

Програмові вимоги до державної атестації

Питання з дисципліни «Макро- та мікроекономіка»

1. Основні поняття економіки.
2. Теорія граничної корисності і поведінка споживача.
3. Макроекономічні показники в системі національних рахунків.
4. Макроекономічна нестабільність (безробіття та інфляція).
5. Ринковий попит та пропозиція. Сукупний попит та сукупна пропозиція. Ринкова рівновага.
6. Грошовий ринок і монетарна політика.
7. Фіскальна політика.

Питання з дисципліни «Устаткування закладів готельного і ресторанного господарства»

8. Науково-технічний прогрес в закладах готельно-ресторанного господарства. Деталі машин і механізмів.
9. Оснащення житлової, адміністративної, обслуговуючої та підсобної груп приміщень.
10. Універсальні кухонні машини та сортувально-калібрувальне устаткування.
11. Мийне, очищувальне та різально-подрібнювальне устаткування. Овочерізки, машини для нарізки гастрономічних товарів, хліборізки, м'ясорубки, кавомолки та ін.
12. Теплове устаткування. Класифікація та використання теплового устаткування.
13. Обладнання для основних та допоміжних способів теплової обробки. Універсальне теплове устаткування. Плити. Пароконвектомати.
14. Значення холодильного устаткування в закладах готельно-ресторанного господарства.
15. Типи торгового холодильного устаткування. Холодильні камери, шафи, вітрини, прилавки морозильники та побутові холодильники.
16. Ваговимірювальні пристрої в закладах готельно-ресторанного господарства, їх класифікація та використання.
17. Електронні контрольно-касові машини та їх використання в закладах готельно-ресторанного господарства.
18. Торгові автомати і їх значення на підприємствах готельно-ресторанного господарства.
19. Значення підйомно-транспортного устаткування на підприємствах готельно-ресторанного господарства.
20. Обладнання для відпуску страв і закусок.
21. Торговий транспорт. Організація технічного обслуговування закладів ресторанного господарства.

Питання з дисципліни «Економіка підприємства»

22. Підприємство як суб'єкт господарювання.
23. Основи підприємницької діяльності.
24. Управління підприємствами.
25. Персонал підприємства.
26. Продуктивність, мотивація та оплата праці.
27. Капітал і виробничі фонди підприємства.
28. Нематеріальні ресурси та активи підприємства.
29. Оборотні кошти підприємства.
30. Інвестиційні ресурси підприємства.
31. Інноваційні процеси на підприємстві.
32. Витрати і ціни на продукцію.
33. Особливості організації підприємства.
34. Оцінка ефективності діяльності підприємства.

Питання з дисципліни «Менеджмент готельно-ресторанного господарства»

35. Суть, значення та розвиток менеджменту.
36. Методи менеджменту.
37. Функції менеджменту. Планування як функція менеджменту.
38. Організація в системі управління. Функція менеджменту «організація».
39. Функція менеджменту «мотивація».
40. Керівництво, влада та лідерство в організації.
41. Функція менеджменту «контроль».
42. Комунікації в менеджменті.
43. Прийняття управлінських рішень.
44. Економічна ефективність менеджменту.

Питання з дисципліни «Маркетинг готельно-ресторанного господарства»

45. Поняття маркетингу, його основні види та методи, історичні етапи розвитку.
46. Маркетинг-мікс в готельно-ресторанній сфері.
47. Маркетингові дослідження. Аналіз маркетингового середовища.
48. Ринкове сегментування та позиціонування.
49. Товарна політика суб'єкта готельно-ресторанної діяльності.
50. Цінова політика маркетингу.
51. Комунікаційна політика в готельно-ресторанній діяльності.
52. Маркетингова політика розподілу.

Питання з дисципліни «Кулінарна етнологія»

53. Особливості традицій та харчування, характеристика етнічної кухні країн Європи.
54. Особливості традицій та харчування, характеристика етнічної кухні країн Закавказзя та Азії.

55. Особливості національних традицій та культури харчування населення Північної та Південної Америки.
56. Особливості національних традицій та культури харчування народів Африки.
57. Особливості національних традицій та культури харчування народів Океанії.
58. Обслуговування іноземних туристів у закладах ресторанного господарства України.

Питання з дисципліни «Світове готельне господарство»

59. Теоретичні засади розвитку ринку готельно-ресторанних послуг.
60. Історія становлення готельної сфери в Україні.
61. Світове готельне господарство на сучасному етапі, тенденції та перспективи розвитку.
62. Організація світового ринку готельно-ресторанних послуг.
63. Готельні мережі і франчайзинг у світовому готельному бізнесі.
64. Готельні мережі України.
65. Державне регулювання міжнародною готельною індустрією.
66. Інформаційне забезпечення міжнародної готельної індустрії.
67. Моніторинг світового ринку готельних і ресторанных послуг, основні поняття, його дослідження, інформаційне та програмне забезпечення.
68. Проблеми та перспективи розвитку готельної індустрії в Україні.

Питання з дисципліни «Організація рекреаційних послуг»

69. Землі рекреаційного призначення.
70. Оздоровчий туризм, рекреаційні послуги та спорт на курортах.
71. Кліматолікування.
72. Бальнео- та водолікування.
73. Пелоїдотерапія.
74. Лікувальне харчування в санаторно-курортних закладах.
75. Електролікування, світлолікування, ультразвукова терапія, лікування механічними факторами, штучно зміненим повітрям.
76. Психотерапія, альтернативні традиційні та нетрадиційні методи.
77. СПА-технології у відновлювальній медицині та курортології: стан та перспективи розвитку в Україні.
78. Фізична реабілітація (масаж, ЛФК, механотерапія).

Питання з дисципліни «Товарознавство у готельно-ресторанному господарстві»

79. Основи загального товарознавства.
80. Формування асортименту товарів та асортиментна політика.
81. Класифікація товарів та їх кодування.
82. Якість товарів і методи її оцінки.
83. Види і засоби інформації про товар.

84. Товарознавча характеристика харчових концентратів.
85. Хімічний склад харчових продуктів.
86. Основи товарознавства непродовольчих товарів.
87. Товарознавча характеристика борошна, хлібобулочних та макаронних виробів.
88. Товарознавча характеристика свіжої та переробленої плодоовочевої продукції.
89. Товарознавча характеристика крохмалю, цукру, меду, кондитерських виробів та смакових товарів.
90. Товарознавча характеристика молока і молочних товарів.
91. Товарознавча характеристика яєць та яєчних продуктів та харчових жирів.
92. Товарознавча характеристика м'яса та м'ясних товарів.
93. Товарознавча характеристика риби та рибних товарів.

Питання з дисципліни «Організація готельного господарства»

94. Поняття «гостинність» та еволюція її розвитку.
95. Державне регулювання готельної справи.
96. Нормативно-правове регулювання готельної діяльності.
97. Готельні підприємства: характеристика, класифікація, типізація.
98. Функціональне призначення готелів.
99. Типологія гостей в готелі.
100. Класифікація готелів в Україні.
101. Житлова група приміщень в готелі.
102. Нежитлові приміщення в готелі.
103. Інтер'єр в готелі.
104. Готельний продукт як базова складова сфери гостинності.
105. Технології готельних послуг.
106. Організація служби прийому і розміщення в готелі.
107. Організація служби обслуговування та експлуатації номерного фонду.
108. Організація сервісних служб готелю.
109. Організація служби харчування в готелі.
110. Організація інженерно-технічної служби в готелі.
111. Організація роботи служби безпеки готелю.
112. Організація служби маркетингу та продажу.
113. Організація співпраці готелю з туроператорами.
114. Організація надання додаткових послуг в готелі.
115. Організація дозвілля, відпочинку та розваг в готелі.
116. Організація інформаційного забезпечення в готелі.
117. Організація конференцій в готелі.
118. Формування управлінських структур на підприємствах готельного господарства.
119. Характеристика основних соціально-професійних груп працівників готелю.
120. Організація роботи працівників готелю.
121. Робочий час працівників готелю.
122. Раціональна організація праці в готелі.
123. Нормування праці на підприємствах готельного господарства.

124. Мотивація праці працівників готелю.
125. Атестація персоналу готелю.
126. Культура праці в готелі.
127. Організація процесом управління готелем.

Питання з дисципліни «Організація ресторанного господарства»

128. Основи організації роботи закладів ресторанного господарства.
129. Організація постачання закладів ресторанного господарства.
130. Організація роботи складського, тарного й транспортного господарств.
131. Основи організації виробництва продукції у закладах ресторанного господарства.
132. Основи технологічного процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.
133. Характеристика матеріально-технічної бази для організації обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.
134. Організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування різних контингентів споживачів у закладах ресторанного господарства.
135. Організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування певного контингенту споживачів у закладах ресторанного господарства.
136. Спеціальні форми обслуговування, які використовуються в закладах ресторанного господарства.
137. Раціональна організація праці у закладах ресторанного господарства.

Питання з дисципліни «Технологія продукції ресторанного господарства»

138. Характеристика виробничого та технологічного процесів виробництва кулінарної продукції. Технологічні принципи створення та виробництва кулінарної продукції.
139. Технологія соусів.
140. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів із овочів, плодів, грибів.
141. Технологія страв та кулінарних виробів з круп, бобових та продуктів їх переробки.
142. Технологія страв та кулінарних виробів з борошна.
143. Технологія напівфабрикатів страв та кулінарних виробів із яєць, кисломолочного сиру, інших молочних продуктів та продуктів їх переробки.
144. Технологія страв, напівфабрикатів та кулінарних виробів з м'яса, м'ясопродуктів та м'яса диких тварин.
145. Технологія страв, напівфабрикатів та кулінарних виробів з птиці, пернатої дичини та кроля.
146. Технологія напівфабрикатів страв та кулінарних виробів із риби, рибопродуктів та нерибної водної сировини.
147. Технологія супів.
148. Технологія холодних страв та закусок.
149. Технологія десертів та напоїв.

150. Загальні відомості про види тіста, випечені тістові та оздоблювальні н/ф, готову продукцію.

151. Технологія дріжджового, бісквітного, пісочного, листкового тіста та виробів з них.

152. Технологія пряничного, заварного та інших видів тіста, виробів із них.

Питання з дисципліни «Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві»

153. Сутність поняття «якість» та її основні характеристики.

154. Розвиток систем управління якістю.

155. Міжнародний та вітчизняний досвід управління якістю.

156. Концепція Всезагального менеджменту якості (TQM).

157. Система якості в стандартах ISO серії 9000.

158. Інструменти управління якістю.

159. Поведінкові аспекти у функціонуванні систем управління якістю.

160. Оцінка якості продукції та послуг готельно-ресторанного господарства.

Питання з дисципліни «Інженерне вирішення та дизайн закладів готельно-ресторанного господарства»

161. Загальні відомості про будівлі і споруди.

162. Економіка будівництва. Організація будівництва.

163. Передпроектний аналіз. Проектування. Структура будівель.

164. Експлуатація будівель. Інженерне забезпечення будівель.

165. Системи опалення. Їх класифікація і конструктивна характеристика.

166. Класифікація і влаштування систем гарячого водопостачання будівель, системи холодного водопостачання та внутрішня каналізація готельно-ресторанних комплексів.

167. Класифікація систем вентиляції будівель. Пожежна безпека в готельно-ресторанних комплексах.

168. Газопостачання та сміттєвидалення в готельно-ресторанних комплексах.

169. Сучасні стилі в архітектурі та дизайні. Характеристика та використання сучасних стилів у дизайні.

170. Основи архітектури громадських будівель.

171. Меблі та устаткування в інтер'єрі.

172. Декоративно-художнє освітлення інтер'єрів.

173. Колористика у дизайні.

174. Ландшафтний дизайн.

175. Дизайн візуальної інформації.

Питання з дисципліни «Проектування закладів готельно-ресторанного господарства»

176. Загальні принципи проектування.

177. Планувальна структура дільниці готельно-ресторанного підприємства.

178. Загальні вимоги до проектування закладів ресторанного господарства.

179. Розміщення готелю на земельній ділянці.
180. Об'ємно-планувальні рішення готелів.
181. Проектування житлових приміщень.
182. Проектування приймально-вестибюльної групи приміщень та приміщень громадського призначення.
183. Проектування закладів ресторанного господарства при готелі.
184. Проектування приміщень культурно-дозвільного та фізкультурно-оздоровчого призначення.
185. Проектування службових, господарських й виробничих приміщень готелю. Екстер'єр будівлі готелів.
186. Меблі житлових і громадських приміщень готельних підприємств.
187. Кольорове вирішення інтер'єра приміщень готелів.
188. Світлове вирішення інтер'єра приміщень готелів.

Питання з дисципліни «Харчова хімія»

189. Амінокислоти: класифікація, номенклатура. Есенціальні та неесенціальні амінокислоти, поняття про пептиди.
190. Основні властивості білків і амінокислот (гідратація, денатурація, піноутворення), їх роль в технології харчових продуктів.
191. Класифікація вуглеводів як компонентів їжі, харчова цінність, норми споживання.
192. Харчові продукти багаті вуглеводами.
193. Ліпіди в сировині та продуктах харчування.
194. Харчова цінність олій та жирів, поліненасичені жирні кислоти.
195. Вітаміни: будова, властивості, роль в харчуванні.
196. Поняття про харчові добавки. Класифікація.
197. Основні сфери використання БАД. Відмінності між БАД та лікарськими засобами, БАД та їжею.
198. Генетично модифіковані продукти харчування.
199. Рекомендовані норми споживання харчових речовин та енергії. Концепція здорового харчування.
200. Методи дослідження якості сировини та харчових продуктів.

СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

I. Макро- та мікроекономіка

1. Мендела І.Я. Макро- та мікроекономіка: навчально-методичний посібник. Івано-Франківськ: Територія друку, 2021. 106 с.
2. Економіка: макро- та мікроекономічні аспекти: Навчальний посібник / Баула О.В., Вісин В.В., Вісина Т.М., Галазюк Н.М., Зелінська О.М., Ліщук В.І., Лютак О.М, Савош Л.В. Луцьк: Редакційно-видавничий відділ Луцького НТУ, 2018. 279 с.

3. Макаренко М.І., Семененко Т.О., Петрушенко Ю.М. Макроекономіка : підручник. 2-ге вид., переробл. Суми : Сумський державний університет, 2021. 307 с.
4. Макроекономіка : навч. посіб. / за ред. проф. С. І. Архієреєва. Х : Видавництво Іванченка І.С., 2019. 216 с.
5. Мартин О.М. Мікроекономіка: теорія, тести, задачі. Частина І: навчальний посібник. Львів : ЛДУ БЖД, 2021. 271 с.
6. Мікроекономіка: навч. посібник / Н. М. Каменева, М. В. Косич, О. Ю. Александрова та ін. Харків: УкрДУЗТ, 2022. 305 с.
7. Мікроекономіка: навчальний посібник. Укл: С.В. Бойда. Чернівці: Чернівець. нац. унів.-т., 2021. 176 с.

II. Устаткування закладів готельного і ресторанного господарства

1. Бодак, М. П. Холодильна технологія та технічні засоби її забезпечення : підручник. Центральна спілка споживчих товариств України, Львівський торговельно-економічний університет. Львів, 2018. 412 с.
2. Гуць, В. С. Технологічне устаткування готелів, готельних комплексів : підручник. Міністерство освіти і науки України, Київський національний університет культури і мистецтв. Київ : Ліра-К, 2021.
3. Мазаракі А.А. Устаткування закладів ресторанного господарства: навч. посібник. Київ: КНТЕУ, 2018. 640 с.
4. Якименко-Терещенко Н.В., Александрова В.О. Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства: конспект лекцій для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти всіх форм навчання. Харків: НТУ «ХП», 2022. 67 с.
5. Єрко І. В., Гринасюк А. Р. Організація викладання дисципліни «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства» Молода наука Волині. Актуальні проблеми розвитку природничих та гуманітарних наук: збірник матеріалів IV Міжнар. наук.практ. конф. (15 грудня 2020 р.). Луцьк, 2020. 565 с.
6. Топольник В. Г. Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві : навчальний посібник для студ. вищ. навч. закл. Львів : Магнолія, 2019. 327 с.
7. Кузмін О.В., Кійко В.В., Акімова Л.М., Бондарчук С. М. Обладнання закладів ресторанного господарства. Оцінка технічного рівня: навч. посібник. Національний університет харчових технологій, Приватне акціонерне товариство «Вищий навчальний заклад «Міжрегіональна академія управління персоналом». Херсон: Олді-плюс, 2018. 276 с.
8. Башинська, І. О. Використання автоматизованих систем управління на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу. Економіка. Фінанси. Право. 2018. № 2 (3). С. 18–19.

III. Економіка підприємства

1. Мендела І.Я. Економіка підприємства. Готельно-ресторанна справа : Силабуси : Навчально-методичний посібник / За заг. ред. проф. В.М. Клапчука /

Факультет туризму, Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника. Івано-Франківськ, 2022. С. 50–55.

2. Економіка підприємства : навч. посіб. / [Л. С. Шевченко, О. С. Марченко, О. А. Гриценко та ін.] ; за заг. ред. Л. С. Шевченко. 3-тє вид., перероб. і допов. Харків : Право, 2021. 212 с.

3. Економіка підприємства : підручник / під заг. ред. д.е.н., проф. Ковальської Л.Л. та проф. Кривов'язюка І.В. Київ : Видавничий дім «Кондор», 2020. 700 с.

4. Економіка підприємства [Текст] : підручник / за заг. ред. Л. Г. Ліпич. Луцьк : Вежа Друк, 2021.

5. Інноваційний розвиток підприємства [текст]: навч. посіб./ Пугач А.М., Демчук Н.І., Довгаль О.В., Крючко Л.С., Тягло Н.В. ФОП Швець В.М., 2018. 348 с.

6. Лактіонова О. А. Навчальний посібник з дисципліни «Інвестування». Донецький національний університет імені Василя Стуса Вінниця. 2019. 256 с.

7. Основи підприємництва: Підручник / [Біляк Т.О., Бірюченко С.Ю., Бужимська К.О., та ін.] ; під заг. ред. Н.В. Валінкевич. Житомир : ЖДТУ, 2019. 493 с.

8. Підприємництво і торгівля: навчальний посібник / під заг. ред. д.е.н., проф. Л.Л. Ковальської та проф. І.В. Кривов'язюка. К.: Видавничий дім «Кондор», 2018. 620 с.

9. Яркіна Н.М. Економіка підприємства : навч. посіб. вид. 2-ге перероб. і доп. К. : Видавництво Ліра-К, 2020. 596 с.

IV. Менеджмент готельно-ресторанного господарства

1. Котенко Р.М. Менеджмент готельно-ресторанного господарства для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа». Навчально-методичний посібник. Івано-Франківськ. Видавець Кушнір Г.М., 2023. 132 с.

2. Готельно-ресторанна справа (самостійна робота студентів) : Навчально-методичний посібник / [Клапчук В.М. та ін] / [За ред. проф. В.М. Клапчука] / Факультет туризму ДВНЗ «Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника». Івано-Франківськ : «Фоліант», 2017. 408 с.

3. Гірняк О. М., Лазановський П. П. Менеджмент. Практикум. Львів: «Фенікс», 2001. 90 с.

4. Назарук Т. В., Косіюк О. М. Менеджмент організацій: навч. посіб. Київ: Центр учбової літератури, 2015. 560 с.

5. Осовська Г.В., Осовський О.А. Менеджмент: підруч. Київ: «Кондор», 2015. 564 с.

6. Діденко В. М. Менеджмент: підруч. Київ: «Кондор», 2008. 584 с.

7. Дідковська Л. А. Історія вчень менеджменту: навч. посіб. Київ: Алерта, 2008. 478 с.

8. Дикань Н. В., Борисенко І. І. Менеджмент: навч. посіб. Київ: Знання, 2008. 390 с.

V. Маркетинг готельно-ресторанного господарства

1. Мендела І.Я. Словник ключових термінів з дисципліни «Маркетинг». Івано-Франківськ: Вид-во «Фоліант», 2020. 72 с.
2. Мендела І.Я. Маркетинг готельно-ресторанного господарства: навчально-методичний посібник. Івано-Франківськ: Територія друку, 2022. 56 с.
3. Губін К. Г. Маркетинг: навчально-методичний посібник для студентів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти галузі знань 05 «Соціальні та поведінкові науки» спеціальності 051 «Економіка» спеціалізації «Бізнес-економіка Харків: Нац. юрид. ун-т ім. Ярослава Мудрого, 2020. 93 с.
4. Маркетинг [Електронний ресурс] : навч. посіб. / Н. Іванечко, Т. Борисова, Ю. Процишин [та ін.] ; за ред. Н. Р. Іванечко. Тернопіль : ЗУНУ, 2021. 180 с.
5. Маркетинг: навчально-методичний комплекс [Електронний ресурс] : навч. посіб. для студентів спеціальності 073 «Менеджмент», освітні програми «Логістика», «Менеджмент міжнародного бізнесу», «Менеджмент і бізнес-адміністрування» / Зозульов О.В., Царьова Т.О., Гавриш Ю.О.; КПІ ім. Ігоря Сікорського. Київ : КПІ ім. Ігоря Сікорського, 2022. 298 с.
6. Приходько Д.О. Маркетинг: навч.посібник Х.: ФОП Бровін О.В., 2019. 240 с.
7. Сенишин О. С., Кривешко О. В. Маркетинг : навч. посібник. Львів : Львівський національний університет імені Івана Франка, 2020. 347 с.
8. Старостіна А.О., Кравченко В.А., Пригара О.Ю., Ярош-Дмитренко Л.О. Маркетинг. Навчальний посібник / За заг.ред. проф. Старостіної А.О. К.: «НВП «Інтерсервіс», 2018. 216 с.

VI. Кулінарна етнологія

1. Клопотенко Є. Зваблення їжею з українським смаком : Київ. Книголав, 2020. 176 с.
2. Клопотенко Є. Святкові страви: Київ: Книголав, 2021. 168 с.
3. Кулінарна етнологія: підручник / Доценко В.Ф., Гавриш А.В., Пушка О.С. та ін. М-во освіти і науки України, Нац. ун-т харч. технол. Херсон : Олді-плюс, 2020. 756 с.
4. Пожар С. Кухня Карпат: від простої їжі до делікатесів: Львів: Старого Лева, 2022. 336 с.
5. Польова Л.В., Загнибіда Р.П. Етнічні кухні: Навчально-методичний посібник. Київ, Видавничий дім «АртЕк», 2019. 107 с.
6. Неїленко С., Русавська В. Кулінарна етнологія : навч. посіб. Київ : Видавництво Ліра-К, 2020. 612 с.

VII. Світове готельне господарство

1. Архіпов В. В. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: Навч. посіб. для студ. ЗВО. К.: Центр учбової літератури, 2018. 342 с.
2. Головка О. М. Організація готельного господарства : навчальний посібник. Київ : Кондор, 2018. 338 с.

3. Мальська М.П., Рутинський М.Й., Білоус С.В., Мандюк Н.Л. Економіка туризму: теорія та практика: підручник. Київ: «Центр учбової літератури». 2019. 544 с.
4. Мальська М. П., Пандяк І.Г. Готельний бізнес: теорія та практика : підручник. Київ : ЦУЛ, 2019. 472 с.
5. Польова Л.В. Світове готельне господарство : Навчально-методичний посібник. Київ, Видавничий дім «АртЕк», 2019. 274 с.
6. Школа І.М., Корольчук О.П. Менеджмент туризму: підручник. Чернівці: Книги XXI, 2019. 464 с.
7. Офіційний сайт Всесвітньої організації туризму. – Режим доступу : www.worldtourism.org.

VIII. Організація рекреаційних послуг

1. Готельно-ресторанна справа (самостійна робота студентів) : Навчально-методичний посібник / За ред. проф. В.М. Клапчука / Факультет туризму ДВНЗ «Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника». Івано-Франківськ : «Фоліант», 2017. 408 с.
2. Клапчук В.М. Організація рекреаційних послуг : Навчально-методичний посібник. Івано-Франківськ : Фоліант, 2017. 263 с.
3. Павленко Є.Є., Ільницька Г.С., Павленко В.О. Оздоровчий туризм : навч. посібник для студентів денної форми навчання. Х. : НФаУ. 2021. 114 с.
4. Перспективи розвитку туризму в Україні та світі: управління, технології, моделі: колективна монографія. Видання п'яте / за наук. ред. проф. Матвійчук Л.Ю. Луцьк: ІВВ Луцького НТУ, 2019. 320 с.
5. Соціальна географія : підручник / за ред. Л. М. Немець, К. І. Мезенцева. К.: Фенікс, 2019. 304 с.

IX. Товарознавство у готельно-ресторанному господарстві

1. Бірта Г.О. Товарознавство продовольчих товарів (спец. курс): навч. посіб. Київ. «Центр учбової літератури», 2019. 424 с.
2. Зрезарцев М.П. Товарознавство непродовольчих товарів: навчальний посібник. Київ. Центр учбової літератури. 2019. 328 с.
3. Радченко Л.О., Товарознавство непродовольчих товарів: Навчальний посібник. Харків. «Світ Книг», 2018. 943 с.
4. Румянцева І.Б. навчально-методичний посібник для студентів спеціальності «Готельно-ресторанна справа» Товарознавство у готельно-ресторанному господарстві. 2021. 52 с.
5. Сирохман І.В., Задорожний Ф.М. Товарознавство продовольчих товарів: навч. посіб. Харків. Світ Книг. 2019. 713 с.

X. Організація готельного господарства

1. Готельно-ресторанна справа (самостійна робота студентів) : Навчально-методичний посібник / [Клапчук В.М. та ін] / [За ред. проф. В.М. Клапчука] /

Факультет туризму ДВНЗ «Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника». Івано-Франківськ : «Фоліант», 2017. 408 с.

2. Котенко Р.М. Конспект лекцій з предмету «Організація готельного господарства»: навчально-методичне видання. Івано-Франківськ. Територія друку, 2019. 305 с.

3. Котенко Р.М. Лабораторний практикум-тренінг з організації готельного господарства : навчально-методичний посібник. Івано-Франківськ : Територія друку, 2015. 102 с.

4. Круль Г. Я. Основи готельної справи: навчальний посібник. Київ: ЦУЛ, 2011. 368 с.

5. Лук'янов В.О., Мунін Г.Б. Організація готельно-ресторанного обслуговування: навчальний посібник. Київ: Кондор, 2012. 346 с.

6. Лук'янова Л.Г., Дорошенко Т.Т., Мініч І.М. Уніфіковані технології готельних послуг: навчальний посібник. Київ: Вища школа, 2001. 237 с.

7. Писаревський І.М., Рябев А.А. Матеріально-технічна база готелів: підручник. Харків, 2010. 286 с.

XI. Організація ресторанного господарства

1. Лояк Л.М. Інноваційні ресторани технології: навч. – метод. видан. Івано-Франківськ. 2017. 178 с.

2. Лояк Л.М. Організація ресторанного господарства / Готельно-ресторанна справа (самостійна робота студентів): навч. метод. посібник / відп. ред. проф. В.М. Клапчук. Івано-Франківськ. Фоліант, 2017. С. 258–271.

3. Лояк Л.М. Організація ресторанного господарства : лабораторний практикум для студентів 3 курсу денної та заочної форм навчання : навч. – метод. видан. Івано-Франківськ. 2015. 87 с.

4. Лояк Л.М. Організація ресторанного господарства: лабораторний практикум для студентів 2 курсу денної та заочної форм навчання : навч. – метод. видан. Івано-Франківськ. 2015. 68 с.

5. Лояк Л.М. Організація ресторанного господарства: організаційно-технологічні основи: Частина І. навч. посіб. Івано-Франківськ. 2014. 249 с.

6. Архіпов В. В. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: Навч. посіб. для студ. ЗВО. К.: Центр учбової літератури, 2018. 342 с.

7. Брич В.Я. Організація готельно-ресторанної справи : навч. посібник. Київ: Ліра-К. 2020. 484 с.

8. Майкова С. Основи барної справи та робота сомельє: навч. посібник. Київ. 2022. 124 с.

XII. Технологія продукції ресторанного господарства

1. Лояк Л. М., Загнибіда Р.П., Андрухів Я.М. Технологія продукції ресторанного господарства. Лабораторний практикум: навчально-методичний посібник. Івано-Франківськ, 2017. 68 с.

2. Загнибіда Р.П., Лоляк Л.М. Технологія продукції ресторанного господарства. Лабораторний практикум: навчально-методичний посібник. Івано-Франківськ, Видавець Кушнір Г.М., 2019. 65 с.
3. Слащева, А. В. Технологія продукції ресторанного господарства: метод. рек. до вивч. дисц. М-во освіти і науки України, Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган Барановського, каф. технологій в рест. госп., гот.-рест. справи та підпр-ва; Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2020. 46 с.
4. Головка О.М. Технологія продукції ресторанного господарства: методичні вказівки до самостійного вивчення дисципліни для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» ОС «Бакалавр». Мукачєво: МДУ, 2020. Частина 2. 118 с.
5. Іжевська О. П. Технологія продукції ресторанного господарства : навч. посіб. / Оріся Петрівна Іжевська ; ред. Єлизавета Лупиніс, Ольга Громик. Львів : ЛДУФК ім. І. Боберського, 2020. 377 с.
6. Новікова О.В. Технологія приготування їжі: Українська кухня: навч. посіб. 2-ге вид., випр.. та доповн. Харків. Світ книг. 2019. 679 с.
7. Сирохман І.В., Лозова Т.М., Гирка О.І., Філь М. І., Калимон М. В. Якість і безпечність харчової продукції традиційних та інноваційних технологій [текст] підручник. Львів. Видавництво Львівського торговельного-економічного університету, 2020. 504 с.

ХІІІ. Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві

1. Румянцева І.Б. Лабораторний практикум для студентів спеціальності «Готельно-ресторанна справа» Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві. 2020. 52 с.
2. Закон України "Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів" №771/97 - ВР, поточна редакція від 16.01.2020. [Електронний ресурс]. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show /771/97-%D0%B2%D1%80>
3. ДСТУ ISO 9001:2015 (ISO 9001:2015, IDT) «Системи управління якістю. Вимоги» [Електронний ресурс]. URL: http://online.budstandart.com/ua/catalog/docpage?id_doc=640132
4. ДСТУ ISO 19011:2016 Настанови щодо здійснення аудитів систем управління якістю і (або) екологічного управління (ISO 19011:2002, IDT). [Електронний ресурс]. URL: <http://www.uaq.org.ua/>
5. ДСТУ ISO 9000:2016 Системи управління якістю. Основні положення та словник термінів (ISO 9000:2005, IDT). [Електронний ресурс]. URL: <http://www.uaq.org.ua/>
6. ДСТУ ISO 9001:2016 Система управління якістю. Вимоги. (ISO 9001:2008) Національний стандарт України [Електронний ресурс]. URL: http://www.gerelo.dp.ua/index/info_dstu_iso_9001-2009.html
7. Давидова О.Ю. Управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві: підручник. Х. : Вид-во Іванченка І.С. 2018. 488 с.
8. Панченко М.О. Управління якістю: теорія та практика: навчальний посібник. К.: Центр учбової літератури, 2018. 228 с.

XIV. Інженерне вирішення та дизайн закладів готельно-ресторанного господарства

1. Капцова Н. І. Інженерне обладнання будівель : конспект лекцій для студентів денної та заочної форм навчання освітнього рівня «бакалавр» спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа. Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2019. 135 с.
2. Сьомка С. В. Основи дизайну архітектурного середовища : підручник. Київ : Видавництво «Ліра-К», 2020. 480 с.
3. Сьомка С. В., Антонович Є. А. Дизайн інтер'єру, меблів та обладнання : підручник. Київ : Видавництво «Ліра-К», 2018. 400 с.
4. Закон України «Про регулювання містобудівної діяльності» № 1686- IX від 15.07.2021, ВВР, 2021, № 42, ст.343.
5. Закон України «Про Генеральну схему планування території України» № 5459-VI (5459-17) від 16.10.2012, ВВР, 2013, N 48, ст.682.
6. Закон України «Про основи містобудування» № 124-IX від 20.09.2019, ВВР, 2019, № 46, ст.295.
7. Закон України «Про архітектурну діяльність» № 711-IX від 17.06.2020, ВВР, 2020, № 46, ст.394.
8. Закон України «Про комплексну реконструкцію кварталів (мікрорайонів) застарілого житлового фонду» № 132-IX від 20.09.2019, ВВР, 2019, № 46, ст.299.
9. Закон України «Про землеустрій» № 155-IX від 03.10.2019, ВВР, 2019, № 48, ст.325.
10. ДБН А.2.2-3-2014 «Склад та зміст проектної документації на будівництво».
11. ДБН Б.1.1-2012 «Склад та зміст детального плану території».

XV. Проектування закладів готельно-ресторанного господарства

1. Павленкова П.П., Тележенко Л.М. Технологічне проектування підприємств ресторанного господарства. Київ: Видавництво Олді+, 2019. 312 с.
2. Ільченко Н.Б., Мазаракі А.А. Проектування торговельних об'єктів. Київ: КНТЕУ, 2018. 360 с.
3. Григоренко О.М. Проектування закладів ресторанного господарства. Опорний конспект. Київ: КНТЕУ, 2019. 170 с.
4. Безус П. І. Проектування кількісних параметрів об'єктів готельно-ресторанного господарства. Вчені записки Таврійського національного університету імені В. І. Вернадського. Серія: Економіка і управління. 2018. Т. 29(68), №5. С.31-33. URL [http://nbuv.gov.ua/UJRN/UZTNU_econ_2018_29\(68\)_5_9](http://nbuv.gov.ua/UJRN/UZTNU_econ_2018_29(68)_5_9).
5. Методичні рекомендації для практичних занять та самостійної роботи з дисципліни «Дизайн об'єктів готельно-ресторанного бізнесу» для студентів галузі знань 24 «Сфера обслуговування» за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа». Тернопіль: ТНТУ ім. Івана Пулюя, 2020. 28 с.
6. Доценко В.Ф., Іщенко Т.І. Проектування підприємств галузі: Конспект лекцій для студентів спеціальності 6.091700 «Технологія харчування» денної форми навчання. К.: НУХТ, 2019. 110 с.

7. ДБН В.2.2.-20:2008 «Будинки і споруди. Готелі». Київ: Мінрегіонбуд України, 2009. 56 с.
8. ДБН В.2.2-25:2009 «Будинки і споруди. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства)».

XVI. Харчова хімія

1. Хацевич О.М. Методичні вказівки до практичної та самостійної роботи з дисципліни «Харчова хімія», Івано-Франківськ: Територія А, 2016. 95 с.
2. Хацевич О.М., Дзепчук Б.Б. Методичні вказівки до лабораторних робіт з дисципліни «Харчова хімія», Івано-Франківськ: Територія А, 2017. 90 с.
3. Хацевич О.М., Складанюк М.Б. Хімія та аналіз харчових продуктів: Лабораторний практикум. Навчально-методичний посібник. Івано-Франківськ: Вид. Супрун В.П., 2019. 105 с.
4. Скоробогатий Я.П., Гузій А.В., Заверуха О.М. Харчова хімія. Навчальний посібник, Львів: «Новий світ – 2000», 2020. 514 с.
5. Євлаш Л.В., Трояник О.І., Коваленко В.О., та ін. Харчова хімія. Навчальний посібник, Харків: «Світ книги», 2019. 504 с.
6. Харчова хімія : дайджест. Вип. 42 [Електронний ресурс] / Нац. ун-т харч. технол., Наук.- техн. б-ка ; підгот. О. В. Олабоді. Київ, 2017. 16 с.
7. Харчова хімія: навчальний посібник / Л. В. Дуленко, Ю. А. Горяйнова, А. В. Полякова та ін. Київ: Кондор, 2012. 248 с.
8. Мороз І.А., Гулай О.І., Шемет В.Я. М-79 Харчова хімія: Навчальний посібник. Луцьк: ІВВ ЛНТУ, 2022. 236 с.

Затверджено на засіданні кафедри готельно-ресторанної та курортної справи (протокол № 12 від 20 травня 2025 р.)

**Завідувач кафедри,
доктор історичних наук, професор**

Володимир КЛАПЧУК