

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
КІЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ КУЛЬТУРИ І МИСТЕЦТВ**

ЗАТВЕРДЖЕНО

Приймальною комісією

Протокол № 5 від 28 квітня 2023 р.

Голова Приймальної комісії,
Президент університету


~~Михайло ПОПЛАВСЬКИЙ~~

**ПРОГРАМА
ФАХОВОГО ВСТУПНОГО ВИПРОБУВАННЯ**

ГАЛУЗЬ ЗНАНЬ 24 СФЕРА ОБСЛУГОВУВАННЯ

СПЕЦІАЛЬНІСТЬ 241 Готельно-ресторанна справа

ОСВІТНЯ ПРОГРАМА Готельно-ресторанна справа

Освітній ступінь Магістр

Основа вступу НРК6, НРК7

Обговорено і схвалено
на засіданні кафедри готельно-
ресторанного і туристичного бізнесу
Протокол № 18 від 07.04.2023 р.

КИЇВ 2023

ВСТУП

Програма фахового вступного випробування є навчально-методичним документом, який визначає мету, зміст, і порядок проходження фахового вступного випробування для здобуття освітнього ступеня «Магістр», галузі знань 24 «Сфера обслуговування» за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа». Метою програми є надання допомоги абітурієнтам щодо підготовки до вступних іспитів на перший рік навчання ОС «Магістр».

Згідно Правил прийому КНУКіМ на І рік навчання спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» для здобуття ОС «Магістр» приймаються абітурієнти, які здобули ОС «Бакалавр» та ОКР «Спеціаліст» за спорідненими спеціальностями:

- «Готельно-ресторанна справа» 6.140101;
- «Готельно-ресторанна справа» 241;
- «Готельна і ресторанна справа» 7.14010101;
- інші спеціальності.

Програма фахового вступного випробування для здобуття освітнього ступеня «Магістр», за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» містить у собі опис наступних освітніх компоненті:

- «Ресторанна справа»;
- «Готельна справа»;
- «Кулінарологія»;
- «Устаткування готельно-ресторанних комплексів»;
- «Управління якістю і безпечністю»;
- «Технологічне проєктування»;
- «Економіка готельно-ресторанного і туристичного бізнесу»;
- «Менеджмент готельно-ресторанного бізнесу»;
- «Маркетинг, реклама та PR готельно-ресторанного і туристичного бізнесу».

Фахове вступне випробування проводиться за наступним порядком. Спочатку абітурієнти отримують індивідуальні стандартні бланки для внесення своїх відповідей на тестові завдання і окремо бланки з тестовими завданнями. Викладач-екзаменатор пояснює порядок заповнення бланку оцінювання знань, на якому абітурієнти вказують прізвище з ініціалами, варіант завдання, дату проведення тестування.

Надалі абітурієнти самостійно працюють над розв'язанням тестів, проставляючи номер обраної відповіді на кожне з тестових завдань до відповідної клітинки поряд з номером запитання.

Тестові завдання складаються з двох компонентів:

- запитальної (змістової) частини;
- 4 варіантів відповідей до кожного тестового завдання.

Програма фахового вступного випробування для здобуття освітнього ступеня «Магістр», галузі знань 24 «Сфера обслуговування» за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» містить питання з освітніх компонент циклу професійної та практичної підготовки, які вивчалися студентами в університеті впродовж чотирьох навчальних років. Вона включає питання, вивчення яких демонструє спроможність студентів вирішувати практичні завдання професійної діяльності на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу та здійснювати в них організаційні, управлінські, економічні та виробничі процеси.

Під час підготовки до фахового вступного випробування для здобуття освітнього ступеня «Магістр» за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» і в процесі його проведення рекомендується користуватися даною програмою та законодавчими актами, нормативно-технічними документами, що регламентують діяльність підприємств готельного і ресторанного бізнесу.

ЗМІСТ ПРОГРАМИ

«РЕСТОРАННА СПРАВА»

Індустрія гостинності, її структура та місце в ній ресторанного господарства. Фактори впливу на роботу підприємств індустрії гостинності. Визначення ресторанного господарства як галузі, сутність функцій та особливостей галузі. Функції, особливості та соціально-економічне значення галузі ресторанного господарства в Україні.

Виробничо-торговельна структура закладів ресторанного господарства та фактори впливу на неї. Характеристика і розвиток системи послуг, що надаються споживачам в ресторанному бізнесі. Нормативно-правові документи, що встановлюють класифікацію послуг, загальні вимоги до якості та безпеки послуг, що здійснюються у сфері ресторанного господарства. Види послуг, які надаються споживачам закладами ресторанного господарства різних типів та класів та громадянами підприємцями. Вимоги до безпеки та екологічності послуг.

Характеристика суб'єктів господарської діяльності на ринку ресторанного господарства. Законодавчо-правова база ресторанного господарства і її розвиток в сучасних умовах. ДСТУ 4281:2004 «Заклади ресторанного господарства. Класифікація» і загальна його характеристика. Правила роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства. Законодавчі та нормативні акти, що регулюють діяльність суб'єктів підприємницької діяльності в галузі ресторанного господарства.

Сучасні концепції організації діяльності у закладах ресторанного господарства різних типів. Комплекс послуг закладів ресторанного господарства. Тематичні концептуальні ресторани. Етнічні ресторани. Еко-, біо ресторани: вітчизняний та закордонний досвід.

Види, характеристика, класифікація і особливості закладів ресторанного господарства загальноміського типу та при готельно-туристичних комплексах: вітчизняний та закордонний досвід. Характеристика мережі закладів ресторанного господарства відкритого типу і фактори впливу на неї. Принципи раціонального розміщення сукупності закладів ресторанного господарства у великих містах.

Роль меню у забезпеченню спішної діяльності закладів ресторанного господарства. Класифікація меню закладів ресторанного господарства за різними ознаками: вітчизняний та закордонний досвід. Порядок розробки меню. Фактори впливу на складання меню. Вимоги до оформлення. Електронні меню.

Поділ закладів ресторанного господарства за видами економічної діяльності на групи у відповідності до ДСТУ 4281:2004 «Заклади ресторанного господарства. Класифікація». Характеристика структурно-функціональних параметрів закладів ресторанного господарства різних типів і класів. Номенклатура додаткових послуг, що надають заклади ресторанного господарства: вітчизняний та закордонний досвід.

Основні поняття: процес обслуговування, умови обслуговування.

Основні види обслуговування; реалізація продукції в закладах ресторанного господарства.

Вимоги до організації обслуговування споживачів згідно з «Правилами роботи закладів підприємств громадського харчування» (Наказ Міністерства економіки та з питань Європейської інтеграції України від 27.07.2002 №219).

Сутність і особливості попиту на послуги закладів ресторанного господарства різних типів.

Рекламні засоби, які використовуються в закладах ресторанного господарства.

Склад і характеристика матеріально-технічної бази для організації процесу обслуговування в закладах ресторанного господарства різних типів і класів.

Характеристика приміщень для обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства. Етапи підготовки їх до обслуговування споживачів.

Устаткування і меблі залів у відповідності до концепції закладів ресторанного господарства. Характеристика та призначення устаткування і меблів залів закладів ресторанного господарства. Види і способи розміщення меблів в залах закладів ресторанного господарства. Характеристика типів роздавальних ліній у закладах ресторанного господарства. Основні вимоги до топологічних схем розміщення немеханізованих роздавальних ліній в сучасних закладах ресторанного господарства різних типів. Ефективність використання роздавальних

ліній (вітчизняний та закордонний досвід).

Види, характеристика та призначення посуду із різних видів матеріалів: металевого, керамічного, дерев'яного, скла, пластики, посуду з фольги та картону з фольгою тощо; наборів та інших аксесуарів сервірування.

Підготовка столового посуду і наборів до сервірування. Форми складання серветок. Підготовка наборів для спецій.

Види сервірування столів. Порядок одержання столового посуду, наборів, білизни. Попереднє сервірування столу. Попереднє сервірування столу в ідаліні, кафе із самообслуговуванням при споживанні їжі сидячи. Попереднє сервірування столу при споживанні їжі стоячи. Попереднє сервірування столу в ресторані. Порядок накриття столу скатертиною. Сервірування столу до бенкету. Сервірування столу при обслуговуванні туристів. Сервірування столу відповідно до меню-замовлення.

Прийоми виконання окремих операцій при сервіруванні столу. Прийоми сервірування столу тарілками, столовими наборами, скляним посудом, квітами і наборами для спецій.

Види, методи і форми обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства і їх характеристика. Класифікація методів обслуговування в закладах ресторанного господарства. Характеристика методу самообслуговування. Характеристика методу обслуговування офіціантами. Характеристика форм обслуговування споживачів офіціантами і самообслуговування. Вимоги щодо організації обслуговування споживачів при змішаних методах обслуговування.

Правила обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства різних типів. Очікування гостей. Резервування столиків. Зустріч та розміщення гостей в залі закладу ресторанного господарства. Надання меню. Проведення переговорів щодо вибору страв. Приймання та оформлення замовлення. Правила і прийоми досервірування столу. Виконання замовлення та розрахунок з відвідувачами. Прибирання та заміна використаного посуду, приборів та білизни.

Основні способи подавання страв і напоїв. Правила перекладання страв до тарілки гостя. Техніка подавання холодних страв і закусок. Техніка подавання гарячих закусок. Техніка подавання супів. Техніка подавання других страв. Техніка подавання гарнірів, соусів до других страв; правила поєдання. Техніка подавання десертів: гарячих, холодних. Техніка подавання напоїв власного виробництва: гарячих, холодних. Техніка подавання кондитерських виробів. Правила підбору та техніка подавання алкогольних напоїв до страв і напоїв власного виробництва.

Температура подачі гарячих, холодних закусок, супів, других страв, гарячих і холодних десертів, напоїв. Правила підбору посуду для різних видів страв. Послідовність подавання страв згідно меню.

Особливості формування вхідних потоків споживачів у закладах ресторанного господарства за місцем роботи залежно від виду промислового виробництва. Організація обслуговування зосереджених і розосереджених контингентів споживачів і моделювання основних параметрів системи обслуговування. Особливості формування вхідних потоків споживачів у закладах ресторанного господарства за місцем роботи залежно від виду промислового виробництва. Характеристика контингенту споживачів при вищих навчальних закладах і фактори впливу на формування відповідної мережі закладів ресторанного господарства. Особливості організації обслуговування споживачів за місцем навчання. Раціони та режими харчування й меню в студентських закладах ресторанного господарства.

Форми обслуговування споживачів у студентських закладах ресторанного господарства. Особливості організації харчування в середніх школах, гімназіях, школах інтернатах, середній професійних і середніх спеціальних навчальних закладах. Новітні технології обслуговування учнів шкіл. Впровадження нових технологій та форм обслуговування учнів середніх шкіл (ліцеїв, гімназій тощо).

Кейтеринг як самостійний вид бізнесу у ресторанному господарстві його сутність та різновиди, класифікація згідно з різними ознаками. Сегментація ринку споживачів послуг з кейтерингу. Особливості матеріально-технічного забезпечення кейтерингових послуг. Характеристика місць здійснення обслуговування та персоналу з надання послуг з кейтерингу.

Підготовча робота до надання послуг з кейтерингу та організація обслуговування. Вимоги до складання меню при кейтеринговому обслуговуванні. Послідовність проведення банкету при кейтеринговому обслуговуванні. Вимоги до спеціалістів, що залучаються до проведення кейтерингового обслуговування, їх функції.

Експлуатаційні вимоги до посуду, меблів та обладнання, що використовуються при організації кейтерингового обслуговування. Вимоги до вибору території для проведення кейтерингового обслуговування

Особливості обслуговування та методика розрахунків для здійснення кейтерингового обслуговування в офісних приміщеннях; в садово-парковій зоні; в аква-зоні; у видовищних закладах; на лоні природи; вдома у замовника.

Фудінг і його особливості. Різновиди фудінгу та методи його здійснення (вітчизняний та іноземний досвід. Ітертеймент і його розповсюдження в ресторанному бізнесі. Вітчизняний та закордонний досвід. Особливості розробки сценарію проведення «Ітертейменту» – гастрономічного театру. Особливості розроблення сценарію проведення фудінгу.

Класифікація банкетів та прийомів за різними ознаками. Структура підготовчої роботи до організації обслуговування банкетів. Організація банкету за столом з повним обслуговуванням офіціантами. Організація банкету за столом з частковим обслуговуванням офіціантами. Організація спеціалізованих банкетів: банкету-чаю, банкету-кави.

Методика та порядок розрахунку для організації підготовки і обслуговування банкету за столом з повним обслуговуванням офіціантами, з частковим обслуговуванням офіціантами, банкету-чаю, банкету-кави. Техніка складання меню відповідно до особливостей подій та обґрунтування вибору алкогольних напоїв до страв. Методика розрахунку кількості предметів індивідуального сервірування із зазначенням місткості для банкету.

Особливості підготовчої роботи та обслуговування банкетів групи фуршет. Особливості організації обслуговування: банкету-фуршету; банкету-фуршету-десерту; банкету-коктейлю. Загальні та специфічні особливості банкету-коктейлю. Сутність та відмінності застосування багатоваріантного сервірування столу склом. Техніка складання меню відповідно до виду банкетів групи фуршет та обґрунтування вибору алкогольних напоїв до страв.

Методика розрахунку кількості предметів індивідуального сервірування із зазначенням місткості для обслуговування банкетів групи фуршет. Особливості сервірування столів наборами, квітами, фруктами, пляшками. Особливості сервірування банкетних столів стравами та напоями.

Особливості меню, техніки обслуговування та підбору персоналу на банкеті-коктейлі. Особливості організації підготовки та обслуговування банкету-фуршету-десерту. Правила подавання гарячих страв та напоїв. Черговість прибирання приміщень та банкетних столів на банкеті-фуршеті. Визначення зон обслуговування офіціантів та черговості обслуговування учасників банкету. Особливості підготовчої роботи та обслуговування комбінованих банкетів.

Особливості організації обслуговування банкетів за типом «шведського столу», коктейлю-паті, банкету-буфету в англійському стилі. Особливості меню і організації обслуговування банкету-буфету в англійському стилі.

Особливості організації обслуговування банкету-коктейлю-фуршету, фуршету-кава. Методика та техніка розрахунків для організації підготовки і обслуговування банкету за типом «шведського столу».

Техніка складання меню відповідно до виду банкетів за типом «шведського столу», коктейлю-паті, банкету-буфету в англійському стилі та обґрунтування вибору алкогольних напоїв до страв. Вимоги, що висуваються до просторових ресурсів приміщень для змішаних (комбінованих) банкетів.

Класифікація дипломатичних прийомів та структура підготовчої роботи щодо їх влаштування. Характеристика видів дипломатичних прийомів. Підготовча робота з влаштування прийомів. Організація подавання аперитиву.

Організація обслуговування гостей на банкетах-прийомах. Організація обслуговування гостей на банкетах-прийомах («Сніданок», «Діловий сніданок», «Бокал шампанського», «Бокал вина», «Бокал вина з сиром», «Чай», «Коктейль», «Фуршет», «Обід», «Обід-буфет (шведський стіл)», «Вечеря», «Раут», інші прийоми). Методика розрахунку площини приміщення для

дипломатичних прийомів у відповідності до необхідної довжини і кількості бенкетних столів для гостей, в т.ч. для почесних; методика розрахунку кількості і статі офіціантів, із визначенням розряду і розподілу роботи.

Техніка складання меню відповідно до виду дипломатичного прийому та обґрунтування вибору алкогольних напоїв до страв. Методика розрахунку кількості предметів індивідуального сервірування із зазначенням місткості для дипломатичних прийомів. Визначення зон обслуговування офіціантів та черговості обслуговування учасників бенкету.

Характеристика закладів ресторанного господарства при готелі. Організація сніданків і їх різновиди. Організація «шведського столу (лінії)». Організація прискорених видів харчування. Організація харчування іноземних туристів у закладах ресторанного господарства та у дорозі. Особливості надання послуг з харчування мешканцям готелів. Особливості надання послуг з організації споживання та обслуговування мешканцям готелів.

Особливості надання інших послуг мешканцям готелів. Особливості харчування іноземних туристів. Організація харчування іноземних туристів у закладах ресторанного господарства. Організація харчування іноземних туристів у дорозі. Комплексне обслуговування іноземних туристів з діловими цілями. Організація розрахунку за харчування.

Особливості обслуговування в номерах готелю. Номенклатура послуг для мешканців готелю. Організація інших видів обслуговування. Комплексне обслуговування іноземних туристів з діловими цілями. Особливості організації роботи міні-бара в номерах. Форми обслуговування мешканців готельних комплексів у відповідних закладах ресторанного господарства.

Особливості складання меню (раціонів харчування) для іноземних туристів. Організація комплексного обслуговування іноземних туристів з діловими та іншими цілями. Особливості складання меню бізнес-ланчу, кави-брейк, ланчу, бізнес-ланчу, бізнес-бранчу та сніданку, обіду, вечірі, повного раціону харчування для різних видів туристів.

Характеристика видів культурних, ділових та громадських заходів: з'їзд, конференція, симпозіум, фестиваль, форум, ярмарок тощо. Номенклатура послуг, що пропонується учасникам культурних, ділових і громадських заходів за місцем проведення заходу та місцем мешкання. Особливості обслуговування учасників заходів: закордонний досвід. Особливості меню для даних видів заходів. Характеристика видів сніданків. Заходи з підготовчої роботи до обслуговування учасників заходів. Організація обслуговування учасників культурних, ділових і громадських заходів за місцем проведення заходу. Організація обслуговування учасників культурних, ділових і громадських заходів за місцем їх мешкання.

Характеристика структури гурту команд спортивних змагань. Види закладів ресторанного господарства, що пропонують різну номенклатуру послуг для учасників спортивних змагань. Характеристика місць організації харчування команд-учасників спортивних змагань. Різновиди харчування учасників спортивних змагань. Форми обслуговування учасників спортивних змагань в закладах ресторанного господарства. Організація харчування глядачів. Різновиди харчування учасників спортивних змагань. Особливості меню для спортсменів (футболістів) під час тренувань. Під час змагань. Особливості після матчевого обслуговування VIP - глядачів.

Організація обслуговування споживачів у місцях масового відпочинку населення (у видовищних закладах, садово-паркові зоні міста, парках атракціонів та розваг, аквапарках, торговельних та торговельно-розважальних комплексах, ринках, магазинах (відділах кулінарії).

Організація обслуговування пасажирів на транспорті та на шляху їх слідування. Характеристика закладів ресторанного господарства на транспорті та на шляху слідування в залежності від його виду (залізничний, повітряний, автомобільний, водний). Обслуговування пасажирів на залізничному транспорті. Обслуговування пасажирів на авіатранспорті. Особливості організації харчування та обслуговування пасажирів на автотранспорті.

Обслуговування пасажирів на водному транспорті. Закордонний досвід обслуговування пасажирів на транспорті та на шляху їх слідування. Особливості обслуговування і надання номенклатури послуг споживачам в закладах ресторанного господарства на транспорті та на шляху слідування. Характеристика прискорених методів обслуговування пасажирів.

Законодавча організація та основні вимоги щодо роботи суб'єктів господарської

діяльності закладів усіх форм власності, що здійснюють діяльність на території України у сфері ресторанного господарства. Статут підприємства, його структура. Вимоги до організації виробництва та продажу продукції.

Характеристика виробничо-торгівельної структури закладів ресторанного господарства. Фактори, що впливають на її формування. Функції, які виконують заклади ресторанного господарства. Особливості створення виробничо-торгівельної структури заготівельних та доготівельних підприємств. Моделювання виробничо-торгівельної структури закладів ресторанного господарства з метою одержання оптимального процесу трансформації сировини та напівфабрикатів у готову продукцію.

Принципи організації виробничого процесу. Поняття виробничого процесу. Характеристика основних елементів виробничого процесу.

Класифікація принципів організації. Основні, допоміжні та обслуговуючі процеси. Поняття та характеристика технологічного процесу. Основні принципи організації виробництва у закладах ресторанного господарства. Особливості їх застосування в сучасних умовах.

Раціональна організація виробничого процесу в просторі та часі. Принципи раціональної організації виробничого процесу: спеціалізація, пропорційність, паралельність, пряма точність, безперервність, ритмічність, автоматичність, гнучкість, гомеостатичність, їх характеристика та основні показники.

Типи виробництва, їх організаційно-економічна характеристика. Поняття типу виробництва. Характеристика типів виробництва: одиничного, серійного, масового, дослідного. Характеристика робочих місць виробництв різних типів.

Вплив типу виробництва на його організаційну побудову й ефективність.

Характеристика основних видів, форм і джерел постачання продовольчими товарами, засобами матеріально-технічного призначення закладів ресторанного господарства. Завдання закладу ресторанного господарства щодо організації та управління постачанням. Види і джерела постачання.

Договірні взаємовідносини із постачальниками. Умови укладання угод із закупівлі товарних ресурсів, порядок закупівлі сировини на продовольчих ринках.

Форми постачання сировини і продовольчих товарів до закладів ресторанного господарства. Способи доставки сировини і продовольчих товарів до закладів ресторанного господарства. Класифікація постачальників сировини і продовольчих товарів. Приймання до закладів ресторанного господарства певних продовольчих товарів. Планування постачання сировини і продовольчих товарів до закладів ресторанного господарства. Розрахунок потреби різних типів закладів ресторанного господарства у сировині та напівфабрикатах із застосуванням різних методів (статистичний, розрахунковий, нормативний). Розрахунок продовольчого балансу закладів ресторанного господарства.

Організація приймання товарів за кількістю і якістю. Характеристика системи матеріально-технічного забезпечення закладів ресторанного господарства. Розрахунок потреби різних типів закладів ресторанного господарства у предметах матеріально-технічного призначення.

Функції і призначення складського господарства. Організація роботи складського господарства. Види і структура складських приміщень, їх класифікація. Організація роботи складського господарства. Структура складських приміщень закладів ресторанного господарства, які працюють на сировині; на напівфабрикатах. Устаткування та інвентар складських приміщень і шляхи її раціоналізації. Товарні втрати та їх характеристика. Документи, що регламентують норми оснащення закладів ресторанного господарства посудом, меблями, кухонним інвентарем.

Склад приміщень тарного господарства і класифікація тари. Заходи щодо скорочення втрат по тарі. Вимоги до режиму зберігання тари та предметів матеріально-технічного призначення. Організаційно-технічні та економічні заходи зі скорочення втрат по тарі.

Основні етапи та методи процесів закупівлі. Системи управління матеріальними запасами. Мотивація створення матеріальних запасів. Санітарно-гігієнічні та об'ємно-планувальні вимоги до складських приміщень. Управління якістю логістичних процесів у закладах ресторанного господарства.

Виробнича логістика. Забезпечення гнучкості виробництва. Логістичні системи управління матеріальними потоками. Транспортна логістика. Організація транспортного господарства закладів ресторанного господарства. Організація транспортно-експедиційних операцій. Види транспорту, які використовуються для постачання закладів ресторанного господарства продовольчими товарами та засобами матеріально-технічного призначення. Застосування автоматизованих систем обліку виробництва та реалізації продукції ресторанного господарства.

Оптимізація маршрутів доставки товарів. Шляхи підвищення ефективності використання транспортних засобів у ресторанному господарстві.

Структура виробничого процесу. Поняття виробничого процесу. Характеристика основних елементів виробничого процесу.

Класифікація виробничих процесів: за призначенням, перебігом у часі, ступенем автоматизації. Основні, допоміжні та обслуговуючі процеси. Поняття та характеристика технологічного процесу. Операція як основна структурна одиниця виробничого процесу.

Основні принципи організації виробництва у закладах ресторанного господарства, особливості їх застосування в сучасних умовах.

Раціональна організація виробничого процесу в просторі та часі. Типи виробництва, їх організаційно-економічна характеристика. Поняття типу виробництва. Характеристика типів виробництва: одиничного, серійного, масового, дослідного. Характеристика робочих місць виробництв різних типів.

Вплив типу виробництва на його організаційну побудову й ефективність. Організація дільниць, відділень, окремих робочих місць.

Характеристика структурно-функціональних параметрів закладів ресторанного господарства різних типів і класів. Номенклатура додаткових послуг, що надають заклади ресторанного господарства: вітчизняний та закордонний досвід.

Суть і основні функції оперативного планування виробництва у закладах ресторанного господарства. Стадії оперативного планування виробництва та їх характеристики. Види виробничих програм в закладах ресторанного господарства, їх характеристика та порядок їх складання.

Особливості розробки денної виробничої програми закладів ресторанного господарства. Види кулінарної продукції та її основні ознаки. Модель розрахунку необхідної кількості сировини для виконання денної виробничої програми. Види оперативної документації руху сировини і готової продукції.

Модель розрахунку групових коефіцієнтів споживання страв. Модель розрахунку середньоденної кількості кулінарної продукції. Модель розрахунку середньоденної кількості кулінарної продукції за структурою. Розрахунок кількості сировини для виконання виробничої програми.

Загальна характеристика виробничих цехів заготівельних, доготівельних, спеціалізованих. Основні принципи та вимоги до організації роботи цехів та допоміжних служб закладів ресторанного господарства.

Вимоги раціональної організації роботи заготівельних цехів. Організація виробництва м'ясних напівфабрикатів у м'ясних цехах при централізованому та децентралізованому їх виробництві. Організація виробництва напівфабрикатів із сільськогосподарської птиці, субпродуктів та кролика при централізованому та децентралізованому їх виробництві.

Організація роботи цеху з виробництва напівфабрикатів з гідробіонтів. Асортимент напівфабрикатів. Особливості обробки нерибних продуктів моря. Організація робочих місць у цеху, їх оснащення обладнанням та інвентарем.

Організація виробництва овочевих напівфабрикатів в овочевих цехах при централізованому та децентралізованому їх виробництві. Організація роботи цеху доробки напівфабрикатів. Розрахунок виробничої програми заготівельних цехів (м'ясного, рибного, овочевого, цеху доробки напівфабрикатів). Розрахунок виробничого персоналу.

Контроль якості напівфабрикатів, що виробляються. Шляхи удосконалення організації роботи заготівельних цехів.

Організація випуску кулінарних виробів у закладах ресторанного господарства із

централізованим виробництвом. Кулінарні цехи як структурні підрозділи торговельних закладів. Організація виробничих процесів і робочих місць у кулінарних цехах різної потужності. Організація випуску готових до споживання страв, виробів та напоїв у закладах ресторанного господарства з повним виробничим циклом та закладах доготівельних.

Організація роботи, структура і особливості виробничих процесів і робочих місць у гарячих цехах закладів ресторанного господарства. Принципи розміщення приміщення гарячого цеху та раціонального розміщення обладнання в ньому. Асортимент продукції, що виробляється.

Організація роботи і особливості виробничих процесів і робочих місць при виготовленні холодних страв і закусок у холодних цехах закладів ресторанного господарства. Призначення холодного цеху та асортимент продукції, що виготовляється в ньому. Санітарно-гігієнічні вимоги до організації виробничого процесу в холодному цеху.

Контроль якості продукції, що виробляється в доготівельних цехах. Шляхи удосконалення організації їх роботи.

Організація роботи спеціалізованих цехів. Вимоги до підготовки сировини і продуктів до виробництва у спеціалізованих цехах.

Організація роботи цеха кулінарних борошняних виробів в закладах ресторанного господарства з повним виробничим циклом або доготівельних закладах. Організація виробництва борошняних виробів. Організація реалізації готової продукції на доготівельних підприємствах і тих, що мають повний виробничий цикл. Призначення цеху борошняних виробів і типи закладів, де він організується.

Характеристика асортименту страв і виробів борошняного цеху. Особливості устаткування, що використовується в борошняному цеху. Правила реалізації борошняних кулінарних виробів.

Призначення і характеристика кондитерського цеху. Асортимент виробів кондитерського цеху. Сучасні тенденції у виробництві борошняних кондитерських виробів та оздоблюваних напівфабрикатів. Структура кондитерського цеху та її характеристика. Вимоги санітарії і гігієни до організації виробничих процесів в цехах і інших підрозділах кондитерського цеху. Характеристика устаткування, інвентар та трудових ресурсів кондитерського цеху.

Організація роботи сервізної, роздавальної та хліборізки. Вимоги до приміщення, що призначено для різання хлібу. Організація роботи мийної кухонного посуду. Організація роботи мийної столового посуду. Вимоги до приміщень та до умов праці у мийних кухонного та столового посуду. Організація роботи допоміжних приміщень. Організація роботи відділень для замовлень на виніс та доставки онлайн замовлень.

«ГОТЕЛЬНА СПРАВА»

Сучасні тенденції розвитку світової індустрії гостинності. Сучасні тенденції розвитку готельного господарства в Україні та його вплив на економіку держави. Сутність гостинності та індустрії гостинності. Зв'язок між розвитком туризму і готельним господарством. Економічне значення розвитку готельного господарства для України. Характеристика факторів, що позитивно впливають на розвиток світової готельної індустрії. Вплив науково-технічного прогресу на розвиток засобів розміщення.

Нормативно-правове регулювання діяльності підприємств готельного господарства України. Стандартизація та сертифікація готелів та готельних послуг в Україні. Правила користування готелями і аналогічними засобами розміщення та надання готельних послуг. Принципи роботи органів і служб стандартизації в Україні в галузі туризму. Аспекти визначення типу підприємства, визначення та присвоєння категорії, вимоги до організації (технічне оснащення, технологічний процес, якість) надання основних та додаткових послуг. Опрацювання нормативних документів таких як: нормативно-правові і нормативно-експлуатаційні документи, міждержавні стандарти, класифікаційні стандарти, декрети Кабінету Міністрів України. Категорії стандартів державні ДСТУ.

Функціональне призначення підприємств готельного господарства. Фактори, що впливають на типізацію підприємств готельного господарства. Характеристика готелів за режимом експлуатації. Характеристика готелів за місткістю. Характеристика готелів за контингентом відпочиваючих. Характеристика готелів за призначенням. Характеристика готелів

за місцезнаходженням. Характеристика готелів за терміном перебування. Характеристика готелів за метою подорожі. Вплив мети подорожі на функціональне призначення готелю.

Характеристика основних типів підприємств готельного господарства. Основні типи готелів: транзитні, ділові, сімейні, туристично-експкурсійні, туристично-спортивні, спеціалізовані (ротелі, ботелі, кемпінги, флайтeli, тощо). Засоби розміщення курортно-санаторного типу (санаторії; пансіонати; бази та табори відпочинку; будинки відпочинку; сільські туристичні будинки; профілакторії). Призначення, особливості функціонування та обслуговування готелів різних типів. Типізація готелів в передових зарубіжних країнах.

Характеристика найбільш розповсюджених систем класифікації готельних господарств. Характеристика основних вимог до класифікації готелів розроблених секретаріатом ВТО. Причини необхідності в класифікації готельних господарств. Фактори, що впливають на класифікацію готелів. Основні принципи та загальні підходи до класифікації підприємств готельного господарства в різних країнах. Вимоги до готелів усіх категорій. Основа класифікації готельного господарства України – міжнародна система «зірок». Характеристика готелів 1, 2, 3, 4, 5 зірок. Організація обслуговування у готелях різних категорій. Необхідність та складності розробки єдиної міжнародної класифікації готельних підприємств. Основні принципи та загальні підходи до класифікації підприємств готельного господарства в різних країнах Європи, Америки, Азіатських країн. Французька національна класифікація готелів. Німецька національна класифікація готелів. Альтернативна класифікація підприємств готельного господарства США. Органи, що мають право на проведення атестації готелю, порядок їх затвердження і умови роботи.

Архітектурні рішення об'єктів підприємств готельного господарства: архітектура, стиль, ландшафтна архітектура, антропогенний ландшафт. Характеристика основних архітектурних стилів будівель готелів. Основні вимоги до будівель готелів. Основні складові формування сучасного інтер'єру підприємств готельного господарства. Основні підходи щодо меблювання номерів, нежитлової групи приміщень залежно від планової організації зон та інтер'єру готельних номерів. Завдання та основні види декоративно-прикладного мистецтва в організації інтер'єру, композиційне поєднання форм і розмірів компонентів інтер'єру. Композиційні прийоми озеленення приміщень. Принципи створення композицій із зелених рослин. Особливості догляду за зеленими насадженнями у приміщеннях. Колір та його спектральні особливості. Кольорові рішення в інтер'єрі приміщень. «Закони контрастів» та класифікація кольорів за їх психологічним впливом на людину. Аналіз впливу природного та штучного освітлення на зміну кольорового відтінку площини, принципи поглинання та виділення контрастних тонів. Оздоблювальні матеріали, їх фактурні характеристики, що впливають на візуальне сприйняття кольору.

Склад і кількість приміщень готельного підприємства, їх відмінності від його типу і місткості. Основне призначення приміщень готельного господарства. Організація приміщень житлової групи. Організація номерів всіх типів і категорій. Номер як окреме приміщення для тимчасового помешкання. Основні елементи номера. Коридори, холи та їх функціональні призначення. Вітальня – призначення місцезнаходження, обладнання, особливості об'ємно-просторового рішення віталень. Організація приміщень для обслуговуючого персоналу. Місцезнаходження приміщень побутового обслуговування, їх основне призначення, обладнання.

Організація приміщень нежитлової групи. Організація приміщень адміністрації. Організація приміщень вестибюльної групи. Приміщення і підприємства побутового обслуговування мешканців. Організація приміщень побутового, господарського і складського призначення. Організація приміщень для культурно-масового обслуговування. Організація приміщень для спортивно-рекреаційного обслуговування. Організація приміщень загального користування.

Контактні та неконтактні служби готелю. Служба приймання та розміщення. Служба номерного фонду. Служба безпеки. Служба ресторанного господарства. Відділ маркетингу та продаж. Відділ управління персоналом. Фінансовий відділ. Служба матеріально-технічного забезпечення. Служба санітарно-технічного та інженерно-технічного обслуговування.

Персонал, який забезпечує приймання і обслуговування на поверхні, його обов'язки і посадові інструкції.

Функції поверхової служби: забезпечення обслуговування туристів в номерах, виконання

санітарно-гігієнічних вимог по утриманню житлових приміщень, забезпечення належного рівня комфорту, надання побутових послуг тощо.

Підготовка номерів до заселення. Приймання і розміщення проживаючих.

Вимоги до обслуговуючого персоналу в індустрії гостинності в різних категоріях готелів.

Види технологічних циклів: основний, обслуговуючий, допоміжний.

Технологічні операції та їх послідовність при здійсненні прибиральних робіт (за індивідуальною чи бригадною формами роботи поківок). Види прибиральних робіт. Підготовка поверхів до заселення. Санітарно-гігієнічні вимоги до утримання житлових приміщень. Матеріали, механізми та інвентар, що застосовуються під час прибирання. Технологія здійснення прибирання житлової частини номеру. Технологія здійснення прибирання сан. вузлів. Техніка безпеки при проведенні прибирання. Дії персоналу готелю у випадках пожежі. Поведінка персоналу в екстремальних ситуаціях.

Сутність детермінант сфери послуг: послуга, соціально-культурні послуги, матеріальні, процес обслуговування.

Характеристика готельних послуг. Особливості готельних послуг. Форми надання послуг в готелі.

Платні та безоплатні додаткові послуги готелю. Технологія надання побутових послуг. Послуги харчування. Обслуговування в номерах. Екскурсійні послуги. Послуги бізнес-центру. Транспортні послуги готелю. Організація відпочинку гостей. Оздоровчі і спортивно-оздоровчі послуги, послуги індустрії краси. Технологія анімаційної діяльності в готелі.

Принципи реагування працівників готелю на скарги чи претензії споживачів готельних послуг. Порядок дій працівників готелю у конфліктних ситуаціях. Книга відгуків і пропозицій в готелі. Положення Правил користування готелями й аналогічними засобами розміщення та надання готельних послуг щодо роботи зі скаргами та претензіями.

Суть психології обслуговування в готельному господарстві. Поняття «культура», «якість», «якість обслуговування», «корпоративна культура». Японський і американський підходи щодо визначення структури якості обслуговування. Основні принципи спілкування персоналу з проживаючими готелю. Основні етичні вимоги до працівників готельної індустрії. Мовний етикет. Телефонний етикет. Стиль обслуговування гостей. Основні правила ведення телефонних переговорів. Вимоги, які висуваються до зовнішнього вигляду персоналу готелю.

Завдання, зміст і основні напрямки організації допоміжних служб. Завдання організації продовольчого і матеріально-технічного постачання в готельному господарстві. Джерела постачання. Порядок формування господарчих зв'язків у готельному господарстві різних форм власності в сучасних умовах.

Система організації продовольчого постачання. Основні функції служб продовольчого постачання. Форми і засоби постачання товарів.

Система організації матеріально-технічного постачання в готельному господарстві. Номенклатура предметів матеріально-технічного постачання. Нормативи матеріально-технічного забезпечення: норми витрат, норми оснащення, експлуатаційні норми. Розрахунок потреби в матеріально-технічних засобах.

Призначення і завдання, що виконує складське господарство. Типи складських приміщень, визначення складу та площи складських приміщень. Види складських приміщень для збереження продовольчих товарів і матеріально-технічних засобів в готельному господарстві.

Організація тарного господарства. Склад тарного господарства. Класифікація тари та її характеристика.

Організація експлуатації транспортних засобів для транспортування товарів. Класифікація транспортних засобів за призначенням, видами належністю.

Структура і функції служби приймання та обслуговування в готелі. Кадровий склад служби. Організація роботи служби приймання та обслуговування. Принципи організації роботи працівників служби. Кваліфікаційні характеристики працівників служби приймання та обслуговування. Посадові обов'язки працівників служби приймання та обслуговування.

Основні технологічні функції СПО. Види технологічних циклів.

Основні технологічні цикли: приймання гостя, реєстрація документів, попередня оплата по прибултті, надання розміщення і додаткових послуг, нічний аудит, технологія виїзду і

розрахунок при виїзді.

Обслуговуючі технологічні цикли: інформаційні технології, технології бронювання і резервування, технологічний цикл забезпечення охорони і безпеки.

Технологія розміщення різних категорій громадян. Вивчення інструкції про порядок ведення документообігу в готелях України. Експлуатаційна документація, навички роботи з документами. Технологія роботи служб готелів по прийманню і розміщенню споживачів готельних послуг. Особливості приймання і розміщення в готелі великих груп туристів. Технологія обслуговування гостей по особливій увазі.

Правила користування готелями й аналогічними засобами розміщення та надання готельних послуг. Загальні положення. Інформація про послуги. Порядок бронювання номерів(місць), укладання договору на готельне обслуговування та оплати послуг. Порядок надання послуг. Відповідність готелю і споживачів за невиконання обов'язків під час надання готельних послуг. Контроль за дотриманням Правил.

Технологія оформлення розрахунків за бронювання, проживання та послуги. Види і система розрахунків: готіковий та безготіковий. Технологія надання додаткових послуг в готелі. Прейскуранти цін на послуги готелю. Втілення нових технологій надання додаткових послуг. Технологія оплати послуг.

Документальне оформлення готельних послуг. Документи, які використовують для оформлення реєстрації та розрахунків з гостей. Документи, які використовують тільки для внутрішнього обліку підприємства готельного господарства.

Вимоги до стандартів обслуговування в готелях України. Стандарти обслуговування та сертифікація послуг як інструменти державного регулювання якості обслуговування, цін та тарифів в системі готельних підприємств. Сутність та поняття стандартів обслуговування на підприємстві

Значення інформаційного обслуговування для підвищення готельного сервісу. Поняття інформаційних ресурсів. Організація інформаційної служби у підприємстві готельного господарства: організація комунікацій; забезпечення інформаційними матеріалами робочих місць працівників служби; організація розповсюдження інформаційних матеріалів серед гостей; системою оновлення інформаційної бази.

Специфіка організації дозвілля в готелях різних типів. Характеристика підрозділів, які відповідають за організацію дозвілля в готелях. Особливості організації дозвілля для іноземних гостей.

«КУЛІНАРОЛОГІЯ»

Характеристика, мета і завдання виробничо-технологічної діяльності закладів ресторанного господарства. Класифікація та характеристика сучасної механічної кулінарної обробки. Класифікація та характеристика сучасної теплової кулінарної обробки, включаючи фламбування, сувід, пакоджетинг, діджиталізацію тощо.

Визначення поняття “універсальний напівфабрикат”. Класифікація універсальних напівфабрикатів за сукупними ознаками (бульйони, відвари, пасеровки – овочева, борошняна та ін., паніровки, фарші та ін.).

Технологія процеси виробництва бульйонів та відварів. Види пасерування та технологія їх приготування. Паніровки, призначення і використання. Вимоги до якості, обґрунтування умов і термінів зберігання універсальних напівфабрикатів.

Гарячі соуси. Роль соусів у харчуванні людини, при приготуванні, дизайні та подаванні страв. Класифікація соусів за сукупними ознаками, шляхи формування асортименту та призначення.

Характеристика компонентів і діагностика технологічних процесів виробництва гарячих соусів. Вимоги до якості, умови і терміни реалізації.

Правила соусної композиції. Розширення асортименту та удосконалення технологій гарячих соусів підвищеної поживної цінності.

Холодні соуси. Характеристика компонентів і діагностика технологічних процесів виробництва холодних соусів. Вимоги до якості, умови і терміни реалізації. Правила соусної

композиції. Розширення асортименту та удосконалення технологій холодних соусів підвищеної поживної цінності.

Характеристика функціонально-технологічних властивостей сировини як об'єкта перероблення в ЗРГ.

Характеристика технологічних процесів виробництва напівфабрикатів із овочів. Класифікація кулінарної продукції з овочів, бобових, круп, грибів.

Діагностика технологічних процесів виробництва кулінарної продукції з овочів, бобових, круп, грибів. Обґрунтування умов, термінів зберігання, способів декорування та подавання страв із овочів і грибів, бобових, круп; вимоги до їх якості.

Формування асортименту страв із овочів, плодів і грибів для різних категорій споживачів і концепцій ЗРГ.

Класифікація кулінарної продукції з борошна. Характеристика функціонально-технологічних властивостей сировини як об'єкта перероблення в ЗРГ та її підготовка до виробництва тіста.

Виробництво прісного тіста для борошняних страв (пельменів, вареників, пасти, галушок, млинчиків, оладок тощо).

Асортимент та технологія борошняних страв та кулінарних виробів. Способи декорування та подавання борошняних страв та кулінарних виробів; вимоги до якості готової продукції з борошна.

Характеристика функціонально-технологічних властивостей м'яса свійських та диких тварин, м'ясопродуктів як об'єкта перероблення в ЗРГ. Класифікація напівфабрикатів із м'яса, м'ясопродуктів і м'яса диких тварин.

Схема технологічного процесу обробки м'яса, м'ясопродуктів і виробництва напівфабрикатів, мета та завдання етапів технологічного процесу. Діагностика технологічних процесів виробництва крупнокускових, порційних, дрібнокускових напівфабрикатів із подрібненого м'яса. Технологія виробництва напівфабрикатів із субпродуктів. Вимоги до якості напівфабрикатів; умови і терміни зберігання.

Діагностика технологічних процесів виробництва відварних, смажених, тушкованих та запечених страв із м'яса свійських та диких тварин, м'ясопродуктів. Правила та рекомендації щодо підбору спецій, приправ, гарнірів, соусів до страв із м'яса. Способи декорування та подавання страв з м'яса. Розроблення альтернативних видів м'ясних страв відповідно до сучасних трендів ресторанного бізнесу, включаючи ф'южн.

Загальна принципова схема та діагностика технологічного процесу виробництва напівфабрикатів з птиці, пернатої дичини та кроля. Обґрунтування умов, термінів зберігання та вимоги до якості напівфабрикатів.

Класифікація кулінарної продукції з птиці та кролів. Загальна принципова схема технологічного процесу та діагностика виробництва кулінарної продукції з птиці та кролів. Обґрунтування умов, термінів зберігання, способів декорування страв та подавання; вимоги до її якості.

Правила та рекомендації щодо підбору гарнірів, соусів.

Характеристика функціонально-технологічних властивостей сировини як об'єкта переробляння в ЗРГ. Основні напрями використання кисломолочного сиру та яєць у складі кулінарної продукції. Класифікація кулінарної продукції та страв із кисломолочного сиру та продуктів його переробки. Технологічний процес виробництва кулінарної продукції з сиру.

Діагностика технологічних процесів виробництва кулінарної продукції з сиру та яєць. Способи декорування та подавання страв з кисломолочного сиру та яєць; вимоги до якості готової продукції.

Характеристика технологічних процесів виробництва напівфабрикатів із риби з кістковим та хрящовим скелетом: порівняльний аналіз способів та засобів механічної та інших видів обробки сировини. Оброблення харчових рибних відходів та їх призначення.

Класифікація та діагностика технологічних процесів виробництва страв із риби та рибопродуктів. Правила та рекомендації щодо підбору гарнірів, соусів. Інноваційні аспекти в технології кулінарної продукції з риби. Способи декорування та подавання страв; вимоги до їх якості.

Розроблення альтернативних видів рибних страв відповідно до сучасних трендів ресторанного бізнесу.

Характеристика технологічних процесів виробництва напівфабрикатів із нерибної водної сировини. Класифікація та діагностика технологічних процесів виробництва страв із нерибної водної сировини.

Способи декорування та подавання страв із нерибної водної сировини; вимоги до їх якості. Правила та рекомендації щодо підбору гарнірів, соусів. Розроблення альтернативних видів страв з гідробіонтів відповідно до сучасних трендів ресторанного бізнесу, включаючи ф'южн, Surf & Turf.

Роль супів у харчуванні людини, класифікація за сукупними ознаками. Загальна схема та діагностика технологічних процесів виробництва гарячих супів за групами: прозорі, заправні, протерті, молочні традиційним способом та в термоміксі. Особливості оформлення та подавання гарячих супів; вимоги до їх якості, умови та терміни зберігання.

Загальна схема та діагностика технологічних процесів виробництва холодних супів за групами: холодні, десертні традиційним способом та в термоміксі. Управління технологічними процесами та якістю готової продукції. Особливості оформлення та подавання холодних супів; вимоги до їх якості, умови та терміни зберігання.

Розроблення альтернативних видів супів відповідно до сучасних трендів ресторанного бізнесу, включаючи ф'южн.

Класифікація холодних страв і закусок за сукупними ознаками. Технологічні процеси виробництва холодних страв та закусок за групами: бутерброди; банкетні страви і закуски; страви і закуски з риби, рибних гастрономічних продуктів, продуктів із нерибної водної сировини; з м'яса, м'ясопродуктів, м'ясних гастрономічних продуктів; птиці; з овочів; грибів; яєць; сиру; квашених і маринованих овочів; салати і вінегрети. Особливості декорування та подавання страв, вимоги до їх якості.

Перспективи розвитку асортименту та альтернативних технологій холодних страв та закусок відповідно до сучасних трендів ресторанного бізнесу, включаючи ф'южн.

Класифікація десертів за сукупними ознаками, шляхи формування асортименту. Характеристика технологічних властивостей драгле- та піноутворювачів, стабілізаторів, що використовуються для виробництва десертних страв.

Технологія виробництва гарячих, холодних, заморожених десертних страв. Особливості порціонування, декорування та подавання десертів; вимоги до їх якості, терміни зберігання. Розроблення альтернативних видів десертів відповідно до сучасних трендів ресторанного бізнесу, включаючи ф'южн технології.

Значення напоїв у харчуванні, класифікація за сукупними ознаками, шляхи формування асортименту. Діагностика технологічних процесів виробництва напоїв за групами (гарячі, холодні, безалкогольні, слабоалкогольні, змішані та ін.). Особливості декорування та подавання напоїв, вимоги до їх якості. Загальні відомості про борошняні кондитерські вироби. Класифікація тіста, напівфабрикатів та готових виробів за сукупними ознаками. Загальна схема технологічного процесу виробництва борошняних кондитерських виробів.

Класифікація бісквітного тіста та виробів з нього за сукупними ознаками. Діагностика технологічних процесів виробництва бісквітного тіста різними способами (холодним, з підігріванням); випікання та дозрівання бісквітного напівфабрикату; вимоги до їх якості. Обґрунтування умов, термінів зберігання та реалізації виробів із бісквітного тіста.

Загальні схеми технологічного процесу виробництва пісочного та листкового тіста і виробів з нього, діагностика їх технологічних процесів; вимоги до їх якості готових виробів. Обґрунтування умов, термінів зберігання та реалізації виробів з пісочного та листкового тіста.

Загальні схеми технологічного процесу виробництва пряничного, заварного, білково-збивного, вафельного, мигдального тіста та виробів із цих видів тіста. Діагностика технологічних процесів виробництва зазначених видів тіста та виробів з них; вимоги до їх якості.

Умови, терміни зберігання та реалізації борошняних кондитерських виробів із пряничного, заварного, білково-збивного, вафельного, мигдального тіста.

Діагностика технологічних процесів виробництва оздоблювальних напівфабрикатів (креми, желе, сиропи, помадки, посипки, мастики, шоколадні прикраси); управління

технологічними процесами та якістю. Теоретичне обґрунтування параметрів технологічного процесу. Темперування шоколаду.

Діагностика технологічних процесів виробництва оздоблювальних напівфабрикатів (малювальні та пластичні маси, посипки, литі фігури, фрукти та ягоди); управління їх технологічними процесами та якістю; вимоги до їх якості. Умови та терміни зберігання оздоблювальних напівфабрикатів.

«УСТАТКУВАННЯ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННИХ КОМПЛЕКСІВ»

Загальні відомості про механічне устаткування ЗРГ. Загальні правила експлуатації машин. Складові частини технологічних машин. Класифікація механічного устаткування. Універсальні кухонні машини ЗРГ. Сортуючо-калібрувальне устаткування ЗРГ. Принципи оснащення закладів ресторанного господарства механічним устаткуванням даним устаткуванням. Методика і етапи підбору механічного устаткування для ЗРГ.

Технологічний процес миття посуду. Мийне устаткування. Класифікація мийного устаткування. Очищувальне устаткування. Класифікація машин для очищення овочів. Подрібнюючє устаткування. Класифікація подрібнюючого устаткування. Різальне устаткування. Класифікація різального устаткування. Місильно-перемішувальне устаткування. Класифікація місильно-перемішувального устаткування. Дозувально-формувальне устаткування. Класифікація дозувально-формувального устаткування. Пресувальне устаткування. Класифікація пресувального устаткування. Принципи оснащення даним устаткуванням закладів ресторанного господарства. Методика і етапи підбору устаткування для ЗРГ.

Загальні відомості про теплове устаткування. Класифікація теплового устаткування. Складові частини теплових апаратів. Електричні нагрівачі. Газові пальники. Універсальні теплові апарати. Класифікація електроплит за видом жарильної поверхні. Варильне устаткування. Принципи оснащення даним устаткуванням закладів ресторанного господарства. Методика і етапи підбору устаткування для ЗРГ.

Жарильно-пекарське устаткування ЗРГ. Класифікація жарильно-пекарського устаткування. Водогрійне устаткування ЗРГ. Класифікація водогрійного устаткування Класифікація та основні види допоміжного устаткування. Принципи оснащення даним устаткуванням закладів ресторанного господарства. Методика і етапи підбору устаткування для ЗРГ.

Загальні відомості про холодильне устаткування. Складові частини холодильного устаткування. Холодильні агенти. Класифікація торговельного холодильного устаткування. Стационарні і збірні холодильні камери. Холодильні шафи, вітрини, прилавки та охолоджувальні столи. Охолоджувачі напоїв, льодогенератори і фрізери. Правила експлуатації торговельного холодильного устаткування. Принципи оснащення холодильним устаткуванням закладів ресторанного господарства. Методика і етапи підбору холодильного устаткування для ЗРГ.

Ваговимірювальне устаткування. Вимоги до ваговимірювальних пристрій. Класифікація ваг. Торгові електронні ваги. Реєстратори розрахункових операцій. Електронні контрольно-касові апарати (ЕККА). Електронні контрольно-касові реєстратори. Комп'ютерно-касові системи (POS-системи). Електронні таксометри. Автомати з продажу товарів (послуг). Торговельні автомати. Основні вузли і механізми торговельних автоматів. Підіймально-транспортне устаткування. Класифікація підіймально-транспортного устаткування. Принципи оснащення даним устаткуванням закладів ресторанного господарства. Методика і етапи підбору устаткування для ЗРГ.

Призначення і види систем автоматизації закладів ресторанного господарства. Структура системи автоматизації. Характеристика окремих складових модулів системи автоматизації. Принципи оснащення системами автоматизації закладів ресторанного господарства. Методика і етапи підбору систем автоматизації для ЗРГ.

Характеристика готельної послуги. Поняття та призначення устаткування закладів готельно-ресторанного господарства. Вимоги до устаткування закладів готельно-ресторанного господарства. Класифікація та основні технічні характеристики устаткування закладів готельно-ресторанного господарства. Принципи оснащення закладів готельно-ресторанного господарства. Методика і етапи підбору устаткування готельно-ресторанних комплексів.

Загальна характеристика, класифікація меблів. Основні засоби меблювання закладів

готельно-ресторанного господарства в залежності від призначення та функцій меблів. Норми оснащення меблями номерів готелів різних категорій. Номенклатура м'яких меблів, що застосовують у закладах готельно-ресторанного господарства. Електропобутові пристрії для оснащення номерів: фени, чайники, праски. Телевізори, аудіо- та відеотехніка для оснащення номерів, класифікація, принцип дії, правила експлуатації.

Білизняне господарство номерного готельного комплексу, оснащеність приміщень обладнанням та інвентарем для чистої і брудної білизни. Етапи процесу прання готельної білизни. Принцип дії, класифікація устаткування для пральень, основні технічні характеристики та правила експлуатації пральних машин. Устаткування для сушіння та прасування постільної білизни. Підбір професійного устаткування для готельних пральних. Пральне устаткування безперервної дії. Складові, принцип роботи, особливості експлуатації безперервно діючих ліній прання.

Технологія хімічного чищення, специфіка роботи з розчинниками. Класифікація устаткування для хімчисток. Призначення, будова, принцип дії, правила експлуатації та безпеки. Устаткування для фінішних операцій. Технологія аквачищення. Устаткування для аквачищення, призначення, принцип роботи, класифікація, особливості підбору та експлуатації. Порівняння конструкцій, технологій прання, хімічного чищення та аквачищення щодо застосування на території готельно-ресторанних комплексів.

Організація відпочинку, дозвілля і розваг. Вимоги до готельної матеріально-технічної бази для задоволення дозвіллевих потреб гостей. Обладнання для тестування фізичного, психічного здоров'я клієнтів. Устаткування фітнес клубів, тренажерних залів. Водна зона. Обладнання водної зони. Басейни, вимоги, класифікація, види обладнання басейнів, особливості експлуатації. Скімерні та переливні басейни, схеми. Устаткування для плавальних басейнів, класифікація. Устаткування та технологія обробки води. Способи знезараження води.

Термальна зона. Устаткування саун, соляріїв. Види бань, кліматичні умови, обладнання для бань. Обладнання для солярію, цілорічного пляжу. Устаткування масажно-лікувальної зони, проведення сольових процедур. Інноваційне устаткування у SPA терапії. Устаткування для психологічного розвантаження.

«УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ І БЕЗПЕЧНІСТЮ»

Якість як сукупність кількісних та якісних характеристик продукції та послуг. Якість як сукупність власних характеристик об'єкта задоволення вимоги. Якість виготовлення продукції, *the production quality*, – ступінь відповідності виготовленої продукції, виконаної роботи вимогам технологічної документації. Якість як сукупність споживчих властивостей продукції, здатність задовольняти певні потреби людини відповідно до свого призначення. Двоєста обумовленість якості. Якість для споживачів як ступінь досконалості продукції та послуг. Якість продукції та послуг з погляду виробників як вагомий та вирішальний чинник для підвищення власної конкурентоспроможності. Показники якості продукції та послуг.

Категорія «якість» – філософська, соціальна, правова, економічна позиції. Категорія «якість» в розумінні як узагальнена філософська категорія. Осмислення сутності категорії «якість» в науковому дискурсі зарубіжних вчених – Е. Демінг, К. Ісікава, Дж. Джуран, А.Фейгенбаум, Г. Тагучі, Ф. Кросбі, У. Шухарт, А. Субетто, М. Мескон, М. Альберт, Ф. Хедоурі, Г. Гегель, Дж. Еванс, Ф. Тейлор.

Розуміння категорії «якість», як здатність задовольняти потреби і очікування конкретного споживача. Категорія «якість» як ставлення певної групи споживачів до продукту чи послуги. Характеристики категорії «якість» – надійність і ефективність. Соціальна, технічна, правова позиції категорії «якість».

Потреба як базовий чинник діяльності людини та стратегія країни в сучасних умовах господарювання. Потреба як вихідне поняття у визначені рівня якості. Взаємозв'язок «якість – потреба».

Послуга як результат сервісної діяльності. Визначальний чинник сервісної діяльності – послуга. Послуга харчування ресторану як послуга з виготовлення, реалізації та організації споживання широкої номенклатури страв.

Продукція як предмет виробничої діяльності. Продукція та послуги як результат сервісно-виробничої діяльності закладів ресторанного бізнесу.

Система менеджменту якості – дієвий економічний інструмент. Система управління якістю – (*quality management system*) та її структурні характеристики: управління; керування (*management*); управління якістю (*quality management*); система (*system*); система управління (*management system*).

Впровадження системи менеджменту якості в закладах ресторанного бізнесу.

Основні процеси менеджменту якості – загальний, управлінський, процесний, технічний, економічний. Характеристика основних процесів системи менеджменту якості.

Основні принципи системи управління якістю продукції та послуг. Дотримання загальних принципів покращення якості продукції та послуг.

Основні фактори підвищення якості та конкурентоспроможності продукції та послуг. Технічні, організаційні, економічні та соціальні фактори.

Особливості та закономірності етапів історичного розвитку управління якістю. Етапи історичного розвитку управління якістю: Індивідуальний контроль якості; Цеховий контроль якості; Приймальний контроль якості; Статистичний контроль якості; Технічний контроль якості; Комплексне управління якістю; Концепції TQC (Загальний контроль якості); Забезпечення якості на базі стандартів ISO 9000; Інтегровані системи управління якістю.

Моделі управління якістю продукції в історичній ретроспективі.

Сутність та призначення класичних моделей управління якістю. Розробка американським вченим Ф.Тейлором принципів наукового управління. Використання статистичних методів американського вченого У. Шухарта в процесі виробництва. Виникнення системного підходу до управління якістю запропонованого Е. Демінгом. Створення циклу Демінга (цикл PDCA). Використання американським фахівецем в області якості Дж. Джураном контролю якості як інструментарію управління. Запровадження методів управління якістю японського фахівця К.Ісікави. Поширення методів "Інженінінг якості" японського фахівця Г. Тагуті. Запровадження програми "ZD" американського фахівця Ф. Кросбі. Розробка концепції комплексного управління якістю та всезагального контролю якості (TQM) американським експертом з контролю якості А.Фейгенбаумом.

Методологія забезпечення якості продукції на основі міжнародних стандартів ISO 9000. Настанови щодо ефективності і результативності управління якістю викладені в ДСТУ ISO 9000–2015 «Системи управління якістю. Основні положення та словник термінів», ДСТУ ISO 9001–2015 «Системи управління якістю. Вимоги», ДСТУ ISO 9004–2001 «Системи управління якістю. Настанови щодо поліпшення діяльності».

Імплементація в Україні міжнародних стандартів ISO 9000.

Принципи управління якістю відповідно до ДСТУ ISO 9000:2015 «Система управління якістю. Основні поняття та словник термінів». Комплекс семи принципів управління якістю – орієнтація на замовника, лідерство, задіяність персоналу, процесний підхід, поліпшення, прийняття рішень на підставі фактичних даних, керування взаємовідносинами.

Концепція НАССР (*англ. Hazard Analysis and Critical Control Point*) – аналіз небезпечних чинників і контролю критичних точок. Розробка та запровадження системи НАССР. Міжнародні організації безпечності харчової продукції.

Система НАССР як основа виробництва безпечної для споживання харчової продукції. Регламент 852/2004/ЄС Європейського Парламенту і Ради від 29 квітня 2004 «Про гігієну харчових продуктів». Принципи системи НАССР – від оцінки кінцевого продукту до здійснення превентивного контролю в критичних точках процесу відповідно до Регламенту.

Сутність системи управління якістю та безпечністю: ДСТУ ISO 9000:2015 «Системи управління якістю. Основні положення та словник термінів»; ДСТУ ISO 22000:2019 «Системи менеджменту харчової безпеки. Вимоги до організацій, які беруть участь в ланцюзі створення харчової продукції»; ДСТУ ISO 45001:2018 «Система менеджменту охорони здоров'я та безпеки праці. Вимоги та рекомендації щодо застосування».

Поняття та характеристики сутності системи управління якістю та безпечністю: продукція (*product*); якість продукції (*product quality*); харчова безпека(*food safety*); ризик (*risk*); критична

контрольна точка (*critical control point*) ККТ (*CCT*); небезпека (*hazard*); коригувальна дія (*corrective action*); документ (*document*).

Класифікація ризиків, які призводить до виникнення небезпечних ситуацій (біологічних, хімічних, фізичних) стосовно стану харчового продукту.

Принципи системи управління безпечностю харчових продуктів відповідно ДСТУ ISO 22000-2019. Необхідність впровадження НАССР – попит на безпечну, екологічно чисту, високоякісну продукцію. Інтеграція системи НАССР в загальну систему управління підприємством.

Переваги впровадження системи НАССР.

Ієрархія нормативно-правового регулювання в сфері якості та безпечності харчових продуктів в Україні. Інтеграція національної економіки у світові господарські процеси. Орієнтація українських операторів ринку на рівень європейської якості. Дві частини забезпечення конкурентоспроможності продукції та послуг: базова і надбудова. Рівні ієрархії нормативного регулювання відносин у сфері якості продукції та послуг – міжнародний (міжнародний); макроекономічний (державний); галузевий; на рівні підприємств (операторів ринку).

Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» № 771/97-ВР від 23.12.97р. Загальні положення щодо безпечності та окремих показників якості харчових продуктів. Сфера дії закону щодо державного регулювання.

Базові терміни і поняття щодо гігієнічних вимог в підприємствах ресторанного бізнесу до Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів»: безпечний харчовий продукт; оператор ринку харчових продуктів; вилучення харчового продукту; система аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках (НАССР); небезпечний фактор у харчовому продукті; непридатний харчовий продукт; управління ризиком; коригувальна дія; простежуваність; харчова добавка; ароматизатори; первинна продукція.

Оператор ринку харчових продуктів – як суб'єкт господарювання. Вимоги щодо застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках (НАССР). Забезпечення простежуваності як можливість ідентифікувати оператора ринку.

Принципи системи НАССР: ідентифікація небезпечних факторів; визначення критичних контрольних точок; установлення критичних меж у критичних контрольних точках; проведення процедур моніторингу; запровадження коригувальних дій; розроблення процедур; розроблення документів та ведення записів.

Методичні настанови – настанови щодо виконання загальних гігієнічних вимог. Загальні гігієнічні вимоги до поводження з харчовими продуктами.

Гігієнічні вимоги до: потужностей; приміщення де переробляються або обробляються харчові продукти; транспортних засобів; обладнання та інвентарю; постачання води; гігієни персоналу; харчових продуктів та інгредієнтів; пакування харчових продуктів; термічної обробки харчових продуктів.

Основні нормативно-правові важелі регулювання якості та безпечності харчових продуктів в Україні.

Вимоги щодо розроблення, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечностю харчових продуктів (НАССР) відповідно до наказу Міністерства аграрної політики та продовольства України «Про затвердження Вимог щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечностю харчових продуктів (НАССР)» № 590 від 01.10.2012. Вимоги до операторів ринку з виробництва та/або обігу харчових продуктів щодо обов'язкового виконання принципів НАССР. Вимоги щодо обов'язкової розробки та впровадження операторами ринку товарів та послуг програм-передумов перед впровадженням системи НАССР. Вимоги щодо логічної послідовності розробки системи НАССР.

Національний досвід в управлінні якістю та безпечностю: нормативно-правове регулювання. Основні поняття, сутність, призначення, вимоги до системи безпечності та якості харчової продукції, зафіксовані в нормативно-правових документах.

Закон України № 2042 від 18.05.2017 «Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин», що визначає правові та організаційні засади державного контролю, що здійснюється з метою перевірки дотримання операторами ринку законодавчих вимог щодо харчової продукції.

Закон України № 2639-VIII від 06.12.2018 «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів» про правові та організаційні засади надання споживачам інформації про харчові продукти з метою забезпечення високого рівня захисту здоров'я громадян і задоволення їхніх соціальних та економічних інтересів.

Постанова Кабінету міністрів України №896 від 31.10.2018р. «Деякі питання здійснення планових заходів державного контролю Державною службою з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів» щодо періодичності здійснення планових заходів державного контролю у формі інспектування та аудиту відповідності діяльності операторів ринку (потужностей) вимогам законодавства про харчові продукти, які здійснюються Держпродспоживслужбою.

Основні засади діяльності організацій та підприємств по забезпеченню якості та безпечності продукції. Взаємозв'язок рівнів регулювання якості продукції та послуг.

Програми-передумови впровадження Системи управління безпечностю харчових продуктів НАССР відповідно до наказу Міністерства аграрної політики та продовольства України «Про затвердження Вимог щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечностю харчових продуктів (НАССР)» № 590. Загальна характеристика.

Вимоги щодо запровадження операторами ринку програм-передумов. Розробка постійно діючих процедур, заснованих на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках. Розробка окремих процедур по забезпеченню результативного функціонування програм-передумов та системи НАССР.

Програми-передумови, як основні умови та види діяльності операторів ринку, необхідні для підтримання гігієнічних умов на всіх етапах ланцюга виготовлення харчових продуктів.

Базові терміни і поняття щодо гігієнічних вимог в підприємствах ресторанного бізнесу відповідно Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» в контексті програм-передумов: *програма-передумова; гігієнічні вимоги; об'єкти санітарних заходів; потужності; обладнання та інвентар; вода питна; вода чиста; допоміжні матеріали; матеріали, що контактують з харчовими продуктами; верифікація; простежуваність; перехресне забруднення, новітній харчовий продукт чи інгредієнт; харчова добавка; ароматизатори; харчовий ензим; виробництво; обіг – реалізація; партія; одиниця упаковки; пакування; первинне пакування.*

Програма-передумова системи НАССР щодо належного планування виробничих, допоміжних та побутових приміщень. Потужності. Розміщення потужностей з врахуванням параметрів навколошнього середовища. Проведення операторами ринку аналізу плану облаштування території. Конструкція та планування приміщень. Аналіз планування виробничих, допоміжних і побутових приміщень, розміщення технологічного обладнання та оцінювання потоків харчових продуктів. Об'єкти санітарних заходів. Перехресне забруднення.

Програма-передумова системи НАССР щодо стану приміщень, обладнання, проведення ремонтних робіт, технічного обслуговування обладнання, калібрування, а також заходів щодо захисту харчових продуктів від забруднення та сторонніх домішок. Приміщення для виробництва та зберігання. Обладнання та інвентар з якими контактують харчові продукти. Запобігання забрудненню харчових продуктів від скляних предметів та предметів з дерева.

Програма-передумова системи НАССР щодо планування та стану комунікацій. Забезпечення належних комунікацій для проведення оператором ринку технологічних допоміжних процесів – вентиляції, водопроводів водопостачання та водовідведення, електро- та газопостачання, освітлення тощо.

Програма-передумова системи НАССР щодо безпечності води, льоду, пари, допоміжних матеріалів для переробки. Вода питна – харчовий продукт. Вода (пар, лід). Допоміжні матеріали для переробки, Матеріали, що контактують з харчовими продуктами.

Програма-передумова системи НАССР щодо безпечності води, льоду, пари, допоміжних матеріалів для переробки. Документовання впровадження процедур прибирання.

Програма-передумова системи НАССР щодо здоров'я та гігієни персоналу. Впровадження операторами ринку правил поведінки персоналу, контрактників, відвідувачів. Проведення медичних оглядів відповідно до вимог законодавства. Періодичність проведення медичних оглядів персоналу. Недопуск до роботи персоналу з метою запобігання можливості забруднення харчових продуктів. Правила поведінки персоналу на виробництві, щодо вимог до входу і виходу з приміщень. Санітарний одяг.

Програма-передумова системи НАССР щодо поводження з відходами виробництва та сміттям, їх збору та видалення з потужності. Графіки та способи вивезення відходів з приміщень. Місця зберігання відходів за межами приміщень. Прибирання, миття та дезінфекція контейнерів, емностей для зовнішнього зберігання відходів.

Програма-передумова системи НАССР щодо контролю за шкідниками, визначення виду, запобігання їх появи, засобів профілактики та боротьби.

Програма-передумова системи НАССР щодо безпечноного зберігання та використання токсичних сполук та речовин. Визначення операторами ринку переліку сполук, які використовуються і потенційно можуть загрожувати безпечності харчових продуктів.

Мийні та дезінфекційні засоби. Реагенти. Правила приймання та зберігання токсичних сполук та речовин.

Програма-передумова системи НАССР щодо специфікації і контролю постачальників. Простежуваність – можливість ідентифікувати оператора ринку. Розроблення та впровадження процедур оцінювання постачальників. Вимоги до операторів ринку стосовно забезпечення простежуваності – «*крок назад*»; «*крок вперед*».

Програма-передумова системи НАССР щодо зберігання та транспортування. Проведення оцінки ризиків та забезпечення зберігання харчових продуктів. Дотримання температурних режимів зберігання. Дотримання умов транспортування.

Програма-передумова системи НАССР щодо контролю технологічних процесів. Гігієнічні вимоги до процесів термічної обробки. Вимоги щодо температурного режиму, щодо унеможливлення розмноження мікроорганізмів, формування токсинів. Розморожування харчових продуктів. Впровадження процедур контролю за непридатними (невідповідними) харчовими продуктами. Новітній харчовий продукт чи інгредієнт. Харчова добавка. Ароматизатори. Виробництво як діяльність, пов'язана з виробництвом об'єктів санітарних заходів. Об'єкти санітарних заходів – харчові продукти, допоміжні матеріали для переробки, предмети та матеріали, що контактирують з харчовими продуктами. Обіг – реалізація та/або зберігання харчових продуктів.

Програма-передумова системи НАССР щодо маркування харчових продуктів та поінформованості споживачів. Маркування – позначення, що ідентифікує партію. Пакування, яке є елементом сервірування у закладах громадського харчування. Належна ідентифікація партій харчових продуктів та забезпечення простежуваності.

Логічна послідовність розробки системи НАССР відповідно до Наказу Міністерства аграрної політики та продовольства України № 590 «Про затвердження Вимог щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечностю харчових продуктів (НАССР)». Загальна характеристика.

Обов'язки операторів ринку щодо використання принципів системи управління безпечностю харчових продуктів (НАССР).

Послідовність (кроки) впровадження системи НАССР. Попередні підготовчі кроки послідовності впровадження системи НАССР.

Базові терміни і поняття щодо гігієнічних норм та вимог підприємствах ресторанного бізнесу Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» по впровадженню попередніх підготовчих кроків послідовності системи НАССР: *безпечний харчовий продукт, параметри безпечності, кінцевий споживач*.

Створення групи НАССР. Вимоги до персоналу групи НАССР. Формування групи НАССР відповідно до наказу по підприємству. Головне завдання групи НАССР на підприємстві - розробка та впровадження системи НАССР.

Опис продукту. Повний опис харчового продукту як інформація щодо його безпечності. Документ про опис харчового продукту в актуальному варіанті (версії). Безпечності при розгляді харчових продуктів як безпечний харчовий продукт. Параметри безпечності.

Призначення продукту. Правильний і передбачуваний спосіб споживання (використання) харчового продукту споживачами. Кінцевий споживач як споживач, який використовує харчовий продукт виключно для власного споживання.

Надання блок-схеми процесу. Група НАССР забезпечує складання блок-схеми технологічного процесу. Блок-схеми технологічних процесів по забезпеченю чіткої картини всіх етапів виготовлення харчової продукції.

Підтвердження блок-схеми на місці. Підтвердження блок-схеми на відповідність дійсним (реальним) технологічним процесам. Блок-схеми – ефективний механізм виявлення точок ризику та удосконалення системи НАССР.

Послідовність – кроки відповідно до принципів впровадження системи НАССР.

Базові терміни і поняття щодо гігієнічних норм та вимог підприємствах ресторанного бізнесу Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» по забезпеченю послідовності – кроків відповідно до принципів впровадження системи НАССР: *небезпечний фактор у харчовому продукті, аналіз ризику, оцінка ризику, управління ризиком, повідомлення про ризик, безпечний харчовий продукт, небезпечний харчовий продукт, коригувальна дія.*

Аналіз небезпечних факторів. Аналіз небезпечних факторів та послідовних і взаємопов'язаних дій для ресторанного закладу. Визначення суттєвих небезпечних факторів та заходів з контролю. Список небезпечних факторів (біологічних, хімічних, фізичних). Небезпечний фактор у харчовому продукті. Визначення значущості ризику. Аналіз ризику. Оцінка ризику. Управління ризиком. Повідомлення про ризик. Забезпечення в результаті аналізу небезпечних факторів підстав для визначення критичних контрольних точок.

Визначення критичних контрольних точок. Визначення (ідентифікація) критичних контрольних точок. Підхід до визначення критичних контрольних точок групою НАССР відповідно до свого практичного досвіду та знань про процес та продукт з можливим використанням дерева рішень. Небезпечний фактор при перевищенні допустимої норми як загроза безпечності харчових продуктів.

Встановлення критичних меж для ККТ. Критичні межі як крайні прийнятні значення (показники), які відділяють виготовлення (випуск) безпечного продукту від небезпечного. Безпечний харчовий продукт. Небезпечний харчовий продукт. Критерії значень критичних меж. Операційні межі.

Встановлення процедур моніторингу щодо ККТ. Програма спостережень та вимірювань шляхом проведення моніторингу. Моніторинг як можливість вчасно виявити втрату контролю у ККТ для своєчасного застосування коригувальних дій. Тенденції щодо втрати контролю у ККТ. Впровадження запобіжних дій. Ефективні процедури моніторингу. Параметри моніторингу – показники технологічного процесу чи харчових продуктів (температура, час, pH, вміст вологи, консервантів тощо), органолептичні показники. Протоколи моніторингу.

Розроблення коригувальних дій. Розроблення коригувальних дій для кожної ККТ. Вимоги до коригувальних дій: негайно відновлювати; визначити причини; усувати причини; визначати (ідентифікувати) потенційно небезпечні продукти.

Верифікація – перевірка ефективності функціонування системи НАССР. Валідація – підтвердження всіх елементів плану НАССР.

Ведення записів та документації. Базова – план НАССР, процедури.

Оперативна – протоколи, записи. Протоколи як важливий доказ ефективного функціонування системи НАССР при проведенні аудиту системи НАССР.

Сучасний стан впровадження системи НАССР в Україні. Детермінанти прагнення операторів ринку – дотримання Україною вектору інтеграції в європейські структури, гармонізація з національним законодавством міжнародних стандартів, формування більш жорстких вимог щодо якості та безпечності з боку споживачів продукції та послуг. Фактори стимулу та перешкод розвитку підприємств ресторанного бізнесу.

Вимоги щодо розробки, впровадження та ефективного застосування процедур безпечності харчових продуктів за спрощеним підходом. Впровадження спрощеного підходу із застосування системи НАССР для певних операторів ринку.

Виняткові умови для потужностей з незначним ступенем ризику щодо безпечності харчових продуктів за спрощеним підходом. Перелік потужностей з незначним ступенем ризику.

Використання настанов з належної практики виробництва щодо безпечності харчових продуктів за спрощеним підходом. Настанови з належних практик – як простий та ефективний спосіб подолання труднощів при впровадженні процедур НАССР операторами ринку.

Використання настанов з кращих практик виробництва щодо безпечності харчових продуктів за спрощеним підходом.

Загальні настанови зі спрощеного підходу впровадження системи НАССР.

Соціально-економічні переваги та недоліки впровадження системи НАССР у сервісно-виробничій діяльності ресторанних закладів. Соціальна та економічна складові ефективності механізмів удосконалення системи управління якістю та безпечністю.

Вимоги до персоналу потужностей щодо ефективного застосування процедур забезпечення якості та безпечності харчових продуктів та сервісних послуг. Обізнаність персоналу з визначеними (ідентифікованими) небезпечними факторами. Володіння персоналом пропорційними знаннями системи НАССР відповідно до його посадових інструкцій. Пояснення персоналу у письмовому вигляді про його обов'язки, відповідальність та повноваження. Навчальні програми для персоналу щодо питань якості та безпечності харчової продукції та сервісних послуг. Навчання персоналу потужностей. Процес документальної фіксації та відстеження процесів навчання персоналу в ресторанному закладі. Впровадження механізму подолання опору змінам. Сучасні підходи до провадження шляхів отримання зворотного зв'язку від споживачів продукції та послуг ресторану щодо якості та безпечності.

Вимоги до здійснення верифікації та валідації відповідності і ефективності впровадження принципів системи НАССР та програм-передумов. Верифікація (перевірка) шляхом обстеження та надання об'єктивних доказів дотримання визначених вимог. Валідація (підтвердження) – створення документальних доказів.

Механізм проведення коригувальних та запобіжних заходів. Підстави для прийняття рішення про коригувальні заходи.

Відповідальність керівництва потужності за розробку, впровадження та ефективне застосування системи управління якістю та безпечністю відповідно законодавства та нормативних актів.

Простежуваність як спосіб управління ризиками системи управління якістю та безпечністю. Простежуваність як можливість документально ідентифікувати оператора ринку, час, місце, предмет та інші умови поставки. Регламентування вимог до операторів ринку стосовно забезпечення простежуваності відповідно до Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» та Наказу Міністерства аграрної політики та продовольства України № 590 «Про затвердження Вимог щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР)».

Забезпечення простежуваності як здатності операторів ринку встановити інших операторів ринку, постачальників їм харчової продукції та інших об'єктів санітарних заходів відповідно до принципу «*крок назад*»; та яким вони постачають харчову продукцію продукти та інші об'єкти санітарних заходів відповідно до принципу «*крок вперед*».

Складові елементи простежуваності: визначення партії харчових продуктів; ідентифікація партій; маркування; встановлення зв'язку між інформацією; відкликання та/або вилучення з обігу харчових продуктів.

Сутнісні характеристики термінів простежуваності: *вилучення харчового продукту; відкликання харчового продукту; компетентний орган.* Регулярне тестування процедури відкликання та вилучення продукту. Простежуваність за допоміжними матеріалами для переробки харчових продуктів, предметів та матеріалів, що контактиують з харчовими продуктами.

Управління якістю та безпечністю в системі простежуваності сервісно-виробничої діяльності ресторану («крок назад» – «крок вперед»). Зовнішня простежуваність, «крок назад». Внутрішня простежуваність. Зовнішня простежуваність, «крок вперед». Соціально-економічний ефект від впровадження механізму удосконалення системи управління якістю та безпечністю продукції та послуг в ресторанному закладі як простежуваність.

Розробка документації для моніторингу системи управління якістю та безпечністю. Документація технологічних та допоміжних процесів, які впливають на безпечність харчових продуктів. Документування контролю за безпечністю та відповідністю харчових продуктів законодавству. Актуальність та строки зберігання документації.

«ТЕХНОЛОГІЧНЕ ПРОЕКТУВАННЯ»

Загальні положення і організація проєктування. Передпроектні роботи. Складові частини проекту. Види та етапи проектних робіт. Принципи проєктування. Мета, завдання технологічного проєктування. Цільове призначення проекту. Терміни та визначення понять. Проектні роботи. Проектна документація. Ліцензія. Інвестор. Замовник. Інвестиції. Недержавні капітальні вкладення. Черга будівництва. Тендер. Конкурс. Будівництво (нове). Інвестиційна діяльність. Учасники інвестиційної діяльності. Інжинірінг. Види інвестиційних проектів. Договір (контракти) на робочий проект (ПР). Законодавча та нормативна база. Основні нормативні документи, обов'язкові для використання в проєктуванні ГРК. Вихідні дані і завдання для проєктування. Зміст завдання на проєктування (ЗП). Технічні умови (ТУ). Архітектурно-планувальне завдання (АПЗ).

Загальні дані технологічного проєктування. Правила оформлення проекту (проектної документації). Структура взаємодії замовника по виконанню основних функцій. Стадії технологічного проєктування. Основні положення. Ескізний проект. Стадія “Проект”. Робочий проект. Робоча документація. Підготовка до проєктування. Збір вихідних даних. Погодження місця розташування об'єкта. Проектно-розвідувальні роботи. Вибір проєктувальника (генпроєктувальника). Погодження, експертиза та затвердження проектної документації. Узгоджувальні інстанції та служби. Експертиза проектів та робочих проектів: види експертіз. Внесення змін в ескізні проекти і проекти. Затвердження ПД. Склад основних даних і техніко-економічних показників, що включаються у розпорядчий документ про затвердження проекту на будівництво громадських будівель. Вимоги до оформлення пояснювальної записки і креслень проекту.

Призначення готелів та їх розміщення в планувальній структурі міста. Принципи проєктування готельних підприємств: послідовність, варіантність, застосування єдиних норм проєктування, дотримання одних переваг над іншими, можливість перспективної зміни підприємства. Етапи концептуального вирішення готелю. Правила розміщення готелів на земельній ділянці. Основні вимоги до проєктування готелів. Зовнішня організація функціональних елементів готелю. Зонування земельної ділянки. Фактори, що враховуються при розміщенні готелю на земельній ділянці. Співвідношення площ зон ГК (по відношенню до житлової зони). Вимоги до проєктування функціональних елементів готелю залежно від його категорії. Структурна схема зони прийому та розміщення (ЗПР). Структурна схема конференц-залу, оздоровчого центру, зони надання послуг, складської зони (крім складського господарства зони харчування), гаражної зони та зони управління. Концептуальні засади проєктування готелів і готельних комплексів різних категорій. Розроблення практичної філософії готельного підприємства. Основні елементи практичної філософії проєктованого готельного підприємства.

Нормативні засади проєктування закладів ресторанного господарства. Загальні положення проєктування закладів ресторанного господарства. Раціональна організація технологічного процесу. Типи та місткість закладів ресторанного господарства при готелі. Структура і склад приміщень. Послідовність виконання технологічних розрахунків. Особливості виробничої діяльності закладів ресторанного господарства при готелі. Функціональні фактори в проєктуванні ЗРГ. Технологічні вимоги до проєктування ЗРГ при готелі. Стадії розробляння сервісно-виробничого процесу ЗРГ. Схеми організації сервісно-виробничого процесу в ЗРГ. Правила розміщення окремих груп приміщень в закладі ресторанного господарства. Приміщення зони постачання та зберігання сировини, товарів та засобів матеріально-технічного

забезпечення в ЗРГ. Загальні принципи розміщення заготівельних і доготівельних цехів у структурі ЗРГ. Зона адміністративно-побутових приміщень.

Нормативні вимоги до проєктування складських приміщень в ЗРГ. Загальна схема процесів постачання, розподілу, складування та зберігання виробничих запасів в ЗРГ. Вимоги до проєктування розвантажувальної рампи та завантажувальної. Характеристика і призначення складського устаткування. Методи визначення плош СП: нормативний, розрахунковий. Сучасні підходи до вирішення планувальних рішень СП в ЗРГ.

Загальні положення проєктування виробничих приміщень ЗРГ. Проєктування технологічних процесів механічного кулінарного обробляння сировини та виготовлення напівфабрикатів. Складання виробничої програми процесу механічного кулінарного обробляння сировини та виготовлення напівфабрикатів. Визначення робочих місць у цеху (ділянки, технологічні лінії) для механічного обробляння сировини та виготовлення напівфабрикатів. Розрахунок необхідної чисельності працівників цеху. Проєктування процесу виробництва готової кулінарної продукції. Обґрунтування режиму роботи доготівельних цехів. Загальні положення підбору і розміщення устаткування у виробничих приміщеннях ЗРГ. Особливості підбору та розрахунку теплового устаткування виробничих приміщень. Особливості підбору та розрахунку механічного та інших видів устаткування виробничих приміщень. Визначення площин цехів розрахунковим методом.

Структура та особливості проєктування адміністративно-побутових приміщень. Структура та особливості проєктування приміщень для відвідувачів: гардероби і санвузли ЗРГ, аванзали ресторанів, приміщення надання додаткових послуг в ЗРГ, планувальні рішення приміщень для споживачів в ЗРГ різних типів.

Зонування приймально-вестибюльної групи приміщень: входна зона, зона прийому (реєстрація і оформлення документів), очікування та збору організованих груп, інформації, телефонів автоматів, банкоматів і торговельних кіосків, входу до підприємств харчування і побутового обслуговування, комунікаційна зона (з ліфтами холами).

Склад житлових приміщень готелю. Типи номерів, їхнє співвідношення і площин залежно від категорії готелю. Правила розміщення житлових кімнат. Поповерхове обслуговування.

Нормативна база Проєктування приміщень культурно-дозвіллєвого призначення готелю (ПКДП) та їх склад залежно від типу готелю. Рекомендації щодо розміщення ПКДП в готелі.

Склад, розміри і площин споруд фізкультурно-оздоровчого призначення (ПФОП). Рекомендації щодо розміщення ПКДП і ПФОП в готелі.

Нормативні вимоги до Проєктування побутових приміщень готелю. Гардероби і санвузли для персоналу. Вимоги до розробляння планувальних рішень побутових приміщень в готелі.

Склад, розміри і площин адміністративних приміщень. Рекомендації щодо розміщення адміністративних приміщень в готелі.

Склад і площин інженерно-технічних і службово-господарських приміщень. Рекомендації щодо розміщення інженерно-технічних і службово-господарських приміщень в готелі.

Категорія готелю і функціональні фактори при його проєктуванні: приймання і розселення; особливості організації харчування в готелі; додаткові послуги. Філософія універсального дизайну. Принципи універсального дизайну.

Визначення складу і площин приміщень закладу на основі ДБН (СНіП) Оформлення експлікації приміщень готельно-ресторанних комплексів. Визначення корисної та загальної площин будівлі готельно-ресторанного комплексу. Розміри та етажність будівлі готельно-ресторанного комплексу. Розробка компоновочного рішення об'єкта готельно-ресторанного господарства.

Загальні особливості об'ємно-планувальних рішень готельно-ресторанних комплексів. Організація вертикальних зв'язків в готелі. Композиційні схеми планувальних рішень готелів. Взаємозв'язок і загальні функціонально-планувальні вимоги до окремих елементів будівлі готелю: приймально-вестибюльна і житлова група, культурно-дозвіллєва, фізкультурно-оздоровча, медичного обслуговування, побутового обслуговування, підприємства харчування, підприємства торгівлі, торгівельної діяльності, адміністрації і служб експлуатації, приміщення обслуговування, вбудовано-прибудовані підприємства і заклади. Послідовність розробляння планувального рішення. Аналіз ефективності використання площин.

«ЕКОНОМІКА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО І ТУРИСТИЧНОГО БІЗНЕСУ»

Економічна сутність готельно-ресторанного і туристичного господарства, його функції, роль. Функції готельно-ресторанного і туристичного бізнесу. Сутність та складові ринку туристичних, готельних та ресторанних послуг. Готельно-ресторанний та туристичний бізнес як вид економічної діяльності.

Ринок товарів і послуг. Його місце і роль в економічній системі. Суб'єкти ринку і умови їх виникнення. Основні особливості ринку послуг.

Економічні основи функціонування підприємств готельно-ресторанного господарства різних типів і форм власності на споживчому ринку. Організаційно-правові форми суб'єктів господарювання у готельно-ресторанному і туристичному бізнесі.

Державні, унітарні, муніципальні підприємства, кооперативні об'єднання, іноземні підприємства, підприємства з іноземними інвестиціями, спільні підприємства.

Господарські товариства. Акціонерні товариства (публічні, закриті, змішані). Товариства із обмеженою відповідальністю. Повні товариства. Товариства з додатковою відповідальністю. Командитні товариства. ПП Індивідуальне підприємництво – ПП. Організаційні форми малого та середнього бізнесу сфери гостинності.

Поняття господарського механізму та його складові. Шляхи підвищення ефективності функціонування господарського механізму підприємств готельно-ресторанного і туристичного бізнесу.

Сутність і структура сучасного економічного механізму підприємств готельно-ресторанного і туристичного господарства. Функції економічного механізму. Фактори впливу на формування та функціонування економічного механізму: соціально-економічні, правові, внутрішні фактори. Специфічні особливості сучасного економічного механізму сфери послуг. Методи практичного управління економічним механізмом.

Споживання і попит на продукцію підприємств готельно-ресторанного і туристичного бізнесу. Методи вивчення споживчого попиту у готельно-ресторанному і туристичному бізнесі. Прогнозування споживчого попиту у готельно-ресторанному і туристичному бізнесі.

Попит: зміст та фактори, що на нього впливають – цінові та нецінові. Види попиту. Величина попиту. Екзогенний та ендогенний попит. Функції попиту – загальна і від ціни. Крива попиту. Закон попиту. Парадокси попиту: парадокс Гіффена, парадокс Веблена, ефект очікування цін.

Пропозиція: зміст та фактори, що на неї впливають. Обсяг пропозиції. Закон пропозиції. Функція пропозиції. Крива пропозиції.

Ринкова рівновага. Зміна попиту і пропозиції і їх вплив на ціну.

Поняття еластичності. Еластичність попиту по ціні та доходу. Еластичність пропозиції по ціні.

Ресурси підприємства. Класифікація ресурсів. Особливості ринків ресурсів. Особливості попиту на ресурси сфери послуг. Еластичність попиту на ресурси. Особливості пропозиції ресурсів. Ціна на ресурси. Планування розвитку окремих видів ресурсів.

Ресурсний потенціал підприємств готельно-ресторанного та туристичного господарства. Взаємозв'язок окремих елементів ресурсного потенціалу підприємства. Методи оцінки ефективності використання економічних ресурсів. Ефективність використання ресурсів.

Матеріальні ресурси підприємств готельно-ресторанного і туристичного господарства та ефективність їх використання. Основні засоби підприємства: виробничі, невиробничі. Активні, пасивні. Завдання та методичні підходи до аналізу обсягів та динаміки основних засобів. Аналіз стану та складу основних засобів. Резерви, які можна задіяти для підвищення ефективності використання основних засобів підприємств готельного та закладів ресторанного господарства. Оцінка вартості основних засобів. Джерела відтворення основних засобів. Знос, оцінка та амортизація основних засобів. Показники ефективності використання основних засобів та капітальних вкладень. Узагальнюючі та часткові показники оцінки основних засобів. Фондовіддача та фондомність. Рівень рентабельності основних засобів.

Оборотні виробничі фонди та їх класифікація. Джерела формування оборотних засобів підприємства. Власні оборотні засоби. Займані оборотні засоби. Залучені оборотні засоби.

Ефективність використання оборотних засобів. Коефіцієнт обертання оборотних засобів, тривалість одного оберту.

Трудові ресурси підприємств готельно-ресторанного і туристичного господарства. Структура трудових ресурсів: адміністративно-управлінський апарат, служба управління номерним фондом, комерційна служба, інженерно-технічна служба, служба ресторанів, кафе-барів і буфетів.

Продуктивність та ефективність праці робітників, матеріальне стимулювання праці. Форми і системи оплати праці працівників у готельному та ресторанному господарстві. Класифікація трудових ресурсів у підприємствах готельно-ресторанного та туристичного господарства. Джерела, форми та методи формування трудових ресурсів в підприємствах готельного та закладах ресторанного господарства. Основні резерви підвищення продуктивності праці в готельно-ресторанному і туристичному господарстві.

Фінансові ресурси підприємств готельно-ресторанного і туристичного господарства. Фінансові фонди підприємств готельно-ресторанного і туристичного господарства, порядок їх формування і напрямки використання. Сутність і роль фінансів підприємств готельно-ресторанного і туристичного господарства. Сутність фінансових ресурсів підприємств готельного та закладів ресторанного господарства. Джерела та порядок формування фінансових ресурсів підприємств готельного та закладів ресторанного господарства.

Управління доходами підприємств готельно-ресторанного господарства. Структура доходів. Джерела утворення доходів у підприємствах готельно-ресторанного господарства. Фактори, що впливають на розмір доходів підприємств готельно-ресторанного господарства. Методичний інструментарій та порядок проведення аналізу доходів підприємств ГРБ. Методи і порядок планування доходів ГРБ.

Поняття і види витрат. Класифікація витрат на виробництво продукції/ послуг. Поточні витрати підприємств ГРБ. Методи планування поточних витрат у підприємствах ГРБ. Управління витратами та собівартістю послуг підприємств готельно-ресторанного господарства. Суть собівартості послуг підприємств ГРБ. Види собівартості ГРБ.

Метод калькулювання собівартості. Основні завдання калькулювання. Види калькулювання. Основні принципи калькулювання. Методи калькулювання собівартості продукції.

Прибуток: економічна сутність, види, функції, механізм формування, розподілення і використання. Фактори, що впливають на прибуток. Послідовність формування прибутку підприємств ГРБ. Управління прибутком і рентабельністю підприємств ГРБ. Показники рентабельності підприємств ГРБ та порядок їх розрахунку. Економічна рентабельність. Показники загальної економічної рентабельності. Економічна рентабельність активів. Основні функції рентабельності. Показники рентабельності продажів. Методика розрахунку прибутку на плановий період. Фактори впливають на формування прибутку.

Методологічне питання ціноутворення. Класифікація цін та система ціноутворення в готельно-ресторанному туристичному бізнесі. Основні функції ціни і принципи ціноутворення. Методи формування цін. Основні ціноутворюючі фактори ринку готельно-ресторанного і туристичного бізнесу. Етапи процесу ціноутворення. Цінова політика і цінова стратегія підприємств сфери гостинності. Особливості регулювання цін та державне регулювання цін і тарифів в готельно-ресторанному і туристичному бізнесі України. Питання практичного ціноутворення в системі готельно-ресторанного і туристичного господарства.

Фінансові ресурси: сутність і шляхи формування. Власні фінансові ресурси. Залучені фінансові ресурси. Значення фінансового планування. Аналіз фінансової стійкості підприємств. Підвищення ефективності використання фінансових ресурсів. Управління фінансами підприємств ГРБ. Особливості фінансової системи підприємств ГРБ. Особливості та порядок розрахунку в підприємствах ГРБ окремих видів податків та обов'язкових платежів. Методичний інструментарій та порядок проведення аналізу фінансових ресурсів підприємств ГРБ.

Податкова система України. Податковий кодекс України. Економічна сутність податків. Функції податків. Принципи оподаткування підприємств в Україні. Загальнодержавні податки і збори. Місцеві податки і збори. Перелік податків в Україні. Єдиний податок. Податок на

прибуток. Податок на додану вартість (ПДВ). Єдиний соціальний внесок. Податок на доходи фізичних осіб. Акцизний податок.

Понятійно-категорійний апарат теорії інвестицій. Управління інвестиційною діяльністю підприємств готельно-ресторанного господарства Цілі і завдання бізнес-плану. Зміст і структура бізнес-плану. Особливості розробки бізнес-плану створення нового чи розвитку діючого підприємства ГРБ. Інвестиційна політика підприємств ГРБ. Інвестиції в людський капітал як фактор розвитку підприємств готельно-ресторанного господарства.

«МЕНЕДЖМЕНТ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ»

Предмет та завдання курсу «Менеджмент готельно-ресторанного бізнесу», його місце в навчальних планах, зв'язок курсу з іншими освітніми компонентами, структура і зміст.

Сутність менеджменту, зміст поняття менеджменту. Методологічні основи менеджменту. Характерні ознаки і стадії менеджменту. Менеджмент як система. Основні ознаки і закономірності менеджменту.

Індустрія гостинності як об'єкт управління. Готельні заклади як об'єкт управління. Типізація і класифікація закладів розміщення. Заклади харчування як об'єкт управління. Класифікація підприємств харчування. Умови харчування і методи обслуговування.

Менеджер в організації. Класифікація груп менеджерів. Особливості управлінської праці. Менеджер як професія. Моделі сучасного менеджера, критерії ефективності діяльності менеджера.

Задачі підготовки менеджерів в ринкових умовах господарювання. Менеджери в організації. Основи управлінської діяльності менеджерів: обов'язки, функції і ролі. Вимоги до менеджерів.

Світовий досвід і особливості підготовки менеджерів в розвинутих країнах світу.

Сучасні функції менеджменту, їх сутність і еволюція розвитку. Взаємозалежність і взаєморозвиток функцій менеджменту.

Зміст, цілі і задачі планування, види планів, форми планування.

Сутність стратегії підприємства і порядок її розробки, їх визначення і вибір.

Етапи стратегічного планування. SWOT-аналіз. Особливості стратегій різних типів підприємств.

Організація реалізації стратегічного плану. Тактичне планування. Бар'єри на шляху планування і способи їх ліквідації.

Особливості організації планування в іноземних фірмах. Приклади планування діяльності на підприємствах України. Типи стратегій для підприємств різних форм власності, великих, середніх і малих.

Сутність і зміст функцій менеджменту – організація. Зовнішнє і внутрішнє середовище організації, основні елементи.

Особливості організаційних структур управління підприємством, їх класифікація, роль і значення у внутрішньофіrmовому менеджменті.

Принципи та основні елементи проектування організації. Норми управління, департаментизація, централізація і децентралізація. Методика проектування організації.

Цілі в управлінні організацією. Порядок формування і встановлення цілей.

Основні напрями перебудови організаційних структур управління на сучасному етапі. Роль менеджера в процесі утворення і проектування організації. Типи організацій.

Сутність мотивації, її місце і роль у процесі управління. Основні елементи мотиваційного процесу: рушійні сили, потреби, мотив, мотивування. Стимули, стимулювання, винагорода.

Системи компенсації. Мотиваційний процес. Основні стадії та їх характеристика.

Еволюція теорій мотивації. Змістовні і процесуальні теорії мотивації, їх засновники та основний зміст. Особливості застосування теорій мотивації в умовах ринкових відносин.

Сутність і зміст основних етапів процесу контролю. Роль контролю в процесі управління, його види і методи. Організаційні форми контролю. Система контролю на підприємстві.

Внутрішній і зовнішній контроль. Реакція на зовнішній контроль.

Психологічні аспекти проведення контролю. Основні принципи ефективного контролю.

Сутність і зміст основних етапів контролю. Етапи процесу контролю. Організаційні аспекти управлінського контролю.

Система якості в контролюючій системі.

Організація діяльності підприємства під час контрольних перевірок з боку зовнішнього середовища. Етапи контрольної перевірки.

Поняття управлінських рішень, їх сутність і роль у процесі управління. Види рішень. Підходи до прийняття рішень. Основні моделі, системи, етапи і методи прийняття рішень.

Особливості і методика групового прийняття рішень. Оцінка ефективності прийнятих рішень. Психологічні аспекти утворення групи для прийняття рішень.

Творчість та інтуїція керівника при розробці і прийнятті рішень.

Основні етапи розробки та прийняття управлінських рішень. Структуризація процесу розробки та прийняття складних управлінських рішень. Рівні прийняття управлінських рішень.

Моделі та методи прийняття управлінських рішень. Особливості групового прийняття управлінських рішень. Типові способи прийняття рішень в групах. Організація виконання рішень.

Сутність комунікаційного процесу. Види комунікацій. Етапи комунікаційного процесу. Комунаційні мережі. Комунаційні стилі. Забезпечення ефективності комунікаційного процесу шляхом усунення комунікаційних бар'єрів.

«МАРКЕТИНГ, РЕКЛАМА ТА PR ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО І ТУРИСТИЧНОГО БІЗНЕСУ»

Етимологія слова «маркетинг». Хронологія виникнення та розвитку маркетингу. Сутність маркетингу та його визначення. Підходи до розуміння предмета маркетингу.

Еволюція концепцій маркетингу. Сутність виробничої, товарної, збутової, суто маркетингової та сучасної його концепцій. Концепція пасивного (епізодичного, або інструментального), організаційного та активного (стратегічного) маркетингу. Тенденції розвитку сучасної концепції маркетингу.

Принципи, завдання та функції маркетингу. Система засобів маркетингу. Види сучасного маркетингу. Основні поняття маркетингу.

Суб'екти маркетингу: продуценти товарів та послуг; організації обслуговування; оптова та роздрібна торгівля; організації та підприємства-споживачі; кінцеві споживачі; маркетингові фірми і спеціалісти, контактні аудиторії, засоби масової інформації.

Сутність та характеристики внутрішньо фіrmового, міжнародного та соціально-етичного маркетингу. Система засобів маркетингу та їхня структура (концепція “4Р”, “7Р”). Поняття “маркетингова суміш” (marketing-mix).

Чинники маркетингового середовища. Макросередовище та його структура. Мікросередовище та технологія дослідження її складових.

Навколоішне середовище маркетингу (зовнішнє та внутрішнє). Сили й умови зовнішнього середовища (регулюючі, економічні, технологічні, екологічні, конкурентні, соціальні). Фактори внутрішнього середовища (власники, менеджери, робітники та службовці, структурні підрозділи).

Маркетингові дослідження навколоішнього середовища як головна передумова успішного маркетингу (дослідження кон'юнктури й місткості ринку, конкурентного середовища, поведінки споживачів, мікросередовища фірми). Роль конкуренції на ринку. Дослідження споживачів та процес прийняття рішень про покупку. Дослідження товарних ринків. Основні проблеми розвитку маркетингу на українських підприємствах.

Концепція життєвого циклу продукції та характеристика його основних етапів. Маркетингові дії на різних етапах життєвого циклу продукції. Можливі варіанти кривих життєвого циклу продукції.

Конкурентоспроможність продукції: сутність, концепція та методи оцінювання (групові експертизи; опитування споживачів; за переліком головних параметрів). Алгоритм оцінювання конкурентоспроможності продукції.

Сутність поняття «новий продукт». Способи планування продукції (конкретно, розширене, узагальнено). Три рівні створення товару (товар за задумом, у реальному виконанні, товар з підкріпленням).

Головні атрибути товару: користь від нього, властивості, упаковка, унікальність, популярність, імідж, якість, фабрична марка, умови поставки, ремонтопридатність, монтаж, сервіс, гарантії, ціна.

Управління торговельною маркою: принципи, стратегії, підходи.

Алгоритм планування нової продукції та характеристика його основних етапів.

Сутність та роль маркетингової цінової політики. Алгоритм маркетингового розрахунку цін та характеристика його основних етапів.

Сутність та особливості використання методів прямого ціноутворення. Методи непрямого ціноутворення (сутність та зміст).

Маркетингові політики управління цінами (сутність, зміст та умови використання).

Цінові політики: «зняття вершків»; поступове зниження цін; проникнення на ринок; диференціювання цін; «престижні» ціни; традиційне ціноутворення; «психологічне» ціноутворення; «шикування» цін; послідовне проходження сегментів ринку; політики «збиткового лідера»; еластичних та стабільних цін; переважних цін; виживання; політика цін на товари; зняті з виробництва.

Сутність маркетингової політики комунікацій. Основні елементи комплексу маркетингових комунікацій.

Алгоритм планування комплексу маркетингових комунікацій та характеристика його основних етапів.

Комплекс маркетингових комунікацій: визначення і призначення. Структура комплексу маркетингових комунікацій. Місце реклами та PR в комплексі маркетингових комунікацій. Характеристика сучасного рекламного і PR процесу.

Фактори, що впливають на вибір засобів поширення реклами. Основні параметри реклами. Види рекламних агентств, їх характеристика. Періодичність та інтенсивність рекламних кампаній.

Інформаційне забезпечення рекламної діяльності в ГРБ. Сутність рекламних та PR досліджень. Напрямки рекламних та PR досліджень. Методи отримання інформації.

Рекламне звернення – центральний елемент реклами. Тема і девіз реклами. Структура рекламного звернення. Форма рекламного звернення. Стиль рекламного звернення. Використання кольорів і ілюстрацій в рекламних зверненнях.

Основні підходи до формування бюджету для рекламної та PR кампанії. Визначення загального об'єму коштів на рекламу. Розподіл рекламних коштів за напрямками і статтями витрат.

Класичні та сучасні засоби каналів маркетингових комунікацій в ресторанному бізнесі. Аналіз класичних каналів маркетингових комунікацій, таких як: внутрішнє просування, ATL та BTL активностей. Сучасне використання класичних інструментів маркетингових комунікацій у сфері ресторанного бізнесу.

Поняття “франчайзинг”. Визначення таких понять як “франчайзер”, “франчайзі”, “франшиза”. Переваги франчайзингу, ризики та обмеження франчайзингу. На що треба звертати увагу при виборі франшизи. Практика використання франчайзингу в сфері гостинності.

Сутність інформаційних війн, основна їх мета та завдання. Корпоративний PR, роль та значення в сфері готельно-ресторанного бізнесу.

Сутність нейромаркетингу, висвітлення основних технологій та можливостей його застосування в готельно-ресторанному та туристичному бізнесі. Різновиди технік нейромаркетингу. Основні принципи нейромаркетингу.

Структура оцінки вступного випробування

Фахове вступне випробування для здобуття освітнього ступеня «Магістр», галузі знань 24 «Сфера обслуговування» за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» кваліфікація «Магістр з готельної і ресторанної справи, професіонал з готельної і ресторанної справи» комплексно охоплює перелік освітніх компонент циклу професійної та практичної підготовки, які вивчалися студентами в університеті під час здобування освітнього ступеня «Бакалавр».

Фахове вступне випробування проводиться у формі тестування, при цьому тестові завдання складаються з двох компонентів:

- запитальної (змістової) частини;
- 3-4 варіантів відповідей до кожного тестового завдання.

Для оцінювання відповідей використовується шкала від 100 до 200 балів, тобто кожен білет містить 50 (п'ятдесят) тестових запитань, кожна правильна відповідь оцінюється в 2 бали.

Мінімальна кількість балів для позитивної оцінки складає 124.

Порядок оцінювання вступників

Фахове вступне випробування проводиться за наступним порядком. Спочатку абитурієнти отримують індивідуальні стандартні бланки для внесення своїх відповідей на тестові завдання і окремо бланки з тестовими завданнями. Викладач-екзаменатор пояснює порядок заповнення бланку оцінювання знань, на якому абитурієнти вказують прізвище з ініціалами, варіант завдання, дату проведення тестування.

Надалі абитурієнти самостійно працюють над розв'язанням тестів, проставляючи обрану відповідь на кожне з тестових завдань поряд з номером запитання.

Розрахунок оцінки фахового вступного випробування здійснюється за наступною формулою:

$$ОФВВ = 100 + 2 \cdot X,$$

де ОФВВ – оцінка фахового вступного випробування,
 X – кількість правильних відповідей на тестові запитання.

Критерії оцінювання знань фахового вступного випробування

Для оцінювання знань вступника під час проведення фахового вступного випробування використовують критерії, згідно яких оцінюється спроможність вступників вирішувати практичні завдання професійної діяльності на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу та здійснювати в них організаційні, управлінські, економічні та виробничі процеси. Детальна характеристика критеріїв оцінювання знань абитурієнтів подана в таблиці 1.

Таблиця 1

Критерії оцінювання знань фахового вступного випробування

Критерії оцінювання	Шкала оцінювання 100-200 балів	Значення оцінки
Вступник виявляє особливі здібності, вміє самостійно узагальнювати і систематизувати знання, вільно відповідає на ускладнені запитання, з використанням міжпредметних зв'язків; самостійно характеризує процеси у готельно-ресторанному бізнесі, виявляє особисту позицію щодо них; уміє виокремити проблему і визначити шляхи її розв'язання.	181-200	відмінно
Вступник вільно володіє вивченим обсягом матеріалу та проявляє знання у стандартних ситуаціях, застосовуючи необхідну термінологію; розкриває суть фахових понять; характеризує основні положення освітньої компоненти, допускаючи у відповідях неточності; розв'язує стандартні завдання; виправляє власні помилки.	152-180	добре
Вступник відтворює значну частину теоретичного матеріалу, виявляє знання і розуміння основних положень; дає визначення окремих понять, у відповідях може допускати помилки.	124-151	задовільно
Вступник фрагментарно характеризує визначення основних понять; володіє матеріалом на рівні елементарного розпізнавання; відповідає на запитання, що потребують однослівної відповіді. Має уявлення про освітню компоненту, плутається в спеціальній термінології.	100-123	незадовільно

СПИСОК ЛІТЕРАТУРИ

«РЕСТОРАННА СПРАВА»

1. ДСТУ 3279-95. Стандартизація послуг. Основні положення. [Чинний від 1997-01-01]. Вид. офіц. Київ, 1996. 16 с.
2. ДСТУ 3862-99. Ресторанне господарство. Терміни та визначення. [Чинний від 1999-03-26]. Вид. офіц. Київ, 1999. 32с.
3. ДСТУ 4268:2003. Послуги туристичні. Засоби розміщування. Загальні вимоги. [Чинний від 2004-07-01]. Вид. офіц. Київ, 2004. 14 с.
4. ДСТУ 4269:2003. Послуги туристичні. Класифікація готелів. [Чинний від 2004-07-01]. Вид. офіц. Київ, 2004. 16 с.
5. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. [Чинний від 2004-07-01]. Вид. офіц. Київ, 2004. 16 с.
6. ДСТУ 4527:2006. Послуги туристичні. Засоби розміщування. Терміни та визначення. [Чинний від 2006-10-01]. Вид. офіц. Київ, 2006. 17 с.
7. Санітарні правила для підприємств громадського харчування, включаючи кондитерські цехи і підприємства, що виробляють морозиво (СанПін 42-123-5777-91): Лист Мінекономіки від 14.06.2007 № 133-23/165 <https://zakon.rada.gov.ua/rada/show/n0001400-91#Text> (дата звернення 30.08.2021)
8. Правила роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства: Наказ міністра економіки та з питань європейської інтеграції України від 24.07.2002, № 219. <https://zakon.rada.gov.ua/rada/show/z0680-02#Text> (дата звернення 30.08.2021)
9. Правила роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства. Наказ Міністерства економіки і з питань європейської інтеграції України від 24 липня 2002 року №219. Зареєстровано в Міністерстві Юстиції України 20 серпня 2002 р. за № 680/696.
10. Про затвердження Рекомендованих норм технічного оснащення закладів громадського харчування: Наказ міністра економіки та з питань європейської інтеграції України від 03.01.2003 р. № 2
11. Про захист прав споживачів [Текст]: Закон України / Відомості Верховної Ради України – 1991, № 30.
12. Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини [Текст]: Закон України від 23.12.1997 р. № 771/97-ВР.
13. Акопій В.В. Організація і технологія надання послуг. Київ : Академія, 2006. 312 с.
14. Акімова Н.С., Наумова Т.А., Бойченко Н.В., Горбатюк Н.М. Організаційно-методичні аспекти обліку послуг війзного кейтерингу на підприємствах ресторанного господарства [Електронний ресурс]. URL: <http://www.irbis-nbuv.gov.ua>.
15. Антонюк І.Ю. Організація ресторанного господарства (I та II частини): опор. конспект лекцій. Київ : КНТЕУ, 2014. 364 с.
16. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства. Київ : ЦНЛ, 2016. 280с.
17. Архіпов В.В. Організація роботи сомельє : підручник. Київ : Центр учебової літератури, 2009. 303 с.
18. Архіпов В.В., Русавська В.А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства : навчальний посібник для студентів вищих навчальних закладів. 2е вид. Київ : Центр учебової літератури, 2012. 340 с.
19. Завадинська О.Ю. Пошук нових шляхів комунікації з клієнтами як один із ключових напрямів роботи для ресторанного бізнесу. *Підприємництво і торгівля : збірник наукових праць*. 2018. № 22. С.115-120.
20. Завадинська О.Ю., Русавська В.А. Стратегії інноваційного розвитку підприємств ресторанного бізнесу, *Економічні науки: збірник наукових праць*. 2018. № 54. С.94-99.
21. Завадинська О.Ю. Аналіз впровадження інноваційних технологій господарювання в галузі ресторанного бізнесу. *Ресторанний і готельний коледжинг. Інновації: науковий збірник*. 2018. № 2. С. 93-102.
22. Завадинська О.Ю. Інноваційні маркетингові методики підвищення лояльності споживачів послуг сфери ресторанного бізнесу. *Вісник Київського національного університету*

культури і мистецтв. Серія: Менеджмент соціокультурної діяльності: Науковий збірник. 2018. № 1. С. 137-148.

23. Завадинська О.Ю. Професійний розвиток персоналу як інструмент покращення мотивації робітників (на прикладі підприємств ресторанної галузі). *Стратегія розвитку України: наук. журн.* 2018. №1. С. 181-189.
24. Завадинська О.Ю., Дубчак Є.С. Діалектика розвитку якості послуг в індустрії гостинності в Україні. *Herald of Lviv University of Trade and Economics. Economic Sciences.* Львів : Видавництво Львівського торговельно-економічного університету, 2021. Вип. 64. 116 с. С. 43-47. URL: <http://journals-lute.lviv.ua/index.php/visnyk-econom/article/view/968/919>
25. Завадинська О.Ю., Кінчур А.А., Деревицький Є.В. Сучасні тенденції впровадження інноваційних форм обслуговування в закладах ресторанного господарства. *Підприємництво і торгівля : збірник наукових праць.* 2019. № 25. С. 54-60.
26. Завадинська О.Ю., Литвиненко Т.Є. Організація ресторанного господарства за кордоном: навч. посіб. Київ: КНТЕУ, 2010. 200 с.
27. Кейтеринг або організація війзного харчування [Електронний ресурс]. URL: <http://www.business.esc.lviv.ua/kejterinh-aboorhanizatsiya-vyjznoho-harchuvannya/>.
28. Ковешніков В.С. Організація готельно-ресторанної справи. Навчальний посібник. Київ : Кондор-Видавництво, 2015. 752с.
29. Ковешніков В.С., Матвієнко А.Т., Разметова О.Г. Організація готельно-ресторанного господарства. Навчальний посібник. Київ:Ліра-К, 2021. 564с.
30. Кущ Т.О. Організація послуг харчування. Київ : КУТЕП. 2008. 300 с.
31. Левицька І.В. Корж Н.В., Онищук Н.В. Готельна справа : навчальний посібник. Київ : КНТЕУ. 2015. 580 с.
32. Литвиненко Т.Є. Організація ресторанного господарства : опор. конспект лекцій. Київ : КНТЕУ, 2010. 204 с.
33. Литвиненко Т.Є. Особливості організації дипломатичних прийомів. Київ : КНТЕУ. 2005. 85 с.
34. Литвиненко Т.К. Новітні технології обслуговування у сфері ресторанного бізнесу. Київ : КНТЕУ, 2018. 215с.
35. Лук'янов В.О. Організація готельно-ресторанного обслуговування. Навчальний посібник. Київ: Кондор-Видавництво, 2012. 346с.
36. Мазаракі А.А. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства : підручник для вузів / за ред. Н.О. П'ятницької. Київ : КНТЕУ, 2010. 632 с.
37. Мальська М.П. Готельний бізнес: теорія та практика : підручник. М-во освіти і науки України, Львівський нац. ун-т ім. І. Франка. Київ : Центр учебової літератури, 2012. 470 с.
38. Мальська М.П., Гаталяк О.М., Ганич Н.М. Ресторанна справа. Технологія та організація обслуговування туристів. Підручник. Київ. Центр навчальної літератури, 2017. 304с.
39. Малюк Л.П., Варипаев О.М. Сервісологія : підручник. Харків : ХДУХТ, 2011. 258 с.
40. Машир Н.П. Ресторанний сервіс та секрети гостинності. Навчальний посібник. Київ: Кондор-Видавництво, 2016. 392с.
41. Мостова Л.М., Новікова О.В., Ракленко І.М. Організація обслуговування в ресторанному господарстві. Навчальний посібник. Київ. Світ книг, 2018. 657с.
42. Паска М.З. Кейтеринг. Конспект лекцій. ЛДУФК ім. І. Боберського, 2019. 29с. [Електронний ресурс]. URL: https://repository.ldufk.edu.ua/bitstream/34606048/24292/1/keytering_konspktek.pdf
43. Радченко Л.О., Пивоваров А.М., Новікова О.В., Льовшина Л.Д. Особливості ресторанного сервісу. Обслуговування іноземних туристів : навч. посібник. Харків : ХДУХТ, 2012. 288 с.
44. Теоретико-практичні підходи до ефективного функціонування ринку готельно-ресторанних послуг: стан, проблеми, тенденції: колективна монографія / за ред. В.А. Русавської. Київ: Видавництво Ліра-К, 2018. 420 с.
45. Бібліотека імені В. Вернадського. URL: <http://www.nbuvgov.ua>
46. Верховна Рада України. URL: www.rada.gov.ua

47. Правила, регулюючі порядок роботи ресторанів, кафе. – URL: <http://www.empitem.com.ua/articles-rulesforresurants.php>

«ГОТЕЛЬНА СПРАВА»

1. Земліна Ю.В., Біттер О.С. Особливості роботи аквателів на прикладі арт-готелю «Bakkara». *Гостинність, сервіс, туризм: досвід, проблеми, інновації* : тези доп. міжнар. наук.-практ. інтернет-конф., м. Київ, 8-9 квіт., 2021 р. Київ : Вид. центр КНУКіМ, 2021. С. 38-40.
2. Земліна Ю.В., Біттер О.С. Особливості роботи готелю у процесі розвитку креативних трендів (на прикладі «Henn-Na-Hotel»). *Нематеріальна культурна спадщина як сучасний туристичний ресурс: досвід, практики, інновації* : тези доп. міжнар. наук.-практ. конф.-фестивалю, м. Київ, 20-21 травня 2021 р. Київ : КНУКіМ, 2021. С. 358-360.
3. Земліна Ю.В., Вецепура Н.В. Вплив глобальної пандемії на готельний сектор України. *Priority directions of science and technology development the 5th International scientific and practical conference (January 24-26, 2021) SPC -Sciconf.com.ua*, Kyiv, Ukraine. 2021. С.1047-1051.
4. Земліна Ю.В., Зінченко Д.А. Дослідження ринку п'ятизіркових готелів Києва. *Україна у світових глобалізаційних процесах: культура, економіка, суспільство* : тези доп. міжнар. наук.-практ. конф., м. Київ, 25-26 берез., 2020 р. Київ : Вид. центр КНУКіМ, 2020. С. 83-84.
5. Земліна Ю.В., Зінченко Д.А. Специфіка функціонування служби консьєржів у готелях як складова менеджменту популяризації НКС. *Нематеріальна культурна спадщина як сучасний туристичний ресурс: досвід, практики, інновації* : тези міжнар. наук.-практ. конф.-фестивалю, м. Київ, 14-15 листопада 2019 р. С. 103-108.
6. Земліна Ю.В. Стан та тенденції розвитку капсульних готелів в Україні. *Україна у світових глобалізаційних процесах: культура, економіка, суспільство* : тези доповідей міжнар. наук.-практ. конф., Київ, 25–26 берез., 2020 р. Київ: Вид. центр КНУКіМ, 2020. С. 85-87.
7. Земліна Ю.В., Ліфіренко О.С. Нестандартні форми готелів: практика України та світовий досвід. *Економіка і культура України в світових глобалізаційних процесах* : позиціонування і реалії: тези доповідей ІІІ Міжнар. наук.-практ. конф., м. Київ, 21-22 берез., 2018 р. Київ : Вид. центр КНУКіМ, 2018. Ч. 2. С. 35-37.
8. Земліна Ю.В., Ліфіренко О.С. Тенденції розвитку готельного бізнесу України. *Ресторанний і готельний колсалтинг. Інновації*: науковий збірник .Вип. 3, Нац. Ун-т культури і мистецтв. Київ : Вид. центр КНУКіМ Київ, 2019. С. 121-131.
9. Земліна Ю.В., Серіков Д.В. Місце розташування як конкурентна перевага на ринку готельно-ресторанних послуг. *Гостинність, сервіс, туризм: досвід, проблеми, інновації* : тези доп. міжнар. наук.-практ. інтернет-конф., м. Київ, 8–9 квіт., 2021 р. Київ : Вид. центр КНУКіМ, 2021. С. 266-268.
10. Земліна Ю.В., Серіков Д.В. Концепції закладів гостинності. *Україна у світових глобалізаційних процесах: культура, економіка, суспільство* : тези доп. міжнар. наук.-практ. конф., м. Київ, 24–25 берез., 2021 р. Київ : Вид. центр КНУКіМ, 2021. С. 176-178.
11. Олійник О.М., Верезомська І.Г. Вплив корпоративної культури та іміджу на забезпечення конкурентоспроможності готелю. *Приазовський економічний вісник* [електронний ресурс]. Вип.3(3). 2017. С. 42-45.
12. Олійник О.М., Верезомська І.Г. Соціальні комунікації в готельно-ресторанній справі. *Бібліотекознавство. Документознавство. Інформологія*: наук. журнал. 2018. №1. С. 66-71
13. Олійник О.М. Культурно-історичні аспекти формування сфери гостинності. *Вісник Національної академії керівних кадрів культури і мистецтв*: наук. журнал. 2018. № 1. С. 97-100.
14. Олійник О.М. Культурно-рекреаційна складова сервісу міських готельно-ресторанних комплексів. *Питання культурології*. Вип. 37. 2021. С. 191-199.
15. Олійник О.М. Обґрунтування підходу до оцінки конкурентоспроможності готелю. *Економіка і культура України в світових глобалізаційних процесах: позиціонування і реалії*: тези доп. ІІІ міжнар. наук.-практ. конф., Київ, 21–22 берез., 2018 р. / М-во освіти і науки України; М-во культури України; Київ. ун-т культури; Київ. нац. ун-т культури і мистецтв. Київ : Вид. центр КНУКіМ, 2018. С. 54-56.
16. Олійник О.М. Фактори успішності готельно-ресторанних комплексів. *Науковий журнал «Молодий вчений»*. 2017. №10(50). С.389-392.

17. Байлик С.І., Писаревський І.М. Організація готельного господарства : підручник. Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2015. 329 с.
18. Бойко М.Г., Гопкало Л.М. Організація готельного господарства : підручник. Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2015. 516 с.
19. Галасюк С.С., Нездоймінов С.Г. Організація готельного господарства : навчально-практичний посібник. Одеса : ОНЕУ, 2019. 203 с.
20. Головко О.М., Кампов Н.С., Махлинець С.С., Симочко Г.В. Організація готельного господарства : навч. посібник / за ред. О.М. Головко. Київ : Кондор, 2011. 410 с.
21. ДСТУ 4268:2003. Послуги туристичні. Засоби розміщування. Загальні вимоги. [Чинний від 2004-07-01]. Вид. офіц. Київ, 2004. 14 с. (Інформація та документація).
22. ДСТУ 4269:2003. Послуги туристичні. Класифікація готелів. [Чинний від 2004-07-01]. Вид. офіц. Київ, 2004. 16 с. (Інформація та документація).
23. ДСТУ 4527:2006. Послуги туристичні. Засоби розміщування. Терміни та визначення. [Чинний від 2006-10-01]. Вид. офіц. Київ, 2006. 17 с. (Інформація та документація).
24. Козинець В.М. Безпека життєдіяльності у сфері туризму : навч. посіб. Київ : Кондор, 2006. 576с.
25. Мальська М.П., Пандяк І.Г. Готельний бізнес: теорія та практика : навч. посіб. Київ : Центр учебової літератури, 2009. 472 с.
26. Менеджмент готельно-ресторанного бізнесу : навч. посібник / заг. ред. М.М. Поплавський і О.О. Гаца. Київ : Кондор, 2008. 460 с.
27. Правила користування готелями й аналогічними засобами розміщення та надання готельних послуг: Наказ Держтурадміністрації України від 16.03.2004. №19.
28. Про внесення змін до Закону України «Про туризм»: Закон України від 18.11.2003 р. № 1282-IV. Урядовий кур'єр. 2003. № 244.
29. Роглев Х.Й. Основи готельного менеджменту : навч. посібник. Київ : Кондор, 2005. 408 с.
30. Сокол Т.Г. Організація обслуговування в готелях і туристичних комплексах : підручник для вищих навчальних закладів. Київ : Альтепрес, 2009. 446 с.
31. Туристична діяльність в Україні: Нормативно-правове регулювання / упор. О.М. Роїна. Київ : КНТ, 2006. 464 с.
32. Уніфіковані технології готельних послуг: навч. посіб. / за ред. Федорченка В.К., Лук'янова Л.Г., Дорошенко Т.Т., Мініч І.М. Київ : Вища шк., 2001. 237 с.
33. Управління сучасним готельним комплексом : навч. посіб. / Г.Б. Мунін та ін. ; за ред. Дорогунцова С.І. Київ : Ліра-К, 2005. 520 с.
34. Франчайзинг у готельно-ресторанному бізнесі : навч. посібник / за заг. ред. Трофименко Л.С. і Гаца О.О. Київ : Кондор, 2008. 370 с.

«КУЛІНАРОЛОГІЯ»

1. Пересічний М.І., Пересічна С.М., Собко А.Б. Харчове конструювання амінокислотного складу овочевих страв із використанням дієтичних добавок та начинок // *Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації* : Науковий журнал. 2021. Том 4 № 1. С. 56-72.
2. Пересічний М.І., Пересічна С.М. Інноваційні технології чизкейків підвищеної харчової цінності з використанням екстракту стевії і пшеничних висівок. *Advancing in research and education : The XII th International scientific and practical conference*, Decemb. 07-10, 2020. La Rochelle, France. С. 550-555.
3. Свідло К.В., Пересічна С.М., Мамченко Л.Є., Карпенко Л.К. Обґрунтування використання овочевих пюре в технології січених виробів з м'яса індички лікувально-профілактичного призначення. *Грасіль науки*: міжнар. наук. журн. Випуск 10. С. 242-246. URL: <https://doi.org/10.36074/grail-of-science.19.11.2021>
4. Пересічна С.М. Конспект лекцій з дисципліни «Кулінарологія» для студентів 2 курсу спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа». Київ : КНУКіМ, 2020. 176 с. (ел. варіант, б-ка КНУКіМ, платформа Moodle КНУКіМ).
5. Пересічна С.М. Якість десертів із використанням дієтичної добавки «МПРО-ВІТ» оздоровчого призначення. *SWorld Journal* : наук.-період. журн. SWorld & D.A. Tsenov Academy of Economics. Svishtov, Bulgaria, 2020. (№ 6). Т. 1. С. 30-36.

6. Peresichnyi M., Peresichna S. Innovative Culinary Production Technologies Using Quinoa and Inulin. *Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації* : наук. зб. 2020. Т. 3. № 1. С. 46-58. URL: <http://restaurant-hotel.knukim.edu.ua/article/view/205566/205721>
7. Кулінарологія: практикум для студентів закладів вищої освіти спеціальностей «Готельно-ресторанна справа», «Менеджмент соціокультурної діяльності» / М.І. Пересічний, С.М. Пересічна ; М-во освіти і науки України, Київ. нац. ун-т культури і мистецтв. Київ : Вид. центр КНУКіМ, 2019. 169 с.
8. Пересічний М.І., Пересічна С.М. Конкурентопридатність кулінарної продукції функціонального призначення. *Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації* : наук. зб. 2019. Т. 2. № 1. С. 84-93. URL: <http://restaurant-hotel.knukim.edu.ua/article/view/170414/171371>
9. Пересічна С.М., Грищенко І.М., Неіленко С.М. Кулінарологія: робоча програма навчальної дисципліни. Київ : КНУКіМ, 2021. 55 с. (ел. варіант, б-ка КНУКіМ, платформа Moodle КНУКіМ)
10. Пересічна С.М., Грищенко І.М. Кулінарологія: методичні рекомендації до організації самостійної роботи студентів. Київ : КНУКіМ, 2021. 32 с. (ел. варіант, б-ка КНУКіМ).
11. Пересічна С.М., Грищенко І.М. Кулінарологія: методичні рекомендації до практичних занять. Київ : КНУКіМ, 2021. 17 с. (ел. варіант, б-ка КНУКіМ).
12. Інноваційні технології харчової продукції функціонального призначення: монографія у 2 ч. Ч. 1 / О. І. Черевко, М. І. Пересічний, С. М. Пересічна [та ін.]. 4-те вид., переробл. та допов. Харків : ХДУКТ, 2017. 962 с.
13. Інноваційні технології харчової продукції функціонального призначення: монографія у 2 ч. Ч.2 / О.І. Черевко, М. І. Пересічний, С.М. Пересічна [та ін.] – 4-те вид., переробл. та допов. Харків: ХДУКТ, 2017. 591 с.
14. Пересічна С.М., Боденчук А.К. Сучасні технології виготовлення кулінарної продукції. *Гостинність, сервіс, туризм: досвід, проблеми, інновації*: зб. тез дод. міжнар. наук.-практ. конф., м. Київ 14-15 квіт. 2022 р. Київ : КНУКіМ, 2022. С. 306-309.
15. Пересічний М.І., Пересічна С.М., Пахомська О.В. Новітні технології та якість бездріжджових хлібобулочних виробів. *Хлібопродукти - 2011* : матеріали XI міжнар. наук.-практ. конф. Наукові праці ОНАХТ. 2011. (№ 40), том 1. С. 120-123.
16. Пересічний М.І., Пересічна С.М., Пахомська О.В. Поживна цінність хлібобулочних виробів функціонального призначення. *Хлібопродукти - 2010* : матеріали X міжнар. наук.-практ. конф., м. Одеса, 29-30 вересня 2010 р. Одеса, 2010. С. 396-400.
17. Пересічний М.І., Пересічна С.М., Калашнік Ю.І. Поживна цінність круп'яних страв із дієтичними добавками геродієтичного призначення. *Хлібопродукти - 2010* : матеріали X міжнар. наук.-практ. конф., м. Одеса, 29-30 вересня 2010 р. Одеса, 2010. С. 401-405.
18. Пересічна С.М., Сунич М.І. Технології страв із кисломолочного сиру з використанням дієтичних добавок. *Проблеми харчових технологій і харчування. Сучасні виклики і перспективи розвитку* : матеріали міжнар. наук.-практ. конф., м. Донецьк, 2011. (№ 27). С. 222-227.
19. Карпенко П.О., Пересічна С.М. Вплив окремих технологій приготування страв на специфічно-динамічну дію рослинної продукції. *Проблеми харчування*. 2009. (№ 3-4 (21)). С.32-36.
20. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. [Чинний від 2004-03-31]. Вид. Держстандарт України. Київ, 2004. 11 с. (Національний стандарт України).
21. Кулінарологія: навч. посіб. В 3.ч. Ч.1 / М.М. Поплавський, авт. кол.: [та ін.]; за ред. М.І. Пересічного. Київ : Вид. центр КНУКіМ, 2018. 301 с.
22. Кулінарологія: навч. посіб. В 3.ч. Ч. 2 / М.М. Поплавський, авт. кол.: [та ін.]; за ред. М.І. Пересічного. Київ : Вид. центр КНУКіМ, 2018. 324 с.
23. Кулінарологія: навч. посіб. В 3.ч. Ч.3/ М.М. Поплавський, авт. кол.: [та ін.]; за ред. М.І. Пересічного. Київ : Вид. центр КНУКіМ, 2018. 264 с.
24. Технологія продукції ресторанного господарства: навч. посіб. / В. Доценко, В. Губеня, О. Кирпиченкова. Київ : Кондор-Пресс, 2019. 292 с.
25. Технологія продукції ресторанного господарства: навч. посіб. / В.Г. Захарчук, Т.А. Кунділовська, Г.Є. Гайдукович. Одеса: ОНЕУ, Атлант ВОІ СОГУ, 2016. 479 с.
26. Поплавський М.М., Фельдман І.А., Пересічний М.І. Знамениті страви народів України. Київ : Видавець Ігор Губерніков, 2016. 191 с.

27. Павлов О.В. Збірник рецептур борошняних кондитерських і здобних булочних виробів : навчально-практичний посібник. Київ: ПрофКнига, 2018. 336 с.
28. Сачко А.В. Харчові технології. Особливості виготовлення та оцінка якості м'ясо-молочної продукції : навч. посібник / укл. А.В. Сачко, О.В. Сема, М.М. Воробець, С.Д. Борук. Чернівці : Чернівецький нац. ун-т ім. Юрія Федьковича, 2020. 96 с.
29. Актуальні проблеми контролю якості кулінарної продукції : монографія / О.І. Черевко, Л.М. Крайнюк, Л.О. Касілова [та ін.] Харків : ХДУХТ, 2010. 203 с.
30. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів, правових, нормативно-правових та інших актів для закладів ресторанного господарства. 3-те вид., переробл. та доповн. Авт.-розробник і укладач О.В. Шалимінов. Київ: «АРІЙ», 2016. 992с.
31. Страшинська Л.В., Шеремет О.О. Розвиток вітчизняного ринку м'яса та м'ясопродуктів: проблеми і пріоритети. *Наукові праці НУХТ*, 27, 3, 2021. С. 53-61.
32. Технологія напоїв. Л.П. Малюк, Т.П. Кононенко, Н.В. Полстяна, Л.М. Варипаєва. Харків: Харківський державний університет харчування та торгівлі, 2014. 208 с.
33. Сторінка курсу в Moodle. URL: <https://elearn.knukim.edu.ua/course/view.php?id=1530> (дата: 07.09.2022).
34. Verband der Köche Deutschlands e.V. (IKA) Culinary Olympics. Офіційний портал Асоціації кулінарів Німеччини. URL: <http://www.vkd.com> (дата звернення: 11.08.2022).
35. World Association of Chefs Societies. Офіційний портал Всесвітньої Асоціації Спільноти Кухарів (Worldchefs). URL: www.worldchefs.org/ <http://www.vkd.com> (дата звернення: 11.08.2022).
36. Education Charter International Global Representation. Офіційний портал CCLR Worlowide Education charter. URL: <http://www.wacs2000.org> (дата звернення: 11.08.2022).
37. Готувати як Хестон. URL: <https://www.youtube.com/watch?v=Ztbs9zF06jM&list=PLRYRobH4pV-8IkMmMTuGZdIXmN6T-Ylk8H> (дата звернення: 11.08.2022).
38. Рецепти видатних шеф-кухарів. URL: <https://smachno.ua> (дата звернення: 11.08.2022).
39. Блог Дмитра Борисова. URL: <https://borysov.com.ua/uk/blog> (дата звернення: 11.08.2022).

«УСТАТКУВАННЯ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННИХ КОМПЛЕКСІВ»

1. Бойко М.Г., Гопкало Л.М. Організація готельного господарства : підручник. Київ : Київ, нац. торг.-екон. ун-т, 2006. 448 с.
2. Будинки адміністративного та побутового призначення: ДБН В.2.2-28:2010. – [Чинний від 2011-10-01]. URL: www.dnaop.com/html/32404/doc-ДБН_В.2.2-28_2010 (дата звернення 15.08.2022).
3. Державні будівельні норми Будинки і споруди. Готелі: ДБН В.2.2-20-2008 – [Чинний від 2009-04-01]. URL: <http://www.stroynote.com.ua/construction-regulations.html> (дата звернення 15.08.2022).
4. Дячун З.І. Конструювання меблів. Частина 2. Столи, стільці, крісла, меблі для відпочинку. Київ : Києво-Могилянська Академія, 2011. 484 с.
5. Писаревський І.М., Рябєв А.А. Матеріально-технічна база готелів. Підручник. Харк. нац. акад. міськ. госп-ва. Харків : ХНАМГ, 2009. 286 с.
6. Технологічне устаткування готелів, готельних комплексів : підручник. В.С. Гуць, О.А. Коваль, В.А. Русавська. Київ : Видавництво Ліра-К, 2019. 568 с.
7. Байлик С.І. Готельне господарство. Обладнання. Євромонт. Експлуатація. Київ : Дакор., Київ : Вира-Р., 2003. 334 с.
8. Величко В.В. Організація рекреаційних послуг : навчальний посібник. Харків : Харківський національний університет міського господарства ім. О.М. Бекетова, 2013. 202 с.
9. ДБН В.2.2- 11- 2002. Підприємства побутового обслуговування. Основні положення. URL: www.stroynote.com.ua/construction-regulations/document-439.html (дата звернення 15.08.2022).
10. Журнал Упаковка. URL: <http://www.upakjour.com.ua/> (дата звернення 15.08.2022).
11. Конференц-сервіс. URL: <http://leaterplus.com.ua/conference> (дата звернення 15.08.2022).
12. Конференц-хол. URL: <http://ubi-hall.com.ua> (дата звернення 15.08.2022).
13. Лазня. URL: <http://vasha-banya.com> (дата звернення 15.08.2022).
14. Машини підмітально-прибиравальні. Терміни та визначення: ДСТУ 3062-95 – [Чинний

від 1996-07-01].

15. Обладнання для басейнів. URL: <http://aquapools.dp.ua/?gclid=CPrlntDtt7UCFQNd3godQGkAz> (дата звернення 15.08.2022).
16. Сауни і лазні. URL: <http://saunabani.com.ua> (дата звернення 15.08.2022).
17. Снігоприбиральні машини. Вимоги щодо безпеки: ДСТУ EN 13021:2014. Пов'язані міжнародні нормативні документи: EN 13021:2003+A1:2008 – [Чинний від 2016-01-01].
18. Сучасні конференц-зали. URL: <http://www.svyaz-seti.com/articles/19/175> (дата звернення 15.08.2022).
19. Ткачук О.Л., Герасимчук О.П. Обладнання підприємств хімічного чищення та пралень. Електронний посібник. Ткачук, бібл. електр. навч. посібн. Луцького НТУ. Луцьк: ЛНТУ, 2014.
20. Закон Верховної Ради України «Про автомобільний транспорт» від 05.04.2001 N 2344-III
21. Офіційний сайт Всеукраїнської федерації спортивного (десятикегельного) боулінга. URL: <http://bowling.com.ua> (дата звернення 15.08.2022).
22. Постанова Кабінету Міністрів України «Про єдині вимоги до конструкції та технічного стану колісних транспортних засобів, що експлуатуються» від 22 грудня 2010 р. N 1166
23. Транспортні технології в системах логістики: підручник. М.Ф. Дмитриченко, П.Р. Левковець, А.М. Ткаченко, О.С. Ігнатенко та ін.; Київ : ІНФОРМАВТОДОР.
24. Федерація більярдного спорту України. URL: <http://fbsu.info/info/index.htm> (дата звернення 15.08.2022).
25. Федерація дартс України. URL: <http://darts-ua.com/> (дата звернення 15.08.2022).

«УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ І БЕЗПЕЧНІСТЮ»

1. Алексеєнко Л.М., Олексієнко В.М., Юркевич А.І. Економічний словник: банківська справа, фондовий ринок (українсько-англійсько-російський тлумачний словник). Київ : Видавничий будинок «Максимум», Тернопіль: «Економічна думка», 2000. 592 с.
2. Архіпов В.В., Русавська В.А. Організація ресторанного господарства. 3-те видання : навч. посібник. Центр учебової літератури, 2016. 342 с. URL: http://91.217.179.134:9100/libr/DocDescription?doc_id=704388.
3. Бочарова О.В. НАССР і системи управління безпечністю харчової продукції: підручник. Одеса : Атлант, 2019. 376 с.
4. Баль-Прилипко Л.В., Слободянюк Н.М., Поліщук Г.Є., Паска М.З., Буряк В.Г. Стандартизація, метрологія, сертифікація та управління якістю: підручник. Київ: ЦП «Компрінт»2017. 573 с.
5. Внутрішній економічний механізм підприємства : підручник / С.О. Гуткевич, М.Д. Корінько, Ю.М. Сафонов, Д.В. Солоха, Л.А. Пунчак, О.В. Белякова / за ред. С.О. Гуткевич. Київ : Діса плюс, 2015. 555 с.
6. Водянка Л.Д., Кутаренко Н.Я. Перспективи впровадження системи НАССР у процесі виробництва харчової продукції. Регіональна економіка. 2013. № 1. С. 185-194. URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/tegek_2013_1_25
7. Гавриляк М.Я., Шестопал Г.С. Системний підхід до безпечності харчової продукції в ЄС та Україні. Товарознавчий вісник. 2017. Вип. 10. С. 5-13. URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/Tvis_2017_10_3.
8. Гігієна харчування з основами нутріціології : підручник; у 2 кн. Кн. 2 / В.І. Ципріян, І.Т. Матасар, В.І. Слободкін та ін. / за ред. В.І. Ципріяна. Київ : Медицина, 2007. 544 с.
9. Гігієна харчування з основами нутріціології: підручник; у 2 кн. Кн. 1 / Т.І. Анітратенко, Т.М. Білко, О.В. Благодарова та ін. / за ред. В.І. Ципріяна. Київ : Медицина, 2007. 528 с.
10. Гончаров С.М., Кушнір Н.Б. Тлумачний словник економіста / за ред. С.М. Гончарова. Київ : Центр учебової літератури, 2009. 264 с., с. 261.
11. Гарафонова О.І., Вакуленко А.В. Управління якістю. Київ: КНЕУ,2010. 551с.
12. 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.
13. Давидова О.Ю. Управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві : підручник. Харків : Вид-во Іванченка І.С., 2018. 488 с.
14. Давидова О.Ю., Писаревський І.М., Ладиженська Р.С. Управління якістю продукції

- та послуг у готельно-ресторанному господарстві : навч. посібник. Харків : ХНАМГ, 2012. 468 с.
15. Деякі питання здійснення планових заходів державного контролю Державною службою з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів: Постанова Кабінету Міністрів України від 31.10.2018 р. №896. Офіційний вісник України. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/896-2018-%D0%BF#Text>.
16. ДСТУ 3862-99. Ресторанне господарство. Терміни та визначення. Чинний від 1999-03-26. Вид. офіц. URL: http://ksv.do.am/GOST/DSTY_ALL/DSTY3/dsty_3862-99.pdf.
17. ДСТУ 4161-2003. Системи управління безпечностю харчових продуктів. Вимоги. Київ : Держспоживстандарт України, 2003. URL: <http://dnz191.edu.kh.ua/Files/downloads/%D0%94%D0%A1%D0%A2%D0%A3%204161.pdf>
18. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. Чинний від 2004-07-01. Вид. офіц. 2004. URL: http://ksv.do.am/GOST/DSTY_ALL/DSTY2/dsty_4281-2004.pdf.
19. ДСТУ ISO 14001:2015. Системи екологічного управління. Вимоги та настанови щодо застосування. Чинний від 2016-07-01. Вид. офіц. 2016. URL: https://quality.nuph.edu.ua/wp-content/uploads/2018/10/ДСТУ-ISO_14001-2015-.pdf.
20. ДСТУ ISO 22000:2019. Системи менеджменту харчової безпеки. Вимоги до організацій, які беруть участь в ланцюзі створення харчової продукції. Чинний від 2019-12-01. Вид. офіц. URL: https://sfero.org.ua/wp-content/uploads/2020/04/ISO-22000-2018-2_sfero.pdf.
21. ДСТУ ISO 45001:2018. Системи управління охороною здоров'я та безпекою праці. Вимоги та настанови щодо застосування (ISO 45001:2018, IDT). Чинний від 2021-01-01. Вид. офіц. URL: http://online.budstandart.com/ru/catalog/doc-page.html?id_doc=88004
22. ДСТУ ISO 9000:2015. Системи управління якістю. Основні положення та словник термінів. (ISO 9000:2015, IDT). Чинний від 2015-12-21. Вид. офіц. URL: <https://khoda.gov.ua/image/catalog/files/%209000.pdf>.
23. ДСТУ ISO 9001:2015. Системи управління якістю. Вимоги. Київ, 2016. 31 с.
24. ДСТУ ISO 9004:2001. Системи управління якістю. Настанови щодо поліпшення діяльності. Київ, 2001. 70 с.
25. ДСТУ ISO/CD 26000:2009. Системи управління соціальною відповіальністю. Вимоги. Проект. Чинний від 2009-01-01. Вид. офіц. URL: http://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page.html?id_doc=74407.
26. Жайворонок В.В. Словник української мови / кер. В. В. Німчук та ін. / відп. ред. В. В. Жайворонок. Київ: ВЦ «Просвіта», 2012. 1320 с.
27. Збірник рецептур страв і кулінарних виробів (технологічних карт) з використанням біологічно активних добавок / Пересічний М.І., Кравченко М.Ф., Корзун В.Н. та ін. / під кер. М.І. Пересічного. Київ : Книга, 2015. 428 с.
28. Зубар Н.М. Основи фізіології та гігієни харчування : підручник. Київ : Кондор, 2018. 440с.
29. Іванова О.В., Капліна Т.В. Санітарія та гігієна закладів ресторанного господарства : підр. для студ. вищ. навч. закл. Суми : Університетська книга, 2010. 398 с.
30. Корзун В.Н. Гігієна харчування: підручник. Київ : Університетська книга, 2011. 473 с.
31. Неіленко С.М., Русавська В.А. Кулінарна етнологія : навчальний посібник. Київ : Видавництво Ліра-К, 2020. 612 с. URL: <http://lira-k.com.ua/preview/12648.pdf>
32. Нелепа А.Є. Харчові отруєння і їх профілактика : навч. посіб. Донецьк : ДонДУЕТ, 2002. 48 с.
33. Нелепа А.Є., Ванханен В. Д., Литко С. Б. Гігієна і санітарія підприємств ресторанного господарства: навч. посіб. для вищ. навч. закл. Донецьк. держ. ун-т економіки і торгівлі ім. М. І. ТуганБарановського, Каф. технології харчування. Донецьк : ДонНУЕТ, 2009. 211 с.
34. Осовська Г.В., Юшкевич О.О., Завадський Й.С. Економічний словник. Київ : Кондор, 2009. 358 с.
35. Пономарьов П.Х., Сирохман І.В. Безпека харчових продуктів та продовольчої сировини : навчальний посібник. Київ: Лібра, 2008. 272 с.
36. Про акредитацію органів з оцінки відповідності : Закон України від 17.05.2001 р. №2407-III : станом на 1 січ. 2021 р. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2407-14#Text>
37. Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти,

корми, побічні продукти тваринного походження, ветеринарну медицину та благополуччя тварин : Закон України від 18.05.2017 р. № 2042-VIII : станом на 21 берез. 2021 р. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2042-19#Text>

38. Про затвердження Вимог щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечностю харчових продуктів (HACCP) : Наказ М-ва аграр. політики та продовольства України від 01.10.2012 р. №590 : станом на 25 груд. 2015 р. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z1704-12#Text>

39. Про затвердження форми акта, складеного за результатами проведення заходу державного контролю у формі аудиту постійно діючих процедур, заснованих на принципах HACCP : Наказ М-ва аграр. політики та продовольства України від 08.08.2019 р. № 446. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0980-19#Text>

40. Про затвердження форми акта, складеного за результатами проведення планового (позапланового) заходу державного контролю (інспектування) стосовно додержання операторами ринку вимог законодавства про харчові продукти та корми, здоров'я та благополуччя тварин : Наказ М-ва аграр. політики та продовольства України від 08.08.2019 р. №447. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0963-19#Text>

41. Про захист прав споживачів: Закон України, від 12.05.1991 із змінами і доповненнями від 16.10.2020 № 1023-ХІІ. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1023-12#Text>.

42. Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів : Закон України від 06.12.2018 р. № 2639-VIII. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2639-19#Text>

43. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів : Закон України від 23.12.1997 р. № 771/97-ВР : станом на 21 берез. 2021 р. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-vr#Text>

44. Про стандартизацію : Закон України від 05.06.2014 р. № 1315-VII : станом на 1 січ. 2022 р. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1315-18#Text>

45. Регламент Європейського Парламенту і Ради (ЄС) № 852/2004 від 29 квітня 2004 року про гігієну харчових продуктів : Регламент Європ. Союзу від 29.04.2004 р. № 852/2004. URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/984_002-04#Text

46. Русавська В.А. Категорія «якість» в контексті функціонування підприємств готельно-ресторанного бізнесу. Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації : науковий збірник. 2018. Випуск 2. 162 с. С. 114-126. URL: <http://restaurant-hotel.knukim.edu.ua/article/view/157181>

47. Русавська В.А., Таран М.Д. Упровадження системи управління безпечностю харчової продукції на засадах принципів HACCP як ефективного методу завоювання конкурентних позицій на ринку товарів та послуг для закладів ресторанного бізнесу. Підприємництво і торгівля: зб. наук. пр. 2021. Вип. 31. С. 47-54. URL: <http://www.journals-lute.lviv.ua/index.php/pidpr-torgi/article/view/1012>

48. Русавська В. А., Таран М. Теорія та практика управління якістю в історичній ретроспективі та їх вплив на сучасні концепції управління якістю. Економіка та суспільство. 2021. Вип. 31. URL: <https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/706>

49. Русавська В.А., Чеботаєва Т.С. Застосування принципів HACCP для удосконалення системи управління якістю продукції та послуг в ресторанному бізнесі України. Підприємництво і торгівля : зб. наук. пр. 2021. Вип. 28. С. 78-83. URL: <http://www.journals-lute.lviv.ua/index.php/pidpr-torgi/article/view/789>

50. Русавська В.А. Актуалізація особливої ролі якості в системі управління підприємств готельно-ресторанного бізнесу. Гостинність, сервіс, туризм: досвід, проблеми, інновації : тези доповідей VI Міжнар. наук.-практ. конф., (м. Київ, 11-12 квіт. 2019 р.). М-во освіти і науки України; М-во культури України; Київ. нац. ун-т культури і мистецтв; Київ. ун-т культури; Ф-т готельно-ресторанного і турист. бізнесу. Київ : Вид.центр КНУКіМ, 2019. С.70-72.

51. Русавська В.А. До проблеми якості продукції та послуг в закладах гостинності. Гостинність, сервіс, туризм: досвід, проблеми, інновації : тези доповідей V Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Київ, 26-27 квіт. 2018 р.). М-во освіти і науки України; М-во культури України; Київ. нац. ун-т культури і мистецтв; Київ. ун-т культури; Ф-т готельно-ресторанного і турист. бізнесу. Київ : Вид.центр КНУКіМ, 2018. С. 73-76.

52. Русавська В.А. Концептуальний підхід до удосконалення ресторанних послуг.

Гостинність, сервіс, туризм: досвід, проблеми, інновації : тези доповідей VII Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Київ, 9-10 квіт. 2020 р.). М-во освіти і науки України; М-во культури України; Київ. нац. ун-т культури і мистецтв; Київ. ун-т культури; Ф-т готельно-ресторанного і турист.бізнесу. Київ : Вид. центр КНУКіМ, 2020. С. 177-181.

53. Русавська В.А. Можливості застосування концепції якості в системі управління якістю підприємств ресторанного господарства. Гостинність, сервіс, туризм: досвід, проблеми, інновації : тези доповідей III Міжнар.наук.-практ. конф. (м. Київ 14 квіт. 2016 р.). М-во освіти і науки України; М-во культури України; Київ. нац. ун-т культури і мистецтв. Київ : Видав. центр КНУКіМ, 2016. С. 91-95.

54. Русавська В.А., Чеботаєва Т.С. Удосконалення системи якості продукції та послуг в закладах ресторанного бізнесу на основі європейських принципів управління якістю. Трансформації в бізнесі та економіці : тези доп. всеукр. наук.-практ. конф. (м. Київ 13 лист. 2020 р.). Київ, 2020. С. 82-86.

55. Русавська В.А., Чеботаєва Т.С. Управління системою якості продукції та послуг як складова управління закладами ресторанного господарства. Засади реформування економічної системи країни в контексті міжнародного співробітництва: збірник тез наукових робіт учасників Всеукраїнської науково-практичної конференції (м. Одеса, 9 листопада 2019 р.). ГО «Центр економічних досліджень та розвитку». Одеса : ЦЕДР, 2019. С. 59-63.

56. Смоляр В.І. Фізіологія та гігієна харчування : підручник. Київ : Здоров'я, 2000. 335 с.

57. Смоляр В.І. Харчова експертиза. Київ : Здоров'я. 2005. 448 с.

58. Топольник В.Г. Управління якістю продукції і послуг ресторанного господарства: навч. посіб. Донецьк : ДонНУЕТ, 2007. 182 с.

59. Шаповал М.І. Менеджмент якості : підручник. З вид., випр. і доп. Київ: Тов-во "Знання", КОО, 2007. 471 с.

Допоміжні:

60. Баль-Прилипко Л.В., Швец О., Паска М. Вплив фітохімічних харчових речовин на ризик вірусних інфекцій, включаючи Covid-19. Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності : зб. тез міжнар. наук.-практ. конф. Львів : ЛДУФК імені Івана Боберського, 2020. С. 16-18.

61. Гуць В.С., Коваль О.А., Русавська В.А. Технологічне устаткування готелів готельних комплексів : підручник. Київ : Ліра-К, 2019. 568 с. URL: <http://lira-k.com.ua/preview/12603.pdf>

62. Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення : Закон України від 24.02.1994 р. № 4004-XII : станом на 14 січ. 2021 р. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/4004-12#Text>

63. Про затвердження Державних санітарних правил і норм "Мікробіологічні нормативи та методи контролю продукції громадського харчування" : Постанова; Голов. державн. санітарний лікар від 07.11.2001 № 139. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/go/v0139488-01>

64. Про затвердження Правил застосування спрощеного підходу до розроблення, запровадження та використання постійно діючих процедур, заснованих на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках (HACCP) : Наказ М-ва розвитку економіки, торгівлі та сіл. госп-ва України від 24.04.2020 р. № 784. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0427-20#Text>

65. Про затвердження Правил роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства : Наказ М-ва економіки та з питань європ. інтеграції України від 24.07.2002 р. № 219 : станом на 29 січ. 2021 р. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0680-02#Text>

66. Про затвердження протиепідемічних заходів у закладах громадського харчування на період карантину у зв'язку з поширенням коронавірусної хвороби (COVID-19) : Постанова; Голов. державн. санітарний лікар від 30.12.2020 № 57. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/go/v0057488-20>

67. Rusavska, V., Batchenko, L., Honchar, L., Zavadynska, O., Tanasiichuk, O. (2021). Current problems, drivers and dominants of the service economy. Journal of management Information and Decision Sciences, 24(7), 1-9. URL: <https://www.abacademies.org/articles/current-problems-drivers-and-dominants-of-the-service-economy-11541.html>

Інформаційні ресурси в Інтернеті:

68. Бібліотека ім. В.І. Вернадського. URL: <http://www.nbuv.gov.ua/>

69. Верховна Рада України – офіційний сайт. URL: <http://www.rada.gov.ua>

70. Державна служба України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів (Держпродспоживслужба України) – офіційний сайт. URL: <https://dpss.gov.ua/>

71. ДУ «Інститут громадського здоров'я ім. О.М. Марзеєва НАМНУ». URL: <http://www.health.gov.ua>

72. Міністерство охорони здоров'я України – офіційний сайт. URL: <http://www.moz.gov.ua>

73. Наукова бібліотека КНУКіМ. URL: <http://lib.knukim.edu.ua/>

74. Система показників якості, які встановлюються стандартами. URL: https://studopedia.su/4_47897_sistema-pokaznikiv-yakosti-yaki-vstanovlyuyutsya-standartami.html.

76. Сутність показників якості обслуговування для різноманітних типів закладів ресторанного господарства. URL: <http://www.frontmanagement.org/fomants-183-1.html>

«ТЕХНОЛОГІЧНЕ ПРОЕКТУВАННЯ»

1. Мазаракі А.А. та ін.; за. ред. А.А. Мазаракі. Проектування готелів. Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2012. 340 с.

2. Мазаракі А.А. та ін.; за. ред. А.А. Мазаракі. Проектування закладів ресторанного господарства. Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2010. 340 с.

3. П'ятницька Н.О., Зубар Н.М., П'ятницька Г.Т., Агафонова Л.Г., Бунтова Н.В. та ін.; за заг. ред. Н.О. П'ятницької, Н.М. Зубар. Проектування підприємств готельно-ресторанного господарства. Київ : КУТЕП, 2013. 415 с.

4. Бутко М.П. Виробничий менеджмент: підручник для вузів / Чернігівський технологічний інститут. Київ : ЦУЛ, 2016. 422 с.

5. Ільченко Н.Б. Проектування торговельних об'єктів. Київ: КНТЕУ, 2011. 283 с.

6. Клименко Є.В. Технічна експлуатація та реконструкція будівель і споруд. Київ: Центр навч. л-ри, 2004. 304 с.

7. Кукуба В. П. Організаційне проектування підприємства. Київ : КНЕУ, 2011. 276 с.

8. Лук'янов В.О. Мунін Г.Б. Організація готельно-ресторанного обслуговування. Київ : Кондор, 2012. 344 с.

9. Постанова Кабінету Міністрів України № 1146 «Про заходи, пов'язані із задоволенням потреб осіб з інвалідністю, зокрема під час підготовки та проведення фінальної частини чемпіонату Європи 2012 року з футболу в Україні».

10. Шаповал С. Л. Основи будівництва. Київ : Київ., Нац. торг.-екон. ун-т, 2007. 186 с.

11. ДБН В.2.2-20:2008. Готелі.

12. ДБН В.2.2-25:2009 Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства).

13. ДСТУ 4268:2003 Засоби розміщування.

14. ДСТУ 4269:2003 Класифікація готелів.

15. ДСТУ 4281:2004 Заклади ресторанного господарства. Класифікація.

16. ДСТУ Б А.2.4-7-95. Система проектної документації для будівництва. Правила виконання архітектурно-будівельних робочих креслень.

17. ДБН В2.2-3-2012 Склад та зміст проектної документації на будівництво.

18. Проектування готелів. URL: www.avk-project.com

19. Проектування готелів. URL: www.pskopora.com.ua/proectorovanie-hotels.html

20. Проектування готелів. URL: www.delvanteez.com.ua

21. Концепції та проектування SPA та готелів. URL: <http://spa-project.com.ua>

22. Автоматизоване архітектурне проектування. URL: www.graphisoft.com

23. Гончар Л.О. Антоненко А.В., Технологічне проектування : навчально-методичний комплекс дисципліни для студентів 4 курсу. Київ : КНУКіМ, 2017. 72 с.

24. Гончар Л.О., Русавська В.А., Неіленко С.М. Технологічне проектування : навчально-методичний комплекс дисципліни для студентів 4 курсу. Київ : Бібліотека КНУКіМ, 2019. 80 с. (електронний варіант К0871);

25. Гончар Л.О. Готельно-ресторанне господарство у контексті трансформації ринку послуг України: стан, тенденції, прогнозування. Науковий економічний журнал «Актуальні проблеми економіки». 2018, № 9 (207). С. 23-32.

26. Гончар Л.О., Неіленко С.М. Обґрунтування культурно-дозвіллєвої групи примішень закладів ресторанного господарства у контексті сучасних культурних індустрій України. Збірник

наукових праць Міжнародної науково-практичної конференції «Гостинність, сервіс, туризм: досвід, проблеми, інновації». Т. 1. Київ, 2014. С.68-77.

27. Гончар Л.О. Обґрунтування концептуальної моделі підготовки фахівців готельно-ресторанної справи в Україні: організаційно-аналітичний аспект. Вчені записки ТНУ ім. В.І. Вернадського. Серія: Економіка і управління, Том 31 (70). N 6, 2020. 239 с. С. 39-48.

28. Гончар Л.О. Стратегічне управління змінами у сфері послуг: теоретико-методологічні та практичні аспекти. Київ : Видавництво Ліра-К, 2020. 340 с.

29. Теоретико-практичні підходи до ефективного функціонування ринку готельно-ресторанних послуг: стан, проблеми, тенденції : колективна монографія / за ред. В.А. Русавської. Київ : Видавництво Ліра-К, 2018. 420 с.

«ЕКОНОМІКА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО І ТУРИСТИЧНОГО БІЗНЕСУ»

1. Басюк Т.П., Керанчук Т.Л. Економіка готельно-ресторанного бізнесу. Київ : НУХТ, 2018. 282 с.

2. Власова Н.О., Краснокутська Н.С., Круглова О.А., Мілаш І.В. Економіка ресторанного господарства. Харків : Світ книг, 2013. 389 с.

3. Головніна О.Г. Основи соціальної економіки. Київ: Центр учебової літератури. 2013. 648 с.

4. Господарський кодекс України від 16.01.2003 р. №436-ГУ. Право і практика. 2004. №2(41); №3(42).

5. Дядечко Л. П. Економіка туристичного бізнесу. ДУЕТ. Київ: ЦУЛ, 2007.

6. Економіка підприємства. Збірник практичних задач і ситуацій. [С. Ф. Покропивний та ін.; голова редкол. А.П. Наливайко. Київ : КНЕУ, 2005. 323 с.

7. Загірняка М.В., Перерва П.П, Маслак О.І. (ред.) Економіка підприємства. Кременчук, 2015. 736 с.

8. Жарко І.В., Смокова Л.М. Економіка підприємств ресторанного господарства. Харків: ХДУХТ, 2008. 82 с.

9. Закон України «Про державну реєстрацію юридичних осіб та фізичних осіб – підприємців» від 15 травня 2003 р. №755-ГУ. Вісник податкової служби Укр. 2003. липень.

10. Закон України «Про господарські товариства» від 19.09.91 р. № 1576 -ХII із змінами і доповненнями. *Право и практика*. 2005. №13. С.69-78.

11. Карпенко Р.В., Кузнецов В.М., Салогуб Н.Г. Облік, калькуляція і звітність у закладах ресторанного господарства. Харків: Світ книг, 2016. 288 с.

12. Дугіна С.І. Маркетингова цінова політика. Київ: КНЕУ, 2005. 393 с.

13. Куцик П.О., Коваль Л.І., Макарук Ф.Ф. Бухгалтерський облік у торгівлі та ресторанному господарстві. Львів: «Магнолія-2006», 2019. 504 с.

14. Мальська М.П., Пандяк І.Г. Готельний бізнес: теорія та практика. Київ : Центр учебової літератури, 2012. 470 с.

15. Податкова система / ред. Волохова І.С., Дубовик О.Ю. Харків: Видавництво «Діса плюс», 2019. 402 с.

16. Податковий кодекс України від 02.12.2010 № 2755. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2755-17#Text>

17. Про ціни і ціноутворення. Закон України від 21.06.2012 № 5007-VI Відомості Верховної Ради (ВВР), 2013, № 19-20, ст.190. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/5007-17#Text>.

18. Талах В.І., Талах Т.А. Ефективне використання ресурсного потенціалу підприємства: методика та практика аналізу. Луцьк, РВВ ЛНТУ, 2010.

19. Ушакова Н.Г., Савицька Н.Л. Міжнародне ціноутворення. Київ: ВД «Професіонал», 2004. 218 с.

20. Цал-Цалко Ю.С. Витрати підприємства. Київ: ЦУЛ, 2002.

21. Агафонова Л.Г., Агафонова О.Є. Туризм, готельний та ресторанний бізнес: ціноутворення, конкуренція, державне регулювання. Київ: Знання України, 2002.

22. Бандурка О.М., Ковалев Є.В., Садиков М.А., Маковоз О.С. Економіка підприємства. Харків: ХНУВС, 2017. 92 с.

23. Біла О. Г. Фінанси підприємств. Львів : Магнолія 2006, 2015. 383 с.

24. Грибик І.І., Кулініч Т.В., Смолінська Н.В., Шпак Н.О., Гавран В.Я. Економіка та управління підприємством: теорія і практика. Львів: Видавництво Львівської політехніки, 2014. 428 с.
25. Гринчуцький В.І., Карапетян Е.Т., Погрішук Б.В. Економіка підприємства. Київ: Центр учебової літератури, 2010. 304 с.
26. Іванілов О.С. Економіка підприємства: підручник. Київ: Центр учебової літератури, 2009. 728 с.
27. Закон України «Про державну підтримку малого підприємництва» від 19.10.2000 р. № 2063 - III // ВВРУ. 2000. № 51-52. ст. 447.
28. Закон України «Про оподаткування прибутку підприємств» від 22.05.1997 № 283/97 - ВР із змінами і доповненнями. 2005. №86.
29. Закон України «Про пріоритетні напрями інноваційної діяльності в Україні» від 10.01.2003 р. №433-IV. *Експрес аналіз*. №11. с.20-24.
30. Закон України «Про стандартизацію» від 17.05.2001 року №2408-111. ВВРУ. 2001. №31. ст. 145.
31. Карпенко О.О., Бабина О.Є. Інтеграція як імператив розвитку сучасної економіки. *Актуальні проблеми економіки*. 2014, № 3 (153). С. 322 -330.
32. Касьянова Н.В. Солоха Д.В., Морєва В.В., Белякова О.В., Балакай О.Б. Потенціал підприємства: формування та використання. Донецьк – Київ: «Центр учебової літератури», 2013.
33. Кирильєва Д.Д. Управлінський аспект класифікації витрат підприємств індустрії гостинності. *Економічна стратегія і перспективи розвитку сфери торгівлі та послуг* (відпов. ред. О. І. Черевко). Харків : ХДУХТ, 2015. Вип. 2(22). С. 17-27.
34. Іванілов О. Економіка підприємства. Київ : Центр навчальної літератури. 2019. 728 с.
35. Кодекс законів про працю України. Київ: ЦУЛ, 2019. 84 с.
36. Колот А.М. Соціально-трудова сфера: стан відносин, нові виклики, тенденції розвитку : монографія. Київ : КНЕУ, 2010. 251 с.
37. Кузьмінський А.М., Сопко В.В., Завгородній В.П. Організація бухгалтерського обліку, контролю і аналізу. Київ : Вища школа, 1993. 223 с.
38. Кузьмін О.Є., Пащенко І.Н., Чернобай Л.І., Босак А.О. Економіка інноваційного підприємства. Львів: Міські інформаційні системи, 2011.
39. Лазаришина І.Д. Методологія та організація економічного аналізу : монографія. Рівне : НУВГП, 2004. 112 с.
40. Липчук В.В. (ред) Маркетинг. Львів: Магнолія 2006, 2012. 265 с.
41. Литовченко І.Л., Окландер М.А., Яшкіна О.І. Маркетингові технології економічного зростання. Одеса : Астропrint, 2012. 376 с.
42. Міска В.Г., Гаврилюк С.П. Економіка підприємства ресторанного господарства. Київ : КНТЕУ, 2011. 122 с.
43. Палей Т., Корнілова Г. Управління інституційними чинниками економічного розвитку. *Актуальні проблеми економіки*. 2014, № 3 (153). С. 38-46.
44. Петрович Й.М., Прокопишин-Рашкевич Л.М. Економіка і фінанси підприємства. Львів : Магнолія 2006, 2014.
45. Податкова система [за заг. ред. Андрушенка В.Л.]. Київ: «Центр учебової літератури», 2015. 416 с.
46. Положення (стандарт) бухгалтерського обліку 15 "Дохід" (П(С)БО 15) затверджено наказом Мінфіну від 29 листопада 1999 року № 290. URL: <https://zakon.help/article/polozhennya-standart-buhgalterskogo-obliku-15-dohid>.
47. Положення (стандарт) бухгалтерського обліку 16 "Витрати" (П(С)БО 16) затверджено наказом Мінфіну від 31 грудня 1999 року № 318. URL: <https://zakon.help/article/polozhennya-standart-buhgalterskogo-obliku-16>.
48. Поплавський М.М., Ліпец Ю.В. Менеджмент, маркетинг: комплексний термінологічний словник-довідник. Київ: Макрос, 2008. 568с.
49. Пущентейло П.Р. Економіка і організація туристично-готельного підприємництва. Київ : ЦУЛ, 2007.
50. Ресурси та моделі глобального економічного розвитку. [Д.Г. Лук'яненко, А.М.

Поручник, А.М. Колот, Я.М. Столярчук, та ін.]; за заг. ред. Д.Г. Лук'яненка та А.М. Поручника. Київ : КНЕУ, 2011. 703 с.

51. Сидорович О.Ю., Мельник Н.В. Оподаткування доданої вартості в умовах поглиблення і розширення інтеграційних процесів в Європейському просторі. *Глобальні та національні проблеми економіки*. 2015. №5. С. 941-946.

52. Ткаченко Т. І., Каролоп О. О. Економіка підприємства. Київ : КНТЕУ, 2016. 222 с.

53. Рогач С.М., Суліма Н.М., Степасюк Л.М. та ін. Економіка підприємства. 2-ге вид. Київ : ЦП «КОМПРИНТ». 2018. 392 с.

54. Цивільний кодекс України від 16 січня 2003 р. №435-ІУ із змінами і доповненнями, внесеними Законами України від 19 червня 2003 р № 980-IV, від 18 листопада 2003 року № 1255-ІУ [с изм. и доп. от 03.11.04]. Право і пр. 2004. і -№ 33 (Кн. 1 - 3); 2005. –№1 (Кн. 4 - 5); №2 (Кн. 5 - 6).

55. Янчева Л.М., Янчев А.В., Кирильєва Л.О. та ін. Облік та аудит витрат підприємств ресторанного господарства: управлінський аспект. Харків : Видавець Іванченко І. С., 2017. 262 с.

56. Ярошевич Н. Б. Фінанси підприємств: навч.посіб. Київ: Знання, 2011. 341с.

57. Оліярник Т.Ю. Організація економічного аналізу діяльності підприємств готельного бізнесу. Економічний аналіз : зб. наук. праць. Тернопіль, 2015. Т. 20. С. 257-262.

58. Басюк Т.П., Керанчук Т.Л. Економіка готельно-ресторанного бізнесу. Київ : НУХТ, 2018. 360с.

59. Верховна Рада України. Офіційний вебпортал парламенту України. URL: www.rada.gov.ua.

60. Державна служба статистики України. URL: www.ukrstat.gov.ua.

61. Президент України. Офіційне інтернет-представництво. URL: www.president.gov.ua.

62. Урядовий Портал. Єдиний веб-портал органів виконавчої влади України. URL: www.kmu.gov.ua.

63. Батченко Л.В., Гончар Л.О., Беляк А.О. Формування механізму фінансової стійкості підприємств сфери гостинності: організаційно-економічний аналіз. Підприємництво і торгівля : збірник наукових праць / [редакц. кол.: Куцик П.О., Аполій В.В., Семак Б.Б. та ін.]. Львів : Видавництво Львівського торговельно-економічного університету, 2020. Вип. 27. С. 13-20.

64. Батченко Л.В., Гончар Л.О., Близнюк І.О. Стратегічні альтернативи організаційно-економічного розвитку туристичних підприємств. *Вісник Одеського національного університету*. Том 24. Випуск 5 (78). 2019. Серія: Економіка. С. 64-70.

65. Батченко Л.В., Гончар Л.О. Економічний інструментарій регулювання бізнес-процесів у сфері послуг. *Науковий економічний журнал «Актуальні проблеми економіки»*. 2018. № 11 (209).

66. Батченко Л.В., Гончар Л.О. Концептуальний підхід до конкурентоспроможності готельних підприємств України. *Ефективна економіка*. 2018. № 9. URL: <http://www.economy.nauka.com.ua>

67. Батченко Л.В., Гончар Л.О., Ленда М.С. Інноваційний підхід до управління ресурсозабезпеченням та ресурсовитратами на вітчизняних підприємствах. Науковий економічний журнал «Актуальні проблеми економіки». 2020. № 5. С. 26-34.

68. Батченко Л.В., Гончар Л.О., Лясківська В.М. Оптимізація управління прибутком та рентабельністю підприємств сфери туристичного бізнесу: прикладний аспект. Вісник Одеського національного університету. Том 25. Випуск 5 (84). 2020. Серія: Економіка. 148 с. С. 55-61.

69. Батченко Л.В., Гончар Л.О., Олексюк А. Формування системи адміністрування витрат підприємства: системно-структурний підхід Інфраструктура ринку: електронний науково-практичний журнал. Випуск 50. 2020.

70. Батченко Л.В., Гончар Л.О. Організаційні проблеми та шляхи розвитку податкового адміністрування на сучасному етапі. *Ефективна економіка*. 2018. № 10. Режим доступу: <http://www.economy.nauka.com.ua>.

71. Батченко Л.В., Гончар Л.О. Репутаційний капітал як основа економічного зростання підприємств сфери готельно-ресторанного бізнесу. *Ресторанний і готельний коледж. Інновації*: науковий збірник Випуск 2. 2018. 162 с. С.64-80.

72. Батченко Л.В., Гончар Л.О. Розвиток професійних компетенцій персоналу як основа економічного зростання. *Актуальні проблеми економіки*. 2019. № 11 (221).

73. Батченко Л.В., Деліні М.М. Теоретико-методологічні засади соціально-економічної відповідальності підприємництва в Україні. «*Вісник Одеського національного університету. Економіка*». Одеса, 2017. Том 22. Випуск 10 (63). С. 26-30.
74. Батченко Л.В., Стариченко Т.В. Соціальна оцінка результативного використання людських ресурсів. *Науковий економічний журнал «Актуальні проблеми економіки»*. 2018. № 11 (209). С. 135-143.
75. Гончар Л.О., Березовська А.М. Revenue management як ефективна технологія забезпечення рентабельності готельного бізнесу. *Science, theory and practice. Abstracts of XXIX International Scientific and Practical Conference*. Tokyo, Japan. 2021. Pp. 120-123. URL: <https://isg-konf.com>.
76. Батченко Л.В., Гончар Л.О., Пиптик Н.П. Управління витратами в ресторанному бізнесі: концептуальний аспект. *Міжнародна наукова конференція «Механізми забезпечення розвитку економіки в умовах глобальних змін: міжнародний досвід»* м. Рига, Латвія 4-5 червня 2021 р.
77. Гончар Л.О., Гребенщикова Н.О. Управління доходами і витратами в ресторанному бізнесі: порівняльно-аналітичний аспект. *Actual trends of modern scientific research. Proceedings of the 11th International scientific and practical conference*. MDPC Publishing. Munich, Germany. 2021. Pp. 533-538. URL: <https://bit.ly/3BFOlwk>
78. Rusavska, V., Batchenko, L., Honchar, L., Zavadynska, O., Tanasiichuk, O. (2021). Current problems, drivers and dominants of the service economy. *Journal of management Information and Decision Sciences*, 24(7), 1-9.
- «МЕНЕДЖМЕНТ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ»**
1. Андренко І.Б., Кравець О.М., Писаревський І.М. Менеджмент готельно-ресторанного господарства: підручник Харків : ХНУМГ, 2014. 431 с.
 2. Арпуль О.В., Абрамова А.Г. Готельна справа: навч. посібник. Київ: Кондор, 2021. 300 с.
 3. Верезомська І.Г., Олійник О.М. Менеджмент: практикум. Київ : Видавництво Ліра-К, 2018. 68 с.
 4. Верезомська І.Г., Олійник О.М. Менеджмент: конспект лекцій. Київ: Ліра-К, 2018. 74 с.
 5. Верезомська І.Г., Олійник О.М. Кадровий менеджмент: практикум. Київ : Ліра-К, 2018. 76 с.
 6. Дорош М., Сахно Є., Ребенок А. Менеджмент сервісу. Теорія та практика. Київ: Центр навчальної літератури, 2019. 328 с.
 7. Дуткевич Т., Толокова О. Практикум з техніки управлінської діяльності у закладі освіти. Київ: Видавництво КНТ, 2020.192 с.
 8. Завідна Л.Д. Готельний бізнес: стратегії розвитку: монографія. Київ: Видавництво КНТЕ, 2017. 600с.
 9. Захарчин Г., Винничук Р. Управління конфліктами. Львів: Львівська політехніка, 2019. 192 с.
 10. Ковальчук Т. Менеджмент та маркетинг в громадському харчуванні. Київ: Центр навчальної літератури, 2019. 208 с.
 11. Корпоративна культура: навч. посібник / за заг. ред. Г.М. Захарчина. Львів: Новий Світ – 2000, 2011. 334 с.
 12. Кривов'язюк І. Антикризове управління підприємством. Київ: Кондор, 2020. 394 с.
 13. Мальська М.П. Готельний бізнес: теорія та практика : підручник. Київ : Центр учебової літератури, 2019. 472 с.
 14. Мальська М.П. Управління діяльністю підприємств корпоративного типу (АТ і ТзОВ): підручник. Київ: 2016. 280 с.
 15. Мазаракі А.А. HoReCa: Готелі. Київ: Видавництво КНТЕУ, 2017. 412 с.
 16. Менеджмент готельно-ресторанного бізнесу: навч. посібник / за заг. ред. М.М. Поплавського і О.О. Гаца. Київ: Кондор, 2008. 458 с.
 17. Моргулець О. Менеджмент у сфері послуг: навч. посібник. Київ: Центр навчальної літератури, 2017. 384 с.
 18. Нечаюк Л.І. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент: навч. посіб. Київ: Центр

- навч. л-ри, 2019. 374с.
19. Роглев Х.Й., Левітас Г.Г. Менеджмент готелю. Київ: Кондор, 2011. 430 с.
 20. Сахно Є.Ю., Дорош Н.С. Менеджмент сервісу. Київ: Центр учебової літератури, 2010. 304 с.
 21. Скрипко Т.О., Ланда О.О. Менеджмент готельно-ресторанного господарства навч. посібник. Львів: Видавництво ЛКА, 2012. 300 с.
 22. Ходаківський Є., Богоявленська Ю., Грабар Т. Психологія управління. Київ: Центр навчальної літератури, 2020. 492 с.
 23. Матеріали веб-сайту Верховної Ради України. URL: www.rada.kiev.ua
 24. Менеджмент. Інтернет портал для управлінців. URL: <http://www.management.com.ua/hrm/hrm001.html>

«МАРКЕТИНГ, РЕКЛАМА ТА PR ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО І ТУРИСТИЧНОГО БІЗНЕСУ»

1. Розвиток економіки України: трансформації та інновації : колективна монографія / за заг. ред. О.Л. Гальцової. Запоріжжя : Гельветика, 2017. 324 с.
2. Теоретико-практичні підходи до ефективного функціонування ринку готельно-ресторанних послуг: стан, проблеми, тенденції : колективна монографія / за ред. В.А. Русавської. Київ : Ліра-К, 2018. 420 с.
3. Фінансові важелі соціально-економічного механізму взаємодії суб'єктів господарювання різних типів та сфер діяльності : колективна монографія / за заг. ред. О.Л. Гальцової. Херсон : Гельветика, 2020. 384 с.
4. Liubarets, V., Zinkova, I., Zemlina, Y., Voroshyllova, G., & Tymeychuk, A. M. (2021). COVID-19: Challenges for creative tourism. *Linguistics and Culture Review*, 5(S4), 1585-1599. <https://doi.org/10.21744/lingcure.v5nS4.1884>
5. Ворошилова Г.О. Маркетингові стратегії управління підприємствами соціокультурної сфери в сучасних умовах господарювання. *Вісник Одеського національного університету. Серія: Економіка: науковий журнал*. Одеса, 2021. С. 20-26.
6. Ворошилова Г.О. Проблеми та пріоритетні напрями державної підтримки розвитку міжнародного туризму в Україні. *Науковий вісник Херсонського державного університету. Серія: Економічні науки*. Херсон, 2021. Вип. 42/2021. С. 19-23.
7. Ворошилова Г.О., Цирульник А.А. Франчайзинг як ефективний метод управління готельним бізнесом в умовах ринкової економіки. *Науковий вісник Херсонського державного університету. Серія: Економічні науки*. Херсон, 2018. Вип. 29/2018. С. 9-12.
8. Ворошилова Г.О., Кулик А.П. Управління готельним підприємством: маркетингові аспекти. *Приазовський економічний вісник*. Запоріжжя, 2017. Вип. 4(04)-2017. С. 24-29.
9. Ворошилова Г., Рокитко Ю. Маркетингова політика як ключовий інструмент формування діяльності підприємств сфери туристичного бізнесу. *Вісник Київського національного університету культури і мистецтв. Серія: Туризм: наук. журн.* Київ: КНУКіМ, 2020. Т. 3. № 1. С.166-174.
10. Гаркавенко С.С. Маркетинг : підручник. Київ : Лібра, 2006. 384с.
11. Герасимчук В.Г. Маркетинг: Теорія і практика : навч. пос. Київ : Вища шк., 2004. 325с.
12. Кардаш В.Я. Маркетингова товарна політика. Київ, 1997. 148 с.
13. Кардаш В.Я. Товарна інноваційна політика. Київ, 2002. 250 с.
14. Куденко Н.В. Стратегічний маркетинг : навчальний посібник. Київ : КНЕУ, 1998. 152 с.
15. Phil. Kotler, Gary Armstrong. *Principles of Marketing*. 8th european edition: Pearson Education, 2019. 720 p.
16. Marketing: An Introduction (14th Edition). Gary Armstrong, Philip Kotler. Global Edition: Pearson Education, 2018. 736 p.
17. Social Marketing: Influencing Behaviors for Good. Philip Kotler, Eduardo L. Roberto, Nancy R. Lee: SAGE Publications, Incorporated, 2017. 456 p.
18. Philip Kotler. Corporate Social Responsibility: Doing the Most Good for Your Company and Your Cause. Wiley & Sons, Incorporated, John, 2004. 230 p.
19. Philip Kotler. Marketing Management. 15th Global Edition: Pearson Education, 2016. 832 p.

20. Kotler, Philip & Zaltman, Gerald (July 1971). "Social Marketing: An Approach to Planned Social Change". *Journal of Marketing*. Vol.35, No.3. pp.3–12.
21. Вудвуд В.В. Нейромаркетинг – новітній інструмент впливу на поведінку споживачів у недосконалих умовах ринкової економіки України. *Інноваційна економіка* : зб. наук. пр., 2013. С. 210-212.
22. Вачевський М.В. Маркетинг у сфері послуг. Київ : МАУП, 2004. 232с.
23. Маркетинг: Основи теорії та практики: навч. посібник / за ред. В.В. Липчука. Львів : Новий світ, 2003. 280 с.
24. Ортинська В.В. Маркетингові дослідження. Київ : Кондор, 2002. 150с.
25. Полторак В.А. Маркетингові дослідження: методи та технології. Дніпропетровськ : Арт-Прес, 2008. 136с.
26. Полторак В.А. Маркетингові дослідження. Київ : МАУП, 2003. 320с.
27. Роглев Х.И. Основи готельного менеджменту. Київ : Кондор, 2005. 350с.
28. Ткаченко Л.В. Маркетинг послуг. Київ : МАУП, 2003. 192с.
29. Шканова О.М. Маркетинг послуг : навч. посібник. Київ : МАУП, 2003. 220с.
30. Маркетинг і реклама : журнал. URL: <http://www.mr.com.ua/>
31. Маркетинг в Україні: журнал. URL: <http://uam.in.ua/rus/projects/marketing-in-ua/arhive.php>
32. Основні методи сегментації аудиторії. URL: <https://ideadigital.agency/blog/osnovni-metodi-segmentatsiyi-auditoriyi/>
33. ТОП 15 видів реклами в Інтернет. URL: <https://lemarbet.com/razvitiie-internet-magazina/reklama-v-internete-8-osnovnyh-vidov-i-ih-osobennosti/>
34. Реклама в Інтернет – основні види і особливості. URL: <https://elit-web.ua/blog/reklama-v-internete-osnovnye-vidy-i-osobennosti>