

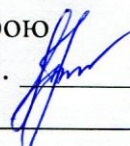
**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ТАВРІЙСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРОТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ ДМИТРА МОТОРНОГО**

**КАФЕДРА ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ
ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ**

ЗАТВЕРДЖУЮ

Зав. кафедрою

д.т.н., проф.



Олеся ПРИСС

« ___ » _____ 2020 р.

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

«Технологія готельно-ресторанного господарства»

для здобувачів ступеня вищої освіти «Бакалавр»
зі спеціальності 242 «Туризм»
(на основі повної загальної середньої освіти)
факультет агротехнологій та екології

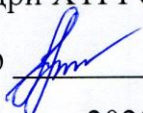
Робоча програма навчальної дисципліни «Технологія готельно-ресторанного господарства» для здобувачів ступеня вищої освіти «Бакалавр» зі спеціальності 242 «Туризм». - Мелітополь, ТДАТУ, 2020. – 14 с.

Розробник: к.е.н., доцент Тетяна Карман

Робоча програма затверджена на засіданні кафедри «ХТГРС»

Протокол від “28” серпня 2020 року № 1

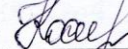
Завідувач кафедри ХТГРС

д.т.н., професор  Олесья ПРІСС

“ ” _____ 2020 року

Схвалено методичною комісією факультету економіки та бізнесу зі спеціальності 242 «Туризм» ступеня вищої освіти «Бакалавр».

Протокол від “23” вересня 2020 року № 2

Голова, доцент  Анна КОСТЯКОВА

“23” вересня 2020 року

1 ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Найменування показників	Галузь знань, спеціальність, ступінь вищої освіти	Характеристика навчальної дисципліни	
		<u>денна форма навчання</u>	
Кількість кредитів 4	Галузь знань <u>24 "Сфера обслуговування"</u> (шифр і назва)	Обов'язкова	
Загальна кількість годин – 120 годин	Спеціальність: <u>242 «Туризм»</u>	Курс	Семестр
Змістових модулів – 2		2-й	4-й
Тижневе навантаження: аудиторних занять – 4 год. самостійна робота студента – 5,7 год.	Ступінь вищої освіти: <u>«Бакалавр»</u>	Вид занять	Кількість годин
		Лекції	22 год.
		Лабораторні заняття	-
		Практичні заняття	22 год.
		Семінарські заняття	-
		Самостійна робота	76 год.
		Форма контролю: екзамен	

2. МЕТА ТА ЗАВДАННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Актуальність навчальної дисципліни зумовлена тим, що готельно-ресторанний бізнес є однією із найбільш значущих складових індустрії гостинності. Водночас, готельно-ресторанний бізнес, з одного боку, є засобом високоліквідного використання капіталу, а з іншого - середовищем із високим ступенем конкурентності. У всьому цивілізованому світі він виступає одним із найбільш розповсюджених видів бізнесу, тому заклади та підприємства ведуть між собою постійну боротьбу за сегментацію ринку; за пошук нових та за утримання постійних споживачів їхніх послуг. Кожна країна має свої особливості організації готельно-ресторанного господарства, кухні та ін. В рамках даної дисципліни ми розглянемо специфіку готельно-ресторанного господарства України.

У процесі обслуговування туристів ресторанне господарство відіграє особливо важливу роль і набуває специфічних рис, що дозволяє вважати ресторанне господарство в курортно-туристичних центрах складовою індустрією туризму. Характерною особливістю обслуговування туристів в готелях є надання їм повного комплексу послуг (сніданок, обід, вечеря). Тому організація готельно-ресторанного господарства стає однією з найактуальніших і перспективних робіт, яка необхідна для індустрії гостинності.

Програма дисципліни «Технологія готельно-ресторанного господарства» передбачає системне викладання теорії і практики раціонального та ефективного управління готельно-ресторанним бізнесом в умовах ринкової економіки, коли знання з технології готельно-ресторанного господарства потрібні кожному підприємцю цієї галузі та його персоналу.

Найважливіше **завдання** дисципліни полягає у 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.

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

У результаті вивчення дисципліни студент повинен **знати**:

- способи та методи реалізації послуг у сфері гостинності;
- технологію та організацію процесу обслуговування на підприємствах готельного та ресторанного господарств;
- організація роботи служб і підрозділів готельно-ресторанного господарства.

Вміти: аналізувати рекреаційно-туристичний потенціал території, ідентифікувати туристичну документацію та вміти правильно нею користуватися, розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єкта туристичного бізнесу та окремих його підсистем (адміністративно управлінська, соціально-психологічна, економічна, техніко-технологічна), застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами туристичних послуг, діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості.

Навчальна дисципліна «Технологія готельно-ресторанного господарства» є базовою для написання курсових, бакалаврських, дипломних та магістерських робіт студентів.

3 ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Змістовий модуль 1. Технологія готельного господарства

ТЕМА 1. Історія становлення та розвитку сфери гостинності

Головні історичні періоди розвитку готельної сфери у світі. Виникнення перших закладів гостинності. Формування спеціалізованих засобів розміщення. Розвиток готельної сфери. Сучасний розвиток світового готельного господарства. Історія розвитку готельної сфери в Україні. Сучасний стан та перспективи розвитку готельного господарства України.

ТЕМА 2. Типи, характеристика та класифікація підприємств готельного господарства

Фактори, що впливають на типізацію готельного господарства. Поняття «гостинність». Основні чинники зростання індустрії туризму. Характеристика основних типів засобів розміщення. Характеристика підприємств готельного господарства для відпочинку

ТЕМА 3. Організація діяльності, архітектура та інтер'єр підприємств готельного господарства

Функціональна організація приміщень підприємств готельного господарства. Організація приміщень житлової групи. Організація нежитлових груп приміщень підприємства готельного господарства. Архітектура та інтер'єр приміщень готелів. Основні складові формування сучасного інтер'єру підприємств готельного господарства. Кольори в інтер'єрі.

ТЕМА 4. Види та характеристика служб обслуговування в готелі

Організація роботи служб обслуговування, Підвищення культури передбачає постійне використання досягнень наукової організації праці, упровадження нових прогресивних форм і методів організації та стимулювання праці, удосконалення готельного менеджменту.

ТЕМА 5. Сутність послуг гостинності в готельному господарстві

Види послуг, що надаються готельними підприємствами. Характеристика етапів надання послуг. Порядок оформлення туристів, туристичних груп та іноземців в готелі. Підготовка номерного фонду до поселення мешканців. Види послуг, що надає персонал мешканцям на поверсі і технологія їх надання. Організація виїзду мешканців. Порядок збереження і повернення забутих мешканцями речей. Додаткові послуги в готельних підприємствах. Організація і технологія надання додаткових послуг у готелі. Організація і особливості роботи автотранспорту за рахунок туру. Організація і особливості роботи автотранспортних служб при готелях.

Змістовий модуль 2 Технологія ресторанного господарства

ТЕМА 6 Ресторанне господарство як складова індустрії гостинності. Вимоги до закладів ресторанного господарства.

Тенденції розвитку ресторанного господарства. Класифікація закладів ресторанного господарства. Типи закладів ресторанного господарства. Мережа закладів ресторанного господарства та її розміщення. Зародження ресторанного господарства. Середньовічне обслуговування та його правила. Розвиток ресторанного господарства в Новий час. Історія розвитку ресторанного господарства Франції. Розвиток російської ресторації – від корчми до ресторану. Загальні вимоги

до закладів ресторанного господарства та їх характеристика. Відмінні вимоги до закладів ресторанного господарства за основними характеристиками. Принципи розміщення загальнодоступних закладів ресторанного господарства та їх мережа. Формування закритої мережі закладів ресторанного господарства. Мережа закладів ресторанного господарства при торгівельних підприємствах та торгівельно-розважальних комплексах.

ТЕМА 7. Типи закладів ресторанного господарства та їх характеристика

Характеристика заготівельних підприємств, визначення видів, особливості діяльності. Характеристика їдальні як типу підприємства ресторанного господарства. Характеристика ресторану як типу підприємства ресторанного господарства. Характеристика бару як типу підприємства ресторанного господарства. Характеристика кафе як типу підприємства ресторанного господарства. Особливості організації кафетерію. Характеристика закускової як типу підприємства ресторанного господарства. Підприємства швидкого обслуговування (ПШО), їх спеціалізація та характеристика. Поняття про роздрібну торгівлю в громадському харчуванні, особливості діяльності. Поняття про підприємства кейтерінг. Рациональне розміщення мережі підприємств ресторанного господарства.

ТЕМА 8. Послуги ресторанного господарства, особливості сучасного інтер'єру та екстер'єру закладів ресторанного господарства.

Характеристика заготівельних підприємств, визначення видів, особливості діяльності. Характеристика їдальні як типу підприємства ресторанного господарства. Характеристика ресторану як типу підприємства ресторанного господарства. Характеристика бару як типу підприємства ресторанного господарства. Характеристика кафе як типу підприємства ресторанного господарства. Особливості організації кафетерію. Характеристика закускової як типу підприємства ресторанного господарства. Підприємства швидкого обслуговування (ПШО), їх спеціалізація та характеристика. Поняття про роздрібну торгівлю в громадському харчуванні, особливості діяльності. Поняття про підприємства кейтерінг. Рациональне розміщення мережі підприємств ресторанного господарства.

ТЕМА 9. Кейтерінг як складова бізнесу ресторанного господарства. Новітні технології в ресторанному господарстві.

Види кейтерінгу та їх характеристика. Характеристика устаткування та інвентарю, що використовуються під час організації кейтерінгової діяльності. Кухня – ф'южн. Молекулярна кулінарія. Новітні методи оформлення страв.

4 СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Номер тижня	Вид занять	Тема заняття або завдання на самостійну роботу	Кількість				балів
			годин				
			лк	лаб.	сем. (пр.)	СРС	
Змістовий модуль 1. Технологія готельного господарства							
1	Лекція 1	Історія становлення та розвитку сфери гостинності	2	-	-	-	-
	Практична робота 1	Фактори, що впливають на типізацію підприємств готельного господарства	-	-	2	-	2,0
	Самостійна робота 1	Робота на навчально-інформаційному порталі				5	1
2	Лекція 2	Типи, характеристика та класифікація підприємств готельного господарства	2	-	-	-	-
	Практична робота 2	Технологія прийому та розміщення туристів у засобах розміщення	-	-	2	-	2,0
	Самостійна робота 2	Робота на навчально-інформаційному порталі				5	1
3	Лекція 3	Типи, характеристика та класифікація підприємств готельного господарства	2	-	-	-	-
	Практична робота 3	Технологія прийому та розміщення туристів у засобах розміщення	-	-	2	-	2,0
	Самостійна робота 3	Робота на навчально-інформаційному порталі	-	-	-	5	1
4	Лекція 4	Організація діяльності підприємств готельного господарства	2	-	-	-	-
	Практична робота 4	Технологія прибиральних робіт у житлових групах приміщень	-	-	2	-	2,0
	Самостійна робота 4	Робота на навчально-інформаційному порталі				5	2
5	Лекція 5	Архітектура та інтер'єр підприємств готельного господарства	2	-	-	-	
	Практична робота 5	Основні складові формування сучасного інтер'єру підприємств готельного господарства. Кольори в інтер'єрі.	-	-	2	-	3,0
	Самостійна робота 5	Робота на навчально-інформаційному порталі	-	-	-	5	2
6	Лекція 6	Види та характеристика служб обслуговування в готелі	2	-	-		
	Практична робота 6	Організація роботи служби прийому та розміщення	-	-	2		2,0
	Самостійна робота 6	Робота на навчально-інформаційному порталі				5	1
7	Лекція 7	Сутність послуг гостинності в готельному господарстві.	2				
	Практична робота 7	Технологія надання основних і додаткових послуг в готельному господарстві			2		2
	Самостійна робота 7	Робота на навчально-інформаційному порталі				5	2

8-9	Самостійна робота 6	Підготовка до ПМК1-	-	-	-	5	
	ПМК 1	Підсумковий контроль за змістовий модуль 1	-	-	-	-	10
Всього за змістовий модуль 1 – 68 год.			14	-	14	40	35
Змістовий модуль 2. Технологія ресторанного господарства							
10	Лекція 1	Ресторанне господарство як складова індустрії гостинності. Вимоги до закладів ресторанного господарства.	2	-	-	-	-
	Практична робота 1	Характеристика та різновиди столової білизни. Способи складання полотняних серветок для різних способів обслуговування.	-	-	2	-	4,0
	Самостійна робота 1	Робота на навчально-інформаційному порталі	-	-	-	7	3,0
11	Лекція 2	Типи закладів ресторанного господарства та їх характеристика	2	-	-	-	-
	Практична робота 2	Ознайомлення з основними принципами і правилами сервірування торговельної зали в закладах ресторанного господарства. Види та способи оформлення тематичних і святкових столів	-	-	2	-	4,0
	Самостійна робота 2	Робота на навчально-інформаційному порталі	-	-	-	7	2,0
12	Лекція 3	Послуги ресторанного господарства, особливості сучасного інтер'єру та екстер'єру закладів ресторанного господарства	2	-	-	-	-
	Практична робота 3	Визначення виробничих і теплових витрат продуктів. поняття «сезонність». Аналіз взаємозамінності продуктів.	-	-	2	-	4,0
	Самостійна робота 3	Робота на навчально-інформаційному порталі	-	-	-	7	3,0
13	Лекція 4	Кейтерінг як складова бізнесу ресторанного господарства. Новітні технології в ресторанному господарстві	2	-	-	-	-
	Практична робота 4	Основні правила та техніка подавання холодних і гарячих закусок	-	-	2	-	3,0
	Самостійна робота 4	Робота на навчально-інформаційному порталі	-	-	-	7	2,0
14 – 15	Самостійна робота 5	Підготовка до ПМК2-	-	-	-	8	
	ПМК 2	Підсумковий контроль за змістовий модуль 2	-	-	-	-	10
Всього за змістовий модуль 2 – 52 год			8	-	8	36	35
Екзамен							30
Всього по дисципліні – 120 год			22	-	22	76	100

5 ПЕРЕЛІК ПИТАНЬ, ЩО ВІНОСЯТЬСЯ НА ПІДСУМКОВИЙ МОДУЛЬНИЙ КОНТРОЛЬ № 1

1. Виникнення та розвиток готельної справи.
2. Назвіть передумови розвитку готельної справи у різні історичні періоди.
3. Які сучасні тенденції розвитку системи гостинності.
4. Які основні напрями розвитку готельної справи в Україні.
5. Дайте характеристику основним типам готелів.
6. Дайте класифікацію готельних підприємств.
7. Охарактеризуйте класифікацію готельних підприємств за рівнем комфорту.
8. Скільки категорій присвоюється готелям в Україні?
9. Які існують мінімальні вимоги до готелів (мотелів) різних категорій в Україні?
10. Як класифікують готельні номери?
11. Як класифікують готелі?
12. Які основні критерії комфорту готелів?
13. Назвіть та охарактеризуйте міжнародні системи класифікації готелів.
14. Яка існує класифікація готелів в Україні?
15. Яке функціональне призначення готелів?
16. Дайте характеристику номерного фонду.
17. Охарактеризуйте головні типи приміщень у готелях.
18. Назвіть і дайте коротку характеристику головних функціональних типів приміщень вестибюльної групи у готелях.
19. Назвіть особливості планувальної і функціональної організації житлового номера у готелях.
20. Дайте характеристику меблювання, декоративного оздоблення номерів у готелях.
21. Дайте характеристику основним групам приміщення підприємств харчування та зв'язку між ними.
22. Дайте визначення оптимальної кількості комплектів постільної білизни на 1 койко-місце в готелі.
23. Охарактеризуйте особливості зберігання, транспортування та обліку чистої та брудної білизни.
24. Який термін зміни постільної білизни.
25. Які санітарні вимоги до приміщень для зберігання білизни.
26. Розкажіть, у чому зміст послуги розміщення.
27. Які функції готельних номерів ви знаєте?
28. Охарактеризуйте основне та додаткове оснащення готельних номерів.
29. Які види додаткових послуг, що надаються у готелі ви знаєте?
30. Які випадки пошкодження майна готелю ви знаєте? Як складається акт про псування майна?
31. Назвіть порядок дій при оформленні клієнтів.
32. Які ви знаєте права та обов'язки адміністрації та гостей готелю?
33. Назвіть склад персоналу служби прийому та обслуговування.
34. Назвіть службові обов'язки старшого адміністратора (менеджера по розміщенню).
35. Охарактеризуйте процес надання платних та безкоштовних готельних послуг.

ПЕРЕЛІК ПИТАНЬ, ЩО ВІНОСЯТЬСЯ НА ПІДСУМКОВИЙ МОДУЛЬНИЙ КОНТРОЛЬ № 2

1. У чому полягають мета і завдання навчальної дисципліни «Ресторанна справа» для підготовки спеціалістів з готельно-ресторанної справи?
2. Дайте визначення поняттям «Ресторанне господарство», «Заклад ресторанного господарства», «Підприємство ресторанного господарства».
3. Які основні напрями розвитку ресторанного господарства?
4. Розвиток мереж закладів ресторанного господарства.
5. Які особливості розвитку мережі закладів ресторанного господарства формату Quick&Casual?
6. Які особливості розвитку мережі закладів ресторанного господарства формату fast-food?
7. Охарактеризуйте історичні етапи розвитку підприємств харчування в Стародавньому світі.
8. Охарактеризуйте історичні етапи розвитку підприємств харчування в Середньовіччі.
9. Які існували правила середньовічних фахівців ресторанної справи.
10. Охарактеризуйте розвиток ресторанної справи в XVI ст. та на початку XX ст.
11. Як зароджувався та становився ресторанний бізнес в Росії.
12. Охарактеризуйте зміни в становленні ресторанного бізнесу на сучасному етапі.
13. Наведіть основні тенденції розвитку ресторанного бізнесу.
14. Дайте визначення поняттям «Тип закладу ресторанного господарства», «Клас закладу ресторанного господарства».
15. Які є типи закладів ресторанного господарства?
16. Дайте визначення поняттю «Ресторан». Класифікація ресторанів.
17. Дайте визначення поняттю «Кафе». Охарактеризуйте різновиди кафе.
18. Дайте визначення поняттю «Закусочна, шинок». Охарактеризуйте особливості їх діяльності.
19. Дайте визначення поняттю «Бар». Класифікація барів. Які відмінності між різними класами барів?
20. Дайте визначення поняттям «Їдальня», «Буфет», «Кафетерій». Яка спеціалізація кожного з них?
21. Які заклади ресторанного господарства є заготівельними? Дайте їм коротку характеристику.
22. Яка класифікація закладів ресторанного господарства за контингентом споживачів?
23. Яка класифікація закладів ресторанного господарства за сезонністю і стаціонарністю?
24. Які загальні вимоги висуваються до закладів ресторанного господарства? Охарактеризуйте їх.
25. За якими основними характеристиками визначені відмінні вимоги до закладів ресторанного господарства? Охарактеризуйте їх.
26. Визначення мережі загальнодоступних закладів ресторанного господарства.

27. Принципи розміщення загальнодоступних закладів ресторанного господарства.
28. Формування мережі загальнодоступних закладів ресторанного господарства в курортній зоні.
29. Формування мережі закладів ресторанного господарства при готелях.
30. Формування мережі закладів ресторанного господарства при навчальних закладах.
31. Формування мережі закладів ресторанного господарства при промислових підприємствах.
32. Формування мережі закладів ресторанного господарства при торгових підприємствах та торговельно-розважальних комплексах.
33. Які вимоги висуваються до послуг закладів ресторанного господарства?
34. В чому полягає сутність послуг з реалізації продукції та організації її споживання в закладах ресторанного господарства?
35. Яка сутність інформаційних послуг та організації дозвілля в закладах ресторанного господарства?
36. Які ще послуги можуть надавати заклади ресторанного господарства?
37. Які вимоги висуваються до послуг закладів ресторанного господарства?
38. В чому полягає сутність послуг з реалізації продукції та організації її споживання в закладах ресторанного господарства?
39. Яка сутність інформаційних послуг та організації дозвілля в закладах ресторанного господарства?
40. Які ще послуги можуть надавати заклади ресторанного господарства?
41. Наведіть визначення «кейтерінг».
42. Назвіть основні види «кейтерінгу».
43. Як організують прийом та виконання замовлень на доставку готової продукції за адресою?
44. Назвіть основні види устаткування для доставки замовленої продукції за адресою.
45. Що таке "ф'южн" в кулінарії?
46. Які основні принципи стилю ф'южн?
47. Що таке "молекулярна кулінарія"?
48. В чому полягають особливості молекулярної кулінарії?
49. Які новітні методи оформлення страв Вам відомі?

6 РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

Основна

1. Конституція України (офіц. текст за станом на 1 січня 2006 р.) / Верховна Рада України. – К.: Мін-во Юстиції України, 2006. – 124 с.
2. Господарський кодекс України (офіц. текст: за станом на 20 січня 2007 р.) / Верховна Рада України. – Х.: Одиссей, 2007. – 240 с.
3. Кодекс законів про працю України з постатейними матеріалами (офіц. текст за станом на 1 черв. 2006 р.) / Верховна Рада України. – К. : Юрінком Інтер, 2006. – 306 с.
4. Закон України «Про туризм»: (офіц. текст: за станом на 06 жовтня 2011 р.) / Верховна Рада України. – К.: Парламентське вид-во, 2011. – 32 с.

5. Закон України «Про курорти»: (офіц. текст: за станом на 15 вересня 2006 р.) / Верховна Рада України. – К.: Парламентське вид-во, 2006. – 18 с.
6. Закон України «Про захист прав споживачів»: (офіц. текст: за станом на 20 лютого 2004 р.) / Верховна Рада України. – К.: Парламентське вид-во, 2004. – 31 с.
7. Закон України «Про пожежну безпеку»: (офіц. текст: за станом на 18 вересня 2011 р.) / Верховна Рада України. – Х.: Форт, 2003. - 24 с.
8. Закон України «Про благоустрій населених пунктів. Про державну статистику»: (офіц. текст: за станом на 20 жовтня 2008 р.) / Верховна Рада України. – К.: Парламентське вид-во, 2008. – 40 с.
9. Закон України «Про стандартизацію»: (офіц. текст: за станом на 5 червня 2014 р.) / Верховна Рада України. – К.: Держстандарт України, 2014. - 27 с.
10. Закон України «Про страхування»: (офіц. текст: за станом на 10 березня 2005 р.) / Верховна Рада України. – К.: Парламентське вид-во, 2005. – 42 с.
11. Про затвердження Порядку встановлення категорій готелям та іншим об'єктам, що призначаються для надання послуг з тимчасового розміщення (проживання): [постанова КМУ від 29 липня 2009 року № 803] // *Новини туристичного бізнесу*. – 2009. – № 15. – С. 8.
12. Про затвердження Порядку надання послуг з тимчасового розміщення (проживання): [постанова КМУ від 15 березня 2006 року № 297] // *Офіційний вісник України*. – 2006. – № 11. С. 170.
13. Послуги туристичні. Класифікація готелів: ДСТУ 4269:2003. – [Введ. в дію 01.07.2004]. – К.: Держстандарт України, 2004. – 9 с.
14. Послуги туристичні. Засоби розміщення. Терміни та визначення: ДСТУ 4527:2006. – [Введ. в дію 01.10.2006]. – К.: Держстандарт України, 2006. – 30 с.
15. Управління якістю і елементами якості. Частина 2. Вказівки по послугах: ДСТУ ISO 9004-2-96. – [Введ. в дію 27.11.1996]. – К.: Держстандарт України, 1996. – 16 с.
16. Бойко, М.Г. Готельна справа: підруч. / М.Г. Бойко, Л.М Гопкало. - К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2006. – 494 с.
17. Круль, Г.Я. Основи готельної справи: навч. посіб. / Г.Я.Круль. – К.: ЦУЛ, 2011. – 368 с.
18. Мальська, М.П. Готельний бізнес: теорія та практика: підруч./ М.П.Мальська, І.Г.Пандяк. – Київ: ЦУЛ, 2010. – 472 с.
19. Розметова, О.Г. Готельна справа: підручник / О.Г.Розметова, Т.Л.Мостенська, Т.В.Влодарчик. – Кам'янець-Подільський: «Абетка» - ФОП Сисин О.В., 2014. – 432 с.
20. Архіпов В.В. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства / В.В. Архіпов, В.А. Русавська. – К.: Центр учбової літератури, 2009. – 342 с.
21. Богушева В.И. Организация обслуживания посетителей ресторанов и баров. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2002. – 340 с.
22. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. – К.: Держспоживстандарт України, 2004. – 12 с.
23. Завадинська О.Ю., Литвиненко Т.Е. Організація ресторанного господарства за кордоном: Навч. посібник. - К: КНТЕУ, 2003. - 89 с
24. Литвиненко Т.Є. Особливості організації дипломатичних прийомів. -К:

КНТЕУ, 2005.- 96 с.

25. Мостова Л.М., Новікова О.В. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства. - К.: Лира-К, 2010. – 338 с.

26. Ростовський В.С. Барна справа./ В.С. Ростовський, С.М. Шамян. - – К.: Центр учбової літератури, 2009. – 398 с.

27. Сало Я.М. Організація обслуговування населення у закладах харчування: Довідник офіціанта. – Львів: Афіша. 2004. – 336 с.

Допоміжна

1. Агафонова, Л.Г. Туризм, готельний та ресторанний бізнес: ціноутворення, конкуренція. Державне регулювання: навч. посіб. / Л.Г.Агафонова, О.Є. Агафонова. – К.: Знання України, 2004. – 358 с.

2. Байлик, С.И. Гостиничное хозяйство. Организация, управление, обслуживание: учеб. пособ. / С.И.Байлик. – 3-е изд. – К.: Дакор, 2008. – 288 с.

3. Байлик, С.И. Гостиничное хозяйство: проблемы, перспективы, сертификация: учеб.пособ. / С.И. Байлик. – Х.: Харьк. гос. акад. гор. хоз- ва, 2004. – 208 с.

4. Байлик, С.И. Гостиничное хозяйство: оснащение, евроремонт, эксплуатация: учеб.пособ. / С.И. Байлик. – Х.: Харьк. гос. акад. гор. хоз-ва, 2003. – 230 с.

5. Банько, В.К. Будівлі, споруди та обладнання туристських комплексів: навч. посіб. / В.К. Банько. - 2-ге вид., перероб. та доп. – Д.: Акор, 2008. - 328 с.

6. Бойцова, М. Все об учете и организации гостиничного бизнеса / М. Бойцова, О.Пироженко. – Х.: Фактор, 2005. – 248 с.

7. Бородина, В.В. Ресторанно-гостиничный бизнес / В.В. Бородина. – М.: Кн. мир, 2003. – 267 с.

8. Браймер, Роберт А. Основы управления в индустрии гостеприимства: пер. с англ. / Роберт А. Браймер – М.: Аспект Прес, 2001. – 412 с.

9. Ваген В. Гостиничный бизнес / В. Ваген. – М.: Финансы и статистика, 2002.– 362 с.

10. Волков, Ю. Ф. Введение в гостиничный и туристический бизнес: учеб. / Ю.Ф. Волков. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2003. – 352 с.

11. Волков, Ю.Ф. Технология гостиничного обслуживания / Ю.Ф. Волков. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2005 – 221с.

12. Волков Ю.Ф. Интерьер и оборудование гостиниц и ресторанов: учеб. //Ю.Ф. Волков. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2004. – 352 с.

13. Медлик, С. Гостиничный бизнес: учеб. / С.Медлик, Х.Инграм. – М.: ЮНИТИ, 2005. – 239 с.

14. Мунін, Г.Б. Управління сучасним готельним комплексом: навч. посіб. / Г.Б. Мунін, А.О.Змішов, Г.О.Зінов'єв, Є.В.Самарцев. – К.: Лира, 2005. – 520 с.

15. Ситник І.П. Інфраструктура готельного і ресторанного господарства: конспект лекцій для студентів напряму 6.140101 «Готельно-ресторанна справа» денної форми навчання / І.П.Ситник, Г.М.Дробина. – К.: НУХТ, 2010. – 62 с.

16. Уніфіковані технології готельних послуг: навч. посіб. / за ред. В.К. Федорченка, Л.Г. Лук'янова, Т.Т. Дорошенко, І.М. Мініч. – К.: Вища школа, 2001. – 280 с.

17. Архипов В. В. Гостинично-ресторанный сервис : Особенности культуры и традиций питания народов мира: Курс лекций. - К. : Атика, 2005. - 214,с.

18. Виноградська А. М. Технологія комерційного підприємництва: Навчальний посібник. - К. : Центр навчальної літератури, 2006. - 778 с.

19. Гостиничный и туристический бизнес: Учебник/ Под ред. Чудновского А.Д.. -М.: ЭКМОС, 1998. -351 с.

20. Нечаюк Л. І. Готельно-ресторанний бізнес: Менеджмент: Навчальний посібник для студ. вузів. -К.: Центр навчальної літератури, 2003. -346 с.

7 ІНФОРМАЦІЙНІ РЕСУРСИ

1. Навчально-інформаційний портал ТДАТУ <http://nip.tsatu.edu.ua>
2. Наукова бібліотека ТДАТУ (адреса: м. Мелітополь, пр. Б.Хмельницького, 18, <http://www.tsatu.edu.ua/biblioteka/>)
3. Методичний кабінет кафедри ТПЗПСГ
4. Бібліотека ІЗС УААН ім. М.Ф. Сидоренка (адреса: м. Мелітополь, вул. Вакуленчука, 99)
5. Бібліотека ім. М.Ю. Лермонтова (м. Мелітополь, пл. Перемоги, 1)
6. Internet
7. 1. Українська готельна мережа «Premier Hotels». – Режим доступу: <http://www.premier-hotels.com.ua>.
8. 2. Державний комітет статистики України. – Режим доступу: <http://www.ukrstat.gov.ua>.
9. 3. Нормативні акти України. – Режим доступу: www.nau.kiev.ua.
- 10.4. Верховна Рада України . – Режим доступу: www.rada.gov.ua.