

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

Кафедра «Харчові технології та готельно-ресторанна справа»

ЗАТВЕРДЖУЮ

Зав. кафедрою

проф.  Олесья ПРІСС

«28»  2021 р.

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

«Вступ до фаху та основи гостинності»

для здобувачів ступеня вищої освіти «Бакалавр» зі спеціальності
241 «Готельно-ресторанна справа» за ОПП Готельно-ресторанна справа
(на основі повної загальної середньої освіти)
факультет агротехнологій та екології

2021 – 2022 н. р.

Робоча програма навчальної дисципліни «Вступ до фаху та основи гостинності» для здобувачів ступеня вищої освіти «Бакалавр» зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» за ОПП Готельно-ресторанна справа (на основі повної загальної середньої освіти). – Мелітополь, ТДАТУ, 2021. – 16 с.

Розробники: д.т.н., проф. Олеся Прісс.,
викладач Валентина Демко

Робоча програма затверджена на засіданнях кафедр «Бізнес-консалтинг та міжнародного туризму» та «Харчові технології та готельно-ресторанна справа»

Протокол № 1 від « 26 » серпня 2021 року

Протокол № 1 від « 29 » серпня 2021 року

Завідувач кафедри «Харчові технології та готельно-ресторанна справа»

д.т.н., проф.  Олеся Прісс

Завідувач кафедри «Бізнес-консалтинг та міжнародний туризм»

к.е.н., доц.  Сергій Карман

Схвалено методичною комісією факультету АТЕ зі спеціальності «Готельно-ресторанна справа» за ОПП Готельно-ресторанна справа для здобувачів ступеня вищої освіти «Бакалавр» (на основі повної загальної середньої освіти)

Протокол від « 31 » серпня 2021 року № 1

Голова, доц.  Олена ГРИГОРЕНКО

1. ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Найменування показників	Галузь знань, спеціальність, ступінь вищої освіти	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	
Кількість кредитів 6	Галузь знань: 24 «Сфера обслуговування» (шифр і назва)	Обов'язкова	
Загальна кількість годин - 180	Спеціальність: 241 «Готельно-ресторанна справа»	Курс/рік підготовки	Семестр
Змістових модулів - 2		1	1
Тижневе навантаження: аудиторних занять - 2,93 год. самостійна робота студента – 9,07 год.	Ступінь вищої освіти: «Бакалавр»	Вид занять	Кількість годин
		Лекції	22
		Лабораторні заняття	
		Практичні заняття	22
		Семінарські заняття	-
		Самостійна робота	136
		Форма контролю: диференційований залік	

2. МЕТА ТА ЗАВДАННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Програма навчальної дисципліни «Вступ до фаху та основи гостинності» розроблена для студентів спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа, ступінь – бакалавр, і є початковим етапом професійно-направленої адаптації студентів у закладі вищої освіти, формуванні професійного світогляду і особи майбутнього фахівця.

Мета курсу: ознайомлення студентів з системою вищої освіти, методами і формами організації освітнього процесу, з основами майбутньої професії; формування у студентів уявлення про загальні аспекти сфери гостинності, етапи розвитку та сучасний стан готельно-ресторанної справи.

Завдання курсу:

- прискорення процесу адаптації студентів у закладі вищої освіти, залучення їх до суспільно активного, студентського життя університету;
- доведення до студентів цілей і завдань вищої освіти, значення фахівців індустрії гостинності для суспільства;
- ознайомлення студентів з організацією навчального процесу у відповідності до вимог Європейської кредитно трансферно-накопичувальної системи;
- дати систематизовану уяву про інтегральну, загальні, фахові компетенції бакалавра з готельно-ресторанної справи;
- опанування понять, основних термінів та визначень індустрії гостинності;
- дати розуміння основних складових індустрії гостинності; етичні, психологічні та естетичні аспекти; полікультурні особливості, основні принципи та правила сервісного процесу.

Результати навчання (з урахуванням soft skills)

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен оволодіти наступними компетентностями:

Інтегральна компетентність

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

Загальні компетентності

ЗК 1. 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 2. 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 3. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

- ЗК 4. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.
- ЗК 7. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.
- ЗК 8. Навички здійснення безпечної діяльності.
- ЗК 9. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.
- ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.
- ЗК 11. Здатність спілкуватися іноземною мовою.

Фахові компетентності

- ФК 1. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.
- ФК 2. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.
- ФК 3. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.
- ФК 4. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії.
- ФК 5. Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
- ФК 6. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (зкладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства.
- ФК 8. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів.
- ФК 11. Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності.
- ФК 12. Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
- ФК 13. Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
- ФК 14. Здатність організовувати харчування в закладах курортної та рекреаційної сфери з урахуванням потреб споживачів різних полікультурних та етнічних груп і рекомендацій щодо раціонального харчування
- ФК 15. Здатність моделювати технологічний ланцюг та уміння організувати процеси виробництва і надання послуг закладами ресторанного господарства, відповідно до технологічних властивостей і наявності сировини.
- ФК 16. Здатність організовувати простір та формувати дизайн-концепції об'єктів сфери гостинності.

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. Університетська освіта та вступ до фаху

Тема 1. Система вищої освіти в Україні [1-4].

Мета і завдання вивчення дисципліни. Зміст дисципліни і організація навчального процесу. Зв'язок дисципліни «Вступ до фаху та основи гостинності» з дисциплінами загальноосвітнього і професійного циклів.

Законодавство України про вищу освіту. Основні принципи освіти в Україні. Європейська кредитна трансферно-накопичувальна система (ЄКТС). Шкала оцінювання знань за системою ЄКТС. Бально-рейтингова системи оцінки успішності, терміни і форми поточного і вихідного контролю, можливості отримання заохочувальних балів, мінімальна кількість балів для отримання допуску до заліку або іспиту. Рівні, ступені та кваліфікації вищої освіти в університеті. Індивідуалізація навчання та шляхи її впровадження. Принципи академічної доброчесності учасників освітнього процесу.

Тема 2. Організація освітнього процесу в університеті [2,5].

Організація та основні форми освітнього процесу. Освітня програма 241 «Готельно-ресторанна справа» для підготовки фахівця ступеня вищої освіти «Бакалавр». Нормативно-правова база підготовки дипломованого фахівця зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа». Навчальні плани спеціальностей.

Тема 3. Права та обов'язки студента. Студентське самоврядування [1-5].

Права студентів, їх обов'язки. Уявлення про студентське самоврядування, його органи. Права та обов'язки старости академічної групи. Представництво студентів у Вченій раді університету, Вченій раді факультету, участь у їх діяльності. Стипендіальне забезпечення студентів, які навчаються на бюджетних місцях. Умови призначення стипендій. Профспілкова організація студентів, участь у її діяльності. Студентська преса, її роль у студентському самоврядуванні.

Тема 4-5. Загальні уявлення про проблеми, завдання і перспективи готельно-ресторанного бізнесу [6-8].

Особливості готельно-ресторанного бізнесу як сегменту сфери обслуговування. Проблеми і завдання готельного бізнесу. Глобальні проблеми і перспективи світової продовольчої системи. Найважливіші технологічні поняття та визначення в готельній та ресторанній справі.

Тема 6. Еволюція індустрії гостинності [9-11].

Послуги гостинності в стародавньому світі. Послуги гостинності середньовіччя. Гостинність нового часу. Історія формування індустрії гостинності в Україні.

Змістовий модуль 2. «Основи сучасної гостинності у закладах готельного і ресторанного бізнесу»

Тема 7. Індустрія гостинності та її соціально-економічна роль у розвитку готельно-ресторанної справи [12- 22].

Гостинність як соціально-культурне та економічне явище. Сучасний стан та перспективи розвитку індустрії гостинності. “Гість” як головний об’єкт діяльності індустрії гостинності. Значення нематеріального чинника в індустрії гостинності. Інноваційні підходи до надання послуг в індустрії гостинності. Нормативно-правове регулювання індустрії гостинності в Україні.

Тема 8. Формування атмосфери гостинності у закладах готельного і ресторанного господарства [8, 13, 14].

Етичні, психологічні та естетичні аспекти гостинності в підприємствах ресторанного та готельного господарства. Основні принципи та правила високоякісного обслуговування. Бездоганний сервіс - основа формування гостинності у закладах готельного і ресторанного господарства. Особливості гостинності різних регіонів України

Тема 9. Формування професійної придатності у обслуговуючого персоналу закладів гостинності [18, 26].

Основні фактори, що впливають на сприйняття споживачів. Стандарти обслуговування: цілі та завдання. Стандарти обслуговування для різних категорій співробітників. професійного профілю співробітників. Характеристика способів подавання страв і закусок у закладах ресторанного господарства. Організація обслуговування банкетів за столом. Організація обслуговування банкетів групи «фуршет». Особливості організації харчування туристів в закладах ресторанного господарства при готелях. Кейтерінг як складова бізнесу в ресторанному господарстві.

Тема 10. Гостинність як основа конкурентоспроможності підприємств сфери гостинності [21- 25].

Принципи формування конкурентоспроможності підприємств готельно-ресторанного бізнесу. Напрями (стратегії) конкуренції на ринці готельно-ресторанних послуг та їх характеристика

Тема 11 *Інновації в культурі обслуговування та особливості гостинності різних країн світу* [23-26].

Гостинність країн Європи – Німеччина, Франція, Австрія, Швейцарія. Характеристика та етнічні відмінності у сфері обслуговування американських закладів готельно-ресторанного бізнесу. Інновації у сфері обслуговування закладів готельно-ресторанного бізнесу східних країн.

4 СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Номер тижня	Вид занять	Тема заняття та завдання на самостійну роботу	Кількість				балів
			годин				
			лк	лаб	пр.	СРС	
Змістовий модуль 1. Університетська освіта та вступ до фаху							
1	Лекція 1	Система вищої освіти в Україні	2	-	-	-	-
	Практичне заняття 1	Знайомство з ТДАТУ. Сайт ТДАТУ.	-	-	2	-	5
	Самостійна робота 1	ТДАТУ та кафедра ХТГРС в соціальних мережах	-	-	-	9	1,5
2	Лекція 2	Організація навчального процесу в університеті	2	-	-	-	-
	Практичне заняття 2	Основні форми навчального процесу	-	-	2	-	5
	Самостійна робота 2	Особливості самостійної роботи студента	2	-	-	9	1,5
3	Лекція 3	Права та обов'язки студента. Студентське самоврядування	2	-	-	-	-
	Практичне заняття 3	Принципи академічної доброчесності учасників освітнього процесу	-	-	2	-	5
	Самостійна робота 3	Академічна доброчесність студента ТДАТУ	-	-	-	9	1,5
4	Лекція 4	Загальні уявлення про проблеми, завдання і перспективи готельно-ресторанного бізнесу	2	-	-	-	-
	Практичне заняття 4	Індивідуалізація навчання та шляхи її впровадження	-	-	2	-	5
	Самостійна робота 4	Індивідуальна освітня траєкторія	-	-	-	9	1,5
5	Лекція 5	Загальні уявлення про проблеми, завдання і перспективи готельно-ресторанного бізнесу	2	-	-	-	-
	Практичне заняття 5	Стандартизовані поняття готельно-ресторанної сфери	-	-	2	-	5
	Самостійна робота 5	Академічна мобільність студентів ТДАТУ	-	-	-	9	2
6	Лекція 6	Еволюція індустрії гостинності	2	-	-	-	-
	Практичне заняття 6	Стандартизовані поняття готельно-ресторанної сфери	-	-	2	-	5
	Самостійна робота 6	Особливості індустрії гостинності	-	-	-	9	2
7,8	Самостійна робота 7	Підготовка до ПМК1	-	-	-	14	-
	ПМК 1	Підсумковий контроль за змістовий модуль 1	-	-	-	-	10
Всього за змістовий модуль 1 - 92 год.			12		12	68	50

Змістовий модуль 2 «Основи сучасної гостинності у закладах готельного і ресторанного бізнесу»							
9	Лекція 7	Індустрія гостинності та її соціально-економічна роль у розвитку готельно-ресторанної справи.	2	-	-	-	-
	Практична робота № 7	Сучасні аспекти розвитку індустрії гостинності її соціально-економічна роль у розвитку готельно-ресторанної справи.	-	-	2	-	6
	Самостійна робота 8	Нормативно-правове регулювання індустрії гостинності в Україні	-	-	-	11	2
10	Лекція 8	Формування атмосфери гостинності у закладах готельного і ресторанного господарства	2	-	-	-	-
	Практична робота № 8	Особливості гостинності різних регіонів України	-	-	2	-	6
	Самостійна робота 9	Особливості гостинності різних регіонів України	-	-	-	11	2
11	Лекція 9	Формування професійної придатності у обслуговуючого персоналу закладів гостинності	2	-	-	-	-
	Практична робота № 9	Формування професійної придатності у обслуговуючого персоналу закладів гостинності	-	-	2	-	6
	Самостійна робота 10	Кейтерінг як складова бізнесу в ресторанному господарстві.	-	-	-	11	2
12	Лекція 10	Гостинність як основа конкурентоспроможності підприємств сфери гостинності	2	-	-	-	-
	Практична робота № 10	Гостинність як основа конкурентоспроможності підприємств сфери гостинності	-	-	2	-	6
	Самостійна робота 11	Конкурентоспроможності підприємств сфери гостинності	-	-	-	11	2
13	Лекція 10	Інновації в культурі обслуговування та особливості гостинності різних країн світу	2	-	-	-	-
	Практична робота № 10	Інновації в культурі обслуговування та особливості гостинності різних країн світу	-	-	2	-	6
	Самостійна робота 12	Інновації у сфері обслуговування закладів готельно-ресторанного бізнесу	-	-	-	11	2
14, 15	Самостійна робота 13	Підготовка до ПМК2	-	-	-	13	-
	ПМК 2	Підсумковий контроль за змістовий модуль 2	-	-	-	-	10
Всього за змістовий модуль 2 – 88 год.			10	-	10	68	50
Всього з навчальної дисципліни – 180 год.			22	-	22	136	100

5 ПЕРЕЛІК ПИТАНЬ, ЩО ВІНОСЯТЬСЯ НА ПІДСУМКОВИЙ КОНТРОЛЬ (ПМК 1)

1. Законодавство України про вищу освіту.
2. Основні принципи освіти в Україні.

3. Європейська кредитна трансферно-накопичувальна система.
4. Шкала оцінювання знань за системою ЄКТС.
5. Бально-рейтингова системи оцінки успішності, терміни і форми поточного і вихідного контролю, можливості отримання заохочувальних балів, мінімальна кількість балів для отримання допуску до заліку або іспиту.
6. Рівні, ступені та кваліфікації вищої освіти в університеті.
7. Індивідуалізація навчання та шляхи її впровадження.
8. Принципи академічної доброчесності учасників освітнього процесу.
9. Основні форми освітнього процесу.
10. Освітня програма 241 «Готельно-ресторанна справа» для підготовки фахівця ступеня вищої освіти «Бакалавр».
11. Права студентів, їх обов'язки.
12. Студентське самоврядування, його органи.
13. Студентська преса, її роль у студентському самоврядуванні.
14. Особливості готельно-ресторанного бізнесу як сегменту сфери обслуговування.
15. Проблеми і завдання готельного бізнесу.
16. Глобальні проблеми і перспективи світової продовольчої системи.
17. Найважливіші технологічні поняття та визначення в готельній та ресторанній справі.
18. Послуги гостинності в стародавньому світі.
19. Послуги гостинності середньовіччя.
20. Історія формування індустрії гостинності в Україні.

ПЕРЕЛІК ПИТАНЬ, ЩО ВІНОСЯТЬСЯ НА ПІДСУМКОВИЙ МОДУЛЬНИЙ КОНТРОЛЬ № 2

1. Гостинність як соціально-культурне та економічне явище.
2. Сучасний стан та перспективи розвитку індустрії гостинності.
3. “Гість” як головний об’єкт діяльності індустрії гостинності.
4. Значення нематеріального чинника в індустрії гостинності.
5. Інноваційні підходи до надання послуг в індустрії гостинності.
6. Етичні, психологічні та естетичні аспекти гостинності в підприємствах ресторанного та готельного господарства.
7. Основні принципи та правила високоякісного обслуговування.
8. Бездоганний сервіс - основа формування гостинності у закладах готельного і ресторанного господарства
9. Професійна етика та етикет у сфері ресторанної та готельної справи.
10. Вимоги до професійної поведінки працівника підприємства готельно-ресторанного бізнесу.
11. Принципи професійної поведінки обслуговуючого персоналу.
12. Поняття корпоративної культури підприємств готельно-ресторанного бізнесу.
13. Формування корпоративної культури підприємств готельно-ресторанного бізнесу

14. Принципи формування конкурентоспроможності підприємств готельно-ресторанного бізнесу.
15. Напрями (стратегії) конкуренції на ринці готельно-ресторанних послуг та їх характеристика
16. Основні фактори, що впливають на сприйняття споживачів.
17. Стандарти обслуговування: цілі та завдання.
18. Стандарти обслуговування для різних категорій співробітників. професійного профілю співробітників.
19. Характеристика способів подавання страв і закусок у закладах ресторанного господарства.
20. Організація обслуговування банкетів за столом.
21. Організація обслуговування банкетів групи «фуршет».
22. Особливості організації харчування туристів в закладах ресторанного господарства при готелях.
23. Кейтерінг як складова бізнесу в ресторанному господарстві
24. Основні напрямки розвитку гостинності сучасного періоду у різних країнах світу – концептуальні ресторани, ресторани з національною кухнею, тематичні ресторани, ресторани з кухнею «fusion», «високою кухнею».
25. Основні напрямки розвитку гостинності сучасного періоду у різних країнах світу – ресторани за спеціальним замовленням «catering», сучасні готелі-палаці, оригінальні та незвичайні готелі.
26. Найвідоміші фахівці індустрії гостинності різних країн світу та їх внесок у розвиток індустрії гостинності.
27. Гостинність як основа конкурентоспроможності підприємств сфери гостинності.
28. Види конкуренції та фактори, що впливають на конкурентоспроможність закладів готельного і ресторанного бізнесу.
29. Гостинність розвинених країн Європи
30. Характеристика та етнічні відмінності у сфері обслуговування Німеччини,
31. Гостинність та етнічні відмінності у сфері обслуговування Франції.
32. Характеристика та етнічні відмінності у сфері обслуговування Австрії.
33. Гостинність та етнічні відмінності у сфері обслуговування Швейцарії.
34. Характеристика та етнічні відмінності у сфері обслуговування американських закладів готельно-ресторанного бізнесу.
35. Інновації у сфері обслуговування закладів готельно-ресторанного бізнесу східних країн.

6. РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

Базова

1. Закон України «Про вищу Освіту» (Відомості Верховної Ради (ВВР), 2014, № 37-38, ст.2004) <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1556-18#Text>
2. Положення про організацію освітнього процесу у Таврійському державному агротехнологічному університеті імені Дмитра Моторного / Ломейко О.П., Кюрчев С.В., Назаренко І.П., Тараненко Г.Г., Ортіна Г.В. Галько С.В. –

Мелітополь: ТДАТУ, 2020. Болтянська Н.І., Скляр Р.В. – Мелітополь: ТДАТУ, 2020. <http://www.tsatu.edu.ua/nmc/wp-content/uploads/sites/52/223.pdf>

3. Положення про кредитно-модульну систему організації освітнього процесу в Таврійському державному агротехнологічному університеті імені Дмитра Моторного / Ломейко О.П., Кюрчев С.В., Назаренко І.П., Карман С.В., Іванова І.Є., Галько С.В. – Мелітополь: ТДАТУ, 2020. <http://www.tsatu.edu.ua/nmc/wp-content/uploads/sites/52/polozhennja-pro-kredytno-modulnu-systemu-orhanizacijyi-osvitnoho-procesu-v-tdatu.pdf>

4. Кодекс Честі Таврійського державного агротехнологічного університету <http://www.tsatu.edu.ua/wp-content/uploads/kodeks-chesty-tdatu.pdf>

5. Положення про освітні програми в Таврійському державному агротехнологічному університеті імені Дмитра Моторного / Ломейко О.П., Кюрчев С.В., Назаренко І.П., Ортіна Г.В., Іванова І.Є., Скляр Р.В. – Мелітополь: ТДАТУ, 2021. – 36 с. http://www.tsatu.edu.ua/nmc/wp-content/uploads/sites/52/ilovepdf_merged-1-2.pdf

6. Гузар У., Музика Ю. Проблеми та перспективи розвитку готельно-ресторанного бізнесу в Україні. Сучасні тенденції та стратегії розвитку готельно-ресторанного бізнесу. – 2020. С. 34-36.

7. Ковальчук, Т. Г. Перспективи розвитку готельно-ресторанного бізнесу в Україні в умовах глобалізації світового господарства. Науковий вісник Ужгородського національного університету. – 2019. – Випуск 23, частина 1. С. – 126–130.

8. Лук'янов В.О. , Мунін Г.Б. Організація готельно-ресторанного обслуговування. Навчальний посібник - К. : Кондор-Видавництво, 2014. - 346 с.

9. Круль Г. Я. Основи готельної справи. Навч. посіб.- К.: Центр учбової літератури, 2011. - 368 с.

10. Русавська В. А. Гостинність в українській традиційній культурі: навч. посіб. / В. А.Русавська. – Київ: “Видавництво Ліра-К”, 2016. – 280 с.

11. Онацький М.Ю. Історичні витоки формування індустрії гостинності в Україні / М.Ю. Онацький // Сучасні тенденції розвитку готельно-ресторанного бізнесу: міжнародний та національний досвід. - Х.: ХНУ імені В.Н. Каразіна, 2017. - С. 338-357.

Додаткова

12. Закон України «Про туризм» (324/95-ВР) // Відомості Верховної Ради України, 1995. – № 31. – С. 24 (Із змінами, внесеними згідно із Законом № 222- VIII (222-19) від 02.03.2015, ВВР, 2015, № 23, с.158).

13. ДСТУ 4269:2003. Послуги туристичні. Класифікація готелів. – Чинний від 2004–07–01. – К.: Держстандарт України, 2004. – 17 с.

14. ДСТУ 4268:2003. Послуги туристичні. Засоби розміщення. Загальні вимоги. – Чинний від 2004–01–07. – К.: Держстандарт України, 2003. – 13 с.

15. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація: від 01.07.04. – К.: Держспоживстандарт України, 2004.

16. ДСТУ 4527:2006. Послуги туристичні. Засоби розміщення. Терміни та визначення. – Чинний від 2006–10–01. – К.: Держстандарт України, 2006. – 28 с.

17. ДСТУ ISO 9004-2-96. Управління якістю та елементами системи якості. Частина 2 Настанови щодо послуг.

18. Правове регулювання туристичної діяльності в Україні: Збірник нормативно правових актів / Під заг. ред. проф. В.К. Федорченка; Київський ун-т туризму, економіки і права. – К.: Юрінком Інтер, 2002. – 640 с.

19. Про затвердження Правил роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства: наказ Міністерства економіки та з питань Європейської інтеграції України від 24.07.2002 №219.

20. Сфера обслуговування в Україні: нормативні документи: збірник основних законодавчих актів / О. М. Роїна (упор.). – К.: КНТ, 2007. – 457 с.

21. Андрушків Б. М. Основи організації підприємницької діяльності або абетка для підприємця: навч. посіб. / Б. М. Андрушків, Ю. Я. Вовк, В. В. Гецько, П. Д. Дудкін, Н. Б. Кирич, О. Б. Погайдак, І. І. Стойко. – Тернопіль: Вид. ТНТУ. – 2010. – 300 с.

22. Андрушків Б. М. Туризм України: економічні та організаційні механізми розвитку. Монографія / Андрушків Б. М., Дудкін П. Д., Паляниця В. А., Стойко І. І. та ін. / Тернопіль: Терно-Граф. – 2009. – 976 с.

23. Байлік С. І. Організація готельного господарства: підруч. / С. І. Байлік, І. М. Писаревський; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. – Харків: ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2015. – 329 с.

24. Готельно-ресторанна справа. Навчально-методичне видання. Книга 1. / Б. М. Андрушків, Л. Я. Малюта, Г. Й. Островська та ін. – Тернопіль: ФОП Паляниця В. А., 2018. – 268 с.

25. Островська Г. Й. Особливості розвитку готельно-ресторанної справи: кухні народів світу. Навчальний посібник. / Г. Й. Островська. – Тернопіль: Підручники і посібники, 2018. – 268 с.

26. Організація туризму: підруч. / І. М. Писаревський, С. О. Погасій, М. М. Покогодна та ін. ; за ред І. М. Писаревського. – Х.: ХНАМГ, 2013. – 541 с.

7. ІНФОРМАЦІЙНІ РЕСУРСИ

1. Навчально-інформаційний портал ТДАТУ <http://nip.tsatu.edu.ua>
2. Наукова бібліотека ТДАТУ <http://www.tsatu.edu.ua/biblioteka/>
3. Методичний кабінет кафедри ХТГРС .
4. Аналітичні публікації з проблем гостинності [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://prohotelia.com.ua>.
5. Верховна Рада України [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.rada.gov.ua>. 102
6. Всесвітня рада з туризму та подорожей (WTTC) [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.wttc.org/>.
7. Державна туристична Адміністрація [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.tourism.gov.ua/>.
8. Державний Фонд фундаментальних досліджень України [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.dffd.gov.ua/>.
9. Держкомстат України [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.ukrstat.gov.ua/>.

10. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://zumf.com/doc/449/>.
11. ДСТУ 4268:2003. Послуги туристичні. Засоби розміщування. Загальні вимоги [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.kurortservice.-com/uploads/assets/file/per.pdf>.
12. ДСТУ 4527: 2006. Послуги туристичні. Засоби розміщування. Терміни та визначення [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.prohotel.tv/forum/index.php?autocom=downloads&showfile=439>.
13. ДСТУ 4269:2003. Послуги туристичні. Класифікація готелів [Електронний ресурс]. – Режим доступу до стандарту: <http://www.ukrhotels.com/files/File/4269-2003.pdf>.
14. ДСТУ 3862-99. Ресторанне господарство. Терміни та визначення [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.nau.kiev.ua/nau10/ukr/getcnt.php?uid=1022.260.0&nobreak>.
15. Нормативні акти України [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.nau.kiev.ua>.
16. Правила роботи підприємств громадського харчування, затверджені наказом МЗЕЗ України від 03.07.95 р. № 129 та зареєстровані в Мін'юсті України 20.07.95 р. за №230/766 [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.kontrakty.com.ua/norma/1999/35/35temd1.htm>.
17. Національна туристична організація України [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://www.ntoukraine.org/index_ua.html
18. Бізнес в Україні [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.ukrbiz.net>.