

Закарпатський угорський інститут ім. Ференца Ракоці II

Ступінь вищої освіти	бакалавр	Форма навчання	денна	Навчальний рік/семестр	2024/2025 III/6
----------------------	----------	----------------	-------	------------------------	--------------------

Силабус навчальної дисципліни

Назва навчальної дисципліни	Організація ресторанного господарства
Кафедра	Кафедра географії та туризму
Освітня програма	Туризм
Тип дисципліни, кількість кредитів та годин (лекції/семінарські, лабораторні заняття/самостійна робота)	Тип дисципліни (обов'язкова чи вибіркова): Обов'язкова Кількість кредитів: 6 Лекції: 40 Семінарські/практичні заняття: 20 Лабораторні заняття: – Самостійна робота: 120
Викладач(і) відповідальний(і) за викладання навчальної дисципліни (імена, прізвища, наукові ступені і звання, адреса електронної пошти викладача/ів)	Нодь Оршоя Ласлівна, к.е.н. nagy.orsolya@kmf.org.ua
Пререквізити навчальної дисципліни	Організація туризму (Основи туризмознавства) Сучасні різновиди туризму Закарпаття Організація готельного господарства
Анотація дисципліни, мета та очікувані програмні результати навчальної дисципліни, основна тематика дисципліни	Метою викладання дисципліни є Ознайомлення здобувачів з базовими знаннями організації ресторанного господарства, а також з теоретичними та практичними вміннями, які допоможуть їм орієнтуватися в гастрономічній культурі та застосовувати свої знання в усіх сферах гостинності. Опанувавши теоретичні та практичні матеріали дисципліни, здобувачі зможуть якісно обслуговувати гостей, керувати закладом харчування, організовувати робочі процеси. Для досягнення мети здобувачі повинні бути ознайомлені з історією гостинності та гастрономії, основами харчування, гігієнічними вимогами, основними видами гостинної діяльності, видами підприємств гостинності, матеріальними та особистими умовами організації гостинності та специфікою їх діяльності. Також потрібно подати здобувачам короткий огляд сучасних і традиційних харчових звичок і особливостей кухонь різних народів.

Завдання:

- *Методичні:* Навчити теоретичним та практичним основам гастрономії та організації процесу обслуговування.
- *Пізнавальні:* Ознайомити із організацією процесу обслуговування та гастрономії. Окрім основних гігієнічних норм підготовки та приготування сировини навчити особливостям зберігання продуктів, ознайомлення із технологічними процесами, вивчення продуктів харчування та напоїв а також із сучасними спеціальними формами обслуговування.
- *Практичні:* вміти застосовувати засвоєні теоретичні знання на практиці: приготування холодних та гарячих страв, особливості подання страв та вибір відповідних напоїв до страв.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен знати:

- Галузі ресторанного господарства.
- Санітарні та гігієнічні норми. Система HACCP.
- Організацію обігу товарів у туризму: закупівля товару, процеси приймання та передачі товару, зберігання товару, купівля та виробництво товару.
- Основні поняття процесу приготування страв.
- Методи реалізації
- Способи подання страв.
- Класифікацію напоїв.
- Правила подання та реалізації напоїв.
- Особливості організації процесу харчування.
- Історію ресторанного обслуговування та гастрономії.

Загальні компетентності

K14. Здатність працювати автономно та в команді.

Спеціальні (фахові, предметні) компетентності

K15. Знання та розуміння предметної області та розуміння специфіки професійної діяльності.

K16. Здатність застосовувати знання на практиці.

K20. Розуміння процесів організації туристичних подорожей і комплексного туристичного обслуговування (готельного, ресторанного, транспортного, екскурсійного, рекреаційного).

K22. Розуміння принципів і процесів формування та організації роботи суб'єкта туристичного бізнесу та його підсистем.

Програмні результати навчання

ПР02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії туризму, організації туристичного процесу та туристичної діяльності суб'єктів ринку туристичних послуг, а також світоглядних та суміжних наук.

	<p>ПР06. Застосовувати у практичній діяльності принципи і методи організації та технології обслуговування туристів. ПР12. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами туристичних послуг.</p> <p>деталі наведені в додатку 1</p>		
Критерії контролю та оцінювання результатів навчання	<p>Система оцінювання знань, вмінь та навичок студентів враховує види занять, які згідно з програмою навчальної дисципліни передбачають лекційні, практичні заняття, а також виконання самостійних завдань. Контрольні заходи охоплюють поточний і підсумковий контроль.</p>		
<p>Розподіл балів, які нараховуються за виконання окремих складових курсу (деталі наведені в додатку 2)</p>			
Семестрові завдання	Бали	Критерії оцінювання	Використання ШІ
робота на семінарських заняттях	40 балів	За правильне та точне виконання завдання можете отримати 0-40 бали	1-2
виконання КМР	20 балів	За правильне та точне виконання завдання можете отримати 0-20 бали	0
іспит	40 балів	Екзаменаційні білети складаються з двох екзаменаційних питань, кожна з яких оцінюється від 0 до 20 балів. Всього на іспиті можна отримати 0-40 балів. Оцінка за іспит базується на узагальненні балів.	0
<p>Умовою зарахування кожної частини є отримання як мінімум 60% загальної кількості балів.</p>			
Інші інформації про дисципліну (політика дисципліни, технічне та програмне забезпечення дисципліни тощо)	<p>Відвідування навчальних занять обов'язкове, основні вимоги до студентів: активність на практичних заняттях, дедлайн, відпрацювання пропущених занять, допуск до підсумкового контролю; дотримання правил академічної доброчесності: самостійне виконання навчальних і контрольних завдань; правильне цитування з посиланням на автора, посилання на джерела інформації. Навчальні заняття проводяться в спеціалізованих кабінетах, обладнаних мультимедійними проекторами; в закладі забезпечено необмежений вільний доступ до інформаційних ресурсів. При дистанційній або змішаній формах навчання використовується інструментарій платформи Google Classroom Навчальні ресурси: презентації лекцій, плани практичних занять, методичні вказівки та практичні рекомендації до виконання завдань на сторінці курсу в Google Classroom, методичні рекомендації до підготовки і захисту творчих проектів, виконання індивідуальних завдань і самостійної роботи. Надання достовірної інформації про використання штучного інтелекту при виконанні завдань. Студент має повідомити (в письмовій формі) про використання ШІ, якщо таке мало місце, та описати, яким чином його було застосовано; необхідно надати посилання на взаємодії з чат-ботами. https://kmf.uz.ua/wp-content/uploads/2024/11/ai-tablazat-hu.pdf</p>		

	<p>Classroom: https://classroom.google.com/c/Nzc0OTY3Mzg2NDQz</p> <p>Методичне забезпечення доступно за посиланням: https://tinyurl.com/yheeip68</p>
<p>Базова література навчальної дисципліни та інші інформаційні ресурси</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Брич В. Я., (...), Кушнірук Г. В., Рутинський М. Й., Сусол Н. Я. та ін. (2020): Організація готельно-ресторанної справи: навч. посібник / за заг. ред. проф. Брича В.Я. – Київ: Видавництво Ліра-К – 484 с. 2. Дишкантюк О.В., Марковська А.В. 2022: Ресторанна справа. Практикум. навч. посіб. 224 с 3. Дишкантюк О.В., Власюк К.В. 2021: Гастрономічний туризм. навч. посіб. 136 с 4. Новікова О.В., Радченко Л.О., Вініченко К.П. 2021: Організація харчування та обслуговування туристів на підприємствах ресторанного господарства. навч. посіб. 411 с 5. Buzás G. – B. Kiss A. – Sahin-Tóth Gy. 2008: Italismeret. Képzőművészeti Kiadó, Budapest 6. Elekes Mónika, Szabó Melinda 2020: Felszolgálati ismeretek. Modul 1. I. rész Tanulási segédlet. Gheorgheni: F & F International p. 27 7. Papp I. (szerk.) (2017): Szálloda –és vendéglátásmenedzsment. Akadémia Kiadó, Budapest. https://mersz.hu/hivatkozas/dj250szev_book_1#dj250szev_book_1 8. Sass E., Oláh N.: Організація ресторанного господарства / Vendéglátásszervezés: методичні вказівки до практичних і контрольних робіт для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти денної та заочної форм навчання, освітня програма: «Туризм», галузь знань: «24 Сфера обслуговування», спеціальність (спеціалізація): «242 Туризм і рекреація». Берегове: ЗУІ ім. Ф. Ракоці II, 2024. – 80 с. (українською та угорською мовами). – у формі електронного видання 9. Voleszák Z. 2014: 10045-12 Gazdálkodás – Vendéglátó gazdálkodás. Sopron <p>Допоміжна література та інформаційні ресурси наведені в додатку 3.</p>

Програма навчальної дисципліни

1. MODUL / МОДУЛЬ №1

I. Gasztronómiai ismeretek. A vendéglátás fogalma, üzletkörei. Közegészségügyi, higiéniai előírások. A HACCP rendszer / I. Гастрономічні знання. Поняття гостинності та її напрями діяльності. Правила охорони здоров'я та гігієни.**Система HACCP**

A vendéglátás, a gasztronómia története. A magyar és ukrán konyha kialakulása, története, jellegzetes ételei / Історія гостинності та гастрономії. Розвиток, історія та типові страви угорської та української кухні

A vendéglátás fogalma, üzletkörei. / Поняття гостинності, її напрями діяльності

Közegészségügyi, higiéniai előírások. Higiéné a konyhában. / Правила охорони здоров'я та гігієни. Гігієна на кухні.

Gyakorlati útmutató - fontos higiénés rendszabályok. Személyi higiéné. Élelmiszer-higiéné. / Практичний посібник - важливі правила гігієни. Особиста гігієна. Гігієна харчових продуктів.

A HACCP élelmiszerbiztonsági rendszer fogalma. A HACCP rendszer alapelvei. Új technológiák a vendéglátásban. / Поняття про систему безпеки харчових продуктів HACCP. Основні принципи системи HACCP. Нові технології в гостинності.

Nemzetek konyhái és étkezési szokásai. / Кухня та харчові звички народів світу.

Speciális étkezési igények és a reformkonyha. / Спеціальне харчування та реформована кухня.

2. MODUL / МОДУЛЬ №2

II. A vendéglátó áruforgalmi tevékenység szervezése / Організація товарообігу у сфері харчування

Árubeszerzés, áruátvétel. Raktározás, vételezés / Закупівля та отримання товарів. Складування та приймання товарів.

Termelés. Ételkészítési alapfogalmak. / Виробництво. Основні поняття приготування їжі.

Az ételkészítés műveletei. Az ételek összetétele. Az ételkészítés befejező műveletei / Процеси приготування їжі. Склад харчових продуктів. Завершальні етапи в приготуванні їжі

Értékesítés. Nagyományos értékesítés (felszolgálati módok). Korszerű / önkiszolgáló értékesítés / Продаж. Традиційні продажі (методи обслуговування). Сучасні продажі / самообслуговування

A menü és étrend összeállítása. / Складання меню та раціону харчування.

Az étlap. *Menükártya/napi ajánlat* Меню. *Картка меню/щодення пропозиція*

A terítés eszközszükséglete. A terítés, tálalás és felszolgálatás gyakorlati megközelítése / Вимоги до обладнання для сервірування столу. Практичний підхід до сервіровки, подачі та обслуговування

Vendéglátói alapfogalmak. / Основні поняття гостинності.

Szolgáltatás. A vendéglátó magatartása. Vendégfogadás. A vendég. Vendégtípusok. / Послуга. Поведінка господаря. Рецепція. Гість. Типи гостей.

Éttermi gyakorlat: Hideg és meleg ételek elkészítése. Tálalási gyakorlat. Terítési gyakorlat. Szalvétahajtogatás. Felszolgálati gyakorlat. / Практика в ресторані: Приготування холодних та гарячих страв. Практика з подання страв. Практика сервірування столу. Складання серветок. Практика обслуговування.

Kommunikáció az éttermi munka során (az angol szaknyelv gyakorlása: szituációk, párbeszéd) / Спілкування під час роботи в ресторані (практика професійної англійської: ситуації, діалоги)

3. MODUL / МОДУЛЬ №3

Italismeret

Az italok csoportosítása. / Групування напоїв.

Alkoholtartalmú italok. / Алкогольні напої.

A bor. A világ szőlő- és bortermeleése. / Вино. Світове виробництво винограду та вина

A borok fő típusai. / Основні види вин.

A pezsgő. / Шампанське.

A világ legismertebb borvidékei. Borvidékek Ukrajnában / Найвідоміші винні регіони світу.

Виноробні регіони України

Ételek és italok harmonizálása. Az ajánlott borok sorrendje és hozzájuk illő ételek. /

Гармонізація страв і напоїв. Порядок рекомендованих вин і відповідних страв.

A sör. A sör készítése. / Пиво. Приготування пива.

Párlatok: gyümölcs párlatok, pálinka, borpárlatok, gabonapárlatok, Egyéb növényekből készült párlatok. Likőrök. / Дистиляти: фруктові дистиляти, бренді, винні дистиляти, зернові дистиляти, дистиляти з інших рослин. Лікери.

Alkoholmentes italok. / Безалкогольні напої.

A víz. Üdítőital-ipari termékek. Egyéb alkoholmentes italok. / Вода. Продукція промисловості безалкогольних напоїв. Інші безалкогольні напої.

Alkoholmentes üdítőket gyártó világcégek / Світові компанії з виробництва безалкогольних напоїв

Az itallap. Az italajánlás szempontjai. Az italok felszolgálásának és értékesítésének szabályai.

/ Карта напоїв. Аспекти рекомендацій щодо напоїв. Правила подачі та продажу напоїв.

Osztályozási skála: nemzeti és ECTS / Шкала оцінювання: національна та ECTS

Сума балів за всі види навчальної діяльності / Tanulmányi összpontszám	Оцінка ECTS / ECTS osztályzat	Оцінка за національною шкалою / Osztályzat a nemzeti skála szerint	
		для екзамену, курсового проекту (роботи), практики / vizsga, évfolyammunka és gyakorlat esetén	для заліку / beszámoló esetén
90 – 100	A	відмінно / jeles	зараховано / megfelelt
82-89	B	добре / jó	
75-81	C		
64-74	D	задовільно / elégséges	
60-63	E		
35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання / elégtelen a pótvizsga lehetőségével	не зараховано з можливістю повторного складання / nem felelt meg, a pótbeszámoló lehetőségével
0-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни / elégtelen, a tárgy újrafelvételének kötelezettségével	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни / nem felelt meg, a tárgy újrafelvételének kötelezettségével

Розподіл балів, які нараховуються за виконання практичних завдань модулів курсу:

1. модуль – 30 балів, з них:

- мікрореферат для засвоєння посилань на літературні джерела (5 балів).
- Практична робота (10 балів)
- виконання КМР (20 балів)
-

2. модуль – 30 балів, з них:

- мікрореферат для засвоєння посилань на літературні джерела (5 балів).
- Практична робота (10 балів)
- виконання КМР (20 балів)

Témakörök a vizsga teljesítéséhez / Перелік екзаменаційних питань

1. 1. Mit nevezünk vendéglátásnak? A vendéglátás fogalma, feladata, és kapcsolata az idegenforgalommal. / Що називаємо ресторанною справою? Поняття гостинності, його завдання та зв'язок з туризмом
2. Ismertesse a vendéglátás rövid történetét (őskor, ókor, középkor) / Коротко опишіть історію ресторанної справи (гостинності) (передісторія, античність, середньовіччя)

3. Ismertesse a vendéglátás újkori történetét / Охарактеризуйте сучасну історію гостинності
4. Ismertesse a gasztronómia fogalmát, kialakulásának történetét / Охарактеризуйте поняття гастрономії та історію її розвитку
5. A magyar konyha kialakulásának rövid története. Jellegzetes magyar ételek / Коротка історія розвитку угорської кухні. Типові угорські страви
6. Az ukrán konyha kialakulásának rövid története. Jellegzetes ukrán ételek / Коротка історія розвитку української кухні. Типові українські страви
7. A vendéglátóhelyek csoportosítása. Az osztályba sorolás fő szempontjai / Групування підприємств харчування. Основні аспекти класифікації
8. Az ételkészítés helyének higiénéje / Гігієна зони приготування їжі
9. Üzemeltetéshez kapcsolódó higiénés előírások: általános előírások. Személyi higiéné / Гігієнічні вимоги: загальні положення. Особиста гігієна
10. Üzemeltetéshez kapcsolódó higiénés előírások: tisztítás és fertőtlenítés / Гігієнічні норми щодо продуктивної діяльності: очищення та дезінфекція.
11. Minőségbiztosítás a HACCP rendszerben: fogalmak, a rendszer felépítése, lényege, alapelvei / Забезпечення якості в системі HACCP: поняття, структура, сутність та принципи системи
12. Új technológiák a vendéglátásban: a Cook-Chill (főz-hűt) módszer, a Sous-Vide technológia, a Cook-freeze (főz-fagyaszd) technológia / Нові технології в ресторанних господарствах: технології cook-chill (вари-охлаждай), sous-vide, cook-freeze (вари-замораживай)
13. A vendéglátó áruforgalmi tevékenység szervezése: árubeszerzés (MEGRENDELÉS) / Організація збуту у сфері харчування: закупівля товарів (ЗАМОВЛЕННЯ)
14. A vendéglátó áruforgalmi tevékenység szervezése: árubeszerzés (SZÁLLÍTÁS, ÁRUÁTVÉTEL). Beszerzési modellek. Élelmiszer higiéné / Організація торгівлі в закладах харчування: закупівля (постачання, просування). Моделі закупівель. Гігієна харчування
15. A vendéglátó áruforgalmi tevékenység szervezése: raktározás / Організація торгівлі у закладах харчування: зберігання
16. A vendéglátó áruforgalmi tevékenység szervezése: vételezés / Організація торгівлі у закладах харчування: закупівля
17. A vendéglátó áruforgalmi tevékenység szervezése: termelés / Організація торгівлі у закладах харчування: виробництво
18. A vendéglátó áruforgalmi tevékenység szervezése: értékesítés. Az értékesítés sajátossága. Napi operatív tevékenységek / Організація торгівлі в закладах харчування: продаж. Специфіка продажів. Щоденна оперативна діяльність
19. Napi operatív tevékenység: a nyitás előkészítése / Щоденна оперативна діяльність: підготовка до відкриття
20. Napi operatív tevékenység: értékesítés lebonyolítása (részletezze a vendégek fogadását, a rendelésvételt, az értékesítési módok típusait) / Щоденна операційна діяльність: управління продажами (деталізуйте техніку прийому гостей, прийом замовлень, види методів продажу)
21. Ismertesse a forgalomba hozatal módja szerinti hagyományos (közvetlen, közvetett) értékesítést (Felszolgálati módok!) / Охарактеризуйте традиційні (прямі, непрямі) методи продажу товарів (Методи обслуговування!)
22. Ismertesse a forgalomba hozatal módja szerinti korszerű / önkiszolgáló értékesítést / Охарактеризуйте методи продажу сучасний / самообслуговування
23. Értékesítés - felszolgálati rendszerek / Продаж – системи обслуговування
24. Napi operatív tevékenység: műszakváltás, zárás, elszámolás / Щоденна оперативна діяльність: перезміна, закриття, розрахунок
25. A vendéglátó áruforgalmi tevékenység szervezése: szolgáltatás / Організація товарообороту в сфері гостинності – обслуговування

26. Az asztalterítés szabályai / Правила накривання столу
27. A terítés rendje / Порядок накривання
28. Általános tállási szabályok / Загальні правила сервірування.
29. A felszolgálás szabályai / Правила обслуговування
30. A vendégek kiszolgálásával kapcsolatos szabályok / Правила щодо обслуговування клієнтів
31. Vendégismeret, viselkedéskultúra, kommunikáció / Знання гостей, культура поведінки, комунікація
32. Az italok. Az italok csoportjai: az alkoholtartalmú-, illetve alkoholmentes italok, és azok élettani hatásai. / Напої. Групи напоїв: алкогольні та безалкогольні та їх фізіологічні властивості
33. Sorolja fel az italok felszolgálásának alapelveit, illetve felszolgálási hőfokát / Перерахуйте принципи та температуру подачі напоїв
34. A borok, a pezsgők és a sörök felszolgálása / Подача вин, шампанського і пива.
35. Az itallap. Az itallap kialakítása / Карта напоїв. Оформлення карти напоїв
36. Az italajánlás szempontjai / Аспекти рекомендації напоїв
37. Étlap, étrend és árlap. Az étlap szerkesztése. Az étlapírás szabályai. Az étlap fajtái. / Меню, раціон та преїскурант. Редагування меню. Правила складання меню. Види меню.
38. Az aperitifek és azok csoportjai / Аперативи та їх класифікація
39. A szőlő. A szőlőtermesztést befolyásoló tényezők / Виноград. Фактори, що впливають на вирощування винограду
40. A borok. A globális borfogyasztás. / Вина. Світове споживання вина.
41. A bor készítése / Виготовлення вин
42. A borok színük szerinti bemutatása: a fehérbor, rosébor, sillerbor, vörösbor jellemzése. / Класифікація вин за їх кольором: білі, роже, шіллер та червоні, їх характерні риси.
43. Sorolja fel az ételekhez kínált borok ajánlási sorrendjét, és az egyes ételtípusokhoz ajánlható borokat / Перерахуйте порядок, в якому вина пропонуються до кожної страви, а також вина, які можна рекомендувати до кожного типу страв
44. A borok fő típusai: természetes borok, likőrborok, szénsavas borok / Основні типи вин: натуральні вина, лікерні вина, ігристі вина
45. Jellemezze a bor érzékszervi tulajdonságait / Охарактеризуйте сенсорні властивості вина
46. A pezsgő / Шампанське
47. A sörök. Sörkészítéshez felhasználható anyagok / Пиво. Сировина, яку можна використовувати для пивоваріння.
48. A sör minősége. Sörök csoportosítása. / Якість пива. Групування сортів пива.
49. Az égetett szeszesitalok felszolgálása. / Подача спиртних напоїв.
50. Szeszes italok. Párlatok: gyümölcspárlatok, pálinka. / Алкогольні напої. Дистилляти: фруктові дистилляти, палинка.
51. Szeszes italok. Párlatok: borpárlatok. / Алкогольні напої. Дистилляти: винні дистилляти
52. Szeszes italok. Párlatok: gabonapárlatok, egyéb növényekből készült párlatok / Алкогольні напої. Дистилляти: зернові дистилляти, дистилляти інших рослин
53. Szeszes italok. Likőrök / Алкогольні напої. Лікери
54. Mutassa be az alkoholmentes italok rendszerező vázlatát és jellemezze az alkoholmentes italok közül a víz alcsoport típusait / Представте класифікаційну схему безалкогольних напоїв та опишіть види підкатегорії «вода» серед безалкогольних напоїв.
55. Jellemezze az alkoholmentes italok közül az üdítőital-ipari termékek alcsoporthoz tartozó italokat / Охарактеризуйте безалкогольні напої, що належать до підкатегорії сильногазованих безалкогольних напоїв.

56. Jellemezze az alkoholmentes italok közül az egyéb alkoholmentes italok alcsoportoz tartozó italokat / Охарактеризуйте безалкогольні напої, що належать до підкатегорії інші безалкогольні напої
57. Ismertesse a fogások sorrendjét és az étrend-tervezés szabályait / Представте порядок подачі страв та правила складання раціону
58. Speciális étkezési igények és a reformtáplálkozás / Спеціальні харчові потреби та рефомхарчування.
59. Ételallergia (IgE közvetítette allergia) fogalma, kialakulása, kezelése. / Поняття харчової алергії (IgE-опосередкована алергія), розвиток, лікування.
60. Lisztérzékenység (coeliakia), diéta. Cukorbetegség / Непереносимість борошна (coeliakia), дієта. Цукровий діабет

**Допоміжна література з Сучасний різновиди туризму Закарпаття
/Еногастрономічний туризм**

1. М. Стегней, О. Нодь, О. Бергхауер, Р. Прокопеч: Транспортне забезпечення готельно-ресторанного обслуговування в сучасних умовах розвитку територіальних громад. Вісник Хмельницького національного університету. Економічні науки № 4 (2024) <https://heraldes.khmnu.edu.ua/index.php/heraldes/article/view/347/353>
2. Нодь О. Л., Бергхауер О. О. Збалансований регіональний розвиток туризму та готельно-ресторанного бізнесу. Журнал з менеджменту, економіки та технологій, № 2, 2024 <https://journal-met.kh.ua/jme02245.html>
3. Стегней М., Нодь О., Бергхауер О., Кампов Н. Трансформація готельно-ресторанного обслуговування в умовах цифровізації. Український журнал прикладної економіки та техніки. 2024. <http://ujae.org.ua/transformatiya-gotelno-restorannogo-obslugovuvannya-v-umovah-tsyfrovizatsiy/>
4. Архіпов В.В. 2009: Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства. Навчальний посібник.
5. Архіпов В.В., Іванникова Т. В. 2007: Ресторанна справа – асортимент, технологія управління якістю продукції в сучасному ресторані. Навчальний посібник.
6. Басюк Д.І. (наук. ред.) 2017: Винний та гастрономічний туризм: глобальні тренди та локальні практики монографія / Д. І. Басюк, І. Я. Антоненко, Арпуль О. В. та ін. – Вінниця: ПП «ТД «Едельвейс і К», п. 318
7. Burkáné Szolnoki Á. 2005: Vendéglátó szakmai alapismeretek. Képzőművészeti Kiadó Kft., Budapest, p. 168
8. Földi K. 2018: Alkoholmentes italkategóriák választását befolyásoló tényezők. *Economica* IX. évf. 3. szám (2018), pp. 1-11. (DOI:10.47282/ECONOMICA/2018/9/3/4121)
9. Kiss I. 2002: Vendéglátó technológia I. Felszolgálati ismeretek. Szaktudás Kiadó Ház Rt. – Budapest p. 101
10. Kovács T. 2012: Borkultúra- Bachelor. Egyetemi tananyag. Eszterházy Károly Főiskola, Eger, p. 69 (https://dtk.tankonyvtar.hu/bitstream/handle/123456789/3149/Borkultura_-_Bachelor.pdf?sequence=1&isAllowed=y)
11. Mészáros T. – Voleszák Z. 2004: Villásreggelitől a gálavacsoráig, Gasztró Könyvek sorozat.
12. Molnár Gy. 2017: Protokoll az üzleti életben – 8.5. Nemzetek konyhája és étkezési szokásai, Budapest, Akadémiai Kiadó (<https://mersz.hu/molnar-protokoll-az-uzleti-letben/>)
13. Stroh P. 2008: Éttermi és pincérismeretek. Heller Farkas Gazdasági és Turisztikai Szolgáltatások Főiskolája. Kiadja: Kereskedelmi és Idegenforgalmi Továbbképző Kft., Budapest.
14. Tusor A. – Sahin-Tóth Gy. 2004: Gasztronómia. Étel és italismeret. Kereskedelmi és Idegenforgalmi Továbbképző Kft., Budapest.
15. Török A. 2013: A Hell Energy Magyarország Kft. nemzetközi marketing tevékenysége. In: Dankó L. (szerk): Nemzetközi üzleti esettanulmányok, Miskolci Egyetem Marketing Intézet, Miskolc, pp. 220-233 (https://real.mtak.hu/144105/1/Nki_uzleti_esettanulmanyok.pdf)
16. Збірник нормативних документів 2000. Державний центр стандартизації підприємств громадського харчування всіх форм власності.

17. Sarkadi E.-Szabó G.-Urbán A. 2000: Borturizmus szervezők kézikönyve I. Baranya Megyei Falusi Turizmus Szövetség. Pécs, p. 86
18. Sass E. – Bártfai E. Gy. 2016: Bortermelés Kárpátalján és az ezzel összefüggő turisztikai lehetőségek. In: Berghauer S., Dnyisztrjanszkij M., Fodor Gy., Gönczy S., Izsák T., Jakab N., Molnár J., Molnár D I., Sass E., Papp G., Vince T. (szerk.): Társadalomföldrajzi kihívások és adekvát válaszlehetőségek a XXI. század Kelet-Közép-Európájában Nemzetközi Földrajzi Konferencia, II. Rákóczi Ferenc Kárpátaljai Magyar Főiskola, Kálvin Nyomda, Beregszász, pp. 535-542.
19. Sass E. – Bártfai E. Gy. – Angler K. 2017: A kárpátaljai borturizmus helyzete és fejlesztésének lehetősége; BORASZATI FÜZETEK XXVII: (1) pp. 30-34.
20. Sass E. – Kiss E. E. 2022: A magyar gasztronómia helye és szerepe Kárpátalja turizmusában, avagy 10 éves a Magyar Konyha Hete gasztronómiai program. In: Nagy G., Szabó B. A. (szerk.): *Merre tovább turizmus: hullámok között, hullámok alatt...? XI. Országos Turizmus Konferencia*, PTE TTK FFI Turizmus Tanszék Pécs.
21. Sztanev B. – Kendéné Toma M. 2003: Pincétől az asztalig. Magyar borokról, ételekről, kóstolásról. Alinea Kiadó. Budapest. p. 160.
22. Rátz T., Füreder B. (szerk.) 2016: Gasztronómia és turizmus: Válogatott tanulmányok. Székesfehérvár, Kodolányi János Főiskola, p. 183
23. Könyves E., Vargáné Csobán K. 2015: Gasztronómia és turizmus . Elméleti jegyzet. Debreceni Egyetem, p. 120

Інформаційні ресурси з Методології та організації наукових досліджень в географії

1. <https://www.volesztak.hu/pincer-kislexikon/>
2. <http://eurowine.com.ua/?q=node/10409>
3. <https://www.eslfast.com/robot/restaurant.htm>
4. <http://koktelmania.hu/Article.aspx?id=51>
5. <https://vintagehotel.com.ua/en/>