



Технологія галузі

Методичні вказівки до самостійних робіт

для здобувачів освітньо-професійного ступеня

фаховий молодший бакалавр

галузь знань 24 Сфера обслуговування

спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа

денної форми навчання

Любешів 2023

УДК 663/664(07)

К 66

До друку

Голова методичної ради ВСП «Любешівський ТФК ЛНТУ»

_____ Герасимик-Чернова Т.П.

Електронна копія друкованого видання передана для внесення в репозитарій коледжу

Бібліотекар _____ М.М. Демих

Затверджено методичною радою ВСП «Любешівський ТФК ЛНТУ»

протокол № _____ від «_____» _____ 2023 р.

Рекомендовано до видання на засіданні випускної циклової (методичної) комісії педагогічних працівників харчового виробництва, галузевого машинобудування, готельно-ресторанної справи та обліку і оподаткування

протокол № _____ від «_____» _____ 2023 р.

Голова циклової методичної комісії _____ Кравченко Т.Ф.

Укладач: _____ А. С. Корх , викладач спецдисциплін

Рецензент: _____ А. В. Хомич, кандидат технічних наук

Відповідальний за випуск: _____ Кравченко Т.Ф., викладач вищої категорії, голова циклової методичної комісії педпрацівників харчового виробництва

Технологія галузі [Текст]: методичні вказівки до самостійних робіт для здобувачів освіти освітньо-професійного ступеня фаховий молодший бакалавр галузь знань 24 Сфера обслуговування 241 Готельно-ресторанна справа денної форми навчання/ уклад. А. С. Корх.– Любешів: ВСП «Любешівський ТФК ЛНТУ», 2023. 17 с.

Методичне видання містить контрольні питання до кожної з тем та перелік рекомендованої літератури. Призначене для студентів напряму підготовки «Сфера обслуговування» – денної форми навчання.

©Корх А. С. , 2023

Зміст

Вступ.....	4
Програма навчальної дисципліни: «Технологія галузі».....	5
Загальні методичні вказівки до виконання СР.....	7
Критерії оцінювання самостійної роботи студента.....	11
Тематика індивідуальних завдань для самостійної підготовки студентів.....	12
Рекомендована література з дисципліни.....	13

ВСТУП

Однією з провідних навчальних дисциплін спеціальності 241 “Готельно- ресторанна справа” по праву вважається “Технологія галузі”. Метою вивчення дисципліни “Технологія галузі” є формування у студентів мислення, що базується на знанні основ гостинності, комплексної уяви про сутність гостинності та її складові для практичної діяльності на ринку готельних та ресторанних послуг, ознайомлення з особливостями роботи підприємств індустрії гостинності, формуванні професійної культури та компетентності. Особлива увага приділяється гостинності як засобу досягнення комерційних успіхів підприємства у сфері туризму на основі ефективного використання його потенціалу з орієнтацією на споживача в умовах конкурентного середовища.

У результаті вивчення навчальної дисципліни “Технологія галузі” здобувачі освіти мають ознайомитись з поняттям та структурою індустрії гостинності; розглянути історичні етапи формування світової індустрії гостинності; проаналізувати тенденції розвитку світової та вітчизняної індустрії гостинності; розглянути нормативно-правову базу регулювання міжнародної та вітчизняної індустрії гостинності; проаналізувати особливості управління підприємствами індустрії гостинності; розглянути методи просування послуг в індустрії гостинності.

У ході вивчення дисципліни студент повинен знати:

- основні поняття і терміни готельно-ресторанної справи;
- розвиток, класифікацію та інтеграція готельного бізнесу;
- розвиток, концепції та класифікації ресторанного господарства.

У результаті освоєння дисципліни студент повинен вміти:

- на основі аналізу різних показників визначати основні тенденції розвитку гостинності;
- оцінювати сучасну роль готельно-ресторанної справи в економіці, соціально-культурній і політичній сфері діяльності держав;
- виявляти фактори, що впливають на розвиток готельно-ресторанної справи;

Метою вивчення дисципліни «Технологія галузі» є системний виклад основних положень, що розкривають зміст, характер, тенденції, фундаментальні принципи розвитку феномену міжнародної спільноти ХХІ століття – готельно-ресторанної справи; розгляд основних закономірностей функціонування туризму через призму його невичерпного потенціалу та визначення конкретних законів його економічного і соціального розвитку на законодавчому рівні як у національних межах держав і країн, так і в

системі всесвітніх зв'язків;

- історичні етапи становлення галузі готельно-ресторанного бізнесу;
- нормативно-правові засади готельно-ресторанного бізнесу;
- загальні поняття з туризму, менеджменту готельного та ресторанного сервісу;
- роль комунікації в готельно-ресторанному бізнесі та соціально-економічному розвитку країни, створення толерантної взаємодії і комунікацій, а також умов плідної праці та успішного бізнесу представників різних ділових культур.

Програма навчальної дисципліни

Тема № 1 Поняття, структура та еволюція гостинності

Вступ. Мета та завдання дисципліни «Технологія галузі». Її зв'язок з іншими дисциплінами. Гостинність як соціально-культурне та економічне явище. Модель та основні концепції гостинності. Еволюція індустрії гостинності. Сучасний стан та перспективи розвитку індустрії гостинності. Інноваційні підходи до надання послуг в індустрії гостинності. Історія розвитку індустрії гостинності в Україні.

Тема № 2 Готельний бізнес: розвиток, класифікація, інтеграція.

Організація та управлінська структура готелю

Тенденції розвитку сучасного готельного ринку і бізнесу. Класифікація засобів розміщення у світі. Характеристика основних типів підприємств готельного господарства. Основні служби готелю. Використання автоматизованих систем управління в готелях. Сучасний стан та перспективи розвитку готельного господарства України. Фактори впливу на ефективність готельного господарства України

Тема № 3 Ресторанне господарство як складова частина індустрії гостинності: розвиток, концепція, класифікація

Ринок ресторанних послуг. Вплив місця розташування на діяльність ресторану. Поняття "меню" в ресторанній діяльності. Класифікація підприємств харчування. Умови харчування і методи обслуговування. Види діяльності ресторанів: фронт-хаус і бек-хаус. Управління барами: організація та контроль.

Тема № 4 Організація готельного господарства

Сутність процесу управління готельними підприємством. Технологія та організація прийому - розміщення - виїзду гостей у готелях. Нічний аудит. Обслуговування гостей у житловій частині готелю. Обслуговування нежитлових приміщень готелю. Організація надання основних і додаткових послуг.

Технологія торгово-побутового і інформаційного обслуговування в готелі. Готельна анімація. Забезпечення безпеки готелю. Якість готельних послуг та культура обслуговування в готелі. Інфраструктура готелю.

Тема № 5 Будівництво, архітектура та інтер'єр готельного господарства
Архітектура та інтер'єр приміщень готелів. Класифікація та критерії архітектурних стилів і дизайну інтер'єру засобів розміщення. Основні складові формування сучасного інтер'єру підприємств готельного господарства. Ресторан як вид архітектурного і дизайнерського мистецтва. Привабливість споруди і дизайну ресторану та підкреслення функціональності внутрішнього і зовнішнього простору. Колір в інтер'єрі. Освітлення як елемент інтер'єру підприємств готельного господарства. Екологічний та функціональний комфорт готелів.

Тема № 6 Характеристика методів, видів, форм обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства

Характеристика торгівельних приміщень для обслуговування споживачів, вимоги до їх підготовки до відкриття. Характеристика технологічного процесу обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства. Характеристика видів обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства. Класифікація методу самообслуговування споживачів. Класифікація методу обслуговування споживачів офіціантами. Характеристика змішаних форм обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства. Вимоги до оздоблення і оснащення торговельних приміщень закладів ресторанного господарства. Характеристика і призначення скляного посуду. Характеристика і призначення столової білизни.

Тема № 7 Організація та моделювання процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства

Характеристика способів подавання страв і закусок у закладах ресторанного господарства. Організація обслуговування банкетів за столом. Організація обслуговування банкетів групи "фуршет". Особливості організації харчування туристів в закладах ресторанного господарства при готелях. Кейтерінг як складова бізнесу в ресторанному господарстві.

Тема № 8 Культура обслуговування в готельному господарстві

Поняття якості готельних послуг. Чинники, які формують якість обслуговування. Вимоги до якісного обслуговування. Фактори впливу на якість обслуговування у готельних комплексах. Додаткові готельні послуги як показник якості, конкурентоспроможності та культури обслуговування.

Тема № 9 Кадровий потенціал - основа прибутковості підприємства готельно-ресторанного бізнесу

Функції управління персоналом готелю. Принципи і структура управління персоналом готелю. Технології управління персоналом у сфері гостинності. Маркетинг персоналу в індустрії гостинності. Добір персоналу готельно-ресторанного закладу та створення атмосфери команди. Оцінка і стимулювання праці персоналу в індустрії гостинності. Мотиваційна програма - запорука успіху готельного та ресторанного підприємства. Види графіків роботи ресторанних підприємств з урахуванням виробничо-торговельної діяльності. Функціональні обов'язки персоналу ресторану. Функціональні обов'язки персоналу готелю.

Загальні методичні вказівки до виконання СР

Методичні вказівки для самостійної роботи складені відповідно до робочої програми дисципліни «Технологія галузі» для добувачів освіти галузі знань 24 «Сфера обслуговування» напряму підготовки 241 «Готельно-ресторанна справа» .

Готельне господарство України є важливою функціонально розвиненою складовою туристичної галузі, завданням якої є забезпечення високого рівня комфорту і якості обслуговування туристів та одночасного досягнення його рентабельності. Сучасна світова та вітчизняна практика удосконалення технології, технічного та культурного рівня закладів готельно-ресторанного господарства потребує від спеціаліста галузі розширеного науково-технічного кругозору для швидкого освоєння нової техніки, прийняття технічних рішень.

Самостійна робота – це форма управління та самоуправління самостійною діяльністю здобувачів освіти. Роль самостійної роботи в умовах сучасних педагогічних технологій значно зростає.

Самостійна робота – одна з головних умов глибокого і міцного оволодіння знаннями, формування їхніх переконань. Вона розвиває творчу активність здобувачів освіти, зв'язує його знання і вміння з практикою. При цьому необхідно враховувати різні сторони цієї проблематики: необхідність в самостійній діяльності, засвоєння техніки самостійної роботи і прищеплення культури розумової праці, формування наукового мислення, тобто вміння вирішувати складні проблеми, які виникають під час навчання за допомогою системи отриманих самостійно знань.

Таким чином, *мета* самостійної роботи студентів двоєдина: формування самостійності як риси особистості й засвоєння знань, умінь, навичок. Це дає змогу сформулювати основні функції самостійної роботи.

Засвоєння систематизованих знань із дисципліни визначають пізнавальну функцію самостійної роботи студентів. Не менш важливою є

функція формування вмінь і навичок, самостійного їх оновлення й творчого застосування (самоосвітня функція). До того ж, працюючи самостійно, студент змушений повсякчас передбачати й оцінювати як можливий результат, так і саме виконання завдання (прогностична функція), а також за потреби вчасно коригувати свою діяльність (коригуюча функція). Окрім практичного спрямування, самостійна робота має велике виховне значення (виховна функція). І, нарешті, самостійна робота дає можливість наблизити навчальну діяльність до майбутньої професії через систему типових завдань зі спеціальності та з конкретної дисципліни, тобто реалізувати ранню професіоналізацію навчання.

Самостійна робота створює умови для формування у здобувачів освіти широкого кругозору, набуття організаторських здібностей з метою прийняття стратегічних рішень у практичній діяльності, забезпечує системність знань та засобів навчання; володіння розумовими процесами; мобільність і критичність мислення; володіння засобами обробки інформації; здібність і здатність до творчої праці.

Тема 1. Поняття, структура та еволюція гостинності

1. Гостинність як соціально-культурне та економічне явище.
2. Модель та основні концепції гостинності
3. Еволюція індустрії гостинності
4. Сучасний стан та перспективи розвитку індустрії гостинності.
5. Інноваційні підходи до надання послуг в індустрії гостинності. Історія розвитку індустрії гостинності в Україні.

Тема № 2 Готельний бізнес: розвиток, класифікація, інтеграція. Організація та управлінська структура готелю

1. Тенденції розвитку сучасного готельного ринку і бізнесу.
2. Класифікація засобів розміщення у світі.
3. Характеристика основних типів підприємств готельного господарства.
4. Основні служби готелю.
5. Сучасний стан та перспективи розвитку готельного господарства України.
Фактори впливу на ефективність готельного господарства України.
6. Нормативно-правове регулювання готельної індустрії в Україні.

Тема 3. Ресторанне господарство як складова частина індустрії гостинності: розвиток, концепція, класифікація

1. Ринок ресторанних послуг.
2. Вплив місця розташування на діяльність ресторану.
3. Поняття “меню” в ресторанній діяльності.
4. Класифікація підприємств харчування.
5. Умови харчування і методи обслуговування.
6. Види діяльності ресторанів: фронт-хаус і бек-хаус.
7. Управління барами: організація та контроль.

Тема 4. Організація готельного господарства

1. Сутність процесу управління готельними підприємством.
2. Технологія та організація прийому – розміщення – виїзду гостей у готелях. Нічний аудит.
3. Обслуговування гостей у житловій частині готелю. Обслуговування нежитлових приміщень готелю.
4. Організація надання основних і додаткових послуг.
5. Технологія торгово-побутового і інформаційного обслуговування в готелі.
6. Готельна анімація.
7. Забезпечення безпеки готелю.
8. Якість готельних послуг та культура обслуговування в готелі.
9. Інфраструктура готелю.
10. Економічна ефективність готельного господарства.
11. Сучасний стан та перспективи розвитку готельного господарства України. Фактори впливу на ефективність готельного господарства України.

Тема 5. Будівництво, архітектура та інтер'єр готельного господарства

1. Архітектура та інтер'єр приміщень готелів.
2. Класифікація та критерії архітектурних стилів і дизайну інтер'єру засобів розміщення.
3. Основні складові формування сучасного інтер'єру підприємств готельного господарства.
4. Ресторан як вид архітектурного і дизайнерського мистецтва. Привабливість споруди і дизайну ресторану та підкреслення функціональності внутрішнього і зовнішнього простору.
5. Колір в інтер'єрі.
6. Екологічний та функціональний комфорт готелів.

Тема 6. Характеристика методів, видів, форм обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства

1. Характеристика торговельних приміщень для обслуговування споживачів, вимоги до їх підготовки до відкриття.
2. Характеристика технологічного процесу обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства.
3. Характеристика видів обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства.
4. Класифікація методу самообслуговування споживачів.
5. Класифікація методу обслуговування споживачів офіціантами.
6. Характеристика змішаних форм обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.
7. Вимоги до оздоблення і оснащення торговельних приміщень закладів ресторанного господарства.
8. Характеристика і призначення скляного посуду
9. Характеристика і призначення столової білизни.

Тема 7. Організація та моделювання процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства

1. Характеристика способів подавання страв і закусок у закладах ресторанного господарства
2. Організація обслуговування банкетів за столом
3. Організація обслуговування банкетів групи “фуршет”
4. Особливості організації харчування туристів в закладах ресторанного господарства при готелях
5. Кейтерінг як складова бізнесу в ресторанному господарстві.

Тема 8. Культура обслуговування в готельному господарстві

1. Поняття якості готельних послуг.
2. Чинники, які формують якість обслуговування.
3. Вимоги до якісного обслуговування.
4. Фактори впливу на якість обслуговування у готельних комплексах.
5. Додаткові готельні послуги як показник якості, конкурентоспроможності та культури обслуговування.

Тема 9. Кадровий потенціал – основа прибутковості підприємства готельно-ресторанного бізнесу

1. Функції управління персоналом готелю.
2. Принципи і структура управління персоналом готелю.
3. Технології управління персоналом у сфері гостинності. Маркетинг персоналу в індустрії гостинності.
4. Добір персоналу готельно-ресторанного закладу та створення атмосфери команди.

5. Оцінка і стимулювання праці персоналу в індустрії гостинності.
6. Мотиваційна програма – запорука успіху готельного та ресторанного підприємства.
7. Види графіків роботи ресторанних підприємств з урахуванням виробничо-торговельної діяльності.
8. Функціональні обов'язки персоналу ресторану.
9. Функціональні обов'язки персоналу готелю.

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ СТУДЕНТІВ

СР оцінюється в межах комплексної оцінки знань, виходячи із видів роботи та критеріїв оцінювання з урахуванням особливостей навчальної дисципліни, обсягу годин, що відведені навчальним планом.

Самостійна робота студентів, яка передбачена в темі поряд з аудиторною, оцінюється під час поточного контролю теми на відповідному занятті.

Критеріями оцінювання можуть бути:

- ☐ при усних відповідях: повнота розкриття питання, логіка викладання, культура мови, емоційність та переконаність, використання основної та додаткової літератури (підручників, навчальних посібників, журналів, періодичних видань тощо), аналітичні міркування, вміння робити порівняння, висновки;
- ☐ при виконанні письмових завдань: повнота розкриття питання, цілісність, системність, логічна послідовність, вміння формулювати висновки, акуратність оформлення письмової роботи, підготовка матеріалу за допомогою комп'ютерної техніки та інших технічних засобів.

Контроль систематичного виконання самостійної роботи проводять за 4-бальною шкалою за такими критеріями:

- розуміння, ступінь засвоєння теорії і методології проблем, що розглядають;
- ступінь засвоєння фактичного матеріалу навчальної дисципліни;
- ознайомлення з рекомендованою літературою, а також із сучасною літературою з питань, що розглядають;
- уміння поєднувати теорію з практикою при розгляді практичних ситуацій, вирішенні завдань, проведенні розрахунків при виконанні індивідуальних завдань, і завдань, винесених на розгляд в аудиторії;
- логіка, структура, стиль викладу матеріалу в письмових роботах і при виступах в аудиторії, вміння обґрунтовувати свою позицію, здійснювати узагальнення інформації і робити висновки.

Для визначення ступеня засвоєння навчального матеріалу та подальшого його оцінювання враховуються такі рівні знань здобувачів освіти:

- 1-й рівень - низький. Студент володіє навчальним матеріалом на репродуктивному рівні або володіє частиною навчального матеріалу.

Відповідь при відтворенні навчального матеріалу – елементарна, фрагментарна, зумовлюється початковими уявленнями про предмет вивчення;

2-й рівень - середній. Студент володіє повним обсягом навчального матеріалу, здатний його аналізувати, але не має достатніх знань для формулювання висновків, порівняння теоретичних знань із практичними прикладами. Відтворюється основний навчальний матеріал, виконуються завдання за зразком, володіння елементарними вміннями навчальної діяльності.

3-й рівень - достатній. Студент вільно володіє навчальним матеріалом на підставі вивченої основної та додаткової літератури, аргументовано висловлює свої думки, проявляє творчий підхід до виконання індивідуальних та колективних завдань. Відповідь студента повна, правильна, логічна, обґрунтована та без власних суджень. Студент здатен самостійно здійснювати основні види навчальної діяльності.

4-й рівень - високий. Знання глибокі, міцні, узагальнені, системні та творчо застосовуються. Навчальна діяльність має науково-дослідницький характер, позначена вмінням самостійно оцінювати різноманітні проблемні ситуації, шукати шляхи їх вирішення, виявляти і захищати свою особисту позицію.

ТЕМАТИКА ІНДИВІДУАЛЬНИХ ЗАВДАНЬ ДЛЯ САМОСТІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ СТУДЕНТІВ

1. Характеристика сучасного стану розвитку індустрії гостинності в Україні (країнах Східної Європи – за актуальним вибором).

2. Діяльність провідних туристичних фірм та організацій зарубіжних Країн.

3. Ресторанне господарство окремих країн світу.

4. Готельне господарство окремих країн світу.

5. Сучасний стан міжнародної готельної індустрії.

Компоненти міжнародної готельної індустрії, їх структура і взаємозв'язок.

6. Перспективи розвитку міжнародної готельної індустрії.

7. Статистика готельних і ресторанних послуг на міжнародному ринку.

8. Ресторанне господарство окремих країн світу.

Види готельних підприємств на світовому ринку та особливості їх функціонування.

9. Сучасний стан та перспективи розвитку послуг гостинності в Україні.

10. Етичні проблеми організації гостинності.

Шляхи підвищення соціально-економічної ефективності розвитку готельних послуг.

Соціально-економічні результати підвищення якості готельних послуг.

Доцільність співвідношення цілорічних і сезонних готельних послуг для різних регіонів країни.

11. Специфіка організації туристських готелів.

12. Розвиток готельних ланцюгів у світі. Основні умови організації благоустрою території готельного підприємства. Чинники, що впливають на комфортні умови організації готельних послуг.
 13. Розвиток і удосконалення послуг харчування для туристів.
 14. Туристські категорії організації послуг харчування.
 15. Аналіз рівня розвитку послуг харчування в індустрії гостинності.
 16. Місце ресторанних послуг в індустрії гостинності.
 17. Державне регулювання розвитку гостинності на сучасному етапі.
 18. Стан готельної справи США.
 19. Східні ринки готельної індустрії.
 20. Якість обслуговування в готельній справі.
- Сутність та економічне значення ресторанного господарства при готелях.
21. Готельно-ресторанні послуги в індустрії гостинності.
 22. Готельне господарство і туризм у сфері послуг.
- Особливості та проблеми розвитку міжнародної готельної індустрії у контексті глобалізаційних процесів.
23. Шляхи підвищення якості надання готельних послуг.
- Туристичні ресурси України та залучення інвестицій в готельно-ресторанний комплекс.
24. Міжнародні готельні мережі України. Стан та перспективи розвитку.
 25. Основні проблеми та перспективи розвитку міжнародних мереж.

СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

Законодавча та нормативна

1. Закон України “Про туризм” (324/95-ВР) // Відомості Верховної Ради України, 1995. – № 31. – С. 24 (Із змінами, внесеними згідно із Законом № 222- VIII (222-19) від 02.03.2015, ВВР, 2015, № 23, с.158).
2. ДСТУ 4269:2003. Послуги туристичні. Класифікація готелів. – Чинний від 2004–07–01. – К.: Держстандарт України, 2004. – 17 с.
3. ДСТУ 4268:2003. Послуги туристичні. Засоби розміщення. Загальні вимоги. – Чинний від 2004–01–07. – К.: Держстандарт України, 2003. – 13 с.
4. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація: від 01.07.04. – К.: Держспоживстандарт України, 2004.
5. ДСТУ 4527:2006. Послуги туристичні. Засоби розміщення. Терміни та визначення. – Чинний від 2006–10–01. – К.: Держстандарт України, 2006. – 28 с.
6. ДСТУ ISO 9004-2-96. Управління якістю та елементами системи якості. Частина 2. Настанови щодо послуг.
7. Правила користування готелями і аналогічними засобами розміщення і надання готельних послуг, затверджені наказом Державної туристичної адміністрації України від 16 березня 2004 р. – № 19. – К., 2004.
8. Правове регулювання туристичної діяльності в Україні: Збірник нормативно правових актів / Під заг. ред. проф. В.К. Федорченка; Київський ун- т туризму, економіки і права. – К.: Юрінком Інтер, 2002. – 640 с.

9. Про затвердження Правил роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства: наказ Міністерства економіки та з питань Європейської інтеграції України від 24.07.2002 №219.

Базова

10. Андрушків Б. М. Основи організації підприємницької діяльності або абетка для підприємця: навч. посіб. / Б. М. Андрушків, Ю. Я. Вовк, В. В. Гецько, П. Д. Дудкін, Н. Б. Кирич, О. Б. Погайдак, І. І. Стойко. – Тернопіль: Вид. ТНТУ. – 2010. – 300 с.

11. Андрушків Б. М. Туризм України: економічні та організаційні механізми розвитку. Монографія / Б. М. Андрушків, П. Д. Дудкін, В. А. Паляниця, І. І. Стойко та ін. / Тернопіль: Терно-Граф. – 2009. – 976 с.

12. Байлік С. І. Організація готельного господарства: підруч. / С. І. Байлік, І. М. Писаревський; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. – Харків: ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2015. – 329 с.

13. Готельно-ресторанна справа. Навчально-методичне видання. Книга

1. / Б. М. Андрушків, Л. Я. Малюта, Г. Й. Островська та ін. – Тернопіль: ФОП Паляниця В. А., 2018. – 268 с.

14. Мазаракі А. А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: підручник / А. А. Мазаракі [та ін.], за заг. ред. Н. О. П'ятницької. – 2 -ге вид., пероб. та допов. – К.: Центр навч. л-ри, 2011. – 584 с.

15. Мальська М. П. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика): підруч. / М. П. Мальська, О. М. Гаталяк, Н. М. Ганич – К.: Центр учбової літератури, 2013. – 304 с.

16. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: підруч.: для вищ. навч. закл. / за ред. П'ятницької Н. О. – 2-ге вид. перероб. та допов. – К.: Центр учбової літератури, 2011 – 584 с.

17. Організація туризму: підруч. / І. М. Писаревський, С. О. Погасій, М. М. Покоłodна та ін. ; за ред І. М. Писаревського. – Х.: ХНАМГ, 2013. – 541 с.

18. Островська Г. Й. Особливості розвитку готельно-ресторанної справи: кухні народів світу. Навчальний посібник. / Г. Й. Островська. – Тернопіль: Підручники і посібники, 2018. – 268 с.

19. Русавська В. А. Гостинність в українській традиційній культурі: навч. посіб. / В. А. Русавська. – Київ: “Видавництво Ліра-К”, 2016. – 280 с.

Допоміжна

20. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства: навч. посіб. / В. В. Архіпов – К.: Центр учбової літератури, 2015. – 280 с.

21. Барна справа: підруч. / В. С. Ростовський, С. М. Шамян. – К.: Центр учб. л-ри, 2011. – 395 с.

22. Браймер Р. Основы управления в индустрии гостеприимства

/ Р. Браймер; пер. с англ. – М.: Аспект Пресс, 2016. – 325 с.

23. Дахно І. І. Країни світу: Енциклопедичний словник / І. І. Дахно, С. М. Тимофієв. – К.: МАПА, 2011. – 602 с.

24. Давидова О. Ю. Управління якістю продукції та послуг у готельно- ресторанному господарстві: навч. посіб. / О. Ю. Давидова, І. М. Писаревський, Р. С. Ладиженська; Харк. нац. акад. міськ. госп-ва. – Х.: ХНАМГ, 2012.

25. Історія туризму: підруч. / В. В. Абрамов, М. В. Тонкошкур; Харк. нац. акад. міськ. госп-ва. – Х.: ХНАМГ, 2010. – 294 с.

26. Котлер Ф. Маркетинг. Гостеприимство. Туризм: учеб. / Ф. Котлер, Дж. Боуэн, Дж. Мейкенз. – М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2005. – 1063 с.

27. Менеджмент ресторанного господарства: навч. посіб. / за ред. Г. Т. П'ятницької. – К.: КНТЕУ, 2015. – 430 с.

28. Мазаракі А. А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: підручник / А. А. Мазаракі та ін., за заг. ред. Н.О. П'ятницької. – 2 -ге вид., пероб. та допов. – К.: Центр навч. л-ри, 2011. – 584 с.

29. П'ятницька Г. Т. Ресторанне господарство України: ринкові трансформації, інноваційний розвиток, структурна переорієнтація: Монографія

/ Г. Т П'ятницька. – К.: КНТЕУ, 2015. – 465 с.

Інформаційні ресурси

30. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://3umf.com/doc/449/>.

31. ДСТУ 4268:2003. Послуги туристичні. Засоби розміщування. Загальні вимоги [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.kurortservice.com/uploads/assets/file/per.pdf>.

32. ДСТУ 4527: 2006. Послуги туристичні. Засоби розміщування. Терміни та визначення [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.prohotel.tv/forum/index.php?autocom=downloads&showfile=439>.

33. ДСТУ 4269:2003. Послуги туристичні. Класифікація готелів [Електронний ресурс]. – Режим доступу до стандарту: <http://www.ukr-hotels.com/files/File/4269-2003.pdf>.

34. Нормативні акти України [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.nau.kiev.ua>.

35. Правила роботи підприємств громадського харчування, затверджені наказом МЗЕЗ України від 03.07.95 р. № 129 та зареєстровані в Мін'юсті України 20.07.95 р. за №230/766 [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.kontrakty.com.ua/norma/1999/35/35temd1.htm>.

36. Наукова бібліотека ім.Вернадського [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.nbuv.gov.ua>.

37. Бізнес в Україні [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.ukrbiz.net>.

Технологія галузі [Текст]: методичні вказівки до самостійної роботи для здобувачів освіти освітньо-професійного ступеня фаховий молодший бакалавр галузь знань 24 Сфера обслуговування 241 Готельно-ресторанна справа денної форми навчання / уклад. А.С. Корх. – Любешів: ВСП «Любешівський ТФК ЛНТУ», 2023. 17 с.

Комп'ютерний набір і верстка :
Редактор: А.С. Корх

А.С. Корх

Підп. до друку _____ 2023 р. Формат А4.
Папір офіс. Гарн. Таймс. Умов. друк. арк. _____
Обл. вид. арк. _____ Тираж 15 прим.