

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ТАВРІЙСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
імені В. І. ВЕРНАДСЬКОГО**

**НАВЧАЛЬНО-НАУКОВИЙ ІНСТИТУТ УПРАВЛІННЯ, ЕКОНОМІКИ І  
ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ**

**Кафедра публічного управління, туризму та готельно-ресторанної  
справи**

**ЗАТВЕРДЖЕНО**

**Вченою радою ТНУ імені В.І. Вернадського**

**Протокол № 18 від 26 лютого 2026 року**

**Голова Вченої ради**

**Валерій БОРТНЯК**



**Програма атестаційного екзамену  
для здобувачів першого (бакалаврського) рівня  
галузі знань 24 "Сфера обслуговування"  
спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа,  
ОП Готельно-ресторанна справа  
денної форми навчання**

**Київ 2026**

Програма затверджена на засіданні кафедри публічного управління, туризму  
та готельно-ресторанної справи

Протокол №6 від 19.12.2025.

Завідувач кафедри



Петровська І.О.

## Правила проведення Атестаційного екзамену

До атестації допускаються здобувачі вищої освіти, які успішно виконали всі вимоги навчального плану зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа ОП Готельно-ресторанна справа - тобто які не мають академічної заборгованості.

Атестаційний екзамен проводиться як комплексна перевірка знань здобувачів за білетами, складеними у повній відповідності до програми атестації.

Атестаційний екзамен передбачає надання відповідей на:

- теоретичні запитання;
- тестові завдання.

Реєстрація учасників атестаційного екзамену починається за 30 хвилин до його початку, запізнення є неприпустимими.

Під час екзамену забороняється:

- використовувати будь-яку літературу, записи, мобільні телефони; підказувати, говорити, надавати консультації здобувачами один одному; консультиватися з членами Екзаменаційної комісії;
- виходити з аудиторії з будь-якими робочими аркушами.

У разі недотримання перелічених вище вимог здобувач буде видалений з аудиторії без попередження й права продовження складання екзамену.

Час для складання атестаційного екзамену – 30 хвилин для підготовки, 10-15 хвилин – для відповіді.

Складання атестаційного екзамену проводиться на відкритому засіданні ЕК за участю не менше половини членів комісії при обов'язковій присутності голови комісії.

Повторне складання атестаційного екзамену дозволяється тільки під час наступної атестації протягом трьох років після закінчення ЗВО.

Усі засідання атестаційної комісії протоколюються. У протоколи записуються поставлені здобувачам питання, вносяться оцінки, одержані на екзамені. Протокол підписують голова та члени атестаційної комісії, які брали участь у засіданні.

## Оцінювання результатів Атестаційного екзамену

Засобами оцінювання рівня знань, умінь та навичок здобувача, ступеня сформованості їх професійних компетенцій є: відповідь на теоретичні питання та тести.

Інформаційною базою засобів об'єктивного контролю ступеня досягнення кінцевих цілей освітньо-професійної підготовки здобувачів є зміст навчальної дисципліни, що формують систему компетенцій бакалавра і виносяться на атестацію.

Атестація проводиться у формі усного атестаційного екзамену.

Завдання для проведення атестації охоплюють навчальні матеріали дисциплін циклу професійної підготовки бакалавра з готельно-ресторанної справи.

Питання розроблені на основі програми атестації у вигляді білетів, приблизно однакової складності, кожен з яких містить два теоретичних запитання та тести, що дає змогу перевірити знання здобувачів з даних дисциплін.

Програма та білети затверджуються на засіданні кафедри публічного управління, туризму та готельно-ресторанної справи.

У процесі оцінювання результатів складеного екзамену визначається рівень знань щодо теоретичних засад організації готельно-ресторанної справи.

Питання, що включаються до екзаменаційних білетів є узагальненими, комплексними, потребують творчого підходу при побудові відповіді та уміння синтезувати отримані знання.

Перелік питань, що охоплюють зміст програми, критерії оцінювання екзаменаційних завдань визначаються даною програмою.

Оцінювання результатів атестаційного екзамену здійснюється відповідно до критеріїв. Підсумкова оцінка за атестаційний екзамен визначається як середньозважена за кожен вид екзаменаційного завдання (теоретичні питання та тести).

Результати відповідей на екзаменаційний білет атестації оцінюються за бальною системою. Кожне теоретичне питання оцінюється у 30 балів, кожне тестове питання – у 10 балів. Підсумкова оцінка з атестації визначається за результатами наданих здобувачем відповідей на питання білету шляхом додавання оцінок за два теоретичних питання і тестів. Тобто максимально здобувач може отримати 100 балів за накопичувальною шкалою, з наступним переведенням у відповідну оцінку за шкалою ЄКТС.

Незадоволена оцінка з одного з екзаменаційних питань є підставою для виставлення незадовільної оцінки за атестаційний екзамен в цілому, що є підставою для недопущення здобувача до наступного етапу Підсумкової атестації - захисту кваліфікаційної роботи.

Повторне складання (перескладання) атестаційного екзамену з метою підвищення оцінки не дозволяється.

Додаткові питання члени комісії задають на атестаційному екзамені за таких обставин:

- відповідь здобувача не достатньо повна, позбавлена логічності й

визначеності;

- у відповіді допущені суттєві помилки;
- виникають сумніви в оцінці знань здобувача.

**Високий рівень знань:** оцінка в межах від 90 до 100 балів. Ставиться за повні, розгорнуті і правильні відповіді здобувача на всі теоретичні питання і правильне вирішення тестових питань. Здобувач демонструє вміння давати змістовний та логічний аналіз, здатність робити власні висновки в разі неоднозначності, спірного чи проблемного характеру поставленого питання чи проблеми, бездоганно орієнтується в практичних аспектах, при цьому необхідно, щоб він міг використовувати свої знання з суміжних дисциплін. Відповідь повинна бути змістовною, обґрунтованою, логічною і послідовною, використання фахової термінології правильне.

**Добрий рівень знань** оцінюється у межах 75 – 89 балів. Здобувач аргументовано дає відповіді на теоретичні питання, надає правильні відповіді з тестів, але припускається певних неточностей та похибок. Він бездоганно володіє базовими термінами, поняттями того чи іншого теоретичного моменту, вміє охарактеризувати його ключові аспекти, мають місце неістотні зауваження.

**Посередній рівень знань** оцінюється в межах 60 – 74 балів. Ставиться за неповні відповіді на теоретичні питання, помилки при використанні термінів, неточне визначення понять, є невірні відповіді на тести, тобто мають місце значні прогалини в знаннях. Відповідаючи на запитання здобувач виявляє неточності у знаннях, знання фрагментарні, неповні, не вміє належним чином кваліфікувати господарсько-економічну ситуацію та аргументувати відповідь, допускає суттєві помилки.

**Недостатній рівень знань** оцінюється в межах до 60 балів. Здобувач відмовився відповідати на питання екзаменаційного білету атестації, або не дав правильної відповіді на них, не володіє базовими поняттями, термінами, категоріями. Відсутнє логічне та наукове мислення, практичними навичками не володіє, недостатньо орієнтується в системі теоретичного матеріалу дисциплін, не в змозі на належному рівні використовувати фахову термінологію.

За шкалою	Оцінка	Бали
A	Відмінно	90-100
B	Добре	80-89
C		75-79
D	Задовільно	66-74
E		60-65
FX	Незадовільно	30-59
F		0-29

Результати атестаційного екзамену можуть бути оскаржені здобувачем вищої освіти. Апеляція щодо процедури проведення та об'єктивності оцінювання результатів атестаційного екзамену подається особисто здобувачем не пізніше наступного робочого дня, що слідує за днем оголошення результатів

атестаційного екзамену.

Розгляд апеляційної заяви здійснюється у триденний термін від дати надходження апеляційної заяви.

Здобувач, що подав апеляцію, має право бути присутнім на засідання апеляційної комісії.

## Орієнтовні питання для підготовки до Атестаційного екзамену

1. Суть поняття «гостинність», особливості гостинності.
2. Гостинність як передумова виникнення готельної індустрії.
3. Аналіз розвитку готельного господарства в античні часи, в період середніх віків та в XIX-XX століттях.
4. Аналіз розвитку готельного господарства в античні часи.
5. Аналіз розвитку готельного господарства в період середніх віків.
6. Аналіз розвитку готельного господарства в період Відродження.
7. Розвиток готельного господарства в XIX столітті.
8. Особливості розвитку готельного господарства в XX –му та на початку XXI століть.
9. Зародження готельного господарства в Україні.
10. Розвиток готельного господарства в Радянській Україні.
11. Поняття «готель», його особливості.
12. Класифікація готелів за рівнем комфорту.
13. Класифікація готелів за розташуванням, місткістю, призначенням.
14. Класифікація готелів за формами власності.
15. Європейська класифікація та класифікація готелів в Україні.
16. Національний стандарт України «Послуги туристичні. Класифікація готелів».
17. Сучасні типи готелів. Малі готелі.
18. Основні вимоги до готелів та їх приміщень. Атестація готелів.
19. Державні будівельні норми щодо споруд готелів в Україні.
20. Блок приміщень житлової групи.
21. Класифікація номерів: за кількістю місць, кімнат, призначенням.
22. Комфорт готельного номера та його складові.
23. Забезпечення безпеки готелю. Готельні системи безпеки.
24. Комплекс технічних засобів безпеки.
25. Пожежна безпека, охорона праці і техніка безпеки в готелі.
26. Санітарно-гігієнічні та протиепідемічні правила і норми в готелях.
27. Економічна безпека та режими охорони.
28. Типи організаційних систем.
29. Побудова організаційної структури готелю.

30. Система менеджменту готелю, функції управління.
31. Організація управлінської ланки малих готелів.
32. Франчайзинг у системі готельного бізнесу.
33. Склад та функції служби управління номерним фондом.
34. Служба прийому і розміщення гостей, її склад та посадові обов'язки.
35. Організація послуг розміщення.
36. Основні фази готельного циклу.
37. Обов'язки та завдання персоналу.
38. Робота порт'є, консьєржа, чергового адміністратора.
39. Особливості реєстрації туристських груп.
40. Поведінка персоналу в екстремальних ситуаціях.
41. Скарги гостей готелю та їх вирішення.
42. Правила користування готелями.
43. Обслуговування гостей на поверхах готелю.
44. Організація побутового обслуговування. Служба покоївок.
45. Організація робіт з прибирання.
46. Матеріально відповідальні особи на поверсі. Договір про матеріальну відповідальність.
47. Правила внутрішнього трудового розпорядку.
48. Нічний аудит, робота та посадові обов'язки аудитора.
49. Контроль за зайнятістю номерного фонду у готелях та прогнозування стану номерів.
50. Склад та роль служби громадського харчування в обслуговуванні туристів.
51. Специфіка організації ресторанного господарства в готелі, організація харчування.
52. Кухня, ресторани, бари, відділ обслуговування масових заходів. Посадові обов'язки працівників.
53. Перелік основних та додаткових послуг в готелі, платні і безкоштовні.
54. Значення додаткових послуг в підвищенні рентабельності і рівня комфорту готелю. Оплата додаткових послуг.
55. Організація рекреаційних та побутових послуг.
56. Організація видовищно-розважальних послуг та бізнес-турів.

57. Склад та роль адміністративної служби готелю в обслуговуванні туристів у готелі.
58. Склад та роль комерційної служби готелю в обслуговуванні туристів у готелі.
59. Агентство по туризму в структурі готельного підприємства.
60. Склад та функції кадрової служби.
61. Принципи і структура управління персоналом.
62. Методи визначення потреби в персоналі, проблема плинності кадрів в готелі.
63. Склад та роль інженерно-технічної служби готелю в організації послуг обслуговування туристів.
64. Склад та роль додаткових служб готелю в організації послуг обслуговування туристів.
65. Служба білизни, послуги пральної.
66. Поняття якості послуг. Проблема якості.
67. Нормативні вимоги до якості послуг.
68. Управління якістю готельних послуг.
69. Культура обслуговування та культура поведінки працівників готелю.
70. Вимоги до обслуговуючого персоналу готелю.
71. Службовий етикет. Етика ділового спілкування в сфері готельного сервісу. Стиль обслуговування гостей.
72. Служби маркетингу та продажу готелів.
73. Сегментація ринку готельних послуг.
74. Формування пакету готельних послуг. Нові готельні послуги, особливості їх впровадження на ринок.
75. Реклама і пропаганда в готельному бізнесі.
76. Охарактеризувати типи закладів ресторанного господарства.
77. Розкрити особливості послуг у сфері ресторанного господарства. Класифікувати послуги за основними ознаками.
78. Висвітлити сучасні формати закладів ресторанного господарства.
79. Виразити основи розробки концепції підприємства ресторанного господарства.
80. Обґрунтувати об'ємно-планувальні рішення як організацію

внутрішнього простору закладу.

81. Пояснити компонування приміщень закладів ресторанного господарства за їх функціональним призначенням та від ролі в сервісно- виробничому процесі.

82. Виразити планувальні рішення функціональних груп приміщень залежно від типу і потужності закладу.

83. Пояснити особливості стилів інтер'єрів закладів ресторанного господарства.

84. Зазначити основи планування, розробки та впровадження меню закладів ресторанного господарства.

85. Оцінити логістичний підхід до управління матеріальними потоками в ресторанному господарстві.

86. Охарактеризувати організацію продовольчого постачання закладів ресторанного господарства.

87. Перелічити та обґрунтувати критерії вибору постачальників в аспекті закупівельної логістики.

88. Розкрити організацію матеріально-технічного постачання закладів ресторанного господарства.

89. Висвітлити організацію роботи складського господарства, функції і призначення.

90. Розкрити склад та площі складських приміщень для різних типів закладів ресторанного господарства залежно від типу й потужності підприємства.

91. Зазначити функції та призначення тарного господарства закладів ресторанного господарства.

92. Розкрити виробничу програму механічної обробки сировини та виготовлення напівфабрикатів.

93. Висвітлити особливості організації роботи заготівельних цехів: овочевого, м'ясного, рибного.

94. Розкрити розробку виробничої програми для закладів РГ з повним циклом виробництва.

95. Зазначити організацію роботи гарячого і холодного цехів.

96. Оцінити автоматизація роботи кухні (АСУ).

97. Охарактеризувати сучасне обладнання торговельних залів закладів ресторанного господарства для організації сервісної діяльності.

98. Пояснити загальну характеристику форм і методів обслуговування в сучасних ЗРГ.
99. Описати послідовність виконання замовлення, основні елементи повсякденного обслуговування споживачів в залі ресторану.
100. Зазначити особливості подавання холодних страв, закусок, перших, других гарячих страв в ресторанах.
101. Оцінити винний сервіс в ресторанах, подавання вина у пляшках.
102. Розкрити причини конфліктів у ресторанному бізнесі, послідовність розв'язання конфлікту з гостем.
103. Описати переваги автоматизації процесу обслуговування в сучасних закладах ресторанного господарства.
104. Класифікувати види бенкетів та прийомів в закладах ресторанного господарства.
105. Висвітлити види бенкетів з розміщенням за столом, охарактеризувати особливості підготовки і проведення.
106. Зазначити особливості організації бенкетів-прийомів у вечірній час.
107. Охарактеризувати організацію різних видів сніданків в готелях.
108. Висвітлити послуги для проживаючих в готелях «Roomservice», «Mini-Bar», вечеря в стилі allinclusive.
109. Описати організацію харчування індивідуальних та груп туристів в закладах харчування.
110. Зазначити організацію харчування пасажирів авіатранспорту на території аеровокзалів та під час польоту.
111. Розкрити сутність повно сервісного кейтерингового обслуговування.
112. Охарактеризувати організацію харчування учасників ділових заходів – переговорів, нарад, конференцій, симпозіумів, конгресів.
113. Пояснити програми підвищення і підтримки рівня сервісу в ресторані.
114. Оцінити інноваційні акції, новітні формати заходів акція «Fooding», «Вечірки-новинки», cook-book, «гала-івент», інноваційні і новітні види організації дозвілля і розваг в ресторанному господарстві.
115. Обґрунтувати застосування інноваційних інтернет-технологій в ресторанному господарстві.
116. Головні історичні періоди розвитку сфери гостинності в світі та в

Україні.

117. Виникнення перших закладів гостинності (IV тис. до н.е. –V ст. н.е.).
118. Формування спеціалізованих засобів розміщення (VI–XV ст.).
119. Розвиток готельної та ресторанної сфери у XVI– поч. XX ст.
120. Сучасний розвиток світового готельного господарства: функціональні та територіальні особливості.
121. Модель та основні концепції гостинності.
122. Загальна характеристика сучасного менеджера в індустрії гостинності: професійно-кваліфікаційні вимоги й організаторські якості.
123. Поняття і загальна характеристика лідерства.
124. Тенденції кар’єрного зростання в індустрії гостинності.
125. Роль персоналу в індустрії гостинності.
126. Вимоги до працівників індустрії гостинності.
127. Які відбувалися зміни у готельній індустрії з виникненням нових видів транспорту?
128. “Гість” як головний об’єкт діяльності індустрії гостинності.
129. Значення нематеріального чинника в індустрії гостинності.
130. Інноваційні підходи до надання послуг в індустрії гостинності.
131. Етичні, психологічні та естетичні аспекти гостинності в підприємствах ресторанного та готельного господарства
132. Формування корпоративної культури підприємств готельно-ресторанного бізнесу.
133. Найвідоміші фахівці індустрії гостинності різних країн світу та їх внесок у розвиток індустрії гостинності.
134. Гостинність як основа конкурентоспроможності підприємств сфери гостинності.
135. Осередки гостинності Середньовіччя – заїжджі двори, таверни, харчевні.
136. Терми як спеціальні громадські заклади відпочинку і їх значення в структурі давньоримської гостинності.
137. Сутність, функції і ознаки гостинності.
138. Форми і види гостинності.
139. Міжнародне співробітництво в індустрії гостинності
140. Міжнародні організації індустрії гостинності.

141. Роль UNESCO у розвитку світової індустрії гостинності.
142. Еволюція основних форм підприємств індустрії гостинності.
143. Особливості захисту прав споживачів в індустрії гостинності.
144. Персоналізація пропозиції у сфері гостинності
145. Сучасні підходи до освіти в сфері гостинності
146. Сучасні тренди харчування в індустрії гостинності
147. Вплив шерінгової економіки на індустрію гостинності
148. Розкрийте зміст поняття «послуга». Назвіть основні відмінності між товаром і послугою.
  149. Сервісна діяльність як засіб отримання прихильності клієнта.
  150. Для чого потрібна класифікація потреб, які методологічні завдання вона вирішує?
    151. Охарактеризуйте піраміду потреб за А. Маслоу?
    152. Специфіка продукту індустрії гостинності
    153. Формування лояльних стосунків зі споживачем у сфері послуг.
    154. Як можна визначити базові потреби?
    155. Оцінка і стимулювання праці персоналу в індустрії гостинності.
    156. Основні фактори формування гостинності та бездоганного сервісу
    157. Процес вироблення і реалізації управлінських рішень у сфері гостинності.
    158. Гостинність як продукт розвитку соціальної культури суспільства.
    159. Основні складові гостинності у готельно-ресторанній індустрії
    160. Корпоративна культура підприємств готельно-ресторанного бізнесу

## Приклад питань Білету

**Дайте відповідь на теоретичні питання:**

1. Модель та основні концепції гостинності.
2. Класифікація готелів за рівнем комфорту.

**Виберіть вірні відповіді у тестах:**

- 1) Яким символом позначають категорії готелів України?  
А) «Корона»;  
Б) «Зірка»;  
В) «Ключ»;  
Г) всі відповіді вірні.
  
- 2) Визначте, в якому закладі ресторанного господарства у виробничо-торговельній структурі відсутнє основне виробництво:  
А) фабрики - заготівельні, їдальні-заготівельні;  
Б) заклади - доготівельні;  
В) заклади із закінченим виробничо-торговельним циклом;  
Г) їдальні-роздавальні.
  
- 3) До основних складових якості ресторанного (готельного) продукту слід віднести такі категорії як:  
А) суб'єктивна, сумнівна та об'єктивна;  
Б) соціальна, функціональна, технічна;  
В) обов'язкова, кількісна, сюрпризна;  
Г) не має правильної відповіді.
  
- 4) Модель сервісного процесу в готелі має відповідати:  
А) його концепції, зірковості та відображати основні елементи його специфіки;  
Б) переліку основних та додаткових послуг;  
В) правилам гостинності;  
Г) не має вірної відповіді

## Рекомендовані джерела для підготовки

### Навчальні джерела

1. Архіпов В. В. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства : навч. посіб. / В. В. Архіпов. – 3-тє вид. – Київ : Центр учб. літ., 2021. – 341 с.
2. Архіпов В. В. Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані : навч. посіб. / В. В. Архіпов. – 3-тє вид. – Київ : Центр учб. літ., 2021. – 382 с.
3. Балацька Н.Ю. Ціннісно-орієнтоване управління розвитком підприємств ресторанного бізнесу: теорія та методологія : монографія. Харків: ФОП Іванченко І. С. 2020. – 357 с.
4. Глобальні виклики для індустрії гостинності: економіка, менеджмент, дорадництво: збірник тез доповідей міжнародної наук.-практ. конф. (18-19 травня 2021 р.). К.: НУБіП України, 2021. 257 с.
5. 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.
6. Давидова О.Ю. Управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві: підруч. Харків: Видавництво Іванченка І.С., 2018. 487 с.
7. Данько Н. І. Основи готельно-ресторанної справи : навчальний посібник / Н. І. Данько, А. Ю. Парфіненко, П. О. Подлепіна, О. О. Вишневська [за заг. ред. А. Ю. Парфіненка]. – Х. : ХНУ імені В. Н. Каразіна, 2017. – 288 с.– Режим доступу:  
[http://karazinbook.univer.kharkov.ua/sites/default/files/book\\_texts/parfinenko\\_0.p df](http://karazinbook.univer.kharkov.ua/sites/default/files/book_texts/parfinenko_0.p df)
8. Єгупова, І. (2021). Індустрія гостинності: поняття, склад та місце у сфері послуг. Економіка та суспільство, (29). <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2021-29-50>
9. Індустрія гостинності в Україні: стан і тенденції розвитку : монографія / колектив авторів ; за заг. ред. проф. В. М. Зайцевої ; Запорізький національний технічний університет. – Запоріжжя : Просвіта, 2017. – 240 с.
10. Індустрія гостинності: стан, тенденції розвитку та перспективи галузі в умовах євроінтеграційних та військових викликів. II-ий Міжнародний науковопрактичний форум. 17–19 квітня 2024 року. Львів: «Камула», 2024. – 463 с.

11. Калюга Т.О. Теоретичні та практичні основи розслідування шахрайства у сфері надання туристичних послуг: монографія. – Херсон: Гельветика, 2020. – 237 с.
12. Кашинська О. Є. Організація готельного господарства в схемах і таблицях: Навчально-наочний посібник / О. Є. Кашинська. – Старобільськ : Вид-во ДЗ Луган. нац. ун-т імені Тараса Шевченка, 2018. – Ч. 1. – 188 с. – Режим доступу: <http://dspace.luguniv.edu.ua/jspui/handle/123456789/2717>
13. Круль Г, Заячук О. Організація і технологія надання послуг гостинності: навч. посіб. 2-ге вид., перероб. і доп. Чернівці : Чернівецька нац. ун-т ім. Ю.Федьковича. 2022. 488с.
14. Мітал О.Г., Петровська І.О. Сервісологія /Практичний посібник кредитно-модульний курс : практ. посіб. / Мітал О. Г., Петровська І. О. – Херсон : Олді+, 2022. – 96 с.
15. Мостова Л.М., Новікова О.В., Ракленко І.М. Організація обслуговування в ресторанному господарстві: підручник. Харків: Світ Книг, 2018. 657.
16. Нечаюк Л.І. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент. Вид. 3-є, переробл. і допов. Київ : Центр учбової літератури, 2020, 344 с.
17. Новікова О.В., Радченко Л.О., Вінніченко К.П., Льовшина, Л.Д., Пивоваров П.П., Чубар Л.І., Організація харчування та обслуговування туристів на підприємствах ресторанного господарства: Навчальний посібник. Харків: Світ Книг, 2018. 411 с.
18. Оздоровче харчування [Текст] : навч. посіб. / П. О. Карпенко, Н. В.Притульська, М. Ф. Кравченко та ін. ; за заг. ред. П. О. Карпенка ; Київ. нац. торг.-екон. унт. — Київ : КНТЕУ, 2019. — 628 с.
19. Організація готельно-ресторанної справи : наук.-допом. бібліогр. покажч. / [упоряд. О. В. Олабоді, Т. П. Фесун] ; Нац. ун-т харч. технол., Наук.-техн. б-ка. – Київ, 2021. – 213 с.
20. Основи ресторанної справи: навчальний посібник / укл. Я.Круль. Чернівці: Чернівецький нац. ун-т ім. Ю. Федьковича, 2020. – 496 с.
21. Павлюченко О.С., Гавриш А.В., Шаран Л.О. Організація виробництва в закладах ресторанного господарства: навч. посіб. Київ: НУХТ, 2017. 227с.
22. Польова Л.В. Світове готельне господарство : Навчально-методичний посібник. Київ, Видавничий дім «АртЕк», 2019. 274 с.

23. Радченко Л.О. Особливості ресторанного сервісу. Обслуговування іноземних туристів. – Вид-во. Світ книг, 2018, 288 с.
24. Роглев Х. Й. Основи готельного менеджменту. - К. : Кондор, 2021. – 405 с.
25. Русавська В. А. Гостинність в українській традиційній культурі: навч. посіб. / В. А. Русавська. – Київ: “Видавництво ЛіраК”, 2016. – 280 с
26. Соколовський В.А., Щоголева І.В. Кропивницький. Технологія гостинності : навчальний посібник. : Вид-во ЛАНАУ, 2023.
27. Справи туризму та індустрії гостинності : підручник / [О. Б. Тарнопольський та ін.] ; за заг. ред. д-ра пед. наук, проф. О. Б. Тарнопольського ; Ун-т ім. Альфреда Нобеля. Дніпро: Ун-т ім. Альфреда Нобеля, 2018. 339 с.
28. Туризм і гостинність: досвід і сучасні реалії [Текст] : колективна монографія / [за наук. ред. С. Р. Бабушко] ; Нац. ун-т фіз. виховання і спорту України, Каф. туризму. - Київ : Гуляєв В. М., 2021. - 242 с.
29. HoReCa: навч. посіб.: у 3 т. – Т. 2. Ресторани / [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін.] ; за ред. А.А. Мазаракі. Київ : Київ. нац. торг.-екон. унт., 2017. 312 с.
30. HoReCa : навч. посіб. : у 3 т. – Т. 1. Готелі / за ред. А.А. Мазаракі. Київ : Київ. нац. торг.-екон. унт, 2017. – 412 с.

#### Нормативні джерела

31. ДСТУ 3862-99. Ресторанне господарство. Терміни та визначення.[Чинний від 2003-12-01]. Вид.офіц. Київ:Держстандарт України, 2003. 26 с.
32. ДСТУ 4268: 2003 «Послуги туристичні. Засоби розміщення. Загальні вимоги». [Чинний від 2003-12-23] (Інформація та документація).
33. ДСТУ 4269: 2003 «Послуги туристичні. Класифікація готелів». [Чинний від 2003-12-23] (Інформація та документація).
34. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація.[Чинний від 2004-07-01]. Вид.офіц. Київ: Держспоживстандарт України, 2004 18 с.
35. Правила користування готелями й аналогічними засобами розміщення та надання готельних послуг. [Чинний від 2004-03-16] (Інформація та документація).
36. Про затвердження правил роботи закладів (підприємств) ресторанного

господарства у редакції від 06.07.2018, z0674-18. Наказ Міністерства економічного розвитку і торгівлі України № 632. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0680-02>