



ХМЕЛЬНИЦЬКА ОБЛАСНА РАДА

**ХМЕЛЬНИЦЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ УПРАВЛІННЯ ТА ПРАВА
ІМЕНІ ЛЕОНІДА ЮЗЬКОВА**

ЗАТВЕРДЖЕНО

Рішення методичної ради університету
«28» серпня 2021 року,
протокол № 1.

Перша проректорка, голова методичної
ради університету, кандидатка наук з
державного управління, доцентка

_____ Ірина КОВТУН

«28» серпня 2021 року

М.П.

НАВЧАЛЬНО-МЕТОДИЧНІ МАТЕРІАЛИ
з навчальної дисципліни
«ОРГАНІЗАЦІЯ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА»
для підготовки на першому (освітньому) рівні
здобувачів вищої освіти освітнього ступеня бакалавра
зі спеціальності 242 Туризм
галузі знань 24 Сфера обслуговування
денної форми навчання

м. Хмельницький
2021

РОЗРОБНИЦЯ:

Старша викладачка кафедри публічного
управління та адміністрування
«26» серпня 2021 року

Ганна ДІЛЬ

СХВАЛЕНО

Рішення кафедри публічного управління та адміністрування
«27» серпня 2021 року, протокол № 1.

Завідувач кафедри, доктор наук з державного
управління, кандидат економічних наук,
доцент
«27» серпня 2021 року

Едуард ЩЕПАНСЬКИЙ

Деканеса факультету управління та економіки,
кандидатка економічних наук, доцентка
«27» серпня 2021 року

Тетяна ТЕРЕЩЕНКО

ЗМІСТ

1.	Структура вивчення навчальної дисципліни	–	4
	1.1.	Тематичний план навчальної дисципліни	– 4
	1.2.	Лекції	– 5
	1.3.	Семінарські (практичні) заняття	– 8
	1.4.	Самостійна робота студентів	– 15
	1.5.	Індивідуальні завдання	– 16
	1.6.	Підсумковий контроль	– 17
2.	Схема нарахування балів		– 19
3.	Рекомендовані джерела		– 21
	3.1.	Основні джерела	– 21
	3.2.	Допоміжні джерела	– 22
4.	Інформаційні ресурси в Інтернеті		– 25

1. Структура вивчення навчальної дисципліни

1.1. Тематичний план навчальної дисципліни

№ теми	Назва теми	Кількість годин					
		Денна форма навчання					
		Усього	у тому числі				
Лекції	Сем. (прак)		Лабор	Ін.зав.	СРС		
1.	Готельно-ресторанне господарство як складова сфери обслуговування: історія та сучасний стан	10	2	2	-	-	6
2.	Класифікація готелів за рівнем комфорту	10	2	2	-	-	6
3.	Принципи діяльності готельних підприємств	10	2	2	-	-	6
4.	Основні служби готельного підприємства	9	2	2	-	-	5
5.	Санітарно-гігієнічні вимоги до білизни та приміщень в готелях	9	2	2	-	-	5
6.	Обслуговування гостей у житловій частині готелю	9	2	2	-	-	5
7.	Організація прийому-розміщення-вийзду гостей у готелях та функціональні обов'язки персоналу СПО	9	2	2	-	-	5
8.	Додаткові послуги в готелях	9	2	2	-	-	5
9.	Забезпечення безпеки готелю	9	2	2	-	-	5
10.	Класифікація та оснащення підприємств громадського харчування	9	2	2			5
11.	Кваліфікаційні вимоги до персоналу ресторанів	9	2	2			5
12.	Асортимент посуду, приладів, ресторанної білизни	9	2	2			5
13.	Технологічний процес обслуговування в ресторані	9	2	2			5
14.	Організація харчування в номерах готелів	9	2	2			5
15.	Організація дієтичного харчування	9	2	2			5
16.	Спеціальні форми обслуговування на підприємствах харчування	9	2	2			5
17.	Обслуговування учасників конференцій, семінарів, переговорів	9	2	2			5
18.	Види банкетів та їхня характеристика	9	2	2			5
	Усього	165	36	36	-	-	93

1.2. Лекції

№ з/п	Назва і план теми	Денна форма
1.	Готельно-ресторанне господарство як складова сфери обслуговування: історія та сучасний стан	2
1.1.	Предмет і завдання дисципліни, її структура та зв'язок з іншими освітніми компонентами	
1.2.	Розвиток готельної справи і закладів харчування в Київській Русі та в Україні в XI-XVI століттях.	
1.3.	Особливості розвитку готельної справи і закладів харчування у XVII-XVIII століттях	
1.4.	Характеристика стану готельного й ресторанного господарства України в XIX на початку XX ст.	
1.5.	Етапи становлення готельного та ресторанного господарства України в XX ст. (радянський період)	
1.6.	Готельне й ресторанне господарство України в добу Незалежності	
2.	Класифікація готелів за рівнем комфорту	2
2.1.	Види класифікацій закладів розміщення та їхня характеристика	
2.2.	Готельний комфорт, його основні критерії та показники	
2.3.	Види класифікацій готельних номерів	
2.4.	Характеристика класифікації готелів за рівнем комфорту в Україні в її історичній динаміці	
2.5.	Характеристика сучасного стану сертифікації готелів в Україні	
3.	Принципи діяльності готельних підприємств	2
3.1.	Принципи управління діяльністю готельного підприємства	
3.2.	Документація в роботі готельних підприємств	
3.3.	Правила надання готельних послуг	
4.	Основні служби готельного підприємства	2
4.1.	Специфіка надання послуг в готелях	
4.2.	Форми організації служби прийому та обслуговування (СПО) в готелі	
4.3.	Основні служби готельного підприємства та їхні функції	
4.4.	Сутність «першої» та «другої» ліній в обслуговуванні гостей готелю	
5.	Санітарно-гігієнічні вимоги до білизни та приміщень в готелях	2
5.1.	Основні позиції санітарно-гігієнічних вимог до готелю, їхній зміст	
5.2.	Вимоги до білизняного господарства	
5.3.	Прибиральні роботи в готелях	
6.	Обслуговування гостей у житловій частині готелю	2
6.1.	Зміст прийому та обслуговування гостей на житлових поверхах готелю	
6.2.	Характеристика функціональних груп приміщень готелю	
6.3.	Система обліку та зберігання матеріального майна на поверхах	
7.	Організація прийому-розміщення-виїзду гостей у готелях та функціональні обов'язки персоналу СПО	2
7.1.	Технологія прийому-розміщення-виїзду гостей у готелях	
7.2.	Функціональні обов'язки СПО	
7.3.	Бронювання номерів і місць у готелі	
7.4.	Організація прийому, розміщення та виїзду гостей	
7.5.	Розрахунки за проживання і послуги в готелі	
7.6.	Дії при завчасному виїзді гостя готелю	

8.	Додаткові послуги в готелях	2
8.1.	Поняття про види додаткових послуг у готелях, форми їх надання	
8.2.	Служби обслуговування в готелі й технологія надання додаткових послуг	
8.3.	Якість готельних послуг і культура обслуговування в готелі	
9.	Забезпечення безпеки готелю	2
9.1.	Особливості організації і технології забезпечення безпеки готелю	
9.2.	Пріоритетні напрями забезпечення безпеки сучасного готелю	
9.3.	Проживання та збереження майна, робота з багажем гостей	
9.4.	Економічні підходи до підвищення рівня безпеки готелю	
10.	Класифікація та оснащення підприємств громадського харчування	2
10.1.	Класифікація закладів ресторанного господарства згідно зі Стандартом	
10.2.	Основні визначення згідно з діючим Стандартом	
10.3.	Класифікація закладів ресторанного господарства за асортиментом продукції; за рівнем обслуговування й наданням послуг	
10.4.	Загальні вимоги до закладів ресторанного господарства	
10.5.	Характеристика структурно-функційних параметрів закладів ресторанного господарства	
10.6.	Характеристика основних типів закладів ресторанного господарства	
10.7.	Характеристика торговельних приміщень підприємств ресторанного господарства	
11.	Кваліфікаційні вимоги до персоналу ресторанів	2
11.1.	Порядок застосування кваліфікаційних характеристик, встановлення та підвищення кваліфікаційних розрядів та категорій	
11.2.	Фактори, що впливають на умови праці обслуговуючого персоналу	
11.3.	Поділ і кооперація праці працівників у залах	
11.4.	Загальні вимоги до обслуговуючого персоналу згідно Держстандарту	
11.5.	Формування професійної команди в ресторані	
12.	Асортимент посуду, приладів, ресторанної білизни	2
12.1.	Номенклатура й характеристика обладнання, що застосовують у торговельних приміщеннях підприємств ресторанного господарства різних типів	
12.2.	Основні види й характеристика столового посуду, столових наборів і столової білизни, що використовують на підприємствах ресторанного господарства	
12.3.	Правила одержання й підготовки столового посуду, наборів, білизни	
12.4.	Попереднє сервірування столів на підприємствах ресторанного господарства при обслуговуванні споживачів офіціантами	
12.5.	Послідовність і сервірування столів	
12.6.	Підготовка обслуговуючого персоналу до роботи	
13.	Технологічний процес обслуговування в ресторані	2
13.1.	Основні поняття та визначення в сфері послуг ресторанного господарства	
13.2.	Характеристика послуг харчування	
13.3.	Послуги з виготовлення кулінарної продукції та кондитерських виробів	
13.4.	Послуги з організації споживання й обслуговування	
13.5.	Характеристика послуг з реалізації кулінарної продукції	
13.6.	Послуги з організації дозвілля	
13.7.	Інформаційно-консультативні й інші послуги	

14.	Організація харчування в номерах готелів	2
14.1.	Пункти організованого харчування при готелях і на території дестинації Ресторанно-готельні комплекси як найпоширеніша форма обслуговування туристів Асортимент страв, приготованих за економічною, складною або фірмовою технологією приготування	
14.2.		
14.3.		
15.	Організація дієтичного харчування	2
15.1.	Раціональна організація дієтичного харчування Режим роботи дієтичних їдалень Визначення кількості місць для організації дієтичного харчування Особливості складання меню в дієтичних їдальнях Забезпечення дієтичних їдалень товарами Вимоги до організації виробництва у дієтичних їдальнях Контингент споживачів, для яких організовують дієтичне харчування Особливості організації дієтичного харчування локомотивних бригад на залізничному транспорті	
15.2.		
15.3.		
15.4.		
15.5.		
15.6.		
15.7.		
15.8.		
16.	Спеціальні форми обслуговування на підприємствах харчування	2
16.1.	Класифікація самообслуговування за різними ознаками і їхня характеристика Класифікація методу обслуговування офіціантами за різними ознаками та їхня характеристика Вимоги до організації обслуговування споживачів на підприємствах ресторанного господарства з комбінованими методами обслуговування Поняття і види кейтерингу Кейтеринг в приміщенні Кейтеринг поза рестораном	
16.2.		
16.3.		
16.4.		
16.5.		
16.6.		
17.	Обслуговування учасників конференцій, семінарів, переговорів	2
17.1.	Відмінні особливості організації обслуговування споживачів із використанням «шведського столу» Функції «шведського столу», його переваги Основні принципи складання меню Сервірування «шведського столу» Порядок обслуговування споживачів під час використання «шведського столу» Обов'язки офіціантів	
17.2.		
17.3.		
17.4.		
17.5.		
17.6.		
18.	Види банкетів та їхня характеристика	2
18.1.	Класифікація банкетів та прийомів Організація обслуговування банкетів за столом Організація обслуговування банкетів біля столу Організація обслуговування тематичних заходів	
18.2.		
18.3.		
18.4.		
	Усього	36

1.3. Семінарські заняття

Семінарське заняття 1

Тема 1: Готельно-ресторанне господарство як складова сфери обслуговування: історія та сучасний стан

Питання для усного опитування та дискусії

1. Предмет і завдання дисципліни, її структура та зв'язок з іншими освітніми компонентами
2. Розвиток готельної справи і закладів харчування в Київській Русі та в Україні в XI-XVI століттях.

3. Особливості розвитку готельної справи і закладів харчування у XVII-XVIII століттях
4. Характеристика стану готельного й ресторанного господарства України в XIX на початку XX ст.
5. Етапи становлення готельного та ресторанного господарства України в XX ст. (радянський період)
6. Готельне й ресторанне господарство України в добу Незалежності

Методичні вказівки

Ключовими термінами, на розумінні яких базується засвоєння навчального матеріалу теми, є: готель, ресторан, заклад розміщення, заклад харчування, готельний бізнес, готельне господарство, ресторанний бізнес, ресторанне господарство, готельна справа, ресторанна справа, послуга, надання послуг, гість, клієнт.

З метою глибокого засвоєння навчального матеріалу при самостійному вивченні теми студенту варто особливу увагу зосередити на таких аспектах:

- Проблеми і перспективи розвитку сучасних готелів в Україні
- Проблеми і перспективи розвитку сучасних ресторанів в Україні

Семінарське заняття 2

Тема 2: Класифікація готелів за рівнем комфорту

Питання для усного опитування та дискусії

1. Види класифікацій закладів розміщення та їхня характеристика
2. Готельний комфорт, його основні критерії та показники
3. Види класифікацій готельних номерів
4. Характеристика класифікації готелів за рівнем комфорту в Україні в її історичній динаміці
5. Характеристика сучасного стану сертифікації готелів в Україні

Методичні вказівки

Ключовими термінами, на розумінні яких базується засвоєння навчального матеріалу теми, є: готель, мотель, хостел, комфорт, рівень комфорту, готельний номер, номерний фонд, Європейська система або система *зірок*, Грецька система або система букв, Британська система або система «корон», система розрядів, рецепція, швейцар, портсьє, покоївка, офіціант, готельний ланцюг, курортні готелі, туристичні готелі.

З метою глибокого засвоєння навчального матеріалу при самостійному вивченні теми студенту варто особливу увагу зосередити на таких аспектах:

- Зарубіжний досвід класифікації готелів за рівнем комфорту
- Курортні готелі
- Туристичні готелі

Семінарське заняття 3

Тема 3: Принципи діяльності готельних підприємств

Питання для усного опитування та дискусії

1. Принципи управління діяльністю готельного підприємства
2. Документація в роботі готельних підприємств
3. Правила надання готельних послуг

Методичні вказівки

Ключовими термінами, на розумінні яких базується засвоєння навчального матеріалу теми, є: готельні ланцюги, франчайзинг (франшизна угода), контракт на управління, незалежне готельне підприємство, договір на оренду, партнерство, синдиціювання, бізнес-план, експлуатаційна програма, статті доходів і витрат готельного підприємства, єдність та централізація керівництва, самоуправління колективу, колективний договір, адміністративна документація, спеціальна документація, нормативна документація, експлуатаційно-технологічна документація, туристичні документи, типові форми, журнали

обліку, форми документів суворої звітності і первинного обліку в готелях, документація довільної форми, туристичні документи, правила користування готелями та надання готельних послуг.

З метою глибокого засвоєння навчального матеріалу при самостійному вивченні теми студенту варто особливу увагу зосередити на таких аспектах:

- Форми власності й управління готелями у Світі, їх переваги та недоліки
- Туристичні документи
- Основні види бізнес-планів готельного підприємства

Семінарське заняття 4

Тема 4: Основні служби готельного підприємства

Питання для усного опитування та дискусії

1. Специфіка надання послуг в готелях
2. Форми організації служби прийому та обслуговування (СПО) в готелі
3. Основні служби готельного підприємства та їхні функції
4. Сутність «першої» та «другої» ліній в обслуговуванні гостей готелю

Методичні вказівки

Ключовими термінами, на розумінні яких базується засвоєння навчального матеріалу теми, є: служба прийому та обслуговування (СПО), адміністративно-управлінська служба, служба управління номерним фондом, служба організації харчування, комерційна служба, інженерні (технічні) служби, допоміжні та додаткові служби, служба безпеки готелю.

З метою глибокого засвоєння навчального матеріалу при самостійному вивченні теми студенту варто особливу увагу зосередити на таких аспектах:

- Стандарти роботи поверхової служби закладу розміщення
- Вимоги до обслуги готелів

Семінарське заняття 5

Тема 5: Санітарно-гігієнічні вимоги до білизни та приміщень в готелях

Питання для усного опитування та дискусії

1. Основні позиції санітарно-гігієнічних вимог до готелю, їхній зміст
2. Вимоги до білизняного господарства
3. Прибиральні роботи в готелях

Методичні вказівки

Ключовими термінами, на розумінні яких базується засвоєння навчального матеріалу теми, є: білизняне господарство, гігієнічні норми, санітарні норми, оснащеність готелю білизною, постільна білизна, норми забезпеченості готелю білизною і рушниками, центральна білизняна, білизняний службовий ліфт, спеціальний підйомник, дезінфекція, особиста гігієна персоналу, .

З метою глибокого засвоєння навчального матеріалу при самостійному вивченні теми студенту варто особливу увагу зосередити на таких аспектах:

- Небезпека розповсюдження інфекційних хвороб у готелі та боротьба з інфекціями в готелі;
- Особиста гігієна персоналу
- Перукарня в готелі

Семінарське заняття 6

Тема 6: Обслуговування гостей у житловій частині готелю

Питання для усного опитування та дискусії

1. Зміст прийому та обслуговування гостей на житлових поверхах готелю
2. Характеристика функціональних груп приміщень готелю
3. Система обліку та зберігання матеріального майна на поверхах

Методичні вказівки

Ключовими термінами, на розумінні яких базується засвоєння навчального матеріалу теми, є: організація обслуговування, посильний, гаражна служба, швейцар, реєстраційна стійка, адміністратор, порт'є, покоївка, завідувача білизняною, кастелянка, швачка, житлові приміщення готелю, адміністративно-господарські приміщення готелю, інженерно-технічні приміщення готелю, підсобні приміщення готелю, приміщення громадського призначення, поточне щоденне прибирання, проміжне прибирання, прибирання номера після виїзду гостей, генеральне прибирання, вечірня підготовка номера.

З метою глибокого засвоєння навчального матеріалу при самостійному вивченні теми студенту варто особливу увагу зосередити на таких аспектах:

- Структура та функціональна характеристика прилеглої до споруди готелю території
- Функціональна і планувальна організація адміністративно-господарських приміщень у готелях

Семінарське заняття 7

Тема 7: Організація прийому-розміщення-виїзду гостей у готелях та функціональні обов'язки персоналу СПО

Питання для усного опитування та дискусії

1. Технологія прийому-розміщення-виїзду гостей у готелях
2. Функціональні обов'язки СПО
3. Бронювання номерів і місць у готелі
4. Організація прийому, розміщення та виїзду гостей
5. Розрахунки за проживання і послуги в готелі
6. Дії при завчасному виїзді гостя готелю

Методичні вказівки

Ключовими термінами, на розумінні яких базується засвоєння навчального матеріалу теми, є: технологія прийому гостей у готелі, технологія розміщення гостей у готелі, технологія розрахунку гостей у готелі при запланованому виїзді, технологія розрахунку гостей у готелі при завчасному виїзді, організація прийому гостей у готелі, організація розміщення гостей у готелі, організація розрахунку гостей у готелі при запланованому виїзді, організація розрахунку гостей у готелі при завчасному виїзді, бронювання номерів.

З метою глибокого засвоєння навчального матеріалу при самостійному вивченні теми студенту варто особливу увагу зосередити на таких аспектах:

- Послідовність процесу заповнення технологічної документації в готелях
- Правила користування готелями і аналогічними засобами розміщення і надання готельних послуг

Семінарське заняття 8

Тема 8: Додаткові послуги в готелях

Питання для усного опитування та дискусії

1. Поняття про види додаткових послуг у готелях, форми їх надання
2. Служби обслуговування в готелі й технологія надання додаткових послуг
3. Якість готельних послуг і культура обслуговування в готелі

Методичні вказівки

Ключовими термінами, на розумінні яких базується засвоєння навчального матеріалу теми, є: послуги з прання, послуги прасування, надання автостоянки, прокат спортивного інвентарю, прокат туристичного інвентарю, ремонт одягу та взуття, хімчистка, перукарські послуги, користування сауною, користування лазнею, користування басейном, користування більярдною, користування спортивною залом і площадками, продаж друкованої продукції і сувенірів, доставка квітів і подарунків, користування камерою зберігання чи сейфом, прокат різноманітного інвентарю, прокат побутових приладів, прокат

автомобілів, виклик таксі, продаж квитків на транспортні чи розважальні послуги, замовлення місць в ресторанах міста, організація екскурсій, замовлення послуг перекладачів, замовлення послуг гідів, оренда конференц-зали чи інших приміщень.

З метою глибокого засвоєння навчального матеріалу при самостійному вивченні теми студенту варто особливу увагу зосередити на таких аспектах:

- Платні і безкоштовні послуги готелю
- Види пакетів послуг у готелі

Семінарське заняття 9

Тема 9: Забезпечення безпеки готелю

Питання для усного опитування та дискусії

1. Особливості організації і технології забезпечення безпеки готелю
2. Пріоритетні напрями забезпечення безпеки сучасного готелю
3. Проживання та збереження майна, робота з багажем гостей
4. Економічні підходи до підвищення рівня безпеки готелю

Методичні вказівки

Ключовими термінами, на розумінні яких базується засвоєння навчального матеріалу теми, є: безпека готелю; формування вичерпної множини цілей і завдань із забезпечення безпеки готелю; аналіз переліку можливих загроз; аналіз ймовірностей ризику; аналіз потенційного збитку; реалізація комплексного підходу і взаємного сумісництва організаційних, технічних та кадрових заходів й рішень; мінімізація витрат за критерієм «ефективність /вартість»; забезпечення живучості, гнучкості й керованості комплексу безпеки; можливість подальшого розвитку, модернізації і зміни конфігурації комплексу безпеки; створення запобіжних заходів забезпечення захисту від пожежі, вибуху й інших незвичайних подій; безпека майна і багажу гостей.

З метою глибокого засвоєння навчального матеріалу при самостійному вивченні теми студенту варто особливу увагу зосередити на таких аспектах:

- Принципові положеннями забезпечення безпеки готелів
- Використання комплексу технічних засобів безпеки у готелі

Семінарське заняття 10

Тема 10: Класифікація та оснащення підприємств громадського харчування

Питання для усного опитування та дискусії

1. Класифікація закладів ресторанного господарства згідно зі Стандартом
2. Основні визначення згідно з діючим Стандартом
3. Класифікація закладів ресторанного господарства за асортиментом продукції, за рівнем обслуговування й наданням послуг
4. Загальні вимоги до закладів ресторанного господарства
5. Характеристика структурно-функційних параметрів закладів ресторанного господарства
6. Характеристика основних типів закладів ресторанного господарства
7. Характеристика торгівельних приміщень підприємств ресторанного господарства

Методичні вказівки

Ключовими термінами, на розумінні яких базується засвоєння навчального матеріалу теми, є: громадське харчування, універсальні заклади громадського харчування, спеціалізовані заклади громадського харчування, кафе, кав'ярня, бар, столова, ресторан, піцерія, дієтична їдальня, корчма, шинок, шашлична, пельменна, варенична, чебуречна, млинцева, пиріжкова, закусочна, чайна, бістро, магазин-кулінарія, вагон-ресторан, купе-буфет, фабрика-заготівельна, фабрика-кухня, комбінат напівфабрикатів, комбінат харчування, постійно діючі заклади громадського харчування, сезонні заклади громадського харчування.

З метою глибокого засвоєння навчального матеріалу при самостійному вивченні теми студенту варто особливу увагу зосередити на таких аспектах:

- Рациональне розміщення мережі підприємств громадського харчування
- Особливості виробничо-торговельної діяльності підприємств громадського харчування

Семінарське заняття 11

Тема 11: Кваліфікаційні вимоги до персоналу ресторанів

Питання для усного опитування та дискусії

1. Порядок застосування кваліфікаційних характеристик, встановлення та підвищення кваліфікаційних розрядів та категорій
2. Фактори, що впливають на умови праці обслуговуючого персоналу
3. Поділ і кооперація праці працівників у залах
4. Загальні вимоги до обслуговуючого персоналу згідно Держстандарту
5. Формування професійної команди в ресторані

Методичні вказівки

Ключовими термінами, на розумінні яких базується засвоєння навчального матеріалу теми, є: рівень професійної підготовки і кваліфікації, у тому числі теоретичні знання і уміння застосувати їх на практиці; здібність до керівництва (для метрдотеля); знання і дотримання професійної етики поведінки; знання нормативних і керівних документів, що стосуються професійної діяльності; знання і дотримання посадових інструкцій і правил внутрішнього розпорядку підприємства; дотримання вимог санітарії, правил особистої гігієни і гігієни робочого місця; знання і дотримання заходів пожежної безпеки, правил охорони праці і техніки безпеки; володіння загальною культурою, дотримання професійної етики в процесі обслуговування споживачів.

З метою глибокого засвоєння навчального матеріалу при самостійному вивченні теми студенту варто особливу увагу зосередити на таких аспектах:

- Підготовка персоналу до обслуговування
- Методи організації роботи офіціантів

Семінарське заняття 12

Тема 12: Асортимент посуду, приладів, ресторанної білизни

Питання для усного опитування та дискусії

1. Номенклатура й характеристика обладнання, що застосовують у торговельних приміщеннях підприємств ресторанного господарства різних типів
2. Основні види й характеристика столового посуду, столових наборів і столової білизни, що використовують на підприємствах ресторанного господарства
3. Правила одержання й підготовки столового посуду, наборів, білизни
4. Попереднє сервірування столів на підприємствах ресторанного господарства при обслуговуванні споживачів офіціантами
5. Послідовність і сервірування столів
6. Підготовка обслуговуючого персоналу до роботи

Методичні вказівки

Ключовими термінами, на розумінні яких базується засвоєння навчального матеріалу теми, є: порцеляновий посуд, фаянсовий посуд, гончарний посуд, майолікові вироби, кристалевий посуд, скляний посуд, дерев'яний посуд, металевий посуд, посуд і набори з полімерних матеріалів, посуд із фольги та картону, паперовий посуд, столове приладдя, фруктове приладдя, мольтони, скатертини, серветки, рушники офіціантські.

З метою глибокого засвоєння навчального матеріалу при самостійному вивченні теми студенту варто особливу увагу зосередити на таких аспектах:

- Національні кухні та відповідний їм вид посуду
- Особливості використання різних видів посуду, приладів, ресторанної білизни та сервірування столів

Семінарське заняття 13

Тема 13: Технологічний процес обслуговування в ресторані

Питання для усного опитування та дискусії

1. Основні поняття та визначення в сфері послуг ресторанного господарства
2. Характеристика послуг харчування
3. Послуги з виготовлення кулінарної продукції та кондитерських виробів
4. Послуги з організації споживання й обслуговування
5. Характеристика послуг з реалізації кулінарної продукції
6. Послуги з організації дозвілля
7. Інформаційно-консультативні й інші послуги

Методичні вказівки

Ключовими термінами, на розумінні яких базується засвоєння навчального матеріалу теми, є: зустріч і розміщення відвідувачів, прийом і оформлення замовлень, передача замовлень на виробництво, одержання і подача буфетної продукції, одержання і подача замовлених закусок, одержання і подача страв, одержання і подача напоїв, розрахунок з клієнтами.

З метою глибокого засвоєння навчального матеріалу при самостійному вивченні теми студенту варто особливу увагу зосередити на таких аспектах:

- Зустріч і розміщення гостей
- Прийом та оформлення замовлень у межах закладу й за його межами
- Прибирання столів і заміна використаною посуду

Семінарське заняття 14

Тема 14: Організація харчування в номерах готелів

Питання для усного опитування та дискусії

1. Пункти організованого харчування при готелях і на території дестинації
2. Ресторанно-готельні комплекси як найпоширеніша форма обслуговування туристів
3. Асортимент страв, приготованих за економічною, складною або фірмовою технологією приготування

Методичні вказівки

Ключовими термінами, на розумінні яких базується засвоєння навчального матеріалу теми, є: сніданок у номері; обід у номері; вечеря в номері; номер кімнати, в яку необхідно подати сніданок, обід чи вечерю; чисельність гостей; детальні найменування і кількість замовлених страв, закусок, напоїв; час подання замовлення.

З метою глибокого засвоєння навчального матеріалу при самостійному вивченні теми студенту варто особливу увагу зосередити на таких аспектах:

- Спеціальні правила обслуговування гостей у номерах готелю
- Організація харчування туристів, які подорожують з діловою метою

Семінарське заняття 15

Тема 15: Організація дієтичного харчування

Питання для усного опитування та дискусії

1. Раціональна організація дієтичного харчування
2. Режим роботи дієтичних їдалень
3. Визначення кількості місць для організації дієтичного харчування
4. Особливості складання меню в дієтичних їдальнях
5. Забезпечення дієтичних їдалень товарами
6. Вимоги до організації виробництва у дієтичних їдальнях
7. Контингент споживачів, для яких організовують дієтичне харчування
8. Особливості організації дієтичного харчування локомотивних бригад на залізничному транспорті

Методичні вказівки

Ключовими термінами, на розумінні яких базується засвоєння навчального матеріалу теми, є: раціональна організація дієтичного харчування, дієтичні їдальні, диференціація контингентів, режим роботи дієтичних їдалень (відділень), медичний нагляд у дієтичних їдальнях (відділеннях).

З метою глибокого засвоєння навчального матеріалу при самостійному вивченні теми студенту варто особливу увагу зосередити на таких аспектах:

- Вплив умов праці на потребу в дієтичному харчуванні
- Режим роботи дієтичних їдалень (відділень)

Семінарське заняття 16

Тема 16: Спеціальні форми обслуговування на підприємствах харчування

Питання для усного опитування та дискусії

1. Класифікація самообслуговування за різними ознаками і їхня характеристика
2. Класифікація методу обслуговування офіціантами за різними ознаками та їхня характеристика
3. Вимоги до організації обслуговування споживачів на підприємствах ресторанного господарства з комбінованими методами обслуговування
4. Поняття і види кейтерингу
5. Кейтеринг в приміщенні
6. Кейтеринг поза рестораном

Методичні вказівки

Ключовими термінами, на розумінні яких базується засвоєння навчального матеріалу теми, є: самообслуговування, комбіновані методи обслуговування, кейтеринг, соціальний кейтеринг, роз'їзний кейтеринг, роздрібний продаж готової кулінарної продукції, VIP-кейтеринг.

З метою глибокого засвоєння навчального матеріалу при самостійному вивченні теми студенту варто особливу увагу зосередити на таких аспектах:

- Соціальний кейтеринг
- Роз'їзний кейтеринг
- Роздрібний продаж готової кулінарної продукції
- VIP-кейтеринг

Семінарське заняття 17

Тема 17: Обслуговування учасників конференцій, семінарів, переговорів

Питання для усного опитування та дискусії

1. Відмінні особливості організації обслуговування споживачів із використанням «шведського столу»
2. Функції «шведського столу», його переваги
3. Основні принципи складання меню
4. Сервірування «шведського столу»
5. Порядок обслуговування споживачів під час використання «шведського столу»
6. Обов'язки офіціантів

Методичні вказівки

Ключовими термінами, на розумінні яких базується засвоєння навчального матеріалу теми, є: «шведський стіл», заходи (івенти), учасники ділових заходів, учасники конференцій, учасники симпозіумів, учасники «круглих столів», спортивні бази, місце змагань, стадіони, виставки, сніданок, ланч, обід, вечеря, кава-пауза (брейк-кава), бенкети з розсаджуванням і без розсаджування, стаціонарні буфети, фуршетні столи-буфети, спеціалізовані столи-буфети.

З метою глибокого засвоєння навчального матеріалу при самостійному вивченні

теми студенту варто особливу увагу зосередити на таких аспектах:

- Конференц-сервіс у системі готельного й ресторанного обслуговування
- Види ділових заходів, їх підготовка та проведення

Семінарське заняття 18

Тема 18: Види банкетів та їхня характеристика

Питання для усного опитування та дискусії

1. Класифікація банкетів та прийомів
2. Організація обслуговування банкетів за столом
3. Організація обслуговування банкетів біля столу
4. Організація обслуговування тематичних заходів

Методичні вказівки

Ключовими термінами, на розумінні яких базується засвоєння навчального матеріалу теми, є: банкет, прийом, офіційний банкет, неофіційний банкет, прибуття голови іноземної держави чи правління, прибуття дипломатичних чи інших офіційних представників, національні і державні свята, ювілейна дата, конгрес, симпозіум, конференція, товариська зустріч, весілля, банкет за столом з повним обслуговуванням офіціантами, банкет за столом з частковим обслуговуванням офіціантами, банкет-фуршет, банкет-коктейль, банкет за типом «шведський стіл», банкет-чай, банкет «Кейтерінг».

З метою глибокого засвоєння навчального матеріалу при самостійному вивченні теми студенту варто особливу увагу зосередити на таких аспектах:

- Порядок приймання і виконання замовлень на обслуговування банкетів
- Організація обслуговування учасників культурних, громадських і спортивних заходів

1.4. Самостійна робота студентів

Самостійна робота студента є однією з основних складових оволодіння навчальним матеріалом і виконується в позааудиторний час, передбачений тематичним планом навчальної дисципліни.

Під час вивчення навчальної дисципліни студенти повинні навчитися самостійно мислити, поглиблювати засвоєні теоретичні знання, опанувати базові елементи в організації курортної справи.

Тема 2. Класифікація готелів за рівнем комфорту

Завдання 1. Подайте класифікацію й коротку порівняльну табличну характеристику закладів розміщення: готель, мотель, хостел.

Завдання 2. Дайте порівняльну характеристику в табличній формі різних підходів до класифікації закладів розміщення.

Тема 3. Принципи діяльності готельних підприємств

Завдання 1. Охарактеризуйте структуру готельної бази України за формами власності, організаційно-правовими формами та відомчим підпорядкуванням

Завдання 2. Охарактеризуйте основні статті доходів і витрат готельного підприємства

Тема 4. Основні служби готельного підприємства

Завдання 1. Схематично охарактеризуйте взаємозв'язок між основними службами готельного підприємства

Завдання 2. Складіть графік роботи готельного персоналу (на вибір здобувача вищої освіти)

Тема 10. Класифікація та оснащення підприємств громадського харчування

Завдання 1. Охарактеризуйте принципи формування мережі громадського харчування і її

показники

Завдання 2. Охарактеризуйте критерії планування відкриття нових закладів ресторанного господарства

Тема 13. Технологічний процес обслуговування в ресторані

Завдання 1. Дайте порівняльну характеристику способів подавання страв та закусок: в обнос (французький), за допомогою приставного столика (англійський) і «в стіл» (російський)

Завдання 2. Охарактеризуйте екологічність послуг у ресторані

1.5. Індивідуальні завдання

Розробіть презентацію на одну із запропонованих тем:

1. Організація готельно-ресторанного господарства в Закарпатській області.
2. Організація готельно-ресторанного господарства у Львівській області.
3. Організація готельно-ресторанного господарства в Івано-Франківській області.
4. Організація готельно-ресторанного господарства в Тернопільській області.
5. Організація готельно-ресторанного господарства в Чернівецькій області.
6. Організація готельно-ресторанного господарства у Волинській області.
7. Організація готельно-ресторанного господарства в Рівненській області.
8. Організація готельно-ресторанного господарства в Хмельницькій області.
9. Організація готельно-ресторанного господарства у Вінницькій області.
10. Організація готельно-ресторанного господарства в Житомирській області.
11. Організація готельно-ресторанного господарства в Київській області.
12. Організація готельно-ресторанного господарства в Черкаській області.
13. Організація готельно-ресторанного господарства в Кропивницькій області.
14. Організація готельно-ресторанного господарства в Одеській області.
15. Організація готельно-ресторанного господарства в Миколаївській області.
16. Організація готельно-ресторанного господарства в Херсонській області.
17. Організація готельно-ресторанного господарства в Січеславській області.
18. Організація готельно-ресторанного господарства в Донецькій області.
19. Організація готельно-ресторанного господарства в Луганській області.
20. Організація готельно-ресторанного господарства в Харківській області.
21. Організація готельно-ресторанного господарства в Полтавській області.
22. Організація готельно-ресторанного господарства в Сумській області.
23. Організація готельно-ресторанного господарства в Чернігівській області.
24. Організація готельно-ресторанного господарства в Запорізькій області.
25. Організація готельно-ресторанного господарства в Автономній республіці Крим.

1.6. Підсумковий контроль

Підсумковий семестровий контроль проводиться у формі усного екзамену.

1.6.1. Питання для підсумкового контролю

1. Предмет і завдання дисципліни, її структура та зв'язок з іншими освітніми компонентами
2. Розвиток готельної справи і закладів харчування в Київській Русі та в Україні в XI-XVI століттях
3. Особливості розвитку готельної справи і закладів харчування у XVII–XVIII століттях
4. Характеристика стану готельного й ресторанного господарства України в XIX на початку XX ст.
5. Етапи становлення готельного та ресторанного господарства України в XX ст. (радянський період)

6. Готельне й ресторанне господарство України в добу Незалежності
7. Проблеми і перспективи розвитку сучасних готелів в Україні
8. Проблеми і перспективи розвитку сучасних ресторанів в Україні
9. Види класифікацій закладів розміщення та їхня характеристика
10. Готельний комфорт, його основні критерії та показники
11. Види класифікацій готельних номерів
12. Характеристика класифікації готелів за рівнем комфорту в Україні в її історичній динаміці
13. Характеристика сучасного стану сертифікації готелів в Україні
14. Зарубіжний досвід класифікації готелів за рівнем комфорту
15. Курортні готелі
16. Туристичні готелі
17. Принципи управління діяльністю готельного підприємства
18. Документація в роботі готельних підприємств
19. Правила надання готельних послуг
20. Специфіка надання послуг в готелях
21. Форми організації служби прийому та обслуговування (СПО) в готелі
22. Основні служби готельного підприємства та їхні функції
23. Сутність «першої» та «другої» ліній в обслуговуванні гостей готелю
24. Стандарти роботи поверхової служби закладу розміщення
25. Вимоги до обслуги готелів
26. Основні позиції санітарно-гігієнічних вимог до готелю, їхній зміст
27. Вимоги до білизняного господарства
28. Прибиральні роботи в готелях
29. Небезпека розповсюдження інфекційних хвороб у готелі та боротьба з інфекціями в готелі
30. Зміст прийому та обслуговування гостей на житлових поверхах готелю
31. Характеристика функціональних груп приміщень готелю
32. Система обліку та зберігання матеріального майна на поверхах
33. Структура та функціональна характеристика прилеглої до споруди готелю території
34. Функціональна і планувальна організація адміністративно-господарських приміщень у готелях
35. Технологія прийому-розміщення-виїзду гостей у готелях
36. Функціональні обов'язки СПО
37. Бронювання номерів і місць у готелі
38. Організація прийому, розміщення та виїзду гостей
39. Розрахунки за проживання і послуги в готелі
40. Дії при завчасному виїзді гостя готелю
41. Поняття про види додаткових послуг у готелях, форми їх надання
42. Служби обслуговування в готелі й технологія надання додаткових послуг
43. Якість готельних послуг і культура обслуговування в готелі
44. Особливості організації і технології забезпечення безпеки готелю
45. Пріоритетні напрями забезпечення безпеки сучасного готелю
46. Проживання та збереження майна, робота з багажем гостей
47. Економічні підходи до підвищення рівня безпеки готелю
48. Класифікація закладів ресторанного господарства за асортиментом продукції, за рівнем обслуговування й наданням послуг
49. Загальні вимоги до закладів ресторанного господарства
50. Характеристика структурно-функційних параметрів закладів ресторанного господарства
51. Характеристика основних типів закладів ресторанного господарства

52. Характеристика торгівельних приміщень підприємств ресторанного господарства
53. Раціональне розміщення мережі підприємств громадського харчування
54. Особливості виробничо-торговельної діяльності підприємств громадського харчування
55. Фактори, що впливають на умови праці обслуговуючого персоналу ресторану
56. Поділ і кооперація праці працівників у залах ресторану
57. Загальні вимоги до обслуговуючого персоналу ресторану згідно Держстандарту
58. Формування професійної команди в ресторані
59. Методи організації роботи офіціантів
60. Номенклатура й характеристика обладнання, що застосовують у торговельних приміщеннях підприємств ресторанного господарства різних типів
61. Основні види й характеристика столового посуду, столових наборів і столової білизни, що використовують на підприємствах ресторанного господарства
62. Правила одержання й підготовки столового посуду, наборів, білизни
63. Попереднє сервірування столів на підприємствах ресторанного господарства при обслуговуванні споживачів офіціантами
64. Послідовність і сервірування столів
65. Підготовка обслуговуючого персоналу до роботи
66. Основні поняття та визначення в сфері послуг ресторанного господарства
67. Характеристика послуг харчування
68. Послуги з виготовлення кулінарної продукції та кондитерських виробів
69. Послуги з організації споживання й обслуговування
70. Характеристика послуг з реалізації кулінарної продукції
71. Послуги з організації дозвілля
72. Інформаційно-консультативні й інші послуги
73. Пункти організованого харчування при готелях і на території дестинації
74. Ресторанно-готельні комплекси як найпоширеніша форма обслуговування туристів
75. Асортимент страв, приготованих за економічною, складною або фірмовою технологією приготування
76. Раціональна організація дієтичного харчування
77. Особливості складання меню в дієтичних їдальнях
78. Забезпечення дієтичних їдалень товарами
79. Вимоги до організації виробництва у дієтичних їдальнях
80. Контингент споживачів, для яких організують дієтичне харчування
81. Класифікація самообслуговування за різними ознаками і їхня характеристика
82. Класифікація методу обслуговування офіціантами за різними ознаками та їхня характеристика
83. Вимоги до організації обслуговування споживачів на підприємствах ресторанного господарства з комбінованими методами обслуговування
84. Поняття і види кейтерингу
85. Відмінні особливості організації обслуговування споживачів із використанням «шведського столу»
86. Функції «шведського столу», його переваги
87. Класифікація банкетів та прийомів
88. Організація обслуговування банкетів за столом
89. Організація обслуговування банкетів біля столу
90. Організація обслуговування тематичних заходів

1.6.2. Приклад екзаменаційного білета

1. Готельний комфорт, його основні критерії та показники
2. Характеристика основних типів закладів ресторанного господарства
3. Організація обслуговування банкетів за столом

2. Схема нарахування балів

2.1. Нарахування балів студентам з навчальної дисципліни здійснюється відповідно до такої схеми:



2.2. Обсяг балів, здобутих студентом під час лекцій з навчальної дисципліни, обчислюється у пропорційному співвідношенні кількості відвіданих лекцій і кількості лекцій, передбачених навчальним планом, та визначається згідно з додатками 1 і 2 до Положення про організацію освітнього процесу в Хмельницькому університеті управління та права імені Леоніда Юзькова.

З цієї навчальної дисципліни передбачено проведення 18 лекційних занять за денною формою навчання.

№ з/п	Форма навчання	Кількість лекцій за планом	Кількість відвіданих лекцій																	
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
1.	Денна	18	0,6	1,1	1,7	2,2	2,8	3,3	3,9	4,4	5,0	5,6	6,1	6,7	7,2	7,8	8,3	8,9	9,4	10,0

2.3. З цієї навчальної дисципліни передбачено проведення 18 семінарських занять за денною формою навчання.

За результатами семінарського (практичного, лабораторного) заняття кожному студенту до відповідного документа обліку успішності виставляється кількість балів від 0 до 5 числом, кратним 0,5, яку він отримав протягом заняття.

Критерії поточного оцінювання знань студентів наведені у п.4.3.8. Положення про організацію освітнього процесу в Хмельницькому університеті управління та права (затвердженого 29 травня 2017 року, протокол № 14).

2.4. Перерозподіл кількості балів в межах максимально можливої кількості балів за самостійну роботу студентів, наведений в таблиці:

№ з/п	18 тем	Номер теми																		Усього балів
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	
1.	Максимальна кількість балів за самостійну роботу	-	3	3	3	-	-	-	-	-	3	-	-	3	-	-	-	-	-	15
2.	Максимальна кількість балів за індивідуальне завдання	5																		5
	Усього балів																			20

3. Рекомендовані джерела

3.1. Основні джерела

1. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства: навчальний посібник. Київ: Центр учбової літератури, 2019. 280 с.

2. Архіпов В.В., Русавська В.А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: навчальний посібник. Київ: Центр учбової літератури, 2009. 342 с.

3. Власова Н.О., Краснокутська Н.С. та ін. Економіка ресторанного господарства: навчальний посібник. Херсон: ОЛДІ-ПЛЮС, 2019. 389 с.

4. Галаган В.Я. Німецька мова ресторанної справи = Deutschinder Gastronomie: навчальний посібник. Київ: Київський національний торговельно-економічний університет, 2018. 464 с.

5. Давидова О.Ю., Полстяна Н.В. Організація в ресторанному господарстві (виробництво): підручник. Харків: Вид-во Іванченка І.С., 2017. 330 с.

6. Дослідження та оптимізація економічних процесів в готельно-ресторанному бізнесі: кол. монографія / Т.С. Шовкопляс та ін.; за ред. Н.В. Якименко-Терещенко, Є.М. Строчкова. Харків: НТУ «ХПІ», 2019. 100 с. URL: <http://irbis-nbuv.gov.ua>.

7. Завідна Л.Д. Формування стратегії розвитку підприємства готельного господарства. *Бізнес-навігатор*. 2020. Вип. 1. С. 120–125. URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/bnav_2020_1_23.
8. Ковешніков В.С. Організація готельно-ресторанного господарства: навчальний посібник. Київ: Ліра-К, 2022. 564 с.
9. Ковешніков В.С., Матвієнко А.Т., Разметова О.Г. Організація готельно-ресторанного господарства: навчальний посібник. Київ: Видавництво ЛіраК, 2018. 564 с.
10. Ковешніков В.С., Матвієнко А.Т., Разметова О.Г. Організація готельно-ресторанного господарства: навчальний посібник. Київ: Кондор, 2015. 752 с.
11. Ладиженська Р.С. Технологія обслуговування в готелях і тур комплексах: конспект лекцій з дисципліни; Харк. нац. акад. міськ. госп-ва Харків: ХНАМГ, 2010. 254 с.
12. Лук'янов В.О., Мунін Г.Б. Організація готельно-ресторанного обслуговування: навчальний посібник. Київ: Кондор, 2012. 346 с.
13. Мальська М.П., Гаталяк О.М., Ганич Н.М. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика): підручник. Київ: ЦУЛ, 2018. 304 с.
14. Мальська М.П. Готельний бізнес: теорія та практика: підручник; 2-ге вид., перероб. та доп. Київ: Центр учбової літератури, 2021. 472 с.
15. Малюк Л.П., Полстяна Н.В., Давидова О.Ю. Організація ресторанного господарства: підручник. Харків: Лідер, 2016. 487 с.
16. Мойсієнко О.Б., Семідоцька В.А. Англійська мова готельно-ресторанної справи = English of hospitality industry: навчальний посібник. Київ: КНТЕУ, 2017. 255 с.
17. Національний стандарт України ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація: Національний стандарт України. Вид. офіц. [Чинний від 2004-07-01]. Київ: Держстандарт України, 2004. 32 с. URL: https://dnaop.com/html/34057/doc-%D0%94%D0%A1%D0%A2%D0%A3_4281_2004.
18. Опря Б.О. Історія розвитку світового готельно-ресторанного бізнесу: навч.-метод. посібник. Кам'янець-Подільський: Друкарня «Рута», 2018. 133 с.
19. Організація готельно-ресторанної справи: навчальний посібник / за заг. ред. д. е. н., проф. В.Я. Брича. Київ: Ліра-К, 2020. 484 с.
20. Організація готельно-ресторанної справи: наук.-допом. бібліогр. покажч. / упоряд. О.В. Олабоді, Т.П. Фесун. Київ: Нац. ун-т харч. технол., Наук.-техн. б-ка, 2021. 213 с.
21. Основи готельно-ресторанної справи: навчальний посібник / Н.І. Данько та ін.; за заг. ред. А.Ю. Парфінєнка. Харків: ХНУ ім. В.Н. Каразіна, 2017. 287 с.
22. Сучасні тенденції розвитку готельно-ресторанного бізнесу: міжнародний та національний досвід: кол. монографія / О.М. Варипаєв та ін.; за заг. ред. А.Ю. Парфінєнка; Харківський національний університет ім. В.Н. Каразіна. Харків: ХНУ ім. В.Н. Каразіна, 2017. 411 с. URL: <http://irbis-nbuv.gov.ua>.

3.2. Допоміжні джерела

1. Агафонова А.Г., Агафонова О.Є. Туризм, готельний і ресторанний бізнес: ціноутворення, конкуренція, державне регулювання. Київ: Знання України, 2002. 360 с.
2. Антонова В.А. Ресторанний бізнес в економічному розвитку України. *Економічна стратегія і перспективи розвитку сфери торгівлі та послуг*. 2010. Вип. 1. С. 595–601. URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/esprstp_2010_1_83.
3. Басюк Д.І., Івченко Л.О., Ткачук Н.А., Верес К.О. Оцінка впливу макроекономічних факторів на розвиток готельного господарства в Україні. *Наукові праці Національного університету харчових технологій*. 2019. Т. 25, № 1. С. 33–46. URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/Npnukht_2019_25_1_5.
4. Басюк Т.П., Керанчук Т.Л. Економіка готельно-ресторанного бізнесу: навчальний посібник. Київ: НУХТ, 2018. 360 с.

5. Бісвець А.В. Економічна безпека у сфері готельно-ресторанного бізнесу у сучасних економічних умовах. *Вісник Черкаського університету. Серія «Економічні науки»*. 2017. Вип. 4 (2). С. 3–9. URL: [http://nbuv.gov.ua/UJRN/VchuE_2017_4\(2\)_3](http://nbuv.gov.ua/UJRN/VchuE_2017_4(2)_3).
6. Бісвець А.В. Концептуальні підходи до удосконалення механізму нейтралізації загроз економічній безпеці суб'єктів готельно-ресторанного бізнесу. *Вісник Черкаського університету. Серія «Економічні науки»*. 2017. Вип. 2 (2). С. 8–12. URL: [http://nbuv.gov.ua/UJRN/VchuE_2017_2\(2\)_4](http://nbuv.gov.ua/UJRN/VchuE_2017_2(2)_4).
7. Білоцерківський О.Б. Статистичний аналіз і тенденції розвитку готельного господарства в Україні. *Науковий вісник Міжнародного гуманітарного університету. Серія «Економіка і менеджмент»*. 2018. Вип. 30. С. 116–119. URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/Nvmgu_eim_2018_30_25.
8. Борисова О.О. Забезпечення економічної безпеки суб'єктів господарювання сфери ресторанного бізнесу в умовах інформаційної економіки. *Науковий вісник Херсонського державного університету. Серія «Економічні науки»*. 2016. Вип. 19 (1). С. 49–52. URL: [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Nvkhdu_en_2016_19\(1\)_13](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Nvkhdu_en_2016_19(1)_13).
9. Борисова О.О. Зовнішні чинники економічної безпеки підприємств сфери ресторанного бізнесу України. *Вчені записки університету «КРОК». Серія «Економіка»*. 2016. Вип. 43. С. 92–99. URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/Vzuk_2016_43_13.
10. Бошота Н.В. Тенденції розвитку підприємств готельного господарства України. *Держава та регіони. Серія «Економіка та підприємництво»*. 2018. № 3. С. 66–72. URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/drep_2018_3_12.
11. Брич В.Я., Охота В.І. Основні фактори впливу на функціонування готельно-ресторанних комплексів та туризму в Україні. *Економіка та держава*. 2018. № 8. С. 9–12. URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/ecde_2018_8_4.
12. Вардеванян В.А. Проблемні аспекти формування іміджу підприємств готельно-ресторанного бізнесу. *Вісник Чернівецького торговельно-економічного інституту. Серія «Економічні науки»*. 2017. Вип. 4. С. 82–91. URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/Vchtei_2017_4_10.
13. Варипаєв О.М., Варипаєва Л.М. Готельний та ресторанний бізнес як складова індустрії гостинності. *Економічна стратегія і перспективи розвитку сфери торгівлі та послуг*. 2009. Вип. 2. С. 614–621.
14. Гарбар Г. Технологія дослідження гостинності як соціального явища. *Вища освіта України*. 2011. № 3 (42). С. 82–89.
15. Герасименко Т.О. Розробка стратегії розвитку підприємств ресторанного бізнесу. *Вісник Львівської комерційної академії. Серія економічна*. 2015. Вип. 49. С. 22–25. URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/Vlca_ekon_2015_49_5.
16. Гоблик В.В., Черничко Т.В., Хаустова К.М. Ресурсне забезпечення розвитку сфери гостинності. *Науковий вісник Мукачівського державного університету. Серія «Економіка»*. 2019. Вип. 2. С. 21–26. URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/nvmdue_2019_2_5.
17. Горелков Д.В., Василець К.К. Практичні підходи в застосуванні інтелектуальних технологій у готельно-ресторанному господарстві. *Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі*. 2011. Вип. 1. С. 151–155. URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/Pt_2011_1_25.
18. Дишкантюк О. Концепт стратегічних дій та заходів розвитку індустрії гостинності. *Економічний часопис Східноєвропейського національного університету ім. Лесі Українки*. 2016. № 4. С. 16–22. URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/echcenu_2016_4_5.
19. Доценко В.Ф., Косова Т.Д., Ярошевська О.В. Готельно-ресторанна справа як середовище розвитку приватної підприємницької ініціативи. *Науковий вісник Міжнародного гуманітарного університету. Серія «Економіка і менеджмент»*. 2020. Вип. 43. С. 114–119. URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/Nvmgu_eim_2020_43_20.
20. Економіка ресторанного господарства: навчальний посібник / Н.О. Власова, Н.С. Краснокутська, О.А. Круглова, І.В. Мілаш ; Харківський державний університет харчування та торгівлі. Харків: Світ книг, 2013. 389 с.

21. Тимошенко Т.О. Міжнародний досвід розвитку державно-приватного партнерства в індустрії гостинності в рамках концепції сталого розвитку та можливості його використання в Україні. *Інвестиції: практика та досвід*. 2018. № 15. С. 91–96. URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/ipd_2018_15_20.

22. Тітомір Л.А. Основні напрямки розвитку готельно-ресторанної та туристичної діяльності на півдні України. *Харчова наука і технологія*. 2012. № 2. С. 24–28. URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/Khnit_2012_2_8.

23. Lomine L., Edmunds J. *Keyconceptsintourism*. Macmillan, 2007. 224 p.

24. Walker R., Harding K. *Tourism 1: Student'sBook*. OxfordUniversityPress, 2009. 144 p.

25. Walker R., Harding K. *Tourism 3: Student'sBook*. OxfordUniversityPress, 2009. 144 p.

8. Інформаційні ресурси в Інтернеті

<http://tour.com.ua/>

- Туристичний портал

<http://www2.unwto.org/ru/home>

- UNWTO

<http://whc.unesco.org>http://www.wttc.org/eng/Tourism_Research/Economic_Data_Search_Tool/index.php

- Офіційний сайт світової спадщини ЮНЕСКО

<http://tourlib.net/ua.htm>

- Всесвітня рада з туризму і подорожей (The World Travel & Tourism Council)

<http://vseproturizm.blogspot.com/>

- Все про туризм. Туристична бібліотека.

<http://otiumportal.com/>

- Все про туризм

<http://stranamira.com/>

- Туристичний портал

<https://asean.org/>

- Туристичний ресурс «Країни світу»

- Туристична асоціація країн Східної Азії (БАТА)

<https://mkip.gov.ua/content/turizm.html>

Міністерство культури та інформаційної політики України

<http://www.freefullpdf.com/>

База даних наукових публікацій

<http://www.nbuv.gov.ua>

Національна бібліотека України

<http://lib.rada.gov.ua/static/about/wellcome.html>

ім. В.І. Вернадського

<http://www.library.univ.kiev.ua/ukr/title4.php3>

Бібліотека Верховної Ради України

Наукова бібліотека імені М.Максимовича Київського національного університету ім. Тараса Шевченка

Наукова бібліотека Національного університету «Києво-Могилянська академія»