

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ТАВРІЙСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРОТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
ІМЕНІ ДМИТРА МОТОРНОГО**

Кафедра «Харчових технологій та готельно-ресторанної справи»

**ЗАТВЕРДЖУЮ**  
Зав. кафедри ХТГРС



д.т.н., професор \_\_\_\_\_ Олесья ПРІСС

« 29 » серпня 2022 р.

**РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**  
**«Організація та технологія готельно-ресторанного господарства»**  
для здобувачів ступеня вищої освіти «Бакалавр»  
зі спеціальності 242 «Туризм» за ОПП Туризм  
(на основі повної загальної середньої освіти)  
факультет економіки та бізнесу

2022 – 2023 н.р.

Робоча програма навчальної дисципліни «Організація та технологія готельно-ресторанного господарства» для здобувачів ступеня вищої освіти «Бакалавр» зі спеціальності 242 «Туризм» за ОПП Туризм (на основі повної загальної середньої освіти) - Запоріжжя, ТДАТУ, 2022 – 27 с.

Розробник: к.т.н., доцент Тетяна КОЛІСНИЧЕНКО

Робоча програма затверджена на засіданні кафедри «Харчові технології та готельно-ресторанна справа»

Протокол від “ 29 ” серпня 2022 року № 1

Завідувач кафедри ХТГРС



проф. \_\_\_\_\_ Олеся ПРИСС

Схвалено методичною комісією факультету економіки та бізнесу зі спеціальності 242 «Туризм» за ОПП Туризм для здобувачів ступеня вищої освіти «Бакалавр» (на основі повної загальної середньої освіти)

Протокол від “ \_\_\_\_\_ ” серпня 2022 року №

Голова, доцент Анна КОСТЯКОВА

## ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Найменування показників	Галузь знань, спеціальність, ступінь вищої освіти	Характеристика навчальної дисципліни	
		<b>денна форма навчання</b>	
Кількість кредитів – <b>5</b>	Галузь знань <b>24 «Сфера обслуговування»</b> (шифр і назва)	<b>Обов'язкова</b>	
Загальна кількість годин – <b>150 годин</b>	Спеціальність <b>242</b> <b>Туризм</b>	Курс	Семестр
Змістових модулів – <b>2</b>		<b>2-й</b>	<b>4-й</b>
Тижневе навантаження: аудиторних занять – <b>4 год.</b> самостійна робота студента – <b>8,5 год.</b>	Ступінь вищої освіти: <b>«Бакалавр»</b>	<b>Вид занять</b>	<b>Кількість годин</b>
		Лекції	<b>24 год.</b>
		Лабораторні заняття	–
		Практичні заняття	<b>24 год.</b>
		Навчальна практика	–
		Самостійна робота	<b>102 год.</b>
		Форма контролю: <b>екзамен</b>	

## 2 МЕТА ТА ЗАВДАННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Програма навчальної дисципліни «Організація та технологія готельно-ресторанного господарства» розроблена для студентів спеціальності 242 Туризм, ступінь – бакалавр, і є професійно орієнтовною, посідає чільне місце в навчальному процесі здобувачів, формуванні професійного світогляду і особи майбутнього фахівця.

**Мета курсу:** дисципліни «Організація та технологія готельно-ресторанного господарства» – формування компетентностей, які передбачають отримання майбутніми фахівцями з Туризму фундаментальних знань, вмінь та практичних навичок з організації функціонування підприємств готельно-ресторанного бізнесу задля формування оптимальної структури закладів сфери гостинності та розробки ефективного технологічного процесу обслуговування гостей.

### **Завдання курсу:**

– ознайомлення майбутніх фахівців індустрії гостинності з термінологією, принципами та підходами до організації технологічних процесів на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу;

– вивчення студентами теоретичних основ функціонування та організації діяльності господарств готельно-ресторанного бізнесу та набуття практичних навичок щодо якісного обслуговування споживачів у закладах сфери гостинності різних типів і класів;

– формування системи знань та умінь у сфері організації функціонування готельно-ресторанного господарства задля формування оптимальної структури закладів сфери гостинності та розробки ефективного технологічного процесу обслуговування гостей

– вміння визначати склад меню для туристів, сировину та страви, не рекомендовані для туристів з тієї чи іншої країни світу;

– набуття знань щодо класифікації, впровадження нових методів, правил приготування, побудови, оформлення та подачі страв і напоїв різних кухонь світу;

– вивчення вимог до якості послуг готельного господарства, види та можливості організації спеціальних та додаткових послуг в готелях відповідної класифікації їх за зірковістю;

– вміння планувати і вирішувати виробничі завдання, відповідати за якість їхнього виконання, керувати процесом організації харчування з використанням сучасних форм, схем та методів обслуговування іноземних туристів у готельно-ресторанних комплексах;

– забезпечити вироблення вмій та навичок впровадження і використання виробничих особливостей діяльності в практиці роботи підприємства готельно-ресторанної сфери; забезпечити зацікавленість студентів в активній навчальній та науково-дослідній роботі.

Результати навчання (з урахуванням soft skills)

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен оволодіти наступними **компетентностями**:

**Інтегральна компетентність:**

Здатність комплексно розв'язувати складні професійні задачі та практичні проблеми у сфері туризму і рекреації як в процесі навчання, так і в процесі роботи, що передбачає застосування теорій і методів системи наук, які формують туризмознавство і характеризуються комплексністю та невизначеністю умов.

**Загальні компетентності:**

ЗК 1. Здатність реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.

ЗК 2. 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, використовувати різні види та форми рухової активності для активного відпочинку та ведення здорового способу життя.

ЗК 3. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо.

ЗК 4. Здатність до критичного мислення, аналізу і синтезу.

ЗК 6. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.

ЗК 7. Здатність працювати в міжнародному контексті.

ЗК 8. Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій.

ЗК 9. Вміння виявляти, ставити і вирішувати проблеми.

ЗК10. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.

ЗК11 Здатність спілкуватися іноземною мовою.

ЗК12. Навички міжособистісної взаємодії.

ЗК13. Здатність планувати та управляти часом.

ЗК14. Здатність працювати в команді та автономно.

**Фахові компетентності:**

ФК1. Знання та розуміння предметної області та розуміння специфіки професійної діяльності.

ФК2. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

ФК6. Розуміння процесів організації туристичних подорожей і комплексного туристичного обслуговування (готельного, ресторанного, транспортного, екскурсійного, рекреаційного).

ФК7. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання туристичного продукту.

ФК8. Розуміння принципів, процесів і технологій організації роботи суб'єкта туристичної індустрії та її підсистем.

ФК10. Здатність здійснювати моніторинг, інтерпретувати, аналізувати та систематизувати туристичну інформацію, вміння презентувати туристичний інформаційний матеріал.

ФК11. Здатність використовувати в роботі туристичних підприємств інформаційні технології та офісну техніку.

ФК12. Здатність визначати індивідуальні туристичні потреби, використовувати сучасні технології обслуговування туристів та вести претензійну роботу.

ФК 13 Здатність до співпраці з діловими партнерами і клієнтами, вміння забезпечувати з ними ефективні комунікації.

ФК14. Здатність працювати у міжнародному середовищі на основі позитивного ставлення до несхожості до інших культур, поваги до різноманітності та мультикультурності, розуміння місцевих і професійних традицій інших країн, розпізнавання міжкультурних проблем у професійній практиці.

ФК15. Здатність діяти у правовому полі, керуватися нормами законодавства.

ФК16. Здатність працювати з документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом туристичного бізнесу.

### **Програмні результати навчання:**

РН 1. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення туристичного законодавства, національних і міжнародних стандартів з обслуговування туристів.

РН 2. 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.

PH6. Застосовувати у практичній діяльності принципи і методи організації та технології обслуговування туристів.

PH7. Розробляти, просувати та реалізовувати туристичний продукт.

PH8. Ідентифікувати туристичну документацію та вміти правильно нею користуватися.

PH9. Організовувати процес обслуговування споживачів туристичних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.

PH10. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єкта туристичного бізнесу та окремих його підсистем (адміністративно-управлінська, соціально-психологічна, економічна, техніко-технологічна).

PH11. Володіти державною та іноземною (ними) мовою (мовами) на рівні, достатньому для здійснення професійної діяльності.

PH12. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами туристичних послуг.

#### **Soft skills:**

– комунікативні навички: письмове, вербальне й невербальне спілкування; уміння відстоювати свою позицію, спілкування в конфліктній ситуації; навички створення, керування й побудови відносин у команді;

– уміння виступати привселюдно: навички, необхідні для виступів на публіці; проводити презентації;

– керування часом: уміння справлятися із завданнями вчасно;

– гнучкість і адаптивність: гнучкість, адаптивність і здатність мінятися; уміння аналізувати ситуацію, орієнтування на вирішення проблем;

– лідерські якості: уміння спокійно працювати в напруженому середовищі; уміння ухвалювати рішення; уміння встановлювати мету, планувати;

– особисті якості: креативне й критичне мислення; етичність, чесність, терпіння, повага до оточуючих.

### **3. ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

#### **ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 1. СУЧАСНИЙ РОЗВИТОК ГОТЕЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВА: ПЛАНУВАЛЬНІ РІШЕННЯ ТА ОРГАНІЗАЦІЯ ТЕХНОЛОГІЧНИХ ПРОЦЕСІВ**

## **Тема 1. Історія розвитку міжнародного та українського готельного господарства**

Сутність індустрії гостинності та її ретроспективний аналіз. Головні чинники, що вплинули на становлення та розвиток сфери гостинності. Індустрія гостинності. Сфера гостинності. Сучасний розвиток готельного господарства. Відновлення готельного бізнесу. Принцип таймшеру. Рейтинг найпотужніших готельних мереж світу. Диференціація серед п'ятизіркових готелів в Європі. Основні тенденції світового готельного ринку. Процеси концентрації і кооперації в світовому готельному бізнесі. Консорціум. Консолідація. Професійні асоціації. Франчайзинг. Структура типових франчайзингових платежів європейського готелю. Провідники готельного бізнесу як синонім елегантності та вишуканості в індустрії гостинності. Цезар Рітц. Ісідор Шарп. Еллсворт Мілтон Статлер. Джон Уїллард Марріотт. Конрад Ніколсон Хілтон. Основоположні принципи роботи корпорації «Хілтон». Готельне господарство України на сучасному етапі. Присутність іноземних готельних брендів на ринку України. Проблемні та перспективні моменти у функціонуванні ринку готельних послуг України. Пріоритетні напрями розвитку вітчизняного готельного оператора.

## **Тема 2. Організаційно-правові основи діяльності підприємств готельного господарства**

Державне регулювання підприємств готельного господарства в Україні. Фактори, що уповільнюють розвиток готельного господарства. Державна підтримка без якої неможливий успішний розвиток готельного господарства. Адміністративні, фінансові, правові методів регулювання. Основні нормативно-правові акти та інші документи, що визначають порядок надання готельних послуг. Особливості організації засобів розміщення туристів в Україні. Правила користування готелями й аналогічними засобами розміщення та надання готельних послуг. Види послуг, що готель зобов'язаний надати споживачу без додаткової оплати. Характеристика основних стандартів які регулюють діяльність суб'єктів готельного бізнесу. Засоби розміщення, відповідно до обладнання інженерно-технічними системами. Основні положення сертифікації послуг в індустрії гостинності. Сертифікація продукції (послуг). Об'єкти обов'язкової сертифікації. Процедура сертифікації та оцінювання на предмет присвоєння категорії готелям. Об'єкти перевірки для проходження процедури сертифікації. Рішення щодо відповідності (невідповідності) вимогам безпеки.



### **Тема 3. Класифікація та типізація готелів й інших засобів розміщування готельного типу**

Сутність класифікації та її основних критеріїв. Класифікація готелів. Історія питання класифікації готелів. Піктограми єдиної глобальної стандартизованої інформаційної системи (SIS) класифікації готелів. Критерії класифікації готельних підприємств. Сучасна класифікація готелів світу. Рівень комфорту. Оцінювання персоналу як складової комфорту. «Європейська» система класифікації. Індійська система класифікації. Класифікація готелів за критеріями GDS – глобальних дистрибуторських систем (Amadeus, Galileo, Worldspan, Sabre). Класифікація готелів за місцем розташування. Класифікація готелів за місткістю (за кількістю номерів або місць номерах). Класифікація готелів за поверховістю. Класифікація готелів за тривалістю функціонування протягом року. Класифікація готелів за способом надання харчування. Класифікація готелів за спеціалізацією. Класифікація готелів та засобів розміщення за формою власності. Кондомініум. Таймшер або таймшерінг. Особливості класифікації готелів різних країн в залежності від комфортабельності. Класифікація готелів та аналогічних засобів розміщення України. Колективні засоби розміщення. Готелі та аналогічні засоби розміщення. Інші колективних засоби розміщення. Спеціалізовані засоби розміщування. Індивідуальні засоби розміщування. Класифікація готелів України за рівнем комфорту. Номерний фонд. Меблі й інвентар номерів. Технічне оснащення номерів. Санітарне обладнання номерів. Типи готелів за функціональним призначенням.

### **Тема 4. Функціональна організація приміщень підприємства готельного господарства**

Основи функціональної організації будівель готелів. Взаємозв'язки, що вимагають безпосереднього сусідства приміщень (наприклад, ресторанна зала, вестибюль і гардероб). Розташування горизонтальних і вертикальних комунікацій (коридори, сходи, ліфти та ін.). Схеми функціональної організації готелів різних типів. Централізована композиція. Блокова композиція. Павільйонна композиція. Склад приміщень готелю та основні вимоги до їх планувальних рішень. Приміщення житлової групи. Приміщення адміністративної групи. Приміщення вестибюльної групи. Приміщення ресторанного господарства. Приміщення побутового обслуговування і торгівлі. Приміщення господарського і складського призначення відносять. Приміщення культурно-масового та спортивно-рекреаційного призначення. Основні вимоги до планувальних рішень приміщень готелю.

## **Тема 5. Організація не житлових та житлової груп приміщень**

Організація приміщень вестибюльної групи. Рекомендовані склад та мінімальні площі приміщень приймально-вестибюльної групи в готелях категорії від \* до\*\*\*\*\*. Схеми планування приміщень вестибюльної групи. Фронтальне планування вестибюля. Повздовжнє планування вестибюля. Функціональна організація приміщень вестибюльної групи. Зони, що передбачаються у вестибюлях. Зона реєстрації. Зона відпочинку (очікування). Функції бюро. Торговельна зона вестибюлю. Гардероб. Камера схову. Номенклатура меблевих виробів, що рекомендується для приміщень вестибюльної групи. Організація приміщень побутового обслуговування і торгівлі. Склад і площі приміщень побутового обслуговування і торгівлі. Організація службових, господарських та виробничих приміщень. Організація приміщень адміністративної групи. Рекомендовані склад та мінімальні площі приміщень адміністративної групи в готелях різної місткості. Організація приміщень господарської, складської та виробничої груп. Склад і площі господарсько-виробничих приміщень готелів. Вимоги до приміщення для зберігання білизни. Організація приміщень культурно-дозвіллевого призначення. Організація приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення. Склад і мінімальні площі основних та допоміжних приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення. Організація приміщень житлової групи. Склад приміщень поповерхового обслуговування готелів. Вимоги до віталень. Вимоги до облаштування коридорів. Характеристика типів номерів. Класифікація готельних номерів за кількістю спальних місць. Класифікація номерів прийнята в Україні. Класифікація готельних номерів за кількістю спальних місць. Світова класифікація готельних номерів за кількістю спальних місць. Класифікація готельних номерів залежно від виду, що відкривається з вікон. Вимоги до оснащення номерів. Площі номерів готелів різних типів. Санітарні вимоги номерів. Вимоги до меблювання номерів.

## **Тема 6. Організація роботи служби прийому і розміщення технологія бронювання послуг**

Функції і завдання служби прийому і розміщення. Працівники служб переднього плану. Працівники служб заднього плану. Служба прийому і розміщення. Front Desk і Front Office. Склад персоналу служби прийому і розміщення готелю. Функції служби прийому і розміщення. Операційний процес обслуговування в готелі. Організація роботи служби прийому і розміщення. Технологія прийому та реєстрації в готелі. Передреєстраційний етап. Документальне оформлення гостя. Перелік загальних форм первинних

документів. Послідовність документального оформлення готельних послуг. Визначення номера. Видача ключів. Реєстрація зміни номерів. Відкриття рахунка клієнта. Плата за проживання. Повернення коштів. Використання касових чеків. Технологія оформлення від'їзду клієнта. Журнал реєстрації заявок на бронювання номерів. Функції і завдання відділу бронювання в готелі. Підтвердження заявки. Подвійне бронювання. Типи резервування (бронювання). Гарантоване бронювання. Види гарантованого бронювання. Негарантоване бронювання. Понад бронювання (овербукинг). Бронювання під гарантію компанії або корпорації. Бронювання під гарантію кредитної карти. бронювання з виставленням рахунку. Бронювання за попередньою оплатою. Технологія бронювання. Форма рахунку оплати за бронювання номерів(8-г). Технологія анулювання броні. Інформація щодо бронювання номера. Вид оплати (готівковий, безготівковий, з використанням кредитної картки). Журнал реєстрації заявок на бронювання номерів (місць) (форма № 7-Г).

## **ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 2. ХАРАКТЕРИСТИКА ТИПІВ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА, МАТЕРІАЛЬНО-ТЕХНІЧНЕ ОСНАЩЕННЯ ТА ІНФОРМАЦІЙНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ПРОЦЕСУ ОБСЛУГОВУВАННЯ**

### **Тема 7. Вступ. Історія розвитку та основні етапи становлення ресторанного бізнесу**

Предмет, мета, завдання, структура й зв'язок з іншими дисциплінами. Значення курсу для підготовки фахівців спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа». Основні напрямки й перспективи розвитку організації ресторанного господарства в сучасних умовах. Історичні аспекти виникнення та основні етапи становлення ресторанного бізнесу. Становлення національних кулінарних традицій та зародження сфери харчування (IV тис. до н.е. – V ст. н.е.). Становлення ресторанного бізнесу (VI – XV ст.). Організаційний та технологічний розвиток ресторанного бізнесу (XVI – початок XX ст.). Сучасний етап розвитку ресторанного бізнесу (XX ст. – до теперішнього часу).

### **Тема 8. Класифікація та характеристика закладів ресторанного господарства**

Класифікація закладів ресторанного господарства згідно ДСТУ 4281:2004 «Заклади ресторанного господарства. Класифікація». Характеристика типів та класів закладів ресторанного господарства. Класифікація та основні ознаки

закладів ресторанного господарства. Характеристика основних типів та класів закладів ресторанного господарства. Поняття мережі закладів ресторанного господарства та принципи її формування. Характеристика основних типів закладів ресторанного господарства: ресторан, ресторан-бар, кафе, кав'ярня, кафе-бар, чайний салон, кафетерій, закусошна, бар, нічний клуб, пивна зала, їдальня, буфет, їх виробнича структура, асортимент продукції, форми обслуговування. Характеристика заготівельних підприємств: фабрики-заготівельної, фабрики-кухні, домашньої кухні.

### **Тема 9. Характеристика, поняття та класифікація послуг підприємств ресторанного господарства**

Характеристика послуг, які надають споживачам підприємства ресторанного господарства різних типів і класів, а також громадян-підприємців згідно з ГОСТ 30523-97. Послуги харчування; послуги з виготовлення кулінарної продукції та кондитерських виробів; послуги з організації споживання й обслуговування; послуги з реалізації кулінарної продукції; послуги з організації дозвілля; інформаційно-консультативні послуги; інші послуги. Основні поняття та визначення в сфері послуг ресторанного господарства (послуга ресторанного господарства, процес обслуговування в ресторанному господарстві, умови обслуговування, якість послуг, безпека послуг, екологічність послуг, функції ресторанного господарства та ін.). Загальні вимоги до якості послуг та обов'язкові вимоги до безпеки послуг, екологічності послуг, які надають у сфері ресторанного господарства згідно з ГОСТ 30523–97. Нормативна документація – ГОСТ, СНіП, МБТ, СанПіН – вимоги, яким повинні відповідати послуги підприємств ресторанного господарства.

### **Тема 10. Характеристика матеріально-технічної бази для організації обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства**

Загальні вимоги до матеріально-технічної бази для організації обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства. Характеристика торговельних приміщень: вестибюль, аванзала, банкетна зала, сервіс-бар (буфет), мийна столового посуду, сервізна. Обладнання і меблі торговельних залів торговельних залів. Основні види й характеристика столового посуду (порцеляново-фаянсового, металевого, скляного, керамічного), столових наборів (основних і допоміжних), столової білизни (скатертин, серветок, ручників, рушників), що використовують на підприємствах ресторанного господарства.

### **Тема 11. Види, призначення, характеристика та принципи складання меню**

Види меню, їх характеристика. Призначення та принципи складання меню. Послідовність запису страв, кулінарних виробів і напоїв у меню. Принципи складання преїскуранту. Оформлення меню й преїскуранта. Особливості складання меню для іноземних туристів. Електронне меню (E-menu). Інтерактивне електронне меню як канал зв'язку між рестораном та відвідувачами інтерактивне електронне меню як канал зв'язку між рестораном та відвідувачами. Вимоги до створення меню у закладах ресторанного господарства різних типів і класів. Складання планового меню на тиждень, декаду (циклічне меню) у закладах ресторанного господарства з певним контингентом споживачів (їдалень при виробничих підприємствах, навчальних закладах, дитячих установах, будинках відпочинку). Вимоги до оформлення меню в закладах ресторанного господарства різних типів і класів. Особливості розробки концепції, дизайну, тексту для оформлення меню із розрахунку до типу і класу закладу ресторанного господарства, його споживача. Роль додаткової інформації про страви та напої у меню.

## **Тема 12. Організація та технологія обслуговування туристів в підприємствах ресторанного господарства при готелях.**

Характеристика основних типів підприємств ресторанного господарства при готелях. Мінімальна кількість місць у підприємствах харчування (у % до місткості готелю). Умови харчування у закладах ресторанного господарства при готелі. Система обслуговування Європейський план (EP). Система обслуговування Американський план (AP). Система обслуговування Модифікований американський план (MAP) чи Континентальний план (Continental Plan - CP). Методи обслуговування. Види сервісу в ресторані. Французький сервіс. Англійський сервіс (обслуговування з приставного столика). Американський сервіс. Німецький сервіс. Організація сніданків в готелі. Організація шведського столу в ресторані при готелі. Особливості обслуговування в номерах готелю. «Room Service» та «Mini-Bar». Основні правила для працівників, які здійснюють обслуговування в номерах або на поверхах у готелі. Організація інших видів обслуговування.

### **4 СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

Номер тижня	Вид занять	Тема заняття та завдання на самостійну роботу	Кількість				балів
			годин				
			лк	лаб	пр	СРС	
<b>Змістовий модуль 1. сучасний розвиток готельного господарства: планувальні рішення та організація технологічних процесів</b>							

1	Лекція 1	Історія розвитку міжнародного та українського готельного господарства	2	–	–	–	–
	Практичне заняття 1	Історія розвитку готельного господарства	–	–	2	–	2
	Самостійна робота 1	Історичні аспекти розвитку готельного господарства	–	–	–	5	2
2	Лекція 2	Організаційно-правові основи діяльності підприємств готельного господарства	2	–	–	–	–
	Практичне заняття 2	Нормативно-правова база діяльності підприємств готельного господарства	–	–	2	–	2
	Самостійна робота 3	Вивчення нормативних документів, що регламентують діяльність закладів ресторанного господарства	–	–	–	6	2
3	Лекція 3	Класифікація та типізація готелів й інших засобів розміщування готельного типу	2	–	–	–	–
	Практичне заняття 3	Аналіз засобів розміщення та характеристика основних типів підприємств готельного господарства	–	–	2	–	2
	Самостійна робота 3	Організація роботи служби прийому і розміщення	–	–	–	7	2
4	Лекція 4	Функціональна організація приміщень підприємства готельного господарства	2	–	–	–	–
	Практичне заняття 4	Сутність та організація надання основних та додаткових готельних послуг	–	–	2	–	2
	Самостійна робота 4	Організація та технологія надання додаткових послуг в готелі	–	–	–	5	2
5	Лекція 5	Організація не житлових та житлової груп приміщень	2	–	–	–	–
	Практичне заняття 5	Організація приміщень на підприємствах готельного господарств	–	–	2	–	2
	Самостійна робота 5	Структура та призначення приміщень не житлових та житлової групи	–	–	–	10	2
6	Лекція 6	Організація роботи служби прийому і розміщення технологія бронювання послуг	2	–	2	–	–
	Практичне заняття 6	Аналіз засобів розміщення та характеристика основних типів підприємств готельного господарства	–	–	–	7	3
	Самостійна робота 6	Організація співпраці готелю з турфірмами	–	–	–	–	2
7,8	Самостійна робота 7	Підготовка до ПМК1	–	–	–	10	–
	ПМК 1	Підеумковий контроль за змістовий модуль 1	–	–	–	–	10
<b>Всього за змістовий модуль 1 – 74 год.</b>			<b>12</b>	<b>–</b>	<b>12</b>	<b>50</b>	<b>35</b>
<b>Змістовий модуль 2. Характеристика типів закладів ресторанного господарства, матеріально-технічне оснащення та інформаційне забезпечення процесу обслуговування</b>							

9	Лекція 7	Вступ. Історія розвитку та основні етапи становлення ресторанного бізнесу	2	–	–	–	–
	Практичне заняття 7	Класифікація та характеристика закладів ресторанного господарства	–	–	4	–	2
	Самостійна робота 7	Аналіз історичних періодів розвитку ресторанного господарства	–	–	–	2	2
10	Лекція 8	Класифікація та характеристика закладів ресторанного господарства	2	–	–	–	–
	Практичне заняття 8	Робота з нормативними документами та вивчення комплексу послуг закладів ресторанного господарства	–	–	4	–	2
	Самостійна робота 8	Ознайомитись зі змістом основних нормативних документів, якими визначаються вимоги до послуг закладів ресторанного господарства.	–	–	–	2	2
11	Лекція 9	Характеристика, поняття та класифікація послуг підприємств ресторанного господарства	2	–	–	–	–
	Практичне заняття 9	Ознайомлення та вивчення призначення столового посуду, приборів, столової білизни в закладах ресторанного господарства	–	–	4	–	2
	Самостійна робота 9	Класифікація та характеристика столового посуду і наборів відповідно до матеріалу виготовлення й функціонального призначення	–	–	–	2	2
12	Лекція 10	Характеристика матеріально-технічної бази для організації обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства	2	–	–	–	–
	Практичне заняття 10	Ознайомлення та вивчення призначення столового посуду, приборів, столової білизни в закладах ресторанного господарства	–	–	4	–	2
	Самостійна робота 10	Характеристика предметів матеріально-технічного забезпечення	–	–	–	2	2
13	Лекція 11	Види, призначення, характеристика та принципи складання меню	2	–	–	–	–
	Практичне заняття 11	Складання меню вільного вибору страв для ресторанів вищого класу та спеціалізованих закладів ресторанного господарства	–	–	4	–	2
	Самостійна робота 11	Вимоги до оформлення меню в закладах ресторанного господарства різних типів	–	–	–	2	2
14	Лекція 12	Організація та технологія обслуговування туристів в підприємствах ресторанного господарства при готелях	2	–	2	–	–

	Практичне заняття 12	Організація та моделювання процесу організації харчування туристів та складання меню	–	–	–	7	3
	Самостійна робота 12	Організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування певного контингенту споживачів у закладах ресторанного господарства	–	–	–	–	2
15,16	Самостійна робота 13	Підготовка до ПМК 2	–	–	–	12	–
	<b>ПМК 2</b>	Підсумковий контроль за змістовий модуль 2	–	–	–	–	10
<b>Всього за змістовий модуль 2 – 76 год.</b>			<b>12</b>	<b>–</b>	<b>12</b>	<b>52</b>	<b>35</b>
<b>Екзамен</b>			<b>–</b>	<b>–</b>	<b>–</b>	<b>–</b>	<b>30</b>
<b>Всього - 150 год.</b>			<b>Ваговий коефіцієнт <math>k_d = 0,8</math></b>		<b><math>n_d =</math></b>		<b>100</b>
<b>Навчальна практика – 60 год.</b>			<b>Ваговий коефіцієнт <math>k_{np} = 0,2</math></b>		<b><math>n_{np} =</math></b>		<b>100</b>
<b>Всього з навчальної дисципліни – 150 год.</b>			<b><math>n_{заг} = k_d n_d + k_{np} n_{np} =</math></b>				<b>100</b>

Примітки:  $n_{заг}$  – загальна кількість балів;

$k_d$  – ваговий коефіцієнт з дисципліни;

$n_d$  – кількість балів з дисципліни;

$k_{np}$  – ваговий коефіцієнт з практики;

$n_{np}$  – кількість балів за практику.

Вагові коефіцієнти (відповідно до електронного журналу):

– для «вшитої» практики  $k_{np}=0,2$ ;  $k_d=0,8$

– для «вшитої» курсової роботи (проекту)  $k_{кр(кп)}=0,4$ ;  $k_d=0,6$

– для «вшитих» практики та курсової роботи (проекту)

$k_{np}=0,2$ ;  $k_{кр(кп)}=0,4$ ;  $k_d =0,4$

#### 4. ПЕРЕЛІК ПИТАНЬ, ЩО ВІНОСЯТЬСЯ НА ПІДСУМКОВИЙ КОНТРОЛЬ (ПМК 1)

1. Охарактеризуйте етап зародження готельної справи в Україні. Назвіть види засобів розміщення, характерні для цього періоду.

2. Охарактеризуйте організацію обслуговування в «приймниках мандрівників», будинках при церквах і монастирях України.

3. Чим характеризують розвиток готельної справи в новий час?

4. Оцініть внесок Рітца, Марріотта, Статлера, Хілтона в розвиток готельної індустрії.



5. Назвіть основні законодавчі акти, на які спирається у своїй діяльності готельне підприємство.
6. Сутність індустрії гостинності та її ретроспективний аналіз.
7. Сучасний розвиток готельного господарства.
8. Процеси концентрації і кооперації в готельному бізнесі.
9. Провідники готельного бізнесу як синонім елегантності та вишуканості в індустрії гостинності.
10. Готельне господарство України на сучасному етапі.
11. Які документи можна віднести до типу адміністративної, а які до спеціальної документації готелю?
12. Назвіть приклади нормативних документів, що регулюють діяльність готельного та туристського підприємства.
13. Визначити основні види експлуатаційно-технологічної документації готелю.
14. Дайте характеристику Правил користування готелем та надання готельних послуг як основного документа, що регулює відносини між адміністрацією готелю та споживачами його послуг.
15. Розкрийте суть і значення сертифікації послуг в готельному господарстві.
16. Державне регулювання підприємств готельного господарства в Україні.
17. Характеристика основних стандартів які регулюють діяльність суб'єктів готельного бізнесу.
18. Основні положення сертифікації послуг в індустрії гостинності.
19. Назвіть групи вимог до готельних підприємств різних категорій, передбачених ДСТУ 4269:2003 «Послуги туристичні. Класифікація готелів.»
20. Охарактеризуйте загальні вимоги до врахування потреб інвалідів, передбачених ДСТУ 4269:2003 «Послуги туристичні. Класифікація готелів.»
21. Розкрийте суть основних положень ДСТУ 4268:2003 «Послуги туристичні. Засоби розміщування».
22. Розкрийте суть основних вимог до охорони навколишнього середовища згідно з ДСТУ 4268:2003 «Послуги туристичні. Засоби розміщування».
23. Визначити основні порівняльні характеристики засобів розміщення за призначенням і дайте характеристику різних типів закладів розміщення за типом клієнтури, метою подорожі, засобами пересування туристів.
24. Опишіть існуючі у світі типи класифікацій за рівнем комфорту. У чому полягають особливості їх оцінних систем?

25. Сутність класифікації та її основних критеріїв.
26. Сучасна класифікація готелів світу.
27. Особливості класифікації готелів різних країн в залежності від комфортабельності.
28. Класифікація готелів та аналогічних засобів розміщення України.
29. Типи готелів за функціональним призначенням.
30. Проаналізуйте особливості архітектури входу у готель та структуру прилеглої до споруди готелю території.
31. Залежність структури приміщень готелю від його типу.
32. Особливості функціональної організації малого готелю категорії 3\*.
33. Особливості функціональної організації готелю категорії 5\* великої місткості.
34. Особливості функціональної структури курортного готелю.
35. Особливості функціональної організації приміщень павільйонного типу.
36. Дайте характеристику композиційним прийомам організації взаємозв'язку всіх функціональних груп приміщень готелю.
37. Які існують функціональні групи приміщень в підприємствах готельного господарства?
38. Основні вимоги до планувальних рішень приміщень готелю.
39. Організація приміщень вестибюльної групи.
40. Організація приміщень побутового обслуговування і торгівлі.
41. Організація службових, господарських та виробничих приміщень.
42. Організація приміщень культурно-дозвіллевого призначення.
43. Організація приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення.
44. Організація приміщень житлової групи.
45. Характеристика типів номерів.
46. Вимоги до оснащення номерів.
47. Функції і завдання служби прийому і розміщення.
48. Організація роботи служби прийому і розміщення.
49. Технологія прийому та реєстрації в готелі.
50. Охарактеризуйте міжнародні стандарти колірного позначення структури заїзду та контингенту гостей.

**ПЕРЕЛІК ПИТАНЬ, ЩО ВІНОСЯТЬСЯ НА ПІДСУМКОВИЙ  
КОНТРОЛЬ (ПМК 2)**

1. Дайте визначення поняттям «Ресторанне господарство», «Заклад ресторанного господарства», «Підприємство ресторанного господарства».
2. Назвіть основні напрями та перспективи розвитку підприємств ресторанного господарства в сучасних умовах?
3. Охарактеризуйте історичний етап становлення національних кулінарних традицій та зародження сфери харчування.
4. Охарактеризуйте історичний етап становлення ресторанного бізнесу.
5. Охарактеризуйте організаційний та технологічний розвиток ресторанного бізнесу, як історичний етап.
6. Охарактеризуйте сучасний етап розвитку ресторанного бізнесу.
7. Класифікація закладів ресторанного господарства згідно ДСТУ 4281:2004 «Заклади ресторанного господарства. Класифікація».
8. Характеристика основних типів закладів ресторанного господарства. 2.3. Класифікація та основні ознаки закладів ресторанного господарства.
9. Поняття мережі закладів ресторанного господарства та принципи її формування.
10. Група підприємств з продажу їжі та напоїв, призначених для споживання на місці. Типи, різновиди, їх коротка характеристика.
11. Група підприємств, з продажу напоїв і страв до них, призначених для споживання на місці. Коротка характеристика основних типів.
12. Група підприємств з продажу їжі та напоїв для споживачів, об'єднаних за професійною ознакою.
13. Група підприємств з постачання їжі, приготованої централізовано для споживання в інших місцях.
14. Основні терміни у сфері послуг, що надаються закладами ресторанного господарства.
15. Класифікація послуг ресторанного господарства.
16. Основні вимоги до якості послуг і вимоги безпеки послуг закладів ресторанного господарства.
17. Які вимоги висуваються до послуг закладів ресторанного господарства?
18. В чому полягає сутність послуг з реалізації продукції та організації її споживання в закладах ресторанного господарства?
19. Яка сутність інформаційних послуг та організації дозвілля в закладах ресторанного господарства?
20. Які ще послуги можуть надавати заклади ресторанного господарства?
21. Загальні вимоги до матеріально-технічної бази для організації

обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.

22. Характеристика торговельних приміщень: вестибюль, аванзала, банкетна зала, сервіс-бар (буфет), мийна столового посуду, сервізна. Обладнання і меблі торговельних залів.

23. Основні види й характеристика столового посуду, столових наборів, столової білизни, що використовують на підприємствах ресторанного господарства.

24. Структура матеріально-технічної бази закладів ресторанного господарства для організації процесу обслуговування.

25. Характеристика основних приміщень для споживачів.

26. Характеристика допоміжних приміщень для організації обслуговування споживачів.

27. Які меблі для споживання їжі в залах закладів ресторанного господарства та поза їх межами Ви знаєте? Дайте їм характеристику.

28. Які меблі та обладнання для транспортування посуду, страв у залах закладів Вам відомі? Охарактеризуйте їх.

29. Які меблі та обладнання для відпускання їжі та зберігання посуду і білизни в залах закладів Ви знаєте? Дайте їм характеристику.

30. Обладнання для «шведських столів», «шведських ліній».

31. З яких матеріалів використовується посуд при індивідуальному сервіруванні та подаванні страв у закладах ресторанного господарства різних типів і класів?

32. Дайте характеристику та визначте призначення класичного вітчизняного порцелянового та фаянсового посуду, який має утилітарне значення.

33. Види меню, їх характеристика, призначення та принципи складання.

34. Електронне меню (Е-menu). Інтерактивне електронне меню як канал зв'язку між рестораном та відвідувачами.

35. Вимоги до створення меню у закладах ресторанного господарства різних типів і класів.

36. Вимоги до оформлення меню в закладах ресторанного господарства різних типів і класів.

37. Порядок розміщення у меню закусок та страв з урахуванням послідовності їх подачі.

38. Правила і порядок складання меню і преїскурантів.

39. Характеристика основних типів підприємств ресторанного господарства при готелях.

40. Умови, системи та методи харчування в готелях.
41. Організація сніданків в готелі.
42. Організація шведського столу в ресторані при готелі.
43. Особливості обслуговування в номерах готелю.
44. Організація інших видів обслуговування.
45. Які використовують методи обслуговування сніданків, обідів, вечерь?
46. Які висуваються вимоги до підприємств ресторанного господарства і обслуговування туристів.
47. Які існують основні системи обслуговування залежно від того, чи входить вартість харчування поряд з розміщенням у готельний тариф.
48. Які пропонуються умови харчування готельних підприємств ресторанного господарства.
49. з урахуванням яких особливостей розробляють спеціальне меню з обслуговування туристів на борту літака.
51. Згідно з якими факторами будується організація харчування екскурсійно-пізнавальних турів.

## **5. РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА**

### *Методичне забезпечення*

1. Організація та технологія готельно-ресторанного господарства: конспект лекцій для студентів денної та заочної форм навчання освітньо-кваліфікаційного рівня «Бакалавр» спеціальності 242 Готельно-ресторанна справа за ОПП «Туризм» / упор. Т.О. Колісниченко — Запоріжжя, ТДАТУ, 2022. [Електронний ресурс] режим доступу: <http://op.tsatu.edu.ua/course/view.php?id=701>

2. Організація та технологія готельно-ресторанного господарства: методичні рекомендації до практичних занять для студентів денної та заочної форм навчання освітньо-кваліфікаційного рівня «Бакалавр» спеціальності 242 Готельно-ресторанна справа за ОПП «Туризм» / упор. Т.О. Колісниченко — Запоріжжя, ТДАТУ, 2022. [Електронний ресурс] режим доступу: <http://op.tsatu.edu.ua/course/view.php?id=701>

3. Організація та технологія готельно-ресторанного господарства: методичні рекомендації до самостійної роботи для студентів денної та заочної форм навчання освітньо-кваліфікаційного рівня «Бакалавр» спеціальності 242 Готельно-ресторанна справа за ОПП «Туризм» / упор. Т.О. Колісниченко — Запоріжжя, ТДАТУ, 2022. [Електронний ресурс] режим доступу: <http://op.tsatu.edu.ua/course/view.php?id=701>

## Базова

### *Нормативно-правові документи*

1. ДСТУ 4281:2004 «Заклади ресторанного господарства. Класифікація» Національні стандарти України. – Київ, Держспоживстандарт України, 2004. – 12 с. [https://dnaop.com/html/34057/doc-0%94%D0%A1%D0%A2%D0%A3\\_4281\\_2004](https://dnaop.com/html/34057/doc-0%94%D0%A1%D0%A2%D0%A3_4281_2004)
2. ДСТУ 3862-99 «Громадське харчування. Терміни та визначення» Государственный стандарт Украины. – Київ, 2000. – 17 с. [https://dnaop.com/html/40988/doc-%D0%94%D0%A1%D0%A2%D0%A3\\_3862-99](https://dnaop.com/html/40988/doc-%D0%94%D0%A1%D0%A2%D0%A3_3862-99)
3. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів, правових, нормативно-правових та інших актів для закладів ресторанного господарства /авт.-розробник і уклад. О. В. Шалимінов. К. : Арій, 2018. – 992 с.
4. Здобнов, А. И., Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / А. И. Здобнов, В. А. Циганенко, М. И. Пересичний. – К.: Арій, 2015. – 680 с.
5. Санітарні правила для підприємств громадського харчування, включаючи кондитерські цехи і підприємства, які виробляють м'яке морозиво : СанПіН 42-123-5777-91. – (Редакція від 23.01.2006 р.). [http://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page?id\\_doc=1251](http://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page?id_doc=1251)
6. Закон України «Про туризм» (від 15.09.95 р. № 324/95–ВР (зі змінами та доповненнями) <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/324/95-%D0%B2%D1%80#Text>
7. Правила користування готелями й аналогічними засобами розміщення та надання готельних послуг (Наказ Державної туристичної адміністрації України від 16 березня 2004 року № 19). <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0413-04#Text>
8. Порядок встановлення категорій готелям та іншим об'єктам, що призначаються для надання послуг з тимчасового розміщення (проживання) (Постанова Кабінету Міністрів України від 29 липня 2009 року № 803). <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/803-2009-%D0%BF#Text>
9. Правила обов'язкової сертифікації послуг з тимчасового розміщення (проживання) та Правила обов'язкової сертифікації послуг харчування (наказ Державного комітету України по стандартизації, метрології та сертифікації від 27.01.1999 року №37). <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0236-99#Text>

### *Основна література:*

1. Архіпов, В. В. Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані: навчальний посібник / В. В. Архіпов; МОН України. - 3-є вид. - Київ : Центр учбової літератури, 2017. - 382 с.
2. Безуглий І. В. Практикум з дисципліни «Організація готельного господарства» / уклад. І. В. Безуглий. – Чернігів : ЧНТУ, 2017. – 28 с.
3. Бойко М. Г. Організація готельного господарства [Текст] : підручник / М. Г. Бойко, Л. М. Гопкало ; Київський національний торговельно-економічний ун-т. - К. : Київ. нац.торг.-екон. університет, 2006. - 448 с.
4. [Бондар Н. П.](#) Упровадження інноваційних способів організації робочого простору у закладах готельного господарства [Електронний ресурс] / Н. П. Бондар, Л. О. Шаран, В. О. Губеня, І. С. Підтілок // [Молодий вчений](#). - 2019. - № 1(2). - С. 423-427. - Режим доступу: [http://nbuv.gov.ua/UJRN/molv\\_2019\\_1\(2\)\\_42](http://nbuv.gov.ua/UJRN/molv_2019_1(2)_42).
5. Галасюк С. С. Організація готельного господарства [Текст] : навч.-практ. посіб. / С. С. Галасюк, С. Г. Нездоймінов ; Одес. нац. екон. ун-т. - Київ : Гуляева В. М., 2019. - 202 с.
6. Готельна справа [Текст] : конспект лекцій: у 2 ч. / Чернівецький національний ун-т ім. Юрія Федьковича. - Чернівці : Рута, [2008] . Ч. 2 / уклад. Г. Я. Круль. - [Б. м.] : [б.в.], 2008. - 68 с.
7. Завідна Л. Д. Готельний бізнес: стратегії розвитку [Текст] : монографія / Л. Д. Завідна ; Київ. нац. торг.-екон. ун-т. - Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. - 599 с.
8. Іванова, Л. О. Моніторинг світового ринку готельних і ресторанних послуг: навчальний посібник / Л. О. Іванова, О. М. Музика; МОН України, Укоопспілка. – Львів: Магнолія, 2016. - 226 с.
9. [Кашинська О. Є.](#) Використання візуалізації навчального матеріалу під час викладання фахової дисципліни "Організація готельного господарства" [Електронний ресурс] / О. Кашинська // [Молодь і ринок](#). - 2018. - № 5. - С. 94-99. Режим доступу: [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Mir\\_2018\\_5\\_18](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Mir_2018_5_18).
10. Ковешніков В. С. Організація готельно-ресторанного господарства [Текст] : навч. посіб. / Ковешніков В. С., Матвієнко А. Т., Разметова О. Г. - Київ : Ліра-К, 2018. - 563 с.
11. Левицька І. В. Готельна справа [Текст] : навч. посіб. / Левицька І. В., Корж Н. В., Онищук Н. В. ; Київ. нац. торг.-екон. ун-т, Вінниц. торг.-екон. ін-т. - Вінниця : Едельвейс і К, 2015. - 579 с.

- 12 Мельник Н. П. Організація готельного господарства [Текст] / Н. П. Мельник, О. П. Мельник . - Смоленськ : Смоленская городская типография, 2011. - 408 с.
13. Миськів Г. В. Організація готельного господарства. Практикум [Текст] : навч. посіб. / Миськів Г. В., Удуд І. Р., Паук О. Є. - Львів : Растр-7, 2017. - 179 с.
14. Організація та моделювання процесів розвитку готельно-ресторанного бізнесу [Текст] : кол. монографія / [І. В. Савельєва та ін.] ; Одес. нац. мор. ун-т. - Одеса : ОНМУ, 2019. - 283 с.
15. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: Підручник.: [для вищ. навч. закл.] / За ред. П'ятницької Н. О. – 2-ге вид. перероб. та допов. – К.: Центр учбової літератури, 2012 – 557 с.
16. [Полчанінова І. Л.](#) Формування раціональних організаційних і економічних параметрів функціонування підприємств готельного господарства в умовах ринку [Електронний ресурс] / І. Л. Полчанінова, В. О. Чернявський, Д. О. Дяченко // [Молодий вчений](#). - 2017. - № 12. - С. 741-746. - Режим доступу: [http://nbuv.gov.ua/UJRN/molv\\_2017\\_12\\_172](http://nbuv.gov.ua/UJRN/molv_2017_12_172).
17. П'ятницька Г.Т., П'ятницька Н.О. Інноваційні ресторани технології: основи теорії. Навч. посіб. для вищ. навч. закл. — К.: Кондор-Видавництво, 2017. – 250 с.
18. Розметова О. Г. Організація готельного господарства [Текст] : підручник / О. Г. Розметова, Т. Л. Мостенська, Т. В. Влодарчик ; Нац. ун-т харч. технологій. - Кам'янець-Подільський : Сисин О. В. : Абетка, 2014. - 431 с.
19. Сало Я.М. Технологія ресторанної справи: навч.-практ.посібник / Я.М. Сало – Львів: Афіша, 2013.– 560с.
20. HoReCa: навч. посіб.: у 3 т. Т1. Готелі/ [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко, І.Ю.Антонюк та ін.]; за ред. А.А. Мазаракі. – Київ: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2016. – 348 с.
21. HoReCa. Готелі : навч. посіб. 2-вид. / А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко, І.Ю.Антонюк та ін. ; за ред. А.А. Мазаракі. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 412 с.
22. HoReCa. Ресторани : навч. посіб. / А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін. ; за ред. А.А. Мазаракі. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 326 с.

*Додаткова література:*



1. Байлик С. І. Організація готельного господарства [Текст] : підруч. для студентів ВНЗ / 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.
2. Головка О. М. Організація готельного господарства [Текст] : навч. посіб. / О. М. Головка [та ін.] ; [за ред. О. М. Головка]. - К. : Кондор, 2012. - 337 с.
3. Давидова О.Ю. Управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві [Текст]: підруч. / О. Ю. Давидова ; Харків. держ. ун-т харчування та торгівлі. - Харків: Вид-во Іванченка І. С., 2018. - 487 с.
4. Давидова О.Ю. Інноваційне управління розвитком підприємств готельно-ресторанного господарства: методологія, теорія і практика [Текст]: монографія / О. Ю. Давидова ; Харків. держ. ун-т харчування та торгівлі. - Харків : Вид-во Іванченка І. С., 2018. – 447 с.
5. Колісниченко Т.О. Сучасні тенденції та стратегії розвитку ресторанного бізнесу в Дніпропетровській області. / Колісниченко Т.О., Сагдєєва Д.Р.// Матеріали VII міжнар. наук.-практ. конф. «Туристичний та готельно-ресторанний бізнес в Україні: Проблеми розвитку та регулювання.» – Черкаси, ЧДТУ, 2016. – С. 41-45.
6. Колісниченко Т.О. Сучасні тренди ресторанного бізнесу у Дніпропетровську./ Колісниченко Т.О., Сагдєєва Д.Р.// Матеріали міжнар. науково-практ. конф. «Туристичний, готельний і ресторанний бізнес: інновації та тренди» – Київ, КНТЕУ 2016. – С. 154-158.
7. Колісниченко Т.О. Ресторанне господарство як складова туристичної індустрії, його розвиток та сучасні тенденції. ./ Колісниченко Т.О., Єрмакова А.О.// Матеріали міжнар. науково-практ. конф. «Туристичний, готельний і ресторанний бізнес: інновації та тренди» – Київ, КНТЕУ 2016. – С. 158-161.
8. Колісниченко Т.О. Сучасні ресторани та туристичні тренди. / Колісниченко Т.О., Чернова А.В. // Матеріали міжнар. науково-практ. конф. «Туристичний, готельний і ресторанний бізнес: інновації та тренди» – Київ, КНТЕУ 2016. – С. 161-163.
9. Колісниченко Т.О. Удосконалення процесу обслуговування іноземних делегацій. / Колісниченко Т.О., Мельников К.О., Шемет М.І.//Розвиток харчових виробництв, ресторанного та готельного господарств і торгівлі: проблеми, перспективи, ефективність: Міжнародна науково-практична конференція, присвячена 50-річчю заснування ХДУХТ, – Харків: ХДУХТ, 2017. – Ч. 2., – С. 221-222.
10. Колісниченко Т.О. Сучасний розвиток харчування на виробничих підприємствах за допомогою аутсорсингу. / Колісниченко Т.О., Мельников К.О.,

Дятченко К.А.// Розвиток харчових виробництв, ресторанного та готельного господарств і торгівлі: проблеми, перспективи, ефективність: Міжнародна науково-практична конференція, присвячена 50-річчю заснування ХДУХТ, – Харків: ХДУХТ, 2017. – Ч. 2., – С. 219-220.

11. Колісниченко Т.О. Функціонування та розвиток готельного господарства України у сучасних умовах. / Колісниченко Т.О., Язіна В.А.// Матеріали ІХ Всеукраїнської науково-практичної конференції «Інноваційні технології в готельно-ресторанному бізнесі», 19 - 20 травня 2020 р. – К.: НУХТ, 2020. – С. 28 -29.

12. Колісниченко Т.О. Напрямки інноваційного розвитку в підприємствах ресторанного господарства. Інформаційні та інноваційні технології у готельно-ресторанному бізнесі, туризмі та дизайні: ІІ Всеукр. наук.-практ. інтернет-конф., 12-14 травня 2020 р. / редкол.: К. А. Сефіханова [та ін.] ; ВП «Дніпр. ф-т менедж. і бізнесу Київ. ун-ту культ.». – Д.: ВП «ДФ МіБ КУК», 2020. – С. 43-44.

13. Мальська М. П. Готельний бізнес: теорія та практика [Електронний ресурс] : підручник / М. П. Мальська, І. Г. Пандяк. - 2-е вид., перероб. і доп.. - К. : Центр учбової літератури, 2012. - 472 с.

14. Опря Б.О. Історія розвитку світового готельно-ресторанного бізнесу [Текст] : навч.-метод. посіб. для студентів І курсу екон. ф-ту, напряму підгот. "Готельно-ресторанна справа" / Б. О. Опря; Кам'янець-Поділ. нац. ун-т ім. Івана Огієнка. - Кам'янець-Подільський: Друкарня "Рута", 2018. – 133 с.

15. Сегеда І. В. Організаційне забезпечення управління готельним господарством регіону [Текст] : автореф. дис. ... канд. екон. наук : 08.00.05 / Сегеда Ірина Василівна ; Держ. ВНЗ "Прикарпат. нац. ун-т ім. Василя Стефаника". - Івано-Франківськ, 2018. - 21 с.

16. Туризм і готельна справа [Текст] : зб. офіц. текстів нормат.-прав. актів України станом на 1 листоп. 2015 р. / [упоряд. Р. В. Серцелевич]. - Львів : Растр-7, 2015. - 363 с.

17. Туристичний, готельний і ресторанний бізнес: інновації та тренди [Текст] : тези доп. Міжнар. наук.-практ. конф. (Київ, 7 квіт. 2016 р.) / Київ. нац. торг.-екон. ун-т [та ін.] ; [відп. ред. А. А. Мазаракі]. - Київ : КНТЕУ, 2016. - 362 с.

18. Шепелева С. В. Організація готельного господарства [Текст] : навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. / С. В. Шепелева, Г. В. Руденко ; Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського. - Донецьк : ДонНУЕТ, 2011. - 496 с.

### ***Інформаційні ресурси:***

1. Всеукраїнський Союз асоціацій, підприємств та організацій туристичної сфери «УкрСоюзТур» [Електронний ресурс]. – URL: [http:// www.travel.com.ua/](http://www.travel.com.ua/)
2. Готелі та готельні мережі [Електронний ресурс]. – URL: [http:// www.hotels.net/](http://www.hotels.net/)
3. Інформаційний розділ стосовно туризму [Електронний ресурс]. – URL: [http:// www.travel.net/](http://www.travel.net/)
4. Склад та зміст проектної документації на будівництво. Державні будівельні норми України [Електронний ресурс]. URL: [http://teplodim.info/upload/blocks/dbn-a-2-2-3-2014\\_pdf\\_1435062567.pdf/](http://teplodim.info/upload/blocks/dbn-a-2-2-3-2014_pdf_1435062567.pdf/)
5. Туризм у світі [Електронний ресурс]. – URL: <http://www.worldhotel.com/>
6. Планування меню і преїскурантів закладів ресторанного господарства [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://referatu.net.ua/referats/919/42048>.
7. Правила подачі вина [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://foodrussia.net/restoran/podacha-vina/>
8. Види бенкетів, порядок їх обслуговування [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://tourism-book.com/pbooks/book-60/ua/chapter-2309/>
9. Норми посуду, наборів для сервірування та обслуговування [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.studfiles.ru/preview/5193642/page:11/>
10. Сервірування столів [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://tourism-book.com/pbooks/book-60/ua/chapter-2267/>
11. В'їзний туризм [Електронний ресурс]. – Режим доступу: [http://tourlib.net/books\\_ukr/vt3-5-3.htm](http://tourlib.net/books_ukr/vt3-5-3.htm)
12. Звичаї та традиції організації харчування в різних країнах світу [Електронний ресурс]. – Режим доступу: [http://studopedia.su/8\\_14764\\_zvichai-ta-traditsii-organizatsii-harchuvannya-v-riznih-krainah-svitu.html](http://studopedia.su/8_14764_zvichai-ta-traditsii-organizatsii-harchuvannya-v-riznih-krainah-svitu.html)