

**КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ 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

Постанова вченої ради
01.11.2021
протокол № 9, п.7

Введено в дію
Наказ від 01.11.2021 № 223

**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	заочна	

Вінниця 2021

Розробники: Марина РЯБЕНЬКА, кандидат економічних наук, доцент,
Наталя ОНИЩУК, кандидат економічних наук, доцент,
Ірина МАЗУРКЕВИЧ, кандидат економічних наук,
Ольга ІВАНІЩЕВА, старший викладач,
Інна ПАСЛАВСЬКА, асистент.

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

Обговорено та схвалено на засіданні кафедри туризму та готельно-ресторанної справи від 04.10.2021 р., пр. № 25, на засіданні вченої ради факультету торгівлі, маркетингу та сфери обслуговування від 05.10.2021 р., пр. № 10.

Рецензенти: Наталія Чорна, доктор історичних наук, професор
Жанна Орочинська, директор ЗК «Баттерфляй»

Редактор: Фатеева Т.
Комп'ютерна верстка: Шуляк Н.

Підп. до друку 05.11.2021 р. Формат 60x84/16. Папір офсетний
Друк ксероксний. Ум. друк. арк. 1,10.
Обл.-вид. арк. 0,83. Тираж 5. Зам. № 398.

Редакційно-видавничий відділ ВТЕІ КНТЕУ
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 завдань, які дозволяють виявити рівень підготовки, ступінь оволодіння професійними знаннями та вміннями 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 10. Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства.

ОК 11. Готельна справа.

ОК 12. Ресторанна справа.

ОК 14. Кейтеринг.

ОК 17. Маркетинг готелів і ресторанів.

ОК 19. Менеджмент готелів і ресторанів.

ОК 20. Економіка готелів і ресторанів.

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

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

Таблиця 1

Види навчальної роботи підготовки студентів 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 студентів

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

Таблиця 2

Тематика та зміст лекційних занять, самостійної роботи студентів

№	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 «Менеджмент готелів і ресторанів» 1. Робота з тестовими завданнями з теми «Управлінська праця: складові, принципи та напрямки»	2	8.2
2	Практичне заняття № 2 «Кейтеринг» 1. Робота з тестовими завданнями з дисципліни	2	6.3
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 «Готельна справа» 1. Робота з тестовими завданнями з теми «Функціональна організація приміщень підприємств готельного господарства» 2. Розв'язання ситуаційних завдань	2	7.3
5	Практичне заняття № 5 «Ресторанна справа» 1. Робота з тестовими завданнями з дисципліни 2. Розв'язання ситуаційних завдань	2	7.2
6	Практичне заняття № 6 з дисципліни «Ресторанна справа» 1. Робота з тестовими завданнями з дисципліни 2. Розв'язання ситуаційних завдань	2	7.3
7	Практичне заняття № 7 «Економіка готелів і ресторанів» 1. Робота з тестовими завданнями з дисципліни 2. Розв'язання ситуаційних завдань	2	7.3
8	Практичне заняття № 8 «Економіка готелів і ресторанів» 1. Робота з тестовими завданнями з дисципліни 2. Розв'язання ситуаційних завдань	2	7.3
9	Практичне заняття № 9 «Маркетинг готелів і ресторанів» 1. Робота з тестовими завданнями з теми «Вивчення потреб і поведінки споживачів та вибір цільових сегментів ринку»	2	7.2
10	Практичне заняття №10 «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства» 1. Робота з тестовими завданнями з дисципліни	2	7.3
	Разом	20	
Самостійна робота студентів			
1	Самостійна робота «Менеджмент готелів і ресторанів»: - повторення теоретичного матеріалу шляхом: - роботи з відповідними підручниками та особистим конспектом лекцій;	7	8.2

	- самостійного вивчення окремих питань із розробкою конспекту; - робота з тестовими завданнями		
2	Самостійна робота «Кейтеринг»: - повторення теоретичного матеріалу шляхом: - роботи з відповідними підручниками; - самостійного вивчення окремих питань із розробкою конспекту; - робота з тестовими завданнями	7	6.3
3	Самостійна робота «Готельна справа»: - повторення теоретичного матеріалу шляхом: - роботи з відповідними підручниками та особистим конспектом лекцій; - самостійного вивчення окремих питань із розробкою конспекту; - робота з тестовими завданнями	7	7.3
4	Самостійна робота «Готельна справа»: - повторення теоретичного матеріалу шляхом: - роботи з відповідними підручниками та особистим конспектом лекцій; - самостійного вивчення окремих питань із розробкою конспекту; - робота з тестовими завданнями	7	7.3
5	Самостійна робота «Ресторанна справа»: - повторення теоретичного матеріалу шляхом: - роботи з відповідними підручниками та особистим конспектом лекцій; - самостійного вивчення окремих питань із розробкою конспекту; - робота з тестовими завданнями	7	7.3
6	Самостійна робота «Готельна справа»: - повторення теоретичного матеріалу шляхом: - роботи з відповідними підручниками та особистим конспектом лекцій; - самостійного вивчення окремих питань із розробкою конспекту; - робота з тестовими завданнями	7	7.3
7	Самостійна робота «Економіка готелів і ресторанів»: - повторення теоретичного матеріалу шляхом: - роботи з відповідними підручниками та особистим конспектом лекцій; - самостійного вивчення окремих питань із розробкою конспекту; - робота з тестовими завданнями	6	7.3
8	Самостійна робота «Готельна справа»: - повторення теоретичного матеріалу шляхом: - роботи з відповідними підручниками та особистим конспектом лекцій; - самостійного вивчення окремих питань із розробкою конспекту; - робота з тестовими завданнями	6	7.3
9	Самостійна робота «Маркетинг готелів і ресторанів»: - повторення теоретичного матеріалу шляхом:	6	7.2

	<ul style="list-style-type: none"> - роботи з відповідними підручниками та особистим конспектом лекцій; - самостійного вивчення окремих питань із розробкою конспекту; - робота з тестовими завданнями 		
10	<p>Самостійна робота «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства»:</p> <ul style="list-style-type: none"> - повторення теоретичного матеріалу шляхом: <ul style="list-style-type: none"> - роботи з відповідними підручниками та особистим конспектом лекцій; - самостійного вивчення окремих питань із розробкою конспекту; - робота з тестовими завданнями 	6	7.3
	Разом	66	
	Всього годин/кредитів	90/3	

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

Програмні компетентності	ОК 10	ОК 11	ОК 12	ОК 14	ОК 17	ОК 19	ОК 20
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.							
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 вноситься на кваліфікаційний екзамен;

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 10	ОК 11	ОК 12	ОК 14	ОК 17	ОК 19	ОК 20
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 екзамен;

РН – програмні результати навчання

Розділ 6. Приклад екзаменаційного білета та критерії оцінювання

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

ЗАТВЕРДЖЕНО

вченою радою факультету
торгівлі, маркетингу
та сфери обслуговування
(протокол _ від _____ 2021 р.)
Декан Сергій ГИРИЧ

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 _____ 2021 р.

Завідувач кафедри

Наталія ЧОРНА

Розділ 6. Список рекомендованих джерел

Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства

1. Банько В. Г. Будівлі, споруди, обладнання туристських комплексів та їх експлуатація : навч. посібник. Київ : Центр інформаційних технологій, 2006. 292с.
2. Гайворонский К.Я., Щеглов Н. Г. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли : учебник, Москва : ФОРУМ, ИНФРА-М, 2008. 480 с.
3. Кравченко В. С., Саблій Л. А., Давидчук В. І., Кравченко Н. В. Інженерне обладнання будівель : підручник / ; за ред. В.С. Кравченка. Київ : Професіонал, 2008. 480 с.
4. Каталог теплового устаткування закладів ресторанного господарства : навч.-метод. видання / авт.: Т. Б. Паригіна, Н. П. Форостяна. Київ : КНТЕУ, 2011. 212 с.
5. Круль Г. Я. Основи готельної справи : навч. посібник. Київ : Центр учбової літератури, 2011. 368 с.
6. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства : підручник / за ред. Н. О. П'ятницької ; [А. А. Мазаракі, Н. О. П'ятницька, Г. Т. П'ятницька, Т. Є. Литвиненко, А. М. Расулова, О. М. Григоренко, М. Л. Світлична, Л. В. Лукашова, І. Ю. Антонюк, А. О. Медведєва, Н. П. Благополучна, І. І. Гайовий]. 2-ге вид., переробл. і допов. Київ : Центр учбової літератури, 2011. 584 с.
7. Мазаракі А. А., Благополучна Н. П., Гайовий І. І. та ін. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства : Підручник / За ред. Н.О. П'ятницької. Київ: КНТЕУ, 2006. 632с.
8. Поперечний А. М., Потапов В. О., Корнійчук В. Г. Моделювання процесів та обладнання харчових виробництв : підручник. Київ : Центр учбової літератури, 2012. 312 с.
9. Роглев Х.Й. Основи готельного менеджменту : підручник. Київ : Кондор, 2009. 408с.
10. Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства : опорний конспект лекцій / авт.: І. І. Тарасенко, О. С. Болілій, М. Ю. Криворучко. Київ : КНТЕУ, 2016. 179 с.
11. Устаткування закладів ресторанного господарства (механічне) : опорний конспект лекцій / авт. І. І. Тарасенко. Київ : КНТЕУ, 2010. 57 с.
12. Конвісер І. О., Бублик Г. А., Паригіна Т. Б., Григор'єв Ю. М. Устаткування закладів ресторанного господарства : навч. посібник / за ред. І.О. Конвісера. Київ : КНТЕУ, 2009. 566 с.
13. Устаткування закладів ресторанного господарства. Розділ "Теплове устаткування" : Опорний конспект лекцій / Уклад. Т.Б. Паригіна. Київ: КНТЕУ, 2007. 91с.
14. Устаткування у готельному та ресторанному господарстві : опорний конспект лекцій для студ. спец. "Менеджмент організацій" спеціалізацій "Менеджмент туристичної індустрії", "Менеджмент готельно-ресторанного бізнесу" / уклад. І.І. Тарасенко. Київ: КНТЕУ, 2008. 77с.

15. Шаповал С. Л., Тарасенко І. І., Шинкаренко О. П. Устаткування закладів ресторанного господарства. Механічне устаткування : навч. посібник / за заг. ред. А. А. Мазаракі. Київ : КНТЕУ, 2011. 240 с.

Готельна справа

1. Економіка готельного господарства та туризму : опорний конспект лекцій / уклад. Т. І. Ткаченко, С. П. Гаврилюк, О. О. Каролоп. Київ : КНТЕУ, 2009. 220 с.

2. Косолапов А. Б., Елисеєва Т. И. Практикум по организации и менеджменту туризма и гостиничного хозяйства : учеб. пособие. 4-е изд., стер. Москва : КНОРУС, 2012. 200 с.

3. Круль Г. Я. Основи готельної справи : навч. посібник Київ : Центр учбової літератури, 2011. 368 с.

4. Левицька І.В., Н. В. Корж, Н. В. Онищук. . Готельна справа : навч. посібник. Вінниця : Едельвейс і К, 2015. 580 с. + Електронна копія.

5. Лук'янов В.О., Мунін Г.Б. Організація готельно-ресторанного обслуговування : навч. посібник. 2-ге вид. переробл. і допов. Київ : Кондор, 2012. 346 с.

6. Мальська М. П., Пандяк І. Г. Готельний бізнес: теорія та практика : підручник. 2-ге вид., переробл. та допов. Київ : Центр учбової літератури, 2012. 472 с.

7. Маркетинг у готельно-ресторанному господарстві : опорний конспект лекцій / уклад. Л.М. Гопкало, О.В. Полтавська. Київ : КНТЕУ, 2010. 65 с.

8. Мельниченко С.В., Магалецький А.В. Маркетингова політика в готельному бізнесі : монографія. Київ : КНТЕУ, 2011. 344 с.

9. Мусакин А. А. Малый отель: с чего начать, как преуспеть. Советы владельцам и управляющим. Санкт-Петербург. : Питер, 2010. 320 с.

10. Нечаюк Л. І.Ю, Нечаюк Н.О. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент : навч. посібник. 3-тє вид. Київ : Центр учбової літератури, 2009. 344 с.

11. Головка О.М., Кампов Н.С., Махлинець С.С., Симочко Г.В. Організація готельного господарства : навч. посібник. Київ : Кондор, 2012. 338 с.

12. Організація готельного господарства : опорний конспект лекцій. Ч. 1 / авт.: М. Г. Бойко, Л. М. Гопкало. Київ : КНТЕУ, 2010. 71 с.

13. Організація готельного господарства : опорний конспект лекцій. Ч. 2 / авт.: М. Г. Бойко, Л. М. Гопкало. Київ : КНТЕУ, 2010. 72 с.

14. Турковский М. Маркетинг гостиничных услуг = Marek Turkowski. Marketing uslug hotelarskich : учеб.-метод. пособие пер. с польск. Москва : Финансы и статистика, 2008. 296 с.

15. Ткаченко Т. І., Мельниченко С. В., Босовська М. В., Полтавська О. В. Управління якістю послуг готелів: методологія та практика : монографія. Київ : КНТЕУ, 2012. 728 с.

16. Мунін Г. Б., Карягін Ю. О., Артеменко А. С., Кошиль Ю. В. Франчайзинг у готельно-ресторанному бізнесі : навч. посібник / за ред. Л.С. Трофименко, О.О. Гаца. Київ : Кондор, 2008. 370 с.

Ресторанна справа

1. ДСТУ 4281: 2004 Заклади ресторанного господарства. Класифікація.
2. Правила роботи закладів (підприємств) громадського харчування (наказ Міністерства економіки з питань Європейської інтеграції України від 27.07.2002 р., №219)
3. Антонова Р. П. Сборник рецептур напитков для предприятий общественного питания Санкт-Петербург. : Профи, 2010. 130 с.
4. Архипов В. В., Крюковская В. Г. Организация работы сомелье (все о вине в ресторане) : Учеб. Пособие. Киев : Центр учебной литературы, 2010. 304 с.
5. Архипов В. В. Організація ресторанного господарства : навч. посібник. 2-ге вид. Київ : Центр учбової літератури, 2012. 280 с.
6. Архипов В.В., Іванникова Т.В., Архипова А. В. Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані : навч. посібник. 2-ге вид. Київ : Центр учбової літератури; Фірма «Інкос», 2013. 384 с.
7. Беляева А. М. Энциклопедия ресторанного бизнеса. Донецк : ПКФ "БАО", 2009. 544 с.
8. Лук'янов В.О., Мунін Г. Б. Організація готельно-ресторанного обслуговування : навч. посібник, 2-ге вид. переробл. і допов. Київ : Кондор, 2012. 346 с.
9. Мостова Л.М., Новікова О. В. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства : навч. посібник, 2-ге вид. Київ : Ліра-К, 2012. 388 с.
10. Організація ресторанного господарства : опорний конспект лекцій. Ч. 2 / авт.: Д. В. Федорова, І. Ю. Антонюк. Київ. : КНТЕУ, 2014. 186 с.
11. Організація ресторанного господарства : опорний конспект лекцій. Ч. 1 / авт. І. Ю. Антонюк. Київ : КНТЕУ, 2014. 178 с.
12. П'ятницька Г. Т. Ресторанне господарство України: ринкові трансформації, інноваційний розвиток, структурна переорієнтація : монографія. Київ : КНТЕУ, 2007. 465 с.
13. Радченко Л. А. Организация производства на предприятиях общественного питания : ученик. 9-е изд., испр. и доп. Ростов-на -Дону : Феникс, 2009. 373 с.

Кейтеринг

1. Архипов В. В., Русавська В. А. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства : навч. посібник. 2-ге вид. Київ : Центр учбової літератури, 2012. 342 с.
2. 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. НоReCa : навч. посібник. Т.3 : Кейтеринг / за ред. А. А. Мазаракі. Київ : КНТЕУ, 2017. 448 с. : іл.

3. Московчук З. Выездное задание. Ресторанный рынок . Бизнес. Київ, 2012. 64-66 с.
4. *Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства : підручник / за заг. ред. Н. О. П'ятницької ; [А. А. Мазаракі, Н. О. П'ятницька, Г. Т. П'ятницька, Т. Є. Литвиненко, А. М. Расулова, О. М. Григоренко, М. Л. Світлична, І. Ю. Антонюк, Л. В. Лукашова, А. О. Медведєва, Н. П. Благополучна, І. І. Гайовий]. Київ : Кондор, 2012. 557 с.*
5. Погодин К.С. Ресторан выездного обслуговування (кейтеринг): с чего начать, как преуспеть : советы владельцам и управляющим. Санкт-Петербург : Питер, 2012. 220 с.
6. Халворсен Ф. Основы кейтеринга: как организовать выездное обслуживание : пер. с англ. Москва : Ресторанные ведомости, 2005. 320 с.
7. *Мостова Л. М., Новікова О. В. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства : навч. посібник. 2-ге вид. Київ : Ліра-К, 2012. 388 с.*
8. *Мунін Г. Б., Карягін Ю. О., Роглев Х. Й., Руденко С. І. Менеджмент готельно-ресторанного бізнесу : навч. посібник / за заг. ред. М.М. Поплавського, О.О. Гаца. Київ : Кондор, 2008. 460с.*
9. *Завадинська О. Ю., Литвиненко Т. Є. Організація ресторанного господарства за кордоном : навч. посібник. Київ : КНТЕУ, 2003. 200 с.*
10. *Машир Н. П. Сучасний етикет та секрети гостинності : навч. посібник. Київ : Кондор, 2010. 216 с.*
11. Халворсен Ф. Основы кейтеринга. Как организовать выездное обслуживание. Москва: Издат. дом «Ресторанные ведомости», 2009. 271с.

Маркетинг готелів і ресторанів

1. *Забалдіна Ю. Б., Полтавська О. В. Маркетинг : опорний конспект лекцій. Київ : КНТЕУ, 2016. 96 с.*
2. *Іванова Л. О. Маркетинг готельного і ресторанного господарства : навч. посіб. Львів : Магнолія 2006, 2019. 214 с.*
3. *Іванова Л. О., Семак Б. Б., Вовчанська О. М. Маркетинг послуг : навч. посіб. Львів : Магнолія 2006, 2019. 508 с.*
4. *Клювак О. В. Діагностика публічних електронних закупівель готельних та ресторанних послуг на основі ризик-підходу. Економіка & держава. 2019. № 1. С. 47–54.*
5. *Кравцова С., Стригунова М., Читалкіна М. Класифікація показників якості готельних послуг. Стандартизація, сертифікація, якість. 2012. №5. С.54–60.*
6. *Лесник А. Л. Гостиничный маркетинг: теория и практика максимизации продаж : учеб. пособие. Москва : Кнорус, 2007. 232 с.*
7. *Лысенкова Е. Эффективные стратегии для низкого сезона. Современный отель. 2013. №12. С.65–67.*

8. Маизова А. М. Роль маркетинга в управлении качеством гостинничных услуг. *Маркетинг в России и за рубежом*. 2008. №6. С.89–94.

9. *Маркетинг в отраслях и сферах деятельности* : Учебник / Под ред. Алексунина В.А. М : Маркетинг, 2001. 516с.

10. *Маркетинг у готельно-ресторанному господарстві : опорний конспект лекцій* / уклад. Л.М. Гонкало, О.В. Полтавська. Київ : КНТЕУ, 2008. 65с.

11. Мельниченко С. Міжнародні готельні мережі на національному ринку. *Зовнішня торгівля: економіка, фінанси, право*. 2016. № 2. С. 42–53.

12. Мельниченко С. В., Магалецький А. В. *Маркетингова політика в готельному бізнесі : монографія*. Київ : КНТЕУ, 2011. 344 с.

Менеджмент готелів і ресторанів

1. Іванова І. В. *Менеджмент підприємства. Практикум : навч. посібник*. Київ : КНТЕУ, 2007. 249 с.

2. Ковальчук Т. І. Менеджмент та маркетинг у громадському харчуванні. Тлумачний термінологічний словник (англійська, російська та українська мови) Київ : Центр учбової літератури, 2010. 208 с.

3. Мальська М.П., Мандюк Н.Л., Занько Ю.С. *Управління діяльністю підприємств корпоративного типу (АТ і ТзОВ) : підручник*. Київ : Центр учбової літератури, 2013. 290 с.

4. Мунін Г. Б. , Карягін Ю. О. , Роглев Х. Й. , Руденко С. І. Менеджмент готельно-ресторанного бізнесу : навч. посібник / за заг. ред. М.М. Поплавського, О.О. Гаца. Київ: Кондор, 2010. 460 с.

5. Мельниченко С. В., Ведмідь Н. І., Босовська М. В., Романчук Л. Д., Єсіпова К. А. *Менеджмент підприємства : опорний конспект лекцій*. Київ : КНТЕУ, 2014. 131 с.

6. *Менеджмент підприємства : опорний конспект лекцій. 2* / уклад. Бай С.І. Київ : КНТЕУ, 2002. 79 с.

7. Моргулець О. Б. *Менеджмент у сфері послуг : навч. посібник*. Київ : Центр учбової літератури, 2012. 384 с. + Електронна копія.

8. Мошек Г. Є. Гомба Л. А. , Піддубна Л. П. *Менеджмент підприємства : Підручник*. Київ: КНТЕУ, 2002. 371с.

9. Нечаюк Л. І., Нечаюк Н. О. *Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент* : навч. посібник. 3-тє вид. Київ : Центр учбової літератури, 2009. 344 с.

10. Сирый В. К. , Бухаров И. О. , Ярков С. В. , Сокирянский Ф. Л. *Ресторанный бизнес: управляем профессионально и эффективно : полное практическое руководство*. Москва : Эксмо, 2011. 352 с.

11. Роглев Х.Й. *Основи готельного менеджменту : підручник*. Київ : Кондор, 2010. 408 с.

12. Должанський І. З. , Загорна Т. О. , Удалих О. О. та ін. *Управління потенціалом підприємства : Навч. посібник*. Київ: Центр навчальної літератури, 2006. 362с.

13. *Управління ресурсами підприємства : Навч. посібник / за ред. Воробйова Ю.М., Холода Б.І. Київ: Центр навчальної літератури, 2004. 288с.*
14. *Хмурова В. В. Менеджмент підприємницької діяльності : навч. посібник Київ : Центр учбової літератури, 2013. 286 с.*
15. *Хомяков В. І. Менеджмент підприємства : навч. посібник. 2-ге вид., перероб. і доп. Київ : Кондор, 2009. 434 с.*

Економіка готелів і ресторанів

1. *Гринчуцький В.І., Карапетян Е. Т., Погріщук Б. В. Економіка підприємства : навч. посібник, 2-ге вид., перероб. та допов. Київ : Центр учбової літератури, 2012. 304 с.*
2. *Економіка готельного господарства та туризму : опорний конспект лекцій / уклад. Т. І. Ткаченко, С. П. Гаврилюк, О. О. Каролоп. Київ : КНТЕУ, 2009. 220 с.*
3. *Економіка готельного та ресторанного господарства : Опорний конспект лекцій / Уклад. Т.І.Ткаченко, В.Г.Міска, О.О.Каролоп. Київ : КНТЕУ, 2006. 193с.*
4. *Економіка підприємства ресторанного господарства : опорний конспект лекцій / уклад.: В. Г. Міска, С. П. Гаврилюк. Київ : КНТЕУ, 2009. 122 с.*
5. *Економіка підприємства : опорний конспект лекцій / уклад. Н.М. Гуляєва, І.О. Чаюн, Г.М. Богославець, Л.Л. Стасюк, І.Ю. Бондар, С.І. Губар. Київ : КНТЕУ, 2009. 120 с.*
6. *Економіка підприємства : опорний конспект лекцій. Ч. 1 / авт.: Л. О. Лігоненко, І. О. Чаюн, Г. М. Богославець, Л. Л. Стасюк, Г. В. Ситник, О. В. Корольова-Казанська. Київ : КНТЕУ, 2010. 120 с.*
7. *Шегда А. В., Харченко Т. Б., Сагайдак Ю. А., Пашинюк Л. О. Економіка підприємства: збірник тестів і задач : навч. посібник. Київ : Центр учбової літератури, 2010. 240 с.*
8. *Захарченко В.І., Меркулов М. М., Ширяєва Л. В. Економіка підприємства: практикум (збірник задач і виробничих ситуацій) : навч. посібник. Київ : Центр учбової літератури, 2012. 144 с.*
9. *Іванілов О. С. Економіка підприємства : підручник. 2-ге вид. Київ : Центр учбової літератури, 2011. 728 с.*
10. *Калініченко О. В., Плотник О. Д. Економіка підприємства : практикум : навч. посібник, Київ. : Кондор, 2012. 600 с.*
11. *Ковальчук І. В. Економіка підприємства : навч. посібник. Київ : Знання, 2008. 679с.*
12. *Маслак О. І., Воробйова Л. Д. Економіка промислового підприємства : навч. посібник, Київ : Центр учбової літератури, 2011. 172 с.*
13. *Чорна Л. О., Корж Н. В., Левицька І. В. Економіка підприємства : навч. посібник, Вінниця : Едельвейс і К, 2008. 372 с.*
14. *Яркіна Н. М. Економіка підприємства : навч. посібник. Київ : Ліра-К, 2013. 497 с.*