

Міністерство освіти і науки України  
Кам'янець-Подільський національний університет імені Івана Огієнка  
Природничо-економічний факультет  
Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи

**НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА  
КОМПЛЕКСНОГО КВАЛІФІКАЦІЙНОГО ЕКЗАМЕНУ З**

**ОРГАНІЗАЦІЇ ГОТЕЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВА;  
ОРГАНІЗАЦІЇ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА;  
ТЕХНОЛОГІЇ ПРОДУКЦІЇ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА;  
МЕНЕДЖМЕНТУ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА;  
УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ ПРОДУКЦІЇ ТА ПОСЛУГ В ГОТЕЛЬНО-  
РЕСТОРАННОМУ ГОСПОДАРСТВІ**

підготовки фахівців першого(бакалаврського) рівня вищої освіти

спеціальності      241 Готельно-ресторанна справа  
галузі знань        24 Сфера обслуговування

Розробники програми:

Баженова С.Е., доктор історичних наук, професор кафедри туризму та готельно-ресторанної справи, старший науковий співробітник.

Матвейчук Л.О., доктор наук з державного управління, кандидат економічних наук, доцент, професор кафедри туризму та готельно-ресторанної справи.

Марусей Т.В., кандидат економічних наук, доцент, доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи.

Веселовська Т. Є., кандидат технічних наук, доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи.

Белінська К.О., кандидат технічних наук, асистент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи.

Воцинський О.М., директор кафе «Кава від Поліцмейстера» (м. Кам'янець-Подільський).

Ухвалено на засіданні кафедри туризму та готельно-ресторанної справи

Протокол №7 від 27 серпня 2021 року

Завідувач кафедри

Стефанія БАЖЕНОВА

Затверджено радою з науково-методичної роботи і забезпечення якості вищої освіти природничо-економічного факультету

Протокол №7 від 31 серпня 2021 року

Голова ради

Наталія КАЗАНІШЕНА

Затверджено вченою радою природничо-економічного факультету

Протокол №7 від 31 серпня 2021 року

Декан факультету

Іван СЕМЕНЕЦЬ

ПОГОДЖЕНО

Керівник

групи забезпечення освітньої програми

Таїсія ВЕСЕЛОВСЬКА

## ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА

Програма комплексного кваліфікаційного екзамену складена для випускників спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа, які навчаються за освітньо-професійною програмою «Готельно-ресторанна справа» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти.

Мета комплексного кваліфікаційного екзамену – визначення рівня сформованості у студентів-випускників загальних і спеціальних програмних компетентностей, визначених цією ОПП, які втілюються і відповідних результатах навчання:

ПРН 01 Здатність управляти підприємством, приймати стратегічні та тактичні рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного господарства .

ПРН 02 Здатність організовувати сервісно-виробничий процес виготовлення та реалізації продукції у закладах ресторанного господарства та забезпечувати його ефективність.

ПРН 03 Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, організаторські навички взаємодії для планування роботи колективу.

ПРН 04 Організовувати своєчасне постачання закладу проводити перевірку супровідних документів на товари, що надходять до закладу, сертифікати відповідності державній системі сертифікації, посвідчення про якість.

ПРН 05 Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і складати необхідну нормативну документацію на напівфабрикати, та готову продукцію.

ПРН 06 Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.

ПРН 07 Організовувати надання послуг з виробництва, реалізації та організації споживання кулінарної продукції, кондитерських виробів і напоїв на підприємствах (зкладах) ресторанного господарства та поза їх межами.

ПРН 08 Здатність оцінювати та забезпечувати якість продукції та послуг на підприємствах сфери гостинності.

ПРН 09 Здатність забезпечувати безпеку праці і відпочинку.

ПРН 10 Організовувати надання послуг з організації дозвілля на підприємствах (зкладах) готельно-ресторанного бізнесу; організовувати надання інформаційно-консультативних та інших послуг.

ПРН 11 Організовувати роботу працівників торгівельної групи та зали; розробляти пропозиції з впровадження інноваційних прийомів і методів праці, раціональних видів обслуговування споживачів.

ПРН 12 Організувати роботу з дотримання правил експлуатації меблів, посуду, столової білизни, музичних автоматів, музичної апаратури, електронних контрольно-касових апаратів, приладів місцевого опалення, освітлення тощо.

ПРН 14 Організувати функціональний процес експлуатації жилого поверху; організувати основний функціональний процес виробництва та споживання готельних послуг.

ПРН 15 Організувати процеси виробництва та споживання додаткових послуг

ПРН 16 Брати участь у розробці дизайну інтер'єрів залів закладу, рекламних матеріалів, музичних програм, моделей санітарного та робочого одягу, складанні та оформленні спеціальних меню.

ПРН 17 Здатність розробляти та формувати об'ємно-планувальні рішення підприємств та закладів готельно-ресторанного господарства.

ПРН 18 Уміння користуватися різними автоматизованими системами у роботі підприємств (закладів) готельного та ресторанного господарств; уміння застосовувати методи ідентифікації, класифікації та надання інформації за допомогою програмних і комп'ютерних засобів, локальних і глобальних мереж.

ПРН 19 Здійснювати оптимізацію використання всіх видів ресурсів підприємства, управління матеріальними, інформаційними та фінансовими потоками у межах логістичної системи підприємства.

ПРН 20 Здатність контролювати дотримання санітарно-гігієнічних вимог до технічного обслуговування приміщень і устаткування на підприємствах (закладах) готельного та ресторанного господарств; здійснювати контроль щодо дотримання санітарно-гігієнічних вимог обслуговуючим персоналом.

ПРН 21 Здійснювати оперативний контроль за культурою надання послуг; за дотриманням правил торгівлі на підприємствах (закладах) ресторанного господарства; контролювати технологію виробництва та споживання послуг розміщення.

ПРН 22 Аналізувати ціноутворюючі фактори та планувати обсяг виробництва (реалізації) продукції, її асортимент й обґрунтовувати ціни на продукцію і/або послуги з врахуванням собівартості їх виробництва, конкуренції на ринку, напряму діяльності, типу та класу або категорії підприємства (закладу).

ПРН 23 Здатність обґрунтовувати можливості економії ресурсів, визначати потребу в матеріальних, трудових і фінансових ресурсах, використовуючи нормативно-технічну документацію; оцінювати та вибирати найкращі джерела та моделі забезпечення підприємств (закладів) готельного та ресторанного господарства всіма видами ресурсів.

ПРН 24 Здатність оцінювати конкурентоспроможність підприємств (закладів) на основі стандартних методик; оцінювати конкурентоспроможність продукції і/або послуг; визначати та надавати пропозиції щодо формування нових конкурентних

переваг підприємств (закладів); проводити маркетингові дослідження на локальному ринку й узагальнювати їх результати за стандартними методиками.

ПРН 25 Практикувати використання іноземних (ної) мов (мови) у професійній діяльності.

ПРН 26 Знання основних правил українського правопису; мови професії, термінології свого фаху, джерел поповнення лексики сучасної української літературної мови, композиції публічного виступу, основних функцій та рівнів ділового спілкування.

ПРН 27 Знання основ безпеки життєдіяльності, цивільного захисту, охорони праці та базових принципів надання першої долікарської невідкладної допомоги у нестандартних ситуаціях.

На комплексний кваліфікаційний екзамен винесені питання нормативних навчальних дисциплін професійної підготовки:

- Організація готельного господарства;
- Організація ресторанного господарства;
- Технологія продукції ресторанного господарства;
- Менеджмент готельно-ресторанного господарства;
- Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарств.

### Обсяг дисципліни

Найменування показників	Характеристика навчальної дисципліни
	денна форма навчання
Рік вступу	2018
Семестр вивчання	8
Кількість кредитів ЄКТС	1,5
Загальний обсяг годин	45
Самостійна та індивідуальна робота	45 годин
Форма підсумкового контролю	екзамен

**Статус** – підсумкова атестація.

### Передумови

Атестація є завершальною ланкою практичної та теоретичної підготовки фахівця, встановленням відповідності результатів навчання здобувачів вищої освіти вимогам стандарту вищої освіти та освітньої програми. Здійснюється після успішного завершення навчання на бакалаврському рівні вищої освіти.

## **Організація готельного господарства**

Історія розвитку світового готельного господарства.

Історія розвитку готельного господарства України. Нормативно-правове регулювання діяльності підприємств готельного господарства України.

Класифікація та типізація готелів й інших засобів розміщення готельного типу.

Архітектура та інтер'єр у готелі.

Функціональна організація приміщень підприємства готелю.

Організація приміщень нежитлової групи.

Організація приміщень житлової групи.

Теоретичні основи сервісної діяльності.

Організація роботи служби прийому і розміщення.

Організація та технологія бронювання послуг.

Організація роботи служби експлуатації номерного фонду та обслуговування.

Організація та технологія обслуговування в закладах ресторанного господарств при готелях.

Організація та технологія надання додаткових послуг в готелі.

Анімаційні послуги в готелях.

Організація продовольчого і матеріально-технічного постачання в готелі.

Організація та експлуатація інженерно-технічного оснащення готелю.

Управління безпекою готелю.

Експлуатаційна діяльність готелю.

Ціноутворення в готельному бізнесі.

Організація співпраці готелю з турфірмами.

Управління персоналом в готелі.

## **Організація ресторанного господарства**

Основи організації роботи закладів ресторанного господарства.

Організація постачання закладів ресторанного господарства.

Організація роботи складського, тарного та транспортного господарства.

Основи організації виробництва продукції у закладах ресторанного господарства.

Рациональна організація праці у закладах ресторанного господарства.

Основи технологічного процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.

Характеристика матеріально-технічної бази для організації обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.

Організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування різних контингентів споживачів в закладах ресторанного господарства.

Організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування певного контингенту споживачів в закладах ресторанного господарства.

Спеціальні форми обслуговування, які використовуються в закладах ресторанного господарства.

### **Технологія продукції ресторанного господарства**

Харчування людини як медико-біологічна та соціально-економічна проблема.

Загальна характеристика основних поживних речовин харчових продуктів та їх роль у технологічному процесі виробництва продукції ЗРГ.

Технологічні принципи виробництва і забезпечення якості кулінарної продукції.

Технологія напівфабрикатів, страв і кулінарних виробів з овочів, плодів, грибів.

Технологія напівфабрикатів, страв і кулінарних виробів з борошна.

Технологія напівфабрикатів страв та кулінарних виробів з м'яса, м'ясопродуктів та м'яса диких тварин.

Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з птиці, кролика, пернатої дичини.

Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з риби, рибопродуктів та нерибної водної сировини (гідробіонтів).

Технологія універсальних напівфабрикатів різного ступеня готовності, що виготовляються в ЗРГ.

Технологія супів.

Технологія соусів.

Технологія холодних страв та закусок.

Технологія страв та кулінарних виробів з круп, бобових та продуктів їх переробки.

Технологія страв та кулінарних виробів з молока, яєць та продуктів їх переробки.

Технологія десертів (солодких страв).

Загальні відомості про напої.

Технологія приготування гарячих напоїв.

Технологія приготування холодних напоїв.

Загальні підходи щодо розробки карти вин для різних ЗРГ та контингентів споживачів.

Види тіста, випечені, оздоблювальні напівфабрикати, готова продукція.

Технологія оздоблювальних напівфабрикатів.

Технологія дріжджового тіста та виробів з нього.

Технологія бісквітного тіста та виробів з нього.

Технологія пісочного тіста та виробів з нього.

Технологія листкового тіста та виробів з нього.

Технологія заварного тіста та виробів з нього.

Технологія білково-збивного, вафельного, мигдалевого видів тіста та виробів з них.

Особливості технології охолоджених та швидкозаморожених напівфабрикатів різного ступеню готовності

### **Менеджмент готельно-ресторанного господарства**

Теоретичні засади менеджменту в туризмі.

Суб'єкт та об'єкт управління, їх характеристика, взаємозв'язок і взаємодія.

Принципи та методи менеджменту.

Базові функції менеджменту готельно-ресторанного господарства.

Планування діяльністю організації підприємства, стратегічне планування.

Організаційна функція менеджменту.

Контроль виконання управлінських рішень у сфері послуг.

Мотивація: сутність, принципи, значення. Методи та способи мотивації персоналу.

Комунікаційний менеджмент в сфері гостинності.

Тайм-менеджмент.

Головні принципи тайм-менеджменту.

Правила ефективного тайм-менеджменту.

Управлінські рішення в менеджменті підприємств туристичної індустрії.

Основні етапи процесу розробки й прийняття управлінських рішень.

Стилі прийняття управлінських рішень і ефективність їх виконання.

Екологічний менеджмент: суть, мета, завдання.

Стандарти та ринкові інструменти екологічного менеджменту.

Сучасний менеджер підприємства готельно-ресторанного господарства.

Сутність, мета та завдання фінансового менеджменту.

Функції фінансового менеджменту.

### **Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві**

Проблеми якості на сучасному етапі.

Основні поняття та категорії управління якістю.

Управління якістю товарів на рівні підприємства.

Вітчизняний досвід управління якістю.

Міжнародний досвід управління якістю.



Розвиток систем управління якістю.  
Тотальне управління якістю (TQM).  
Системний підхід до проблеми управління якістю.  
Система якості в стандартах 180 серії 9000.  
Загальні підходи та методи роботи з якості.  
Статистичні методи управління якістю.  
Економічні та правові аспекти управління якістю.  
Сертифікація систем якості. Аудит якості.

## **Порядок проведення атестації та критерії оцінювання**

1. Атестація здобувачів вищої освіти здійснюється на підставі стандартів вищої освіти, освітньо-професійної програми підготовки фахівців за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа, Положення про порядок створення та організацію роботи екзаменаційної комісії в Кам'янець-Подільському національному університеті імені Івана Огієнка (нова редакція, затверджена вченою радою 28 листопада 2019 р.), Порядку проведення атестації здобувачів вищої освіти із застосуванням дистанційних технологій навчання в Кам'янець-Подільському національному університеті імені Івана Огієнка (додаток 5 до Положення про порядок створення та організацію роботи екзаменаційної комісії в КПНУ (нова редакція) від 28.05.2020 р.).

2. Атестація – це встановлення відповідності результатів навчання здобувачів вищої освіти вимогам освітньої програми та/або вимогам програми єдиного державного кваліфікаційного іспиту.

3. Атестація здійснюється відкрито і гласно. Здобувачі вищої освіти та інші особи, присутні на атестації, можуть вільно здійснювати аудіо- та/або відеофіксацію процесу атестації.

4. Атестація осіб, які здобувають ступінь бакалавра, здійснюється екзаменаційною комісією, до складу якої можуть включатися представники роботодавців та їх об'єднань, відповідно до положення про екзаменаційну комісію, затвердженого вченою радою університету.

5. Заклад вищої освіти на підставі рішення екзаменаційної комісії присуджує особі, яка успішно виконала освітню програму на певному рівні вищої освіти, відповідний ступінь вищої освіти та присвоює відповідну кваліфікацію. Рішення про присудження ступеня вищої освіти та присвоєння відповідної кваліфікації скасовується закладом вищої освіти у разі виявлення фактів порушення здобувачем вищої освіти академічної доброчесності, у порядку, встановленому Кабінетом Міністрів України.

6. Атестація здобувачів вищої освіти із застосуванням дистанційних технологій навчання здійснюється дистанційно в синхронному режимі у формі відео конференції із забезпеченням гарантованої автентифікації здобувачів на платформі Moodle.

Під час проведення атестації має бути забезпечено:

- авторизований доступ до Moodle;
- можливість визначення часу початку і завершення доступу, тривалості виконання завдань;
- варіативність формування завдань контрольних заходів із використанням алгоритмів випадкового їх вибору.

Деканат природничо-економічного факультету доводить розклади роботи екзаменаційної комісії до відома голови та членів комісії, а також здобувачів вищої освіти через оприлюднення на вебсайті факультету.

У визначений термін (за 2 дні до початку екзамену / комплексного екзамену) деканом факультету до комісії має бути подано сканкопії:

- витягу з наказу про затвердження персонального складу екзаменаційної комісії зі спеціальності;

- розкладу роботи комісії, затвердженого першим проректором;
- наказу ректора про допуск до атестації здобувачів вищої освіти;
- зведеної відомості про виконання здобувачами навчального плану підготовки фахівців відповідної спеціальності й отримані ними оцінки з теоретичних дисциплін, курсових робіт, практик упродовж всього терміну навчання;
- залікових книжок здобувачів, допущених до атестації.

Для проведення державної атестації в усній формі кафедрою економіки підприємства розроблено і створено на платформі Moodle за допомогою типу діяльності «Тест» білети (з активованою опцією автоматичного вибору випадкового білета з бази для кожного здобувача вищої освіти).

Державний екзамен / комплексний екзамен проводиться в усній формі дистанційно в синхронному режимі у формі відео конференції із забезпеченням гарантованої автентифікації здобувачів за допомогою Google Meet (відповідно п. 1.8 Порядку).

Кафедра надсилає на корпоративну пошту здобувача покликання на відео конференцію, що дозволяє йому приєднатися. Одночасно здобувач у новій вкладці має автентифікуватися в Moodle, у курсі «Атестація» отримати білет, підготуватися, відповісти на питання білету та додаткові запитання від членів комісії.

Навчальним відділом вчасно та в повному обсязі створюються електронні версії бланків протоколів засідань екзаменаційної комісії для приймання екзамену, про присвоєння кваліфікації та надсилаються деканату факультету. Останній, у свою чергу, надає доступ секретарю екзаменаційної комісії до завантажених електронних версій бланків протоколів.

**КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ  
КОМПЛЕКСНОГО КВАЛІФІКАЦІЙНОГО ЕКЗАМЕНУ  
підготовки фахівців першого(бакалаврського) рівня вищої освіти  
спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа**

Відповідно до вимог сучасної системи організації навчання результати складання державного екзамену є кількісно обумовлені. Загальна оцінка складається з арифметичної суми балів, отриманих за кожне питання. Білет містить 4 питання. За кожне відкрите питання передбачена максимальна кількість балів 25. Загальна оцінка становить 100 балів ( $4 \times 25 = 100$ ).

Результати екзамену визначаються такими оцінками: «відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно».

Переведення даних 100-бальної шкали оцінювання в 4-бальну та шкалу за системою ECTS здійснюється в такому порядку (табл. 1).

Таблиця 1.

**Таблиця відповідності шкал оцінювання навчальних досягнень студентів**

Рейтингова оцінка з державного екзамену (захисту дипломного проекту (роботи))	Оцінка за шкалою ECTS	Пояснення	Рекомендовані системою ECTS статистичні значення (у %)	Оцінка за національною шкалою
90-100	A	Відмінно (відмінне виконання лише з незначною кількістю помилок)	10	відмінно
82-89	B	Дуже добре (вище середнього рівня з кількома помилками)	25	добре
75-81	C	Добре (в цілому правильне виконання з певною кількістю суттєвих помилок)	30	
67-74	D	Задовільно (непогано, але зі значною кількістю недоліків)	25	задовільно
60-66	E	Достатньо (виконання задовольняє мінімальним критеріям)	10	
35-59	FX	Незадовільно (без можливості повторного складання)		незадовільно
34 і менше	F			

Оцінка «відмінно» – виставляється за таких умов:

- творчий підхід до засвоєного матеріалу, повнота і правильність виконання завдання;
- вміння застосовувати найбільш оптимальні принципи й методи в конкретних ситуаціях;

- глибокий аналіз фактів і подій, спроможність прогнозування результатів від прийнятих рішень;
- чітке, послідовне викладення відповіді на папері;
- вміння пов'язати теорію і практику.

Оцінка «добре» – виставляється за таких умов:

- за наявності деяких неprinципових помилок несуттєвого характеру у викладі відповіді;
- переважання логічних підходів перед творчими у відповіді на питання;
- не завжди правильне прогнозування подій від прийнятих рішень;
- вміння пов'язати теорію з практикою.

Оцінка «задовільно» – виставляється за таких умов:

- репродуктивний підхід до засвоювання та викладання матеріалу;
- недостатня повнота викладення матеріалу, але при обов'язковому виконанні (можливо з несуттєвими помилками) тих завдань, що пов'язані з розв'язанням практичних задач;
- поверхове знання основного матеріалу, наявність великої кількості неточностей у викладі матеріалу;
- нечітке викладення матеріалу на папері, порушення логічної послідовності при цьому;
- труднощі при практичному втіленні прийнятих рішень.

Оцінка «незадовільно» – виставляється за умов відсутності знань з більшої частини матеріалу, неправильне викладення відповідей.

Оцінки, одержані при складанні екзамену, апеляції не підлягають. У цьому випадку всі спірні питання вирішуються екзаменаційною комісією.

## **ПРОВЕДЕННЯ АТЕСТАЦІЇ В УМОВАХ ДИСТАНЦІЙНОГО НАВЧАННЯ**

Згідно з «Порядком проведення атестації здобувачів вищої освіти із застосуванням дистанційних технологій навчання в Кам'янець-Подільському національному університеті імені Івана Огієнка», затвердженого 29 травня 2020 року вченою радою Кам'янець-Подільського національного університету імені Івана Огієнка, проведення комплексного кваліфікаційного екзамену в усній формі здійснюється дистанційно в синхронному режимі у формі відеоконференції із забезпеченням гарантованої автентифікації здобувачів вищої освіти за допомогою Google Meet. Кафедра надсилає на корпоративну пошту здобувача вищої освіти покликання на відеоконференцію, що дозволяє приєднатися до неї. Здобувач вищої освіти в новій вкладці автентифікується в MOODLE, відкриває курс «Атестація», отримує білет та готує та відповідає на них. Екзаменаційна комісія обговорює оцінки відповідей здобувачів вищої освіти та повідомляє їх. Після закінчення атестації відеоконференція закінчується.

## **СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ ДЛЯ ПІДГОТОВКИ КОМПЛЕКСНОГО КВАЛІФІКАЦІЙНОГО ЕКЗАМЕНУ**

### **Організація готельного господарства**

1. Готельна справа: Навчальний посібник / І. В. Левицька, Н. В. Онищук. К.: Київ.нац.торг.-екон.ун-т,. Вінниця, ПП «ТД«Едельвейс і К» 2015. 580 с.
2. Ковешніков В.С. Організація готельно – ресторанної справи: навчальний посібник / В.С. Ковешніков, М.П. Мальська, Х.Й. Роглев. К.: Кондор, 2015. 752с.
3. Круль Г.Я. Основи готельної справи : навчальний посібник / Г.Я. Круль. К. Центр учбової літератури, 2017. 368с.
4. Мальська, М. П. Організація готельного обслуговування: підручник / Марта Мальська, Ігор Пандяк, Юрій Занько; М-во освіти і науки, молоді та спорту України, Львівський нац. ун-т ім. Івана Франка. К.: Знання, 2011. 366 с.
5. Організація готельного господарства: навчальний посібник / Ольга Головка [та ін.]. М-во освіти і науки України, Мукачівський державний університет. К.: Кондор, 2011. 408 с.
6. Організація готельного господарства: навчально-методичний посібник для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» денної та заочної форм навчання / О. Коркуна, В. Холявка, А. Демічковський, О. Боратинський, О.Кулик, О. Піхур. Львів: Видавництво «Добра справа», 2019. 224 с.
7. Організація готельно-ресторанної справи : навч. посібник / за заг. ред. д.е.н., проф. В. Я. Брича. Київ : Ліра-К, 2020. 484 с.
8. Організація готельного господарства: підручник / С.І. Байлик, І. М. Писаревський; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2015. 329 с.
9. Основи готельно-ресторанної справи: навчальний посібник / Н. І. Данько, А. Ю. Парфіненко, П. О. Подлепіна, О. О. Вишнеvsька за заг. ред. А. Ю. Парфіненка]. Х.: ХНУ імені В. Н. Каразіна, 2017. 288 с.

10. Роглев Х.Й. Основи готельного менеджменту: Навч. Посібник / К.: Кондор, 2005. - 408 с
11. Сокол Т. Г. Організація обслуговування в готелях і туристичних комплексах: Підручник для вищих навчальних закладів. К.: «Альтепрес», 2009. 446 с

### **Організація ресторанного господарства**

1. ДСТУ 4281:2004 Заклади ресторанного господарства. Класифікація. (затв. Держспоживстандарт України від 01.07.04).
2. Правила роботи закладів (підприємств) громадського харчування (Наказ № 219 від 24. 07. 2002 р. Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України).
3. Рекомендовані норми технічного оснащення закладів громадського харчування: Наказ Міністерства економіки та з питань Європейської інтеграції України від 03.01.2003 р., № 2.
4. Черевко О.І. Збірник нормативних документів державного регулювання у сфері ресторанного бізнесу / О.І. Черевко, Л.П. Малюк, Е.В. Дейниченко. Х. : Фавор ЛТД, 2003. 440 с.
5. Організація в ресторанному господарстві (виробництво): підручник/ О.Ю. Давидова, Н.В. Полстяна. Х.: Видавництво Іванченка І.С., 2017. 331с.
6. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: Підручник.: [для вищ. навч. закл.] / За ред. П'яницької Н.О. 2-ге вид. перероб. та допов. К.: Центр учбової літератури, 2011. 584 с.
7. Архіпов В. В. Організація виробництва на підприємствах ресторанного господарства : підручник / В. В. Архіпов. К. : Вища школа, 2008. 346 с.
8. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства/ В.В. Архіпов. К.: Інокс, 2012. 280 с.

### **Технологія продукції ресторанного господарства**

1. Корягіна М.Ф., Юліна А.І., Петренко Т.Ф. Технологія продукції громадського харчування: Навч. посіб. К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2002. 132 с.
2. Михайлов В.М. Технологія приготування їжі / В.М. Михайлов, Л.О. Радченко, О.В. Новикова Х.: Світ книг, 2012. 537 с.
3. Архіпов В.В. Ресторанна справа: Асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторан: навч.посіб./В.В.Архіпов, А.В.Архіпова, Т.В.Іванникова. К.: Фірма "ІНКОС", Центр навчальної літератури, 2007. 382 с.



4. Ростовський В.С. Технологія виробництва борошняних кондитерських виробів: навч. посіб. В.С. Ростовський, О.В. Новікова. К.: Ліра К, 2009. 547 с.
5. Шумило Г.І. Технологія приготування їжі: навч. посіб. Г.І. Шумило. К.: Кондор, 2003. 506 с.
6. П'ятницька Г.Т., П'ятницька Н.О. Інноваційні ресторани технології: основи теорії: навч. посіб./Г.Т. П'ятницька, Н.О. П'ятницька. К.: Кондор, 2013. 250 с.
7. Збірник рецептур страв та кулінарних виробів. Для підприємств громадського харчування. Авт. упор.: А.І.Здобнов, В.О.Циганенко, М.І.Пересічний. К. Арій, 2018. 688 с. іл.
8. Збірник рецептур національних страв і кулінарних виробів. Авт. розроб. та упор. О.В. Шалимінов. К. Арій, 2014. 848 с.

### **Менеджмент готельно-ресторанного господарства**

1. Андренко І.Б., Кравець О.М., Писаревський І.М. Менеджмент готельно-ресторанного господарства: підручник. Харк. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2014. 431 с. URL : <https://eprints.kname.edu.ua/38971/1/%282009%2047%D0%9D%20%D0%9C%D0%93%D0%A0%D0%93%29.pdf>.
2. Білоусов О.М., Лугінін О.Є., Морозова О.С., Соколова Л.В. Менеджмент туристичної галузі : підручник. Херсон: Видавничий дім «Гельветика», 2017. 580 с. URL : <https://oldiplus.ua/downloads/242.pdf>.
3. Байлик С.І., Писаревський І.М. Організація готельного господарства : підруч. Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2015. 329 с.
4. Галасюк С.С., Нейздомінов С.Г. Організація готельного господарства : навч.-практ. посіб. Київ : ФОРМ Гуляєва В.М., 2019. 204 с.
5. Король О.Д., Крачило М.П. Менеджмент туризму: Навч. посіб. Київ: Знання, 2009. 248 с. URL : [https://get.ucoz.net/\\_ld/4/430\\_Tour\\_manag.pdf](https://get.ucoz.net/_ld/4/430_Tour_manag.pdf).
6. Мальська М.П., Бордун О.Ю. Планування туристичної діяльності : підруч. Міністерство освіти і науки України. Київ : Знання, 2010. 310 с.
7. Менеджмент : навч. посіб. / Л.С. Шевченко, О.А. Гриценко, С.М. Макуха та ін. ; за заг. ред. д-ра екон. наук, проф. Л.С. Шевченко. Харків : Право, 2013. 216 с.
8. Нечаюк Л.І., Нечаюк Н.Н. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент. Навчальний посібник. 3-тє видання. Київ: Центр навчальної літератури, 2017. 344 с.

## **Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві**

1. Безродна С.М. Управління якістю: навч. посіб. Чернівці: ПВКФ «Технодрук», 2017. 174 с.
2. Давидова О.Ю., Писаревський І.М., Ладиженська Р.С. Управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві: навч. посіб. Харків : ХНАМГ, 2012. 468 с.
3. Давидова О.Ю. Управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві : підручник. Харків : Вид-во Іванченка І.С., 2018. 488 с.
4. ДСТУ ISO 9000-2001 Системи управління якістю. Основні положення та словник.
5. ДСТУ ISO 9001-2001 Системи управління якістю. Вимоги.
6. ДСТУ ISO 9004-2001 Системи управління якістю. Настанови щодо поліпшення діяльності
7. Клапчук В.М., Білоус Л.Й. Управління якістю продукції і послуг у готельно-ресторанному господарстві: навч.-метод. посіб. Івано-Франківськ: Фоліант, 2013. 190 с.
8. Топольник В. Г. Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві [Електронний ресурс]: навч. посіб. Львів: Магнолія 2006, 2019. 327 с.