

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

**Факультет агротехнологій та екології**  
**Кафедра харчових технологій та готельно-ресторанної справи**

**СИЛАБУС**  
**з навчальної дисципліни**  
**«Організація та технологія готельно-ресторанного господарства»**  
**(<http://www.tsatu.edu.ua/tpzpsg/4710-2/>)**

Викладач (і) к.т.н., доц. Колісниченко Тетяна Олександрівна

Кількість кредитів                    5  
Загальна кількість годин        150

**Загальний опис навчальної дисципліни**

**Анотація курсу.** 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 вмінь 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 (компетентності)

Компетентності, які студент набере в результаті вивчення дисципліни

Спеціальність	Загальні компетентності (ЗК)	Спеціальні (фахові) компетентності (ФК)	Результати навчання (РН)
242 «Туризм»	<p>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.</p> <p>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.</p>	<p>ФК 1. Знання та розуміння предметної області та розуміння специфіки професійної діяльності.</p> <p>ФК 2. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.</p> <p>ФК 6. Розуміння процесів організації туристичних подорожей і комплексного туристичного обслуговування (готельного, ресторанного, транспортного, екскурсійного, рекреаційного).</p> <p>ФК 7. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання туристичного продукту.</p> <p>ФК 8. Розуміння принципів, процесів і технологій організації роботи суб'єкта туристичної індустрії та її підсистем.</p> <p>ФК 10. Здатність здійснювати моніторинг, інтерпретувати, аналізувати та систематизувати туристичну інформацію, уміння презентувати туристичний інформаційний матеріал.</p> <p>ФК 11. Здатність використовувати в роботі туристичних підприємств інформаційні технології та офісну техніку.</p> <p>ФК 12. Здатність визначати індивідуальні туристичні потреби, використовувати сучасні технології обслуговування туристів та вести претензійну роботу.</p> <p>ФК 13. Здатність до співпраці з діловими партнерами і клієнтами, уміння забезпечувати з ними ефективні комунікації.</p> <p>ФК 14. Здатність працювати у міжнародному середовищі на основі позитивного став-</p>	<p>РН 1. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення туристичного законодавства, національних і міжнародних стандартів з обслуговування туристів.</p> <p>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.</p> <p>РН6. Застосовувати у практичній діяльності принципи і методи організації та технології обслуговування туристів.</p> <p>РН7. Розробляти, просувати та реалізовувати туристичний продукт.</p> <p>РН8. Ідентифікувати туристичну документацію та вміти правильно нею користуватися.</p> <p>РН9. Організувати процес обслуговування споживачів туристичних послуг на основі використання сучасних інформаційних,</p>

	<p>ЗК 3. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо.</p> <p>ЗК 4. Здатність до критичного мислення, аналізу і синтезу.</p> <p>ЗК 6. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.</p> <p>ЗК 7. Здатність працювати в міжнародному контексті.</p> <p>ЗК 8. Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій.</p> <p>ЗК 9. Вміння виявляти, ставити і вирішувати проблеми.</p> <p>ЗК10. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.</p> <p>ЗК11 Здатність спілкуватися іноземною мовою.</p> <p>ЗК12. Навички міжособистісної взаємодії.</p> <p>ЗК13. Здатність планувати та управляти часом.</p> <p>ЗК14. Здатність працювати в команді та автономно.</p>	<p>лення до несхожості до інших культур, поваги до різноманітності та мультикультурності, розуміння місцевих і професійних традицій інших країн, розпізнавання міжкультурних проблем у професійній практиці.</p> <p>ФК 15. Здатність діяти у правовому полі, керуватися нормами законодавства.</p> <p>ФК 16. Здатність працювати з документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом туристичного бізнесу.</p>	<p>комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.</p> <p>РН10. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єкта туристичного бізнесу та окремих його підсистем (адміністративно-управлінська, соціально-психологічна, економічна, техніко-технологічна).</p> <p>РН11. Володіти державною та іноземною (ними) мовою (мовами) на рівні, достатньому для здійснення професійної діяльності.</p> <p>РН12. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами туристичних послуг.</p> <p>РН17. Управляти своїм навчанням з метою самореалізації в професійній туристичній сфері.</p> <p>РН18. Адекватно оцінювати свої знання і застосовувати їх в різних професійних ситуаціях.</p> <p>РН19. Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань.</p> <p>РН20. Виявляти проблемні ситуації і пропонувати шляхи їх розв'язання.</p> <p>ПР21. Приймати обґрунтовані рішення та нести відповідальність за результати своєї професійної діяльності.</p> <p>РН22. Професійно виконувати завдання в невизначених та екстремальних ситуаціях.</p>
--	---	---	---

#### 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.

### **Орієнтовний перелік тем лекцій**

Тема 1. Історія розвитку міжнародного та українського готельного господарства.

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

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

Тема 4. Функціональна організація приміщень підприємства готельного господарства.

Тема 5. Організація не житлових та житлової груп приміщень.

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

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

Тема 8. Класифікація та характеристика закладів ресторанного господарства.

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

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

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

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

### **Орієнтовний перелік тем практичних занять**

1. Історія розвитку готельного господарства.

2. Нормативно-правова база діяльності підприємств готельного господарства.

3. Аналіз засобів розміщення та характеристика основних типів підприємств готельного господарства

4. Сутність та організація надання основних та додаткових готельних послуг.

5. Організація приміщень на підприємствах готельного господарств.

6. Аналіз засобів розміщення та характеристика основних типів підприємств готельного господарства.

7. Класифікація та характеристика закладів ресторанного господарства.

8. Робота з нормативними документами та вивчення комплексу послуг закладів ресторанного господарства.

9. Ознайомлення та вивчення призначення столового посуду, приборів, столової білизни в закладах ресторанного господарства.

10. Ознайомлення та вивчення призначення столового посуду, приборів, столової білизни в закладах ресторанного господарства.

11. Складання меню вільного вибору страв для ресторанів вищого класу та спеціалізованих закладів ресторанного господарства

12. Організація та моделювання процесу організації харчування туристів та складання меню.

### **Політика курсу**

1. Відвідування занять є обов'язковим компонентом оцінювання. За пропуски занять без поважної причини здобувач вищої освіти буде неатестований з даної дисципліни. Усі пропущені заняття мають бути відпрацьовані під час консультацій або на Освітньому порталі університету.

2. Через об'єктивні причини (наприклад, карантин, хвороба, участь у конференції, науковому проекті, міжнародному стажуванні) навчання може відбуватись в on-line формі на Освітньому порталі ТДАТУ з використанням системи Moodle або за посередництва інших інформаційно-комунікаційних платформ чи технологій за погодженням із викладачем курсу.

3. Списування під час виконання контрольних заходів, диференційованого заліку та екзамену заборонені, зокрема із використанням мобільних гаджетів, комунікаційних засобів тощо.

4. Презентації та виступи мають бути авторськими (оригінальними).

5. Здобувач вищої освіти повинен дотримуватися академічної етики: виявляти дисциплінованість, вихованість, доброзичливість, чесність, відповідальність, дбайливо ставитись до обладнання та книжкового фонду ТДАТУ, виконувати графік освітнього процесу.

### **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. Пересичній. – 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 : Гуляєва 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 ресторанні 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: II 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/>

2. Готелі та готельні мережі [Електронний ресурс]. – URL: <http://www.hotels.net/>

3. Інформаційний розділ стосовно туризму [Електронний ресурс]. – URL: <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)

Гарант освітньої програми



Валентина ДЕМКО