

УКРАЇНСЬКА ІНЖЕНЕРНО-ПЕДАГОГІЧНА АКАДЕМІЯ

Факультет технологічний

Кафедра Харчових та хімічних технологій

СИЛАБУС

ОРГАНІЗАЦІЯ ВИРОБНИЦТВА ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ

В ЗАКЛАДАХ ХАРЧОВОЇ ГАЛУЗІ

Харків 2020

Кафедра	Кафедра харчових та хімічних технологій Department of Food and Chemical Technologies http://him.uipa.edu.ua/
Назва навчальної дисципліни	Організація виробництва та обслуговування в закладах харчової галузі Organization of production and service in Food Industry Навчальна дисципліна ведеться українською мовою
Рівень вищої освіти	Молодший бакалавр, бакалавр
Викладач (-і)	<p>1. Доктор педагогічних наук, професор Лазарева Тетяна Анатоліївна; посилання на профайл викладача: orcid.org/0000-0003-4435-3345 контактний телефон: 0667484293; електронна пошта: Lazareva_t.a@ukr.net</p> <p>2. Кандидат педагогічних наук, старший викладач кафедри Харчових та хімічних технологій Благий Ольга Сергіївна (практичні заняття) посилання на профайл викладача: orcid.org/0000-0001-5349-9085 контактний телефон: 063 618 74 48; електронна пошта: olga.blahyi@gmail.com</p>
Сторінка дисципліни в системі дистанційної освіти УПА	Посилання на навчальну дисципліну в системі дистанційної освіти УПА
Консультації	Очні консультації Лазарева Т.А. щосереди та щоп'ятниці 14 ⁰⁰ -15 ⁰⁰ в ауд. 319/1 Он лайн- консультації: Усі запитання можна надсилати на електронну пошту Lazareva_t.a@ukr.net



1. Коротка анотація до курсу

Дисципліна «Організація виробництва та обслуговування в закладах харчової галузі» спрямована на формування у здобувачів вищої освіти фахових компетентностей, розуміння принципів організації та управління закладом ресторанного господарства, функціонування окремих його підрозділів, організації праці на підприємстві.

Вивчення навчальної дисципліни сприяє здобуттю наступних компетентностей:

K12. Здатність аналізувати проектні рішення, пов'язані з підбором, експлуатацією технологічного обладнання та устаткування галузі/сфери відповідно до спеціалізації

K16. Здатність збирати, аналізувати та інтерпретувати інформацію (дані) відповідно до спеціалізації.

AK3 Здатність використовувати професійно-профільовані знання і професійні навички в концептуальному підході до організації роботи та обслуговування сучасних закладів харчування.

2. Мета курсу: формування у здобувачів вищої освіти ключових фахових компетентностей із застосування знань стосовно принципів організації роботи закладів ресторанного господарства, здатності виконувати планувальні, організаційні та управлінські функції в процесі діяльності закладів галузі, набуття навичок організації виробництва продукції, раціональної організації праці, розв'язання проблемних ситуацій в процесі обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства, організації діяльності щодо надання основних видів послуг у сфері ресторанного бізнесу.

Завдання курсу:

1. Сформувати уявлення про перспективні напрямки розвитку підприємств ресторанного господарства;
2. Пояснити принципи організації процесів виробництва харчової продукції та роботи окремих підсистем закладів ресторанного господарства (адміністративно-управлінська, соціально-психологічна, економічна, техніко-технологічна).
3. Сформувати знання про теоретичні засади ефективного функціонування закладів ресторанного господарства;
4. Розвинути практичні навички для прийняття управлінських рішень щодо підвищення ефективності діяльності закладів ресторанного господарства;
5. Сформувати у студентів компетенції фахівців галузі ресторанного господарства у ринкових умовах.

3. Формат навчальної дисципліни:

Змішаний (blended) – атестований курс, що має супровід в системі дистанційної освіти;

4. Результати навчання

Очікувані результати навчання (ІР)	Складові результатів навчання
<p>АР 1 Знати основні технологічні процеси виготовлення кулінарної продукції закладів ресторанного господарства.</p>	<p>Знати типи та класифікацію закладів ресторанного господарства; Знати організаційно-правові форми закладів ресторанного господарства; Розуміти принципи, процеси і технології організації праці суб'єктів закладів ресторанного господарства; Знати види цехів та їх структуру, де здійснюється виробництво напівфабрикатів із різних видів сировини Знати особливості структури організації виробництва різних закладів ресторанного господарства; Знати принципи, форми та методи обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства; Знати асортимент та технологію приготування продукції у заготівельному, доготівельному, кондитерському цехах; Знати та вміти подавати холодні та гарячі закуски, перші страви, м'ясні та рибні страви, десерти та напої</p>
<p>АР 2 Набути практичні навички використання теоретичних знань для характеристики технологічних процесів приготування продукції закладів харчування.</p>	<p>Організувати процес виробництва та обслуговування споживачів, надання ресторанних послуг на основі використання сучасних сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки; Вміти раціонально організувати роботу основних та допоміжних підрозділів виробництва та облаштовувати їх;</p>

Очікувані результати навчання (ПР)	Складові результатів навчання
<p>АР 3 Формувати у студентів сучасну систему поглядів, спеціальних знань щодо структури виробництва, технологічного процесу закладу ресторанного господарства та виробничого циклу підприємства в цілому</p> <p>ПР 06. Аналізувати та оцінювати ризики, проблеми у професійній діяльності й обирати ефективні шляхи їх вирішення при організації виробництва та обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.</p> <p>ПР 12. Виконувати розрахунки, що відносяться до сфери професійної діяльності.</p> <p>ПР 13. Розв'язувати типові завдання, пов'язані з виконанням необхідних</p>	<p>Вміти моделювати та організовувати процес обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства різних типів.</p> <p>Знати принципи вибору обладнання та організації основного виробництва, допоміжних та обслуговуючих служб, цехів та господарств;</p> <p>Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу</p> <p>Виявляти проблемні ситуації при організації основного виробництва, допоміжних та обслуговуючих служб, цехів та господарств;</p> <p>Вміти визначати та встановлювати вимоги до процесу організації обслуговування споживачів;</p> <p>Вміти розраховувати кількість персоналу для оптимальної організації процесу виробництва продукції та обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства різних типів.</p> <p>Вміти визначати устаткування та обладнання, торгівельно-виробничу структуру закладів ресторанного господарства;</p>

Очікувані результати навчання (ПР)	Складові результатів навчання
розрахунків технічних об'єктів у предметній галузі.	

5. Обсяг курсу

Види навчальних занять	Кількість годин (кредитів)	Форми поточного та підсумкового контролю
Лекції	24	Опитування
Практичні заняття	14	Аудиторне рішення практичних завдань
Лабораторні заняття	44	Складання допусків та звітів з лабораторних робіт
Самостійна робота	128	Виконання самостійних завдань в системі ДН
Всього	210 (7 кредитів)	Підсумковий контроль: Екзамен / залік

6. Ознаки навчальної дисципліни:

Навчальний рік	Курс (рік навчання)	Семестр	Спеціальність (спеціалізація), освітня програма (за необхідністю)	Нормативна / вибіркова
2021/2022	2	4 (весна)	015 Професійна освіта (Харчові технології)	нормативна (Н)

7. Пререквізити – Виробниче навчання, Технологія виробництва кулінарної продукції

8. Постреквізити – Технологія продукції оздоровчого призначення у ЗРГ, Технологія харчових виробництв

9. Технічне й програмне забезпечення та/або обладнання – Використовується обладнання лабораторій кафедри Технології харчових та хімічних технологій

10. Політики курсу - Політика академічної доброчесності на етапі вивчення загальних дисциплін передбачає самостійне виконання індивідуальних завдань, лабораторних робіт, написання контрольних робіт, самостійні відповіді на питання. Виявлені факти однакових індивідуальних завдань штрафуються до 100% відсотків, у випадку однакових завдань – всім учасникам виконання завдань без в'яснення хто є першоджерелом. Списування на іспитах або контрольних роботах не дозволяється. При виконанні контрольних робіт та складанні екзамену дозволяється користування будь-якими джерелами інформації, окрім підказок інших студентів. При порушенні правил поведінки в аудиторії викладач зберігає за собою право (після попередження) не зараховувати бали за виконання відповідного виду робіт.

11. Календарно-тематичний план (схема) навчальної дисципліни

№ тижня	Вид і номер заняття	Тема заняття або завдання на самостійну роботу	К-ть годин
Змістовий модуль 1. Організація виробництва підприємств ресторанного господарства			
	Лекція 1	Класифікація підприємств та послуг закладів ресторанного господарства. Характеристика та основи діяльності ЗРГ.	2
	Практичне заняття 1	Класифікація підприємств та послуг закладів ресторанного господарства. Характеристика та основи діяльності ЗРГ.	2
	Самостійна робота 1	Класифікація, характеристика та основи діяльності ЗРГ	10
	Лекція 2	Організація постачання ЗРГ. Організація роботи ЗРГ.	2
	Лабораторна робота 1	Визначення виробничої програми підприємства ресторанного господарства	4
	Самостійна робота 2	Організація постачання ЗРГ. Організація роботи ЗРГ.	10
	Лекція 3	Організація роботи заготівельного цеху, овочевого, м'ясного, рибного цехів.	2
	Практичне заняття 2	Бізнес-план відкриття закладу ресторанного господарства	2
	Лабораторна робота 2	Організація виробництва у заготівельних цехах	4
	Самостійна робота 3	Організація роботи заготівельного цеху, овочевого, м'ясного, рибного цехів.	10
	Лекція 4	Організація роботи доготівельного цеху, холодного та гарячого цехів.	2
	Практичне заняття 3	Облаштування та обладнання закладів ресторанного господарства	2

	Лабораторна робота 3	Організація виробництва у доготівельних цехах	4
	Самостійна робота 4	Організація роботи доготівельного цеху	10
	Лабораторна робота 4	Організація виробництва холодного цеху	4
	Лекція 5	Організація роботи кондитерського цеху.	2
	Лабораторна робота 5	Організація виробництва кондитерського цеху	4
	Самостійна робота 5	Організація роботи кондитерського цеху.	10
		Організація виробництва підприємств ресторанного господарства	82
<i>Всього за змістовий модуль 1 – 82 год. (лекцій – 10 год., ПЗ – 6 год., ЛР – 16 год., СР – 50 год.)</i>			
Змістовий модуль 2. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства			
	Лекція 6	Основи обслуговування споживачів у ЗРГ. Організація процесу підготовки приміщень закладів ресторанного господарства до обслуговування споживачів	2
	Практичне заняття 4	Розроблення меню, вибір продуктів та постачальників	2
	Лабораторна робота 6	Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства	4
	Самостійна робота 6	Основи обслуговування споживачів у ЗРГ.	10
	Лекція 7	Характеристика обладнання та інвентарю для організації процесу обслуговування у ЗРГ	2
	Практичне заняття 5	Вибір персоналу для роботи закладу ресторанного господарства	2

Самостійна робота 7	Характеристика обладнання та інвентарю для організації процесу обслуговування у ЗРГ	10
Лекція 8	Організація процесу обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства. Характеристика видів, методів та форм обслуговування	2
Лабораторна робота 7	Попереднє сервірування столів. Додаткове сервірування за замовленням споживача	4
Самостійна робота 8	Характеристика видів, методів та форм обслуговування	10
Лекція 9	Організація обслуговування банкетів та прийомів	2
Практичне заняття 6	Обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства	2
Лабораторна робота 8	Визначення особливостей проведення прийомів і банкетів	4
Самостійна робота 9	Організація обслуговування банкетів та прийомів	10
Лекція 10	Організація обслуговування банкетів групи фуршет.	2
Лабораторна робота 9	Моделювання процесу обслуговування споживачів	4
Лабораторна робота 10	Організація банкету з повним та частковим обслуговуванням офіціантами	4
Самостійна робота 10	Організація обслуговування банкетів групи фуршет.	10
Лекція 11	Організація проведення кейтерінгу	2
Практичне заняття 7	Кейтерингове обслуговування	2
Лабораторна робота 11	Організація проведення кейтерінгу	4
Самостійна робота 11	Організація проведення кейтерінгу	14
Лекція 12	Організація обслуговування тематичних заходів	2

Самостійна робота 12	Організація обслуговування тематичних заходів	14
<i>Всього за змістовий модуль 2 – 128 год. (лекцій – 14 год., ПЗ – 8 год., ЛР – 28 год., СР – 78 год.)</i>		
<i>Всього з навчальної дисципліни 1 – 210 год. (лекцій – 24 год., ПЗ – 14 год., ЛР – 44 год., СР – 128 год.)</i>		

12. Система оцінювання та вимоги

Загальна система оцінювання: Навчальна дисципліна оцінюється за 100-бальною шкалою. Робота здобувача впродовж семестру/екзамен (іспит) - 73/27

Шкала оцінювання з навчальної дисципліни

№	Види робіт здобувача	Кількість	Оцінка за одну	Загальна оцінка
1	Засвоєння лекцій	12	0,5	6
2	Виконання лабораторних робіт	11	3	33
3	Оцінки на практичних заняттях	7	2	14
4	Самостійна робота	12	1,5	20
5	Екзамен			27
	Всього за навчальну дисципліну			100

Шкала оцінювання: національна та ECTS

Підсумкова оцінка	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою (екзамен)	Оцінка за національною шкалою (залік)
90 – 100	A	відмінно	зараховано
82 – 89	B	добре	
74 – 81	C		
64 – 73	D	задовільно	
60 – 63	E		
35 – 59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання	незараховано
0 – 34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	

Умови допуску до підсумкового контролю:

- 1) Відпрацювання усіх лабораторних робіт;
- 2) Присутність та активна участь у практичних заняттях.
- 3) Виконання здобувачем усіх індивідуальних завдань.

13. Питання до екзамену/заліку

1. Характеристика індустрії гостинності і її структура на сучасному етапі розвитку економіки України.
2. Дайте визначення галузі «ресторанне господарство» і вкажіть його особливості.
3. В чому полягає соціально-економічне значення ресторанного господарства?
4. Розкрийте сутність функцій ресторанного господарства.
5. Які існують види закладів ресторанного господарства із різною виробничо-торговельною структурою?
6. Які суб'єкти господарської діяльності функціонують на ринку ресторанного господарства?
7. Перелічіть основні типи закладів ресторанного господарства, що формують мережу.
8. Які існують основні ознаки класифікації закладів ресторанного господарства?
9. Охарактеризуйте мережу закладів ресторанного господарства і фактори впливу на неї.
10. Перелічіть нормативну базу ресторанного господарства.
11. Перелічіть номенклатуру послуг закладів ресторанного господарства.
12. Охарактеризуйте кожен з груп послуг.
13. Перелічіть вимоги, що висувуються до послуг закладів ресторанного господарства.
14. Охарактеризуйте кожен з вимог, що висувуються до послуг закладів ресторанного господарства.
15. Яка різниця між виробничим і технологічним процесом?
16. Сутність оперативного планування виробництва та його стадії.
17. Дайте визначення виробничій програмі.
18. Від чого залежить асортимент страв і виробів у плані-меню?
19. Структура розрахунково-продуктової відомості для виконання денної виробничої програми.
20. Напишіть формулу розрахунку середньоденної кількості кулінарної продукції за структурою.
21. Яка структура вимоги-накладної до комори?
22. Види меню та фактори впливу на вибір його виду.
23. Перелічіть загальні вимоги до складання меню.
24. Які існують правила розташування страв у меню?
25. Які існують види кулінарної продукції. Охарактеризуйте кожний.

26. Перелічіть виробничі функції, що виконують заготівельні заклади ресторанного господарства залежно від характеру основного виробництва.
27. Перелічіть види цехів, де здійснюється виробництво напівфабрикатів із різних видів сировини.
28. Назвіть відповідне устаткування, інвентар та професійно-кваліфікований склад виробничого персоналу заготівельних цехів.
29. Перелічіть терміни та умови зберігання напівфабрикатів усіх видів відповідно до санітарних норм та правил.
30. В якому випадку у закладах ресторанного господарства організовується цех доробки напівфабрикатів?
31. Перелічіть робочі місця, устаткування, інвентар та виробничий персонал цеху обробки зелені.
32. Призначення доготівельних цехів.
33. Вкажіть призначення гарячого цеху.
34. Дайте характеристику узагальненій структурі гарячого цеху.
35. Дайте характеристику устаткуванню, яке використовується в гарячому цеху.
36. Дайте характеристику виробничому персоналу гарячого цеху.
37. Де організовуються холодні цехи і у чому полягає їх призначення?
38. Які причини спонукають до висування високих санітарно-гігієнічних вимог до холодного цеху?
39. Охарактеризуйте професійно-кваліфікований склад виробничого персоналу доготівельних цехів.
40. Охарактеризуйте меблі для споживання кулінарної продукції в залах закладів ресторанного господарства та поза їх межами.
41. Охарактеризуйте меблі та обладнання для транспортування посуду, страв у залах підприємств харчування.
42. Охарактеризуйте меблі та обладнання для відпускання кулінарної продукції та зберігання посуду і білизни в залах закладів ресторанного господарства.
43. Дайте характеристику порцеляновому посуду, який використовують в закладах ресторанного господарства.
44. Дайте характеристику фаянсовому посуду, який використовують в закладах ресторанного господарства.
45. Дайте характеристику металевому посуду, який використовують в закладах ресторанного господарства.
46. Дайте характеристику скляному та кришталевому посуду, який використовують в закладах ресторанного господарства.
47. Дайте характеристику пластмасовому посуду, який використовують в закладах ресторанного господарства.
48. Назвіть призначення закусочного, рибного, столового, десертного та фруктового приборів.

49. Які допоміжні прибори Вам відомі? Наведіть їх коротку характеристику
50. Назвіть основні етапи процесу підготовки торговельних приміщень закладів ресторанного господарства до обслуговування.
51. Охарактеризуйте порядок підготовки до обслуговування вестибюльної групи приміщень та торговельних залів в закладах ресторанного господарства.
52. Наведіть основні вимоги до підготовки столового посуду і наборів до сервірування.
53. Що таке попереднє сервірування столів? 5. Чи відрізняється попереднє сервірування столів у закладах різних типів?
54. Наведіть порядок накриття столу скатертиною.
55. Як здійснюється підготовка персоналу до обслуговування споживачів?
56. Що таке акт на бій, лом, псування та втрату посуду? Вимоги до його складання.
57. Охарактеризуйте особливості попереднього сервірування столу для різних типів закладів ресторанного господарства.
58. Наведіть основні правила сервіровки.
59. Наведіть всі можливі варіанти сервірування столів до сніданку.
60. Наведіть всі можливі варіанти сервірування столів до обіду.
61. Наведіть всі можливі варіанти сервірування столів до вечері.
62. Охарактеризуйте процес зустрічі та розсаджування гостей.
63. Які Ви можете виділити етапи прийому споживачів та виконання замовлення?
64. Правила подачі безалкогольних напоїв.
65. Правила подачі пива. Підбір пива до страв та закусок.
66. Правила подачі вин. Підбір вин до страв та закусок.
67. Правила подачі шампанського.
68. Основні помилки при відкриванні шампанського.
69. Що таке "декантування вина". Його основні етапи.
70. Наведіть асортимент та коротку характеристику холодних страв та закусок
71. Наведіть особливості сервірування столу при подаванні холодних страв та закусок.
72. Техніка подавання холодних страв та закусок.
73. Правила обслуговування споживачів за столом при подаванні холодних страв та закусок.
74. Охарактеризуйте посуд, який використовується при подаванні холодних страв та закусок.

75. Наведіть асортимент та коротку характеристику гарячих закусок.
76. Наведіть температурний режим подавання гарячих закусок.
77. Наведіть особливості сервірування столу при подаванні гарячих закусок.
78. Техніка подавання гарячих закусок.
79. Правила обслуговування споживачів за столом при подаванні гарячих закусок.
80. Охарактеризуйте посуд, який використовується при подачі гарячих закусок.
81. Наведіть асортимент та коротку характеристику перших, других, солодких страв та гарячих напоїв власного виробництва.
82. Наведіть особливості сервірування столу при подаванні перших, других, солодких страв та гарячих напоїв власного виробництва.
83. Техніка подавання перших, других, солодких страв та гарячих напоїв власного виробництва.
84. Наведіть способи подавання супів.
85. Охарактеризуйте посуд, який використовується при подаванні перших, других, солодких страв та гарячих напоїв власного виробництва.
86. Наведіть температурний режим подавання перших, других, солодких страв та гарячих напоїв власного виробництва.
87. Наведіть особливості сервірування столу при подаванні перших, других, солодких страв та гарячих напоїв власного виробництва.
88. Охарактеризуйте посуд, який використовується при подачі перших, других, солодких страв та гарячих напоїв власного виробництва.
89. Які заклади харчування відповідають умовам проведення весілля?
90. Який перелік питань необхідно вияснити метрдотелю під час приймання замовлення?
91. Яке значення має погоджений сценарій весілля для обслуговування?
92. Особливості сервірування весільного стола.
93. Порядок обслуговування гостей весілля.
94. Які ювілейні урочистості замовляють у ресторані?
95. Що необхідно врахувати при складанні меню?
96. Як оздоблюють зал і столи з нагоди ювілейних дат?
97. Що готують європейські ресторани на Різдво і Новий рік?

14. Рекомендована література та інформаційні ресурси

Основна (базова) література

1. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства. 2-ге вид. навч. посіб. К.: Центр учбової літератури; 2010. – 280 с.
2. Архіпов В.В. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: навч. посіб. – К.: Центр учбової літератури, 2009. – 342с.
3. Карпенко В.Д, Організація виробництва і обслуговування на підприємствах громадського харчування. Навчальний посібник. – К.: НМЦ «Укоопосвіта», 2003. – 248 с.
4. Ковешніков В.С. Використання закордонного досвіду організації громадського харчування: Навчальний посібник. - К.: КТЕІ, 1991.
5. Лук'янов В.О. Організація готельно-ресторанного обслуговування. Навчальний посібник. – К.: Кондор-Видавництво, 2012. – 346с.
6. Мостова Л.М., Новікова О.В. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства. Навчальний посібник. – 2-ге видання. – К.: Ліра-К, 2011. – 388с.
7. П'ятницька Н.О. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства: Підручн. для ВУЗів. – К.: КНТЕУ, 2005. – 632с.
8. Сало Я. М. Організація обслуговування населення на підприємствах ресторанного сервісу. Ресторанна справа: Довідник офіціанта. – Львів: Афіша – 2007. – 301 с.
9. Світлична М.Л. Організація виробництва і обслуговування на підприємствах громадського харчування. Навчальний посібник. – Житомир: М.А.К.. – 2001. – 192с.

Додаткова

10. Малюк Л.П. Сервісологія та сервісна діяльність: Навчальний посібник / Л.П. Малюк, О.М. Варапаєв, А.В. Цюлковська. - Х.: ХДУХТ, 2009. - 211 с.
11. Послуги в Україні. Туризм. Готелі. Харчування. Законодавство. Стандартизація. Класифікація. Сертифікація. Нормативні документи: Довідник. - Львів: Леонорм, 1999. - 347 с.
12. П'ятницька Г.Т. Ресторанне господарство України: ринкові трансформації, інноваційний розвиток, структурна переорієнтація: Монографія. - К.: КНТЕУ, 2007. - 465 с.

13. Сватюк О.Р. Організаційні форми управління громадським харчуванням у системі споживчої кооперації України // Менеджмент та підприємництво в Україні: етапи становлення і проблеми розвитку: Вісник ДУ "Львівська політехніка". - 2000. - № 384. - С. 309-314.

14. Стаценко В.В. Главная технология успеха ресторанного бизнеса. - Херсон: Олди-плюс, 2002. - 550 с.

Інтернет – ресурси

15. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства. – режим доступу: <http://subject.com.ua/pdf/242.pdf>

16. Правила, регулюючі порядок роботи ресторанів, кафе. – режим доступу: <http://www.empirem.com.ua/articles-rulesforresurants.php>

17. Журнал «Рестораторъ». – режим доступу: <http://www.restorator.ua/>

18. Організація виробництва на підприємстві. – режим доступу: http://osvita.ua/vnz/reports/econom_pidpr/19735/

19. Організація виробництва на підприємствах промисловості. – режим доступу: <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/8832/1/organiz.pdf>

20. Журнал «Рестораторъ». – режим доступу: <http://www.restorator.ua/>