норм харчування у країнах світу з давніх часів до сучасності. Розвиток етичних норм на території України з давніх часів до сучасності. Традиції та культура харчування народів світу. Історико-культурні особливості етикету харчування. Особливості етикету та культури харчування країн світу.

Тема 2. Вимоги до естетичного оформлення кулінарної та кондитерської продукції, сервірування столів.

Значення естетичного оформлення страв. Основні принципи оформлення страв. Особливості оформлення та подавання кулінарної продукції. Естетичні вимоги до оформлення борошняних і кондитерських виробів. Естетичні вимоги до сервірування столів і деталей сервірування. Поняття про композицію. Види композиції. Засоби композиції. Колорит. Поняття про гармонію. Використання орнаменту при оформленні готової продукції. Фізіологічна і психологічна дія кольорів на людину. Вплив кольорів на почуття. Відомості про кольорову перевагу залежно від характеру людини. Фактори, що впливають на сприймання кольорів.

Тема 3. Характеристика та асортимент посуду, посуд для сервірування столу.

Скляний, порцеляновий, фаянсовий, металевий, керамічний посуд, вимоги до посуду. Посуд для виробничих приміщень. Види сервірування. Сервірування сніданків, обідів, вечерь, бенкетів. Столовий етикет. Організація і технологія повсякденного обслуговування у закладах ресторанного господарства. Повне обслуговування офіціантами. Порядок і методи подачі блюд. Мистецтво сервірування столу. Теорія мистецтва сервірування столу: історичний та сучасний аспект. Види сервірування столу. Види посуду для сервірування столу. Теорії щодо технік складання серветок та декорування святкового столу.

Тема 4. Алкогольні та безалкогольні напої, їх класифікація. Форми і методи обслуговування при повному та частковому обслуговуванні офіціантами.

Порядок і види подачі алкогольних напоїв. Декантування вина. Аперетиви та дигестиви. Скляний та кристалевий посуд для подачі алкогольних та безалкогольних напоїв. Еногастрономія. Основні правила еногастрономії. Культура поведінки за столом. Правила поведінки за столом. Правила користування столовими приборами та види сервірувань. Спілкування за столом.

Тема 5. Гостинність та етикет домашнього застілля.

Знання етикету гостинності та культури домашнього застілля. Правила поведінки за столом та етикету споживання їжі та вживання напоїв (алкоголю).

Тема 6. Культура ділового харчування.

Проведення ділових зустрічей, прийомів, бенкетів. Ділові обіди та інші формати ділових їж (сніданок, ланч, вечеря). Організація ділових зустрічей та прийомів. Ділові прийоми та етикет за столом. Етикет неформального ділового спілкування. Характер неформального ділового спілкування. Етикет за столом (правила коректної поведінки під час їжі та спілкування за столом). Вирішення проблемних питань, які можуть виникнути під час неформального ділового спілкування за столом.

Тема 7. Етикет і культура поведінки обслуговуючого персоналу підприємств ресторанного господарства.

Поняття про етикет та культуру поведінки працівників ресторанного господарства. Суть професійної етики. Професійна поведінка працівника з урахуванням індивідуально-

психологічних особливостей. Професійний етикет кухара, кондитера, офіціанта, бармена. Професійний та службовий етикет. Культура мовлення. Основи етикетного спілкування. Естетичні вимоги до зовнішнього вигляду працівників ресторанного господарства. Виробничий одяг для кухара, кондитера, офіціанта, бармена. Формений одяг працівників торговельної зали. Вимоги до форменого одягу та зачісок і використання косметичних засобів.

Практичні заняття

Тема 1. Розвиток етичних норм на території України і світі з давніх часів до сучасності. Особливості етикету та культури харчування країн світу. Відмінності столового етикету для країн Азії, Європи, Америки.

Тема 2. Основні принципи оформлення страв. Особливості оформлення та подавання кулінарної продукції.

Тема 3. Характеристика та асортимент посуду, посуд для сервірування столу. Види сервірування.

Тема 4. Техніки складання серветок та декорування святкового столу.

Тема 5. Порядок і види подачі алкогольних напоїв. Види посуду для подачі алкогольних та безалкогольних напоїв.

Тема 6. Основні правила еногастрономії. Сполучуваність блюд та алкогольних напоїв. Культура поведінки за столом. Заборони за столом.

Тема 7. Форми і методи обслуговування при повному і частковому обслуговуванні офіціантами. Правила користування столовими приборами та види сервірувань. Спілкування за столом.

Тема 8. Етикет гостинності та культура домашнього застілля в Україні.

Тема 9. Культура ділового харчування. Неформальне ділове спілкування за столом.

Тема 10. Вимоги до зовнішнього вигляду та культури поведінки обслуговуючого персоналу підприємств ресторанного господарства.

Інформація для здобувачів заочної форми навчання. На сайті НТУ «ДП» розміщено графік навчального процесу. Протягом року передбачено заняття з викладачем відповідно до розкладу: 6 год. лекційних занять, 4 год. практичних занять, решту годин здобувач опановує самостійно. Під час сесії здобувачі виконують практичні завдання, контрольні роботи. Умови завдань розміщено на сторінці курсу на платформі Moodle та в Microsoft 365. Форма контролю – диференційований залік.

5. ТЕХНІЧНЕ ОБЛАДНАННЯ ТА/АБО ПРОГРАМНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ

На навчальних заняттях здобувачі повинні мати: гаджети з можливістю підключення до Інтернету; перевірений доступ до застосунків Microsoft Office: Teams, Moodle; інстальований на ПК та /або мобільних гаджетах пакет програм Microsoft Office (Word, Excel, Power Point); активований акаунт університетської пошти на Office365.

6. СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ ТА ВИМОГИ

Оцінювання досягнень здобувачів здійснюється за допомогою прозорих процедур, що ґрунтуються на об'єктивних критеріях відповідно до Положення університету «Про оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти»,

<http://surl.li/bgpuz>. Досягнутий рівень компетентностей відносно очікуваних, що ідентифікований під час контрольних заходів, відображає реальний результат навчання здобувачів за дисципліною.

6.1. Шкали

Оцінювання навчальних досягнень здобувачів НТУ «ДП» здійснюється за рейтинговою (100-бальною) та інституційною шкалами. Остання необхідна (за офіційною відсутністю національної шкали) для конвертації (переведення) оцінок мобільних здобувачів.

Шкали оцінювання навчальних досягнень здобувачів НТУ «ДП»

Рейтингова шкала	Інституційна шкала
90-100	відмінно
75-89	добре
60-74	задовільно
0-59	незадовільно

Кредити навчальної дисципліни зараховуються, якщо здобувач отримав підсумкову оцінку не менше 60-ти балів. Нижча оцінка вважається академічною заборгованістю, що підлягає ліквідації відповідно до Положення про організацію освітнього процесу НТУ «ДП».

6.2. Засоби та процедури

Здобувачі вищої освіти можуть отримати підсумкову оцінку з навчальної дисципліни на підставі поточного оцінювання знань за умови, якщо набрана кількість балів з поточного контролю та самостійної роботи складатиме не менше 60 балів.

Поточна успішність складається з успішності за 10 практичних робіт (кожна максимально оцінюється у 7 балів), тестової роботи за підсумками лекційних занять (містить 14 питань по 1 балу), а також індивідуального завдання у формі презентації самостійно розробленого стандарту столового етикету, оцінюється максимально у 16 балів. Отримані бали додаються і є підсумковою оцінкою за вивчення навчальної дисципліни. Максимально за поточною успішністю здобувач вищої освіти може набрати 100 балів

Підсумкове оцінювання (якщо здобувач вищої освіти набрав менше 60 балів та/або прагне поліпшити оцінку)	Визначення сумарного результату поточних контролів. У випадку коли здобувач отримав менше 60 балів та/або прагне поліпшити оцінку – складається залік у формі письмової ККР, білети містять тести (60 питань по 1 балу за кожну вірну відповідь) і відкриті запитання (8 запитань по 5 балів за кожне). Кожний тест має один правильний варіант відповіді. Максимальна кількість балів за диференційований залік: 100
Практичні заняття	Містять кейси, ситуаційні вправи, обговорення дискусійних питань. Критерії оцінювання деталізовані в методичних рекомендаціях до практичних робіт і доводяться викладачем

	до здобувачів окремо перед кожною практичною роботою. Оцінюються 10 практичних занять $\times$ 7 балів/заняття (разом 70 балів) та максимально за виконання практичних занять здобувачі можуть отримати 70 балів.
Самостійна робота (індивідуальне завдання)	Індивідуальне завдання у формі презентації самостійно розробленого стандарту столового етикету оцінюється максимально у 16 балів.
Контрольні заходи	Контрольна робота максимально оцінюється у 14 балів.

6.3. Критерії

6.3.1. Критерії оцінювання *практичного заняття*.

Проведення практичних занять ґрунтується на попередньо підготовленому методичному матеріалі – тестах для виявлення ступеня оволодіння необхідними теоретичними положеннями, наборі практичних завдань різного рівня складності для виконання їх на занятті. Практичні заняття включають проведення попереднього контролю знань, вмінь і навичок здобувачів, постановку загальної проблеми викладачем та її обговорення за участю здобувачів, розв'язування завдань із їх обговоренням, розв'язування контрольних завдань, їх перевірку, оцінювання, виконання кейсових, ситуаційних, практичних завдань.

Критерії оцінювання кожної практичної роботи викладені в методичних рекомендаціях до її виконання, а також доводяться викладачем до здобувачів окремо під час видачі завдання. Максимальна кількість балів за одну практичну роботу – 7 балів.

6.3.2 Критерії оцінювання *самостійної роботи (індивідуального завдання)*:

Оцінювання самостійної роботи оцінюється у 16 балів та відбувається через захист презентації самостійно розробленого стандарту столового етикету, при чому:

Критерії	Бальна шкала оцінки за критерієм
1. Усна доповідь: логіка побудови доповіді, повнота розкриття основних етапів дослідження; вміння чітко, ясно і стисло викладати сутність і результати дослідження; відповідність доповіді матеріалу презентації, дотримання структури доповіді	0 – доповідь не підготовлена, студент не спроможний чітко і ясно викласти сутність і результати дослідження; 1-2 - доповідь підготовлена, студент викладає загальні неузгоджені та часткові результати дослідження; 3-6 – доповідь підготовлена, але логіка доповіді не відпрацьована, презентація не відображає повністю основні етапи роботи, студент може викласти результати дослідження; 7-8 – доповідь логічно побудована, студент чітко, ясно, стисло і повно викладає сутність і результати дослідження, дотримується структури доповіді.

2. Відповіді на питання. Повнота, глибина, обґрунтованість відповідей, вміння аргументовано захищати свої висновки	0 – студент не спроможний дати відповідь на запитання, відстоювати свою позицію; 1-2 – студент дає неповні, поверхневі, необґрунтовані відповіді на поставлені запитання; 3-4 – студент дає повні і ґрунтовні відповіді на запитання, здатний аргументовано захищати свою позицію.
3. Організація презентації. Використання та якість підготовки демонстраційних матеріалів: відповідність дизайну змістом і темою роботи; ергономічність, наочність та оформлення слайдів; ємність та стислість подання текстового матеріалу на слайді; повнота та відповідність темі графічного (ілюстративного) матеріалу	0 – демонстраційні матеріали відсутні; 1-2 – демонстраційні матеріали є, але оформлення слайдів не розкриває тему та перешкоджає сприйняттю змісту результатів дослідження, текст важко читається, студент не використовує зміст слайдів для аргументації; 2-3 – демонстраційні матеріали є, використані засоби наочності інформації, але неякісно оформлені, мають місце помилки та неузгодженості, відсутні посилання на використані джерела, відсутні назви рисунків, діаграм; кількість слайдів не відповідає тривалості виступу; 4 – презентація гарно організовано, оформлення слайдів розкриває тему, текст легко читається, доповідь супроводжується засобами наочності інформації гарної якості, які допомагають найбільш повно розкрити тему, інформація виділяється за допомогою кольору, розміру, ефектів анімації тощо.
Максимальна кількість балів	16

6.3.3. Критерії оцінювання *письмової контрольної роботи*:

Контрольна робота містить 14 тестових завдань з чотирма варіантами відповідей, де правильна відповідь оцінюється у 1 бал.

7. ПОЛІТИКА КУРСУ

7.1. Політика щодо академічної доброчесності

Академічна доброчесність здобувачів вищої освіти є важливою умовою для опанування результатами навчання за дисципліною і отримання задовільної оцінки з поточного та підсумкового контролів. Академічна доброчесність базується на засудженні практик списування (виконання письмових робіт із залученням зовнішніх джерел інформації, крім дозволених для використання), плагіату (відтворення опублікованих текстів інших авторів без зазначення авторства), фабрикації (вигадкування даних чи фактів, що використовуються в освітньому процесі). Політика щодо академічної доброчесності регламентується «Положенням про систему запобігання та виявлення плагіату у Національному технічному університеті «Дніпровська політехніка»», <https://cutt.ly/mERLa5A>, Кодекс академічної доброчесності Національного технічного університету

«Дніпровська політехніка», <https://cutt.ly/vERLfxF>. У разі порушення здобувачем вищої освіти академічної доброчесності (списування, плагіат, фабрикація), робота оцінюється незадовільно та має бути виконана повторно. При цьому викладач залишає за собою право змінити тему завдання.

7.2. Комунікаційна політика.

Здобувачі вищої освіти повинні мати активовану університетську пошту.

Обов'язком здобувача вищої освіти є перевірка поштової скриньки на Office365 та відвідування групи у Teams.

Протягом самостійної роботи обов'язком здобувача вищої освіти є робота з дистанційним курсом «Столовий етикет». Усі письмові запитання до викладачів стосовно курсу мають надсилатися на університетську електронну пошту або в чат Teams.

7.3. Політика щодо перескладання

Роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку. Перескладання відбувається із дозволу деканату за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).

7.4. Відвідування занять

З 24.02.2022 р. реалізація освітньої діяльності відбувається в умовах правового режиму воєнного стану. Наявна низка небезпек: повітряні тривоги, ризики припинення енергозабезпечення, мобільного та Інтернет-зв'язку. Згідно з наказами по університету у 2025-2026 навчальному році освітня діяльність здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти всіх форм навчання здійснюється з використанням дистанційних технологій через синхронні та асинхронні комунікації. Відвідування онлайн лекцій та практичних занять реалізується через приєднання до «команди» Microsoft Teams. Під час повітряної тривоги заняття перериваються і продовжуються лише за умов перебування учасників освітнього процесу у захищених приміщеннях. Викладачем (за технічної та безпекової можливості) здійснюється запис заняття для підтримки асинхронного формату навчання.

У випадках відсутності енергозабезпечення, мобільного та Інтернет-зв'язку викладачем забезпечується асинхронний формат навчання та комунікація зі здобувачами за допомогою каналів зв'язку, що функціонують. Про причини неможливості взяти участь в онлайн заняттях, ускладненні доступу до матеріалів на дистанційних платформах НТУ «ДП» тощо здобувач вищої освіти має повідомити викладача в особистих повідомленнях чатів Microsoft Teams, або листом на корпоративну е-пошту НТУ «ДП», або через старосту чи представника адміністрації факультету.

7.5. Політика щодо оскарження оцінювання.

Якщо здобувач вищої освіти не згоден з оцінюванням його знань, він може оскаржити виставлену викладачем оцінку у встановленому порядку згідно Положення про оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти

7.6. Бонуси.

Здобувачі вищої освіти, які приймають участь у конференціях, конкурсах, олімпіадах тощо отримують додатково 5 балів до підсумкової оцінки.

7.7. Участь в анкетуванні.

Наприкінці вивчення курсу та перед початком сесії здобувачу вищої освіти буде запропоновано анонімно заповнити електронні анкети, які дозволять оцінити дієвість застосованих методів викладання та врахувати ваші пропозиції стосовно покращення змісту навчальної дисципліни «Столовий етикет».

8. МЕТОДИ НАВЧАННЯ

На лекційних заняттях використовуються інтерактивні, дослідницькі методи, дискусія, бесіда, ілюстрація, демонстрація. На практичних заняттях застосовуються методи евристичних питань, діалогового спілкування, обговорення та вирішення проблеми, аналізу ситуацій (метод Дельфі, кейс-метод, метод сценаріїв, метод мозкового штурму та інші). Самостійна робота супроводжується опитуванням та підготовкою індивідуальних завдань.

9. РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

Законодавчі та нормативно-правові акти

1. ДСТУ 3862-99 «Громадське харчування. Терміни та визначення». URL : https://dnaop.com/html/40988/doc-%D0%94%D0%A1%D0%A2%D0%A3_3862-99
2. Правила роботи закладів (підприємств) громадського харчування (Наказ № 219 від 24. 07. 2002 р. Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України). URL : <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0680-02#Text>
3. Рекомендації. «Характеристики підприємств громадського харчування за типами та класами» (затв. МЗЕЗторгом України від 09.09.99). URL : <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0230-95#Text>
4. Наказ Міністерства економіки та з питань Європейської інтеграції України від 03.01.2003 р., № 2 «Рекомендовані норми технічного оснащення закладів громадського харчування». URL : <https://zakon.rada.gov.ua/rada/show/v0002569-03#Text>
5. ДСТУ 3279-95 «Стандартизація послуг. Основні положення». URL : http://www.ksv.biz.ua/publ/dstu/dstu_3279_95/3-1-0-2178

Підручники та навчальні посібники

6. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства. К. : Центр учбової літератури; Фірма «Інкос». 2017. 280 с.

7. Архіпов В.В., Іванникова Т.В., Архіпова А.В. Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані. К.: Центр учбової літератури. 2007. 382 с.

8. Балджи М.Д. Етика бізнесу: навчальний посібник. Київ: ФОП Гуляєва В.М., 2021. 330 с. URL: https://opac.kpi.ua/F/?func=direct&doc_number=000638871&local_base=KPI01

9. Демченко Н., Філоненко О. Теоретичні аспекти дослідження проблеми формування культури ділового спілкування. Актуальні питання гуманітарних наук. 2020. Вип. 31(3). С. 127-131. URL: [http://nbuv.gov.ua/UJRN/apgnd_2020_31\(3\)_22](http://nbuv.gov.ua/UJRN/apgnd_2020_31(3)_22)

10. Малюк Л. П., Варипаєва Л. П. Професійна етика та етикет у готельно-ресторанному бізнесі. Навч. посібник. Харків: ХДУХТ, 2016. 146 с.

11. Палеха Ю. І. Етика ділових відносин: Навч. посібник. К.: Кондор, 2008. 356 с.

12. Радевич-Винницький Я. Етикет і культура спілкування: Навч. посібник. К.: Знання, 2006. 291 с.

13. Сидоровська Є. А. Міжнародний невербальний діловий етикет XXI століття: семіотичний аспект. Культура і сучасність. 2021. № 1. С. 56-61. URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/Kis_2021_1_11

14. Снітинський В.В., Завальницька Н.Б., Брух О.О. Діловий етикет у міжнародному бізнесі : навчальний посібник. Міністерство освіти і науки України. Львів: Видавництво «Магнолія-2006», 2021. 286 с. URL: https://opac.kpi.ua/F/?func=direct&doc_number=000633902&local_base=KPI01

15. Чичкало-Кондрацька І.Б., Титаренко Л.М. Засади етики та ділового протоколу в країнах ЄС. Ефективна економіка. 2023. № 8. URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/efek_2023_8_4

16. Юрчишина Л. І., Калюжна Т. М. Особливості міжнародного етикету в системі ділових комунікацій. Економічний вісник Дніпровської політехніки. 2022. № 4. С. 42-48. URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/evngu_2022_4_7

Додаткова

Підручники та навчальні посібники

1. Ботвина Н. Міжнародні культурні традиції: мова та етикет ділової комунікації: навч. посіб. 2-ге вид. доп. і перероб. К.: АртЕК, 2002. 206 с.

2. Мазаракі А.А., П'ятницька Н.О., П'ятницька Т.Г. та ін. / за заг. ред. П'ятницької Н.О. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: підручн. 2- вид. перероб. та доп. К.: Центр учбової літератури, 2011. 584 с.

3. Лояк Л.М. Організація ресторанного господарства: організаційно-технологічні основи : навч.-методич. посібн. Ч. 1. Івано-Франківськ : Тіповіт. 2014. 249 с.

4. Бартощук Л.А. Естетика та професійна етика у закладах ресторанного господарства: курс лекцій / Л.А. Бартощук, Л.В., А.М. Мороз. К.:НМЦ «Укоопосвіта», 2005.

5. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства. Підруч. за ред. проф. Н.О. Пятницької. К.: КНТЕУ, 2005.
6. Малюк Л.П., Кононенко Т.П., Полстяна Н.В., Усіна А.І. Організація роботи бармена. Навч. посіб. Харків: ХДАТОХ, 2002.
7. Ростовський С.М., Шамаян С.М. Барна справа. К.: «Центр учбової літератури», 2009.