**Рекомендована література**

*Основні законодавчі та нормативно-правові акти:*

1. ДСТУ 3862-99 «Громадянське харчування, терміни та визначення». К.: Держстандарт України, 1999.
2. ДСТУ 4281:2004 «Заклади ресторанного господарства. Класифікація». К.: Держстандарт України, 1999.
3. Правила роботи закладів (підприємств) громадянського харчування (наказ міністерства економіки з питань Європейської інтеграції України від 27.07.2002 р. №219).
4. ДСТУ ISO 9000-2001 «Системи управління якістю. Основні положення». К.: Держстандарт України, 2001.
5. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства: Класифікація. Чинний від 2004-07-01. Вид. офіц. URL: https://dnaop.com/html/34057/doc%D0%94%D0%A1%D0%A2%D0%A3\_4281\_2004.
6. Про затвердження Рекомендованих норм технічного оснащення закладів громадського харчування : Наказ Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 03.01.2003 № 2. / Міністерство економіки та з питань європейської інтеграції України URL: https://ips.ligazakon.net/document/ME03006.
7. Санітарні правила для підприємств громадського харчування, включаючи кондитерські цехи і підприємства, що виробляють м'яке морозиво (СанПін 42-123-5777- 91) : Правила Органів влади СРСР від 19.03.1991 р. : станом на 23 січ. 2006 р. URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/n0001400-91#Text.

*Базова*

1. Акопій В.В. Організація і технологія надання послуг. Київ: Академія, 2006. 312 с.
2. Архіпов В.В. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства. Київ: Центр учбової літератури, 2009. 340 с.
3. Архіпов В.В., Іванникова Т.В., Архіпова А.В. Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані: навч. посіб. Київ: Центр учбової літератури, 2008. 384 с.
4. Банева І.О. Організація ресторанного господарства. Конспект лекцій.URL: <http://dspace.mnau.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/11069/1/organizaciya-restorannogo-gospodarstva-konspekt-241.pdf>
5. Давидова О.Ю., Полстяна Н.В. Організація в ресторанному господарстві (виробництво). Харків: 2017. 331 с.
6. Довідник бармена Львів : Бібліос, 2000.
7. Капліна Т., Іванова О. Санітарія та гігієна закладів ресторанного господарства. Суми : Університетська книга, 2010. 400с.
8. Литвиненко Т.С. Особливості організації дипломатичних прийомів / Литвиненко Т.С. Київ: КНТЕУ, 2005.
9. Мальська М.П., Гаталяк О.М., Ганич Н.М. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика) : підруч. Київ: Центр учбової літератури, 2013. 304 с.
10. Малюк Л.П. Сервісологія та сервісна діяльність : навч. посібник. Х.: ХДУХТ, 2009. 211 с.

*Допоміжна*

1. Журнал «Рестораторъ» URL: https://www.restorator.ua/
2. Інтернет сайт «НОRE CAT» [URL: https://horecat.wixsite.com/horecat/restorannaya-zhizn](URL:%20https://horecat.wixsite.com/horecat/restorannaya-zhizn)
3. Каталог обладнання для підприємств харчування і торгівлі. URL: www.assari.com.ua/katalog.html.
4. Журнал «Ресторатор Chef» URL: http://journal-off.info
5. Журнал «Отельер & Ресторатор» URL: <http://otelier-restorator.com/free/>
6. «HORECA-Україна» Інформаційний аналітичний інтернет-портал про сферу гостинності. Новини, статті, аналітичні огляди, дослідження, тенденції та тренди в ресторанному та готельному бізнесі в Україні та за кордоном URL: https://horeca-ukraine.com/