

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

Затверджено вченою радою  
природничо-економічного факультету  
\_\_\_\_\_ Іван СЕМЕНЕЦЬ  
Протокол № 7 від «27» серпня 2025 р.

### **ПРОГРАМА АТЕСТАЦІЇ**

здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти  
галузі знань 24 Сфера обслуговування  
спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа  
у формі складання атестаційного екзамену

Розробники програми:

Опря Б. О., кандидат історичних наук, доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи

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

Бабійчук О. М., керуюча готелем Optima Collection Кам'янець-Подільський.

Затверджено на засіданні кафедри туризму та готельно-ресторанної справи  
Протокол № 12 від «26» серпня 2025 року.

Завідувача кафедри

Вероніка БУТОРІНА

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

Протокол №7 від «26» серпня 2025 року

Голова ради

Валентина КОЛОДІЙ

Затверджено на засіданні вченої ради природничо-економічного факультету  
Протокол № 7 від «27» серпня 2025 року.

Голова вченої ради

Іван СЕМЕНЕЦЬ

## ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА

Програма атестаційного екзамену складена для здобувачів вищої освіти освіти галузі знань: 24 Сфера обслуговування спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа (освітня програма Готельно-ресторанна справа) ступінь вищої освіти: бакалавр.

Атестація здобувачів здійснюється у формі атестаційного екзамену і публічного захисту кваліфікаційної роботи. Атестаційний екзамен має передбачати перевірку досягнення результатів навчання визначених стандартом та освітньою програмою.

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

**Інтегральна компетентність:** Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій і методів системи наук, які формують концепції гостинності і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.

### **Загальні компетентності (ЗК):**

**ЗК 01** Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, вести здоровий спосіб життя.

**ЗК 02** Здатність діяти соціально відповідально та свідомо, реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.

**ЗК 03** Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

**ЗК 04** Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.

**ЗК 05** Здатність працювати в команді.

**ЗК 06** Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.

**ЗК 07** Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.

**ЗК 08** Навики здійснення безпечної діяльності.

**ЗК 09** Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.

**ЗК 10** Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

**ЗК 11** Здатність спілкуватися іноземною мовою.

## **Спеціальні (фахові, предметні) компетентності (СК):**

**СК 01** Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.

**СК 02** Здатність організувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.

**СК 03** Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.

**СК 04** Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії.

**СК 05** Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу

**СК 06** Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (зкладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства

**СК 07** Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів

**СК 08** Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів

**СК 09** Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів

**СК 10** Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу

**СК 11** Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності.

**СК 12** Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

**СК 13** Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

**СК 14.** Розуміння специфіки сфери гостинності, її регіонального аспекту та сталого розвитку туристичної інфраструктури, здатність організації готельно-ресторанної справи як складової розвитку туризму на Поділлі.

### **Програмні результати навчання:**

**ПРН 01** Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

**ПРН 02** Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.

**ПРН 03** Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово.

**ПРН 04** Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.

**ПРН 05** Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

**ПРН 06** Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.

**ПРН 07** Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.

**ПРН 08** Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг.

**ПРН 09** Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.

**ПРН 10** Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.

**ПРН 11** Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства.

**ПРН 12** Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.

**ПРН 13** Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу.

**ПРН 14** Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки.

**ПРН 15** Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

**ПРН 16** Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.

**ПРН 17** Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу.

**ПРН 18** Презентувати власні проєкти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.

**ПРН 19** Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості.

**ПРН 20** Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави.

**ПРН 21** Розуміти і реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності вільного демократичного суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.

**ПРН 22** Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства на основі розуміння місця предметної області у загальній системі знань, використовувати різні види та форми рухової активності для ведення здорового способу життя.

**ПРН 23** Організовувати діяльність закладів розміщення та харчування як складових розвитку туризму на Поділлі.

На атестаційний екзамен винесені питання з обов'язкових освітніх компонентів професійної підготовки:

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

### Обсяг дисципліни

Найменування показників	Характеристика навчальної дисципліни
	денна форма здобуття вищої освіти
Рік вступу	2022
Семестр вивчання	8
Кількість кредитів ЄКТС	3
Загальний обсяг годин	90
Самостійна та індивідуальна робота	90
Форма підсумкового контролю	екзамен

**Статус** – 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.

#### **Освітній компонент «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.

### **Освітній компонент «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.

Раціональна 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.

### **Освітній компонент «Технологія продукції ресторанного господарства»**

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.

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

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 супів.

Технологія холодних страв та закусок.

Технологія десертів (солодких страв).

Загальні відомості про напої. Технологія приготування гарячих та холодних напоїв.

Загальні відомості про види тіста, випечені, оздоблювальні напівфабрикати, готову продукцію.

### **Освітній компонент «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.

### **Освітній компонент «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 якістю.

Статистичні методи управління якістю.

Економічні та правові аспекти управління якістю.

Сертифікація систем якості. Аудит якості.

**Освітній компонент «Маркетинг готельно-ресторанного господарства».**

Основи маркетингу готельно-ресторанного бізнесу.

Маркетингова інформаційна система готельно-ресторанного господарства.

Маркетингові дослідження конкурентного середовища.

Дослідження поведінки споживачів.

Аналіз сегментів ринку.

Диференціювання та позиціонування готельно-ресторанного продукту.

Маркетингова збутова стратегія готельно-ресторанних підприємств.

Основні умови застосування принципів маркетингу в готельно-ресторанному бізнесі.

Аналіз конкурентних стратегій готельно-ресторанного бізнесу.

Оцінка рівня задоволення-незадоволення споживачів.

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

1. Атестація здобувачів вищої освіти здійснюється на підставі стандарту вищої освіти, освітньо-професійної програми підготовки фахівців за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа. Атестацію здійснюють відкрито і публічно. Терміни проведення атестації визначено навчальним та робочим навчальним планом, ОПП. Порядок проведення атестаційного екзамену відбувається відкрито та публічно відповідно до «Положення про організацію освітнього процесу в Кам'янець-Подільському національному університеті імені Івана Огієнка (зі змінами)», «Положенням про порядок створення та організацію роботи екзаменаційної комісії в Кам'янець-Подільському національному університеті імені Івана Огієнка (нова редакція)» та «Положення про атестацію та організацію роботи екзаменаційної комісії в Кам'янець-Подільському національному університеті імені Івана Огієнка» (нова редакція).

2. Атестація – це встановлення відповідності результатів навчання здобувачів вищої освіти вимогам освітньо-професійної програми та/або вимогам кваліфікаційного іспиту.

3. Атестація здійснюється відкрито і гласно. Здобувачі вищої освіти та інші особи, присутні на атестації, можуть вільно здійснювати аудіо- та/або відео фіксацію 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, затвердженого вченою радою університету.

5. Заклад вищої освіти на підставі рішення екзаменаційної комісії присвоює особі, яка успішно виконала освітню програму на першому (бакалаврському) 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 проходить офлайн згідно з програмою атестаційного екзамену.

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

У визначений термін (за день до початку складання атестаційного екзамену ) декан факультету подає для екзаменаційної комісії:

- витяг з наказу про затвердження персонального складу екзаменаційної комісії зі спеціальності;
- розклад роботи комісії, затверджений першим проректором;
- наказ ректора про допуск до атестації здобувачів вищої освіти;
- зведену відомість про виконання навчального плану здобувачами вищої освіти упродовж всього терміну навчання;

- залікові книжки здобувачів вищої освіти, допущених до атестації.

Для проведення атестаційного екзамену в усній формі кафедрою туризму та готельно-ресторанної справи розроблено і створено білети. Білет складається з 3 теоретичних питань і 1 ситуаційного завдання.

Навчальний відділ вчасно та в повному обсязі створює електронні версії бланків протоколів засідань екзаменаційної комісії для приймання атестаційного екзамену, про присвоєння кваліфікації та надсилає деканату факультету. Останній, у свою чергу, надає доступ секретарю екзаменаційної комісії до завантажених електронних версій бланків протоколів.

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

Відповідно до вимог сучасної системи організації навчання результати складання атестаційного екзамену є кількісно обумовлені. Загальна оцінка складається з арифметичної суми балів, отриманих за кожне питання. Білет містить 4 питання. За кожне 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**

<b>Рейтингова оцінка з державного екзамену (захисту дипломного проекту (роботи))</b>	<b>Оцінка за шкалою ECTS</b>	<b>Рекомендовані системою ECTS статистичні значення (у %)</b>	<b>Оцінка за національною шкалою</b>
90-100	A (відмінно)	10	відмінно
82-89	B (дуже добре)	25	добре
75-81	C (добре)	30	
67-74	D (задовільно)	25	задовільно

60-66	E (достатньо)	10	
35-59	FX		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:

- наявності деяких непринципових 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.

*Методика оцінювання результатів екзамену:*

Одним зі шляхів реалізації критеріїв екзаменаційних оцінок, зменшення впливу суб'єктивності на їх визначення може бути використання «Робочої оціночної картки члена ЕК». Картка складена на основі виділення основних і додаткових оціночних елементів із суми знань, умінь, навичок, якими повинен оволодіти здобувач у процесі вивчення фахових дисциплін, у поєднанні з його здатністю користуватися набутими теоретичними знаннями у практичній діяльності. Відомості про здобувачів групи в розділі картки «Допоміжна інформація» вносяться членом ЕК до початку екзамену за

даними, що надаються деканатом. Після перевірки відповіді здобувача та її спільного обговорення членами комісії кожен член ЕК виставляє свою попередню екзаменаційну оцінку. Робоча оціночна картка дає змогу більш об'єктивно оцінити відповідь здобувача з урахуванням багатьох складових.

Рішення щодо оцінки знань здобувача приймається екзаменаційною комісією на закритому засіданні відкритим голосуванням простою більшістю голосів членів комісії, які брали участь у засіданні. За умов рівності кількості голосів вирішальним є голос голови.

Здобувачу, який склав екзамен відповідно до вимог освітньо-професійної програми підготовки бакалавра за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа рішенням екзаменаційної комісії присвоюється відповідна кваліфікація і видається диплом державного зразка.

Усі засідання екзаменаційної комісії протоколюються секретарем.

Протоколи засідання екзаменаційної комісії, індивідуальні навчальні плани здобувачів з проставленими в них результатами підсумкової атестації підписуються головою і членами комісії.

## **СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ ДЛЯ ПІДГОТОВКИ АТЕСТАЦІЙНОГО ЕКЗАМЕНУ**

### **Освітній компонент «Організація готельного господарства»**

1. Марусей Т.В. Імперативи еко-інноваційного розвитку готельного господарства. Ефективна економіка. 2023. №3. URL: <https://www.nayka.com.ua/index.php/ee/article/view/1300>
2. Ковешніков В. С., Мальська М. П., Роглев Х. Й. Організація готельно – ресторанної справи: навчальний посібник. Київ: Кондор, 2015. 752 с.
3. Круль Г.Я. Основи готельної справи : навчальний посібник. Київ: Центр учбової літератури, 2017. 368с.
4. Мальська, М. П. Пандяк Ю. З., Занько Ю. В. Організація готельного обслуговування: підручник. Київ: Знання, 2011. 366 с.
5. Організація готельного господарства: навчальний посібник / Ольга Головка [та ін.]. Київ: 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 : навчальний 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: 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. Вишневська за заг. ред. А. Ю. Парфіненка]. Харків: ХНУ імені В. Н. Каразіна, 2017. 288 с.

10. Роглев Х.Й. Основи готельного менеджменту: навчальний посібник / Київ: Кондор, 2005. 408 с

11. Сокол Т. Г. Організація обслуговування в готелях і туристичних комплексах: підручник для вищих навчальних закладів. Київ: «Альтепрес», 2009. 446 с.

### **Освітній компонент «Організація ресторанного господарства»**

1. ДСТУ 4281:2004 Заклади ресторанного господарства. Класифікація. (затв. Держспоживстандарт України від 01.07.04).

2. Веселовська Т., Хоптяр А. Розвиток готельно-ресторанної індустрії Кам'янця-Подільського на початку ХХІ ст. Економіка та суспільство. Електронний журнал. 2023. Вип. 57.

3. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства. Київ: Інокс, 2012. 280 с.

4. Правила роботи закладів (підприємств) громадського харчування (Наказ № 219 від 24. 07. 2002 р. Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України).

5. Рекомендовані норми технічного оснащення закладів громадського харчування: Наказ Міністерства економіки та з питань Європейської інтеграції України від 03.01.2003 р., № 2.

6. Черевко О.І., Малюк Л. П., Дейниченко Е. В. Збірник нормативних документів державного регулювання у сфері ресторанного бізнесу. Харків: Фавор ЛТД, 2003. 440 с.

7. Організація в ресторанному господарстві (виробництво): підручник/ О.Ю. Давидова, Н.В. Полстяна. Х.: Видавництво Іванченка І.С., 2017. 331с.

8. Соколенко А. С., Баландіна І. С. Організація ресторанного господарства. Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2022. 120 с.

### **Освітній компонент «Технологія продукції ресторанного господарства»**

1. Захарчук В. Г., Кунділовська Т. А., Гайдукович Г. Є. Технологія продукції ресторанного господарства: навчальний посібник. Одеса: ОНЕУ, Атлант ВОІ СОІУ, 2016 р. 479 с.

2. Михайлов В.М., Радченко Л. О., Новикова О. В. Технологія приготування їжі. Харків: Світ книг, 2012. 537 с.

3. Архіпов В.В., Архіпова А. В., Іванникова Т. В. Ресторанна справа: Асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторан: навчальний посібник. Київ: Фірма "ІНКОС", Центр навчальної літератури, 2007. 382 с.
4. Ростовський В.С. Технологія виробництва борошняних кондитерських виробів: навчальний посібник. Київ: Ліра, 2009. 547 с.
5. Головка О.М. Технологія продукції ресторанного господарства Мукачево: МДУ, 2020. Частина 1, 107 с.
6. П'ятницька Г.Т., П'ятницька Н.О. Інноваційні ресторани технології: основи теорії: навчальний. посібник. Київ: 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. Київ: Арій, 2018. 688 с.
8. Збірник рецептур національних страв і кулінарних виробів. Авт. розроб. та упор. О.В. Шалимінов. Київ: Арій, 2014. 848 с.

### **Освітній компонент «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. Матвейчук Л.О. Польовий П.В. Публічна політика розвитку цифрових компетентностей персоналу органів державної влади та органів місцевого самоврядування. Вчені записки Таврійського національного університету імені В.І. Вернадського. Серія: Публічне управління та адміністрування». Том 34 (73) № 5. 2023. С.50-54. (Index Copernicus). URL: [https://www.pubadm.vernadskyjournals.in.ua/journals/2023/5\\_2023/9.pdf](https://www.pubadm.vernadskyjournals.in.ua/journals/2023/5_2023/9.pdf)
4. Галасюк С.С., Нейздомінов С.Г. Організація готельного господарства: навчально.-практичний. посібник. Київ : ФОП Гуляєва В.М., 2019. 204 с.
5. Король О.Д., Крачило М.П. Менеджмент туризму: навчальний. посібник. 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.

### **Освітній компонент «Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві»**

1. Безродна С.М. Управління якістю: навчальний. посібник. Чернівці: ПБКФ «Технодрук», 2017. 174 с.

2. Олійник О.С. Питання економіки, аналізу діяльності та управління якістю в підприємстві гостинності та туризму. Економіка та суспільство. 2023. № 57.

URL:<https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/3249>

DOI: 10.32782/2524-0072/2023-57-127.

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: навчально.-методичний. посібник. Івано-Франківськ: Фоліант, 2013. 190 с.

8. Топольник В. Г. Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві [Електронний ресурс]: навчальний. посібник. Львів: Магнолія 2006, 2019. 327 с.

### **Освітній компонент «Маркетинг готельно-ресторанного господарства»**

1. Олійник О. С. Вплив поліпшення мультикатурної компетентності здобувачів вищої освіти та фахівців підприємств на маркетинговій діяльність в сфері гостинності. Економіка та суспільство. 2021. № 34.

Url:<https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/1060>doi:

10.32782/2524-0072/2021-34-74.

2. Іванова Л. О., Семак Б. Б., Вовчанська О. М. Маркетинг послуг: навчальний посібник. Львів: ЛТЕУ, 2018. 508 с.
3. Мендела І. Я. Стратегічний маркетинг: навчальний посібник. Івано-Франківськ: «Фоліант», 2012. 102 с.
4. Лищенко М. О. Маркетинг. Львів: ЛНУ імені Івана Франка, 2020. 347 с.
5. Діджитал маркетинг: навчально-методичний комплекс дисципліни [Електронний ресурс]. КПІ ім. Ігоря Сікорського ; автори: Н.Л. Писаренко. Електронні текстові дані. Київ : КПІ ім. Ігоря Сікорського, 2020. 100 с.
6. Мендела І.Я. Маркетинг готельно-ресторанного господарства: навчально-методичний посібник. Івано-Франківськ: Територія друку, 2022. 56 с.
7. Виноградова О. В. Сучасні види маркетингу. Навчальний посібник. Київ: ДУТ, 2019. 265 с.
8. Маркетинг у цифровому середовищі : підручник / Н. Є. Летуновська, Л. М. Хоменко, О. В. Люльов та ін. ; за заг. ред. Н. Є. Летуновської, Л. М. Хоменко. Суми : Сумський державний університет, 2021. 259 с.