

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДЕРЖАВНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ВІННИЦЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ІНСТИТУТ**

СИСТЕМА УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ

Сертифікована на відповідність ДСТУ ISO 9001:2015 (ISO 9001:2015, IDT)

Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи

ЗАТВЕРДЖЕНО
Рішення вченої ради
10.11.2025
протокол № 14, п. 8

ВВЕДЕНО В ДІЮ
Наказ від 10.11.2025 № 205

**АТЕСТАЦІЙНИЙ ЕКЗАМЕН
/ CERTIFICATION EXAM**

РОБОЧА ПРОГРАМА

Ступінь вищої освіти	«бакалавр» /	«bachelor»
Галузь знань	24 Сфера обслуговування /	Services
Спеціальність	241 Готельно-ресторанна справа /	Hotel, Restaurant and Catering
Освітня програма	Готельно-ресторанна справа /	Hotel, Restaurant and Catering
Форма навчання	денна, заочна	

Вінниця 2025

Розробники: Рябенька Марина, кандидат економічних наук, доцент,
Онищук Наталя, кандидат економічних наук, доцент,
Мазуркевич Ірина, кандидат економічних наук, доцент,
Постова Валентина, кандидат економічних наук, доцент,
Іваніщева Ольга, старший викладач

Гарант освітньої програми «Готельно-ресторанна справа» - Мазуркевич Ірина, кандидат економічних наук, доцент

Обговорено та схвалено:

на засіданні кафедри туризму та готельно-ресторанної справи від 13.10.2025 р., протокол №15;

на засіданні вченої ради факультету торгівлі, маркетингу та сфери обслуговування від 16.10.2025 р., протокол № 09.

Рецензенти:

Чорна Наталія, доктор історичних наук, професор.

Сімшаг Олег, директор кафе «Мисливець» (м. Вінниця).

Редактор: Фатєєва Т.

Комп'ютерна верстка: Шуляк Н.

Підп. до друку 19.11.2025 р. Формат 60x84/16. Папір офсетний

Друк ксероксний. Ум. друк. арк. 0,98.

Обл.-вид. арк. 0,70. Тираж 2. Зам. № 566.

Редакційно-видавничий відділ ВТЕІ ДТЕУ
21000, м. Вінниця, вул. Хмельницьке шосе, 25

Розділ 1. Мета, завдання та місце атестаційного екзамену в структурі освітньої програми

Робоча програма атестаційного екзамену розроблена відповідно до освітньо-професійної програми галузі знань 24 «Сфера обслуговування» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітнього ступеня «бакалавр».

Атестаційний екзамен проводиться на завершальному етапі навчання бакалаврів, містить комплекс кваліфікаційних завдань, які дозволяють виявити рівень підготовки, ступінь оволодіння професійними знаннями та уміннями для виконання виробничих функцій, зазначених в освітньо-професійній програмі.

Мета атестаційного екзамену – виявлення рівня засвоєння теоретичних знань та практичних навичок здобувачів.

Атестаційний екзамен складається з двох етапів:

- теоретична частина (тестові завдання, що формують основні компетенції «бакалавра»);
- практична частина (письмове розв’язання розрахунково-аналітичних, ситуаційних творчих завдань).

На атестаційний екзамен виносяться наступні дисципліни:

ОК 11. Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства.

ОК 12. Готельна справа.

ОК 13. Ресторанна справа.

ОК 15. Кейтеринг.

ОК 18. Маркетинг готелів і ресторанів.

ОК 20. Менеджмент готелів і ресторанів.

ОК 21. Економіка готелів і ресторанів.

Розділ 2. План підготовки здобувачів до атестаційного екзамену за видами навчальної роботи

Види навчальної роботи підготовки здобувачів до атестаційного екзамену представлені у табл. 1.

Таблиця 1 – Види навчальної роботи підготовки здобувачів до атестаційного екзамену

Види навчальної роботи	Кількість годин
Аудиторні заняття	24
- лекції	4
- практичні заняття	20
Самостійна робота студентів	66
Всього годин/кредитів	90/3

Розділ 3. Тематика та зміст лекційних занять, самостійної роботи здобувачів

Тематика та зміст лекційних занять, самостійної роботи здобувачів представлені у табл. 2.

Таблиця 2 – Тематика та зміст лекційних занять, самостійної роботи здобувачів

№	Вид навчальної роботи і короткий зміст	Години	Шифр кафедр
1	2	3	4
Лекції			
1	Методичні рекомендації для підготовки до атестаційного екзамену з дисципліни «Готельна справа»	2	7.3
2	Методичні рекомендації для підготовки до атестаційного екзамену з дисципліни «Ресторанна справа»	2	7.3
	Разом	4	
Практичні заняття			
1	Практичне заняття №1 «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства» 1. Робота з тестовими завданнями з дисципліни 2. Розв'язання ситуаційних творчих завдань	2	7.3
2	Практичне заняття № 2 «Готельна справа» 1. Робота з тестовими завданнями з дисципліни 2. Розв'язання ситуаційних завдань	2	7.3
3	Практичне заняття № 3 «Готельна справа» 1. Робота з тестовими завданнями з дисципліни 2. Розв'язання ситуаційних завдань	2	7.3
4	Практичне заняття № 4 «Ресторанна справа» 1. Робота з тестовими завданнями з дисципліни 2. Розв'язання ситуаційних завдань	2	7.3
5	Практичне заняття № 5 з дисципліни «Ресторанна справа» 1. Робота з тестовими завданнями з дисципліни 2. Розв'язання ситуаційних завдань	2	7.3
6	Практичне заняття № 6 «Кейтеринг» 1. Робота з тестовими завданнями з дисципліни 2. Розв'язання ситуаційних творчих завдань	2	7.3
7	Практичне заняття № 7 «Маркетинг готелів і ресторанів» 1. Робота з тестовими завданнями з дисципліни 2. Розв'язання ситуаційних творчих завдань	2	7.3
8	Практичне заняття № 8 «Менеджмент готелів і ресторанів» 1. Робота з тестовими завданнями з дисципліни 2. Розв'язання ситуаційних творчих завдань	2	7.3
9	Практичне заняття № 9 «Економіка готелів і ресторанів» 1. Робота з тестовими завданнями з дисципліни 2. Розв'язання ситуаційних завдань	2	7.3
10	Практичне заняття № 10 «Економіка готелів і ресторанів» 1. Робота з тестовими завданнями з дисципліни 2. Розв'язання ситуаційних завдань	2	7.3
	Разом	20	
Самостійна робота здобувачів			
1	Самостійна робота «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства»: - повторення теоретичного матеріалу; - робота з тестовими завданнями.	6	7.3

2	Самостійна робота «Готельна справа»: - повторення теоретичного матеріалу; - робота з тестовими завданнями.	7	7.3
3	Самостійна робота «Готельна справа»: - повторення теоретичного матеріалу; - робота з тестовими завданнями.	6	7.3
4	Самостійна робота «Ресторанна справа»: - повторення теоретичного матеріалу; - робота з тестовими завданнями.	7	7.3
5	Самостійна робота «Ресторанна справа»: - повторення теоретичного матеріалу; - робота з тестовими завданнями.	6	7.3
6	Самостійна робота «Кейтеринг»: - повторення теоретичного матеріалу; - робота з тестовими завданнями.	7	7.3
7	Самостійна робота «Маркетинг готелів і ресторанів»: - повторення теоретичного матеріалу; - робота з тестовими завданнями.	7	7.3
8	Самостійна робота «Менеджмент готелів і ресторанів»: - повторення теоретичного матеріалу; - робота з тестовими завданнями.	7	7.3
9	Самостійна робота «Економіка готелів і ресторанів»: - повторення теоретичного матеріалу; - робота з тестовими завданнями.	7	7.3
10	Самостійна робота «Економіка готелів і ресторанів»: - повторення теоретичного матеріалу; - робота з тестовими завданнями.	6	
	Разом	66	
	Всього годин/кредитів	90/3	

Розділ 4. Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньої програми, що виносяться на атестаційний екзаме́н

Програмні компетентності	ОК 11	ОК 12	ОК 13	ОК 15	ОК 18	ОК 20	ОК 21
ІК. Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції гостинності і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.	+	+	+	+	+	+	+
ЗК 01. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, вести здоровий спосіб життя.							
ЗК 02. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо, реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.							
ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.		+	+	+	+	+	+
ЗК 04. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.							
ЗК 05. Здатність працювати в команді.							
ЗК 06. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.							
ЗК 07. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.		+	+				
ЗК 08. Навики здійснення безпечної діяльності.							
ЗК 09. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.							
ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.	+	+	+		+	+	+
ЗК 11. Здатність спілкуватися іноземною мовою.							
ЗК 12. Здатність ухвалювати рішення та діяти, дотримуючись принципу неприпустимості корупції та будь-яких інших проявів недоброчесності.	+	+	+	+	+	+	+
СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.		+	+	+	+	+	+
СК 02. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.		+	+	+	+	+	
СК 03. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.		+	+	+		+	+
СК 04. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії.		+	+	+	+	+	+

СК 05. Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.				+		+	+
СК 06. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства.	+	+	+	+			+
СК 07. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.	+	+	+	+	+	+	+
СК 08. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів.		+	+	+	+		+
СК 09. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.	+	+	+	+			+
СК 10. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу.	+	+	+	+	+		+
СК 11. Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності.				+	+		+
СК 12. Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.		+	+	+	+	+	+
СК 13. Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.		+	+	+		+	+

ОК – освітня компонента (дисципліна), що виноситься на кваліфікаційний екзамєн;

ЗК – загальна компетентність;

СК(ФК) – спеціальна (фахова) компетентність

**Розділ 5. Матриця забезпечення програмних результатів навчання
відповідними компонентами освітньої програми, що виносяться на
атестаційний екзамен**

Програмні результати	ОК 11	ОК 12	ОК 13	ОК 15	ОК 18	ОК 20	ОК 21
РН 01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.		+	+	+			+
РН 02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.		+	+	+		+	+
РН 03. Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово.							
РН 04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.		+	+	+	+	+	+
РН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.	+	+	+	+			
РН 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.	+	+	+	+			
РН 07. Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.		+	+	+	+		
РН 08. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг.				+	+		
РН 09. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.	+			+			+
РН 10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.		+	+	+			
РН 11. Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства.		+	+				
РН 12. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.		+	+	+			
РН 13. Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу.				+		+	+

РН 14. Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки.						
РН 15. Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.					+	+
РН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.		+	+	+		+
РН 17. Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу.				+	+	+
РН 18. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.		+	+	+	+	+
РН 19. Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості.						
РН 20. Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави.		+	+			
РН 21. Розуміти і реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності вільного демократичного суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.						
РН 22. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства на основі розуміння місця предметної області у загальній системі знань, використовувати різні види та форми рухової активності для ведення здорового способу життя.						

ОК – освітня компонента (дисципліна), що виноситься на кваліфікаційний екзамєн;

РН – програмні результати навчання

Розділ 6. Приклад екзаменаційного білета та критерії оцінювання

**Міністерство освіти і науки України
Державний торговельно-економічний університет
Вінницький торговельно-економічний інститут
Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи**

ЗАТВЕРДЖЕНО

вченою радою факультету
торгівлі, маркетингу
та сфери обслуговування
(протокол __ від ____)
Декан _____

Білет № атестаційного екзамену на здобуття освітнього ступеня бакалавра за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа»

Завдання № 1 (теоретичне) – дати відповіді на закриті тести (потребує повної відповіді, оцінюється у 40 балів).

Завдання № 2 (практичне) – розв'язати ситуаційні завдання (потребує повної відповіді, оцінюється у 60 балів).

Ресторан «Бристоль» планує удосконалити продуктову політику ресторанного господарства за рахунок реалізації комплексних сніданків для мешканців готелю та збільшення обсягів реалізації власної продукції для відвідувачів «зі сторони» у вечірній час.

У звітному році основні показники господарської діяльності характеризувалися наступними параметрами: валовий товарооборот складав 180450 гр. од., у т.ч. від реалізації комплексних сніданків і обідів – 30%; рівень валового доходу до товарообороту - 45%; рівень змінних витрат - 31%; сума постійних витрат - 12000 гр. од. Фінансові результати підрозділу ресторанного господарства готельного комплексу характеризувалися як збиткові.

Розрахувати товарооборот підприємства ресторанного господарства готельного комплексу «Бристоль» на плановий період з метою досягнення економічної стратегії діяльності, що дозволить забезпечити беззбитковість роботи підприємства та прибуток у розмірі 3000 гр. од. за рік. Визначити на скільки зросте обсяг товарообороту у плановому періоді порівняно зі звітним в абсолютних і відносних показниках, у тому числі за окремими складовими частинами. При розрахунках прийняти планові рівні витрат та валового доходу на рівні звітного року, передбачити підвищення частки товарообороту для відвідувачів «зі сторони» до 72%.

Скласти пояснювальну записку і перерахувати сукупність факторів, що вплинуть на товарооборот підприємства ресторанного господарства у плановому періоді у процесі реалізації економічної стратегії готельного комплексу.

Критерії оцінювання

Тестові завдання містять 50 тестів. За результатами тестування здобувач вищої освіти отримує **40 балів** (1 тест – 0,8 балів). Мінімальна кількість балів за тестові завдання становить **24 бали**.

Практична частина – розв’язання ситуаційних завдань становить **60 балів**. Розподіл балів проводиться кафедрою в залежності від складності завдань. Мінімальна кількість балів за розв’язання завдань становить **36 балів**.

Затверджено на засіданні кафедри
туризму та готельно-ресторанної справи
протокол № ____ від _____

Завідувач кафедри

Наталія ЧОРНА

Розділ 6. Список рекомендованих джерел

Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства

1. Іжевська О., Холявка В. Устаткування закладів ресторанного господарства : навч. посіб. Львів: ЛДУФК ім. Івана Боберського, 2022. 232 с.
2. Іжевська О. Технологія продукції ресторанного господарства : навч. посіб. Львів : ЛДУФК ім. Івана Боберського, 2020. 380 с.
3. Паска М. Організація ресторанного господарства : навч. посіб. Львів : ЛДУФК ім. Івана Боберського, 2022. 212 с.
4. Тарасенко І. І. Устаткування закладів ресторанного господарства (механічне) : опорний конспект лекцій. Київ: КНТЕУ, 2019. 57 с.
5. Горелков Д. В. Інноваційне енергозберігаючі теплогенеруючі пристрої для устаткування закладів ресторанного господарства. *Обладнання та технології харчових виробництв*. 2021. № 1. С. 139-147.
6. *Устаткування закладів ресторанного господарства : навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. / А. А. Мазаракі, С. Л. Шаповал, І. І. Тарасенко та ін. Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2013. 640 с.*
7. Свідло К. В., Карпенко Л. К. Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства. Ч. 2 : конспект лекцій. Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2025. 228 с.
8. Доценко В. Ф., Губеня В. О. Устаткування закладів ресторанного господарства: підручник. Кондор. 2024. 636 с..
9. Шинкаренко О. П., Сидорчук Т. П., Дідик Л. М. Технічне оснащення підприємств громадського харчування. Ч. 1 Механічне устаткування. Львів : Оріяна-Нова, 2015. 336 с.

Готельна справа

1. Ковешніков В. С., Матвієнко А. Т., Разметова О. Г. Організація готельно-ресторанного господарства : навч. посіб. Київ : Ліра-К, 2019. 564 с.
2. Круль Г., Заячук О. Організація і технологія надання послуг гостинності: навч. посіб. / 2-ге вид., перероб. і доповн. Чернівці: Чернівець. нац. ун-т ім. Ю. Федьковича, 2022. 488 с.
3. *Левицька І. В., Корж Н. В., Онищук Н. В. Готельна справа : навч. посібник. Вінниця : Едельвейс і К, 2015. 580 с.*
4. *Мазаракі А. А., Шаповал С. Л., Мельниченко С. В., Ведмідь Н. І., Ткаченко Т. І., Бойко, М. Г., Кравченко М. Ф., Босовська М. В., Расулов Р. А., Григоренко О. М., Тарасенко І. І., Антонюк Ю. І., Чаюн І. О., Литвиненко Т. Є. HoReCa : навч. посіб. у 3 т. Т.1 : Готелі / за ред. А. А. Мазаракі. Київ : КНТЕУ, 2016. 348 с.*
5. Мальська М. П., Пандяк І. Г. Готельний бізнес: теорія та практика : підруч. 2-е вид., перероб. та допов. Київ : ЦУЛ, 2019. 472 с.
6. Ніколайчук О. А., Приймак Н. С., Сімакова О. А., Слащева А. В, Горяйнова Ю. А., Коренець Ю. М., Боднарук О. А., Пусікова О. А., Клевцов Є. Г Готельно-ресторанний бізнес: навч. посіб. / за ред. Ніколайчук О.А.. Кривий Ріг: Вид. ДонНУЕТ, 2022. 250 с.

7. Організація готельно-ресторанної справи : навч. посіб. / за заг. ред. В. Я. Брича. Київ : Ліра-К, 2020. 484 с.

8. Редько В. С., Язіна В. А. Організація готельного господарства: навч. посіб. для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа». Дніпро: УМСФ. 2023. 227 с.

9. Сущенко О. А., Лола Ю. Ю., Козубова Н. В. Готельний бізнес : навч. посіб. Харків : ХНЕУ, 2018. 472 с.

Ресторанна справа

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

2. Мазаракі А. А., Шаповал С. Л., Мельниченко С. В., Ведмідь Н. І., Кравченко М. Ф., Бойко М. Г., Босовська М. В., Григоренко О. М., Антонюк І. Ю., Юдіна Т. І., Литвиненко Т. Є., Федорова Д. В., Расулов Р. А., Тарасенко І. І., Ткаченко Т. І., Чаюн І. О., Марцін Т. О. *HoReCa* : навч. посіб. Т.2 : Ресторани / за ред. А. А. Мазаракі. Київ : КНТЕУ, 2017. 312 с.

3. Мазаракі А. А., Шаповал С. Л., Мельниченко С. В., Ведмідь Н. І., Бойко М. Г., Кравченко М. Ф., Босовська М. В., Расулов Р. А., Григоренко О. М., Тарасенко І. І., Кулик М. В., Литвиненко Т. Є., Расулова А. М., Федорова Д. В. *HoReCa* : навч. посіб. Т.3 : Кейтеринг / за ред. А. А. Мазаракі. Київ : КНТЕУ, 2017. 448 с.

4. Мальська М. П., Гаталяк О. М., Ганич Н. М. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика) : підруч. Київ : ЦУЛ, 2018. 304 с.

5. Мостова Л. Н., Новікова О. В., Ракленко І. М. Організація обслуговування в ресторанному господарстві : підруч. Харків : Світ Книг, 2022. 657 с.

6. Назаренко І. А., Боднарук О. А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства : навч. посіб. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2020. 128 с.

7. Новікова О. В. Організація харчування та обслуговування туристів на підприємствах ресторанного господарства : навч. посіб. Харків : Світ Книг, 2020. 411 с.

8. Організація готельно-ресторанної справи : навч. посіб. / за заг. ред. В. Я. Брича. Київ : Ліра-К, 2020. 484 с.

9. П'ятницька Г. Т., П'ятницька Н. О. Інноваційні ресторани технології: основи теорії : навч. посіб. Київ : Кондор, 2016. 250 с.

10. П'ятницька Г. Т., П'ятницька Н. О., Лукашова Л. В., Расулова А. М., Григоренко О. М., П'ятницький В. Т., Амброзович Т. П., Сініціна О. В., Кулінович О. А. Менеджмент ресторанного господарства : навч. посіб. / за ред. Г. Т. П'ятницької. 2-ге вид., переробл. і допов. Київ : КНТЕУ, 2016. 430 с.

Кейтеринг

1. Захарова С.Г. Додаткові послуги як засіб підвищення конкурентоздатності готельного підприємства. *Сучасний стан та потенціал розвитку індустрії гостинності в Україні*: зб. матеріалів І Всеукр. наук.-практ. конф. (м. Херсон, 23 квітня 2021 р.). Херсон: ХДАЕУ, 2021. 327 с.

2. Литвиненко Т.К. Новітні технології обслуговування у сфері ресторанного бізнесу. Київ : КНТЕУ, 2018. 215с.

3. Мазаракі А. А., Шаповал С. Л., Мельниченко С. В., Ведмідь Н. І., Бойко М. Г., Кравченко М. Ф., Босовська М. В., Расулов Р. А., Григоренко О. М., Тарасенко І. І., Кулик М. В., Литвиненко Т. Є., Расулова А. М., Федорова Д. В. HoReCa : навч. посібник. Т.3 : Кейтеринг / за ред. А. А. Мазаракі. Київ : КНТЕУ, 2017. 448 с.

4. Назаренко І. А., Боднарук О. А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства : навч. посібник. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2020. 128 с.

5. Паска М.З. Кейтеринг : конспект лекцій підготовки бакалаврів галузі знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» / уклад. Паска М. З. Львів, 2019. 29 с.

6. Постова В.В. Кейтеринг як новий тренд в ресторанному бізнесі. *Причорноморські економічні студії. Науково-практичний журнал*. Вип. 74. Одеса, 2022. С.147-150.

7. Постова В.В., Доник О.І. Кейтеринг як інноваційна послуга у ресторанному бізнесі. *Формування та перспективи розвитку підприємницьких структур в рамках інтеграції до європейського простору*: матеріали V Міжнар. наук.-практ. конф., 24 берез. 2022 р. Полтава. 2022. С. 148-150.

Маркетинг готелів і ресторанів

1. Афанасьєва О. П., Жегус. О. В., Михайлова М. В. Маркетинг в ресторанному господарстві : навч.-метод. посіб. Харків : Видавництво Іванченка І.С., 2016. 182 с.

2. Виноградова О. В. Сучасні види маркетингу : навч. посіб. Київ, ДУТ, 2019. 265 с.

3. Іванечко Н. Маркетинг : навч. посіб. Тернопіль : ЗУНУ, 2021. 180 с.

4. Мазуркевич І. О., Рябенка М. О. Дослідження сутності та основних елементів маркетингової стратегії на підприємствах туристичного бізнесу. *Причорноморські економічні студії*. Вип. 57. 2020. С. 68-71.

5. Олійник О. С. Маркетинг готельного і ресторанного господарства: навч.-метод. посіб. Кам'янець-Подільський : Видавець Ковальчук О.В., 2021. 104 с.

6. Мендела І. Я. Маркетинг готельно-ресторанного господарства: навч.-метод. посіб. Івано-Франківськ: Територія друку, 2022. 56 с.

7. Сазонець І. Л., Джинджоян В. В., Яковлева-Мельник Н. Г., Седлецька О. В. Маркетинг готельного та ресторанного бізнесу : навч. посіб. Київ: Видавництво «Каравела». 2025. 274 с.

8. Сенишин О. С., Кривешко О. В. Маркетинг : навч. посіб. Львів : Львівський національний університет імені Івана Франка, 2020. 347 с.

9. Стамат В. М. Маркетинг готельного і ресторанного господарства: конспект лекцій. Миколаїв. 2021. 161 с.

10. Цвілій С. М., Кукліна Т. С., Зайцева В. М. Маркетинг в готельно-ресторанному господарстві : навч. посіб. Запоріжжя : НУ «Запорізька політехніка», 2023. 260 с.

Менеджмент готелів і ресторанів

1. Готельно-ресторанний бізнес: навч. посіб. / О. А. Ніколайчук, Н. С. Приймак, О. А. Сімакова, А. В. Слащева, Ю. А. Горяйнова, Ю. М. Коренець, О. А. Боднарук, О. А. Пусікова, Є. Г. Клевцов; ред. О. А. Ніколайчук. Кривий Ріг: Вид. Дон НУЕТ, 2022. 250 с.
2. Готельно-ресторанна справа: бакалаврський курс: навч. посіб. / колектив авторів; за ред. проф. Н. В. Якименко-Терещенко; Нац. техн. ун-т «Харків. політехн. ін-т». Ч. 1. Харків, 2022. 549 с.
3. Мальська М. П., Кізима В. Л., Жук І. З. *Управління сферою готельного господарства: теорія та практика: підручник*. Київ : Центр учбової літератури, 2021. 336 с.
4. Нечаюк Л. І., Нечаюк Н. О. *Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент: навч. посіб. 3-тє вид*. Київ : Центр учбової літератури, 2021. 344 с.
5. Організація готельно-ресторанної справи: навч. посіб. / В. Я. Брич, Г. В. Кушнірук, М. Й. Рутинський, Н. Я. Сусол та ін. / за заг. ред. проф. В. Я. Брича. Київ: Видавництво Ліра-К, 2020. 484 с.
6. Яцун Л. М., Новікова О. В., Льовшина Л. Д., Ткаченко О. П., Ткачова С. С. *Менеджмент ресторанного господарства: навч. посіб.* Харків : Світ Книг, 2019. 486 с.
7. Ковешніков В. С., Мальська М. П., Роглев Х. Й. *Організація готельно-ресторанної справи: навч. посіб.* Київ: Кондор, 2019. 752 с.
8. Круль Г. Я. *Основи готельної справи: навч. посіб.* Київ: Центр учбової літератури, 2019. 368 с

Економіка готелів і ресторанів

1. Басюк Т. П., Керанчук Т. Л. *Економіка готельно-ресторанного бізнесу : навч. посіб.* Київ : НУХТ, 2018. 360 с.
2. Власова Н. О., Краснокутська Н. С., Круглова О. А., Мілаш І. В. *Економіка ресторанного господарства : навч. посіб.* Харків : Світ Книг, 2021. 389 с.
3. Готельно-ресторанний бізнес: навч. посіб. / О.А. Ніколайчук, Н.С. Приймак, О.А. Сімакова, А.В. Слащева, Ю.А. Горяйнова, Ю.М. Коренець, О.А. Боднарук, О.А. Пусікова, Є.Г. Клевцов; ред. О.А. Ніколайчук. Кривий Ріг: Вид. Дон НУЕТ, 2022. 250 с.
4. Готельно-ресторанна справа: бакалаврський курс: навч. посіб. / колектив авторів; за ред. проф. Н.В. Якименко-Терещенко; Нац. техн. ун-т «Харків. політехн. ін-т». Ч. 1. Харків, 2022. 549 с.
5. Економіка ресторанного господарства: навч. посіб. / Н.О. Власова [та ін.]. ХДУХТ. 2-ге вид., стер. Харків: Світ книг, 2019. 389 с.
6. Економіка готельно-ресторанного господарства: навч. посіб. / С. А. Александрова, Л. В. Оболенцева, В. Ю. Світлична ; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2022. 142 с.
7. Нечаюк Л. І., Нечаюк Н. О. *Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент : навч. посіб. 3-тє вид*. Київ : Центр учбової літератури, 2021. 344 с.

8. Організація готельно-ресторанної справи: навч. посіб. / В.Я. Брич, Г.В. Кушнірук, М.Й. Рутинський, Н.Я. Сусол та ін. / за заг. ред. проф. В.Я. Брича. Київ: Видавництво Ліра-К, 2020. 484 с.

9. Рябенка М. О., Мазуркевич І. О. Управління персоналом у закладах готельно-ресторанного господарства. *Інтелект XXI*. 2020. №1. С.75-80.

10. Рябенка М. О. Управління витратами на підприємствах ресторанного господарства. *Вісник Ужгородського національного університету. Серія «Міжнародні економічні відносини та світове господарство»*. 2022. Вип. 42. С. 120-124.