

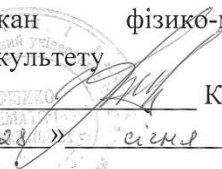
СУМСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ ПЕДАГОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
ІМЕНІ А. С. МАКАРЕНКА

ФІЗИКО-МАТЕМАТИЧНИЙ ФАКУЛЬТЕТ

КАФЕДРА БІЗНЕС-ЕКОНОМІКИ ТА АДМІНІСТРУВАННЯ

ЗАТВЕРДЖУЮ

Декан фізико-математичного  
факультету

  
Каленик М. В.  
« 28 » січня 2021 року



РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ  
МІЖНАРОДНІ ТРАДИЦІЇ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ

галузь знань 05 Соціальні та поведінкові науки

спеціальність 051 Економіка


Освітня програма/програми освітньо-професійна програма Економіка

першого (бакалаврського) рівня вищої освіти

Мова навчання українська

Погоджено науково-методичною  
комісією фізико-математичного  
факультету

« 28 » січня 2021 р.

Голова   
Одінцова О.О., к.фіз.-мат.наук,  
доц.

Суми – 2021

Розробник:

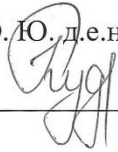
Божкова В.В. д.е.н., професор, професор кафедри бізнес-економіки та адміністрування Сумського державного педагогічного університету імені А. С. Макаренка

Робоча програма розглянута і схвалена на засіданні кафедри бізнес-економіки та адміністрування Сумського державного педагогічного університету імені А. С. Макаренка

Протокол № 6 від 24 січня 2021 р.

Завідувач кафедри

Кудріна О.Ю. д.е.н., професор кафедри бізнес-економіки та адміністрування



---

### Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Освітній ступінь	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	заочна форма навчання
Кількість кредитів – 3	Освітній рівень  бакалавр	обов'язкова, цикл професійної підготовки	
		<b>Рік підготовки:</b>	
		2020–2021-й	-й
		<b>Семестр</b>	
		2-й	-й
		<b>Лекції</b>	
		20 год.	год.
		<b>Практичні, семінарські</b>	
		20 год.	год.
		<b>Лабораторні</b>	
		год.	год.
		<b>Самостійна робота</b>	
		48 год.	год.
		<b>Консультації:</b>	
		2 год.	год.
Загальна кількість годин – 90		<b>Вид контролю: залік</b>	

## 1. Мета вивчення навчальної дисципліни

**Метою** викладання навчальної дисципліни «Міжнародні традиції готельно-ресторанного бізнесу» є формування у здобувачів вищої освіти системних знань щодо функціонування готельно-ресторанного бізнесу на основі традицій, які сформувались у провідних країнах світу, а також набуття первинних практичних навичок професійної діяльності.

Основними **завданнями** навчальної дисципліни «Міжнародні традиції готельно-ресторанного бізнесу» є засвоєння здобувачами вищої освіти теоретичних знань щодо традицій готельно-ресторанного бізнесу в провідних країнах світу; аналізу відмінних особливостей, які формують ключові фактори успіху діяльності в цій сфері та набуття навичок розроблення управлінських рішень щодо удосконалення діяльності вітчизняних підприємств готельно-ресторанної сфери.

**Предметом** вивчення навчальної дисципліни «Міжнародні традиції готельно-ресторанного бізнесу» є загальні закономірності формування та розвитку традицій міжнародного та вітчизняного готельного та ресторанного бізнесу.

В рамках дисципліни враховано **галузевий та регіональний аспект освітньої програми підготовки фахівців**, набуття знань щодо особливостей формування традицій у вітчизняній готельно-ресторанній сфері.

Після вивчення дисципліни «Міжнародні традиції готельно-ресторанного бізнесу» здобувачі вищої освіти повинні володіти:

### **інтегральною компетентністю:**

**ІК** – здатністю розв'язувати складні задачі та практичні проблеми в економічній сфері які характеризується комплексністю та невизначеністю умов, що передбачає застосування теорій та методів економічної науки;

### **загальними компетентностями:**

**ЗК 2** – здатністю зберігати моральні, культурні, наукові цінності та примножувати досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для активного відпочинку та ведення здорового способу життя;

**ЗК 4** – здатністю застосовувати знання у практичних ситуаціях;

**ЗК 9** – здатністю до адаптації та дій в новій ситуації;

**ЗК 10** – здатністю бути критичним і самокритичним;

**ЗК 11** – здатністю приймати обґрунтовані рішення;

**ЗК 12** – навичками міжособистісної взаємодії;

**спеціальними компетентностями:**

**СК 2** – здатністю здійснювати професійну діяльність у відповідності з чинними нормативними та правовими актами;

**СК 11** – здатністю обґрунтовувати економічні рішення на основі розуміння закономірностей економічних систем і процесів та із застосуванням сучасного методичного інструментарію;

**СК 12** – здатністю самостійно виявляти проблеми економічного характеру при аналізі конкретних ситуацій, пропонувати способи їх вирішення;

**СК 14** – здатністю поглиблено аналізувати проблеми і явища в одній або декількох професійних сферах з врахуванням економічних ризиків та можливих соціально-економічних наслідків;

**СК 15** – здатністю аналізувати особливості функціонування готельно-ресторанного бізнесу;

**СК 16** – здатністю обґрунтовувати пропозиції з удосконалення бізнес-процесів готельно-ресторанного бізнесу.

## 2. Передумови для вивчення дисципліни

Навчальна дисципліна «Міжнародні традиції готельно-ресторанного бізнесу» є складовою циклу професійної підготовки здобувачів вищої освіти економічних спеціальностей освітнього ступеня «бакалавр», є основою для опанування спеціальних економічних дисциплін, що вивчають особливості підприємницької діяльності.

Базовими для вивчення курсу «Міжнародні традиції готельно-ресторанного бізнесу» є дисципліни економічного циклу, такі як «Основи маркетингу та менеджменту».

Навчальна дисципліна «Міжнародні традиції готельно-ресторанного бізнесу» слугує методологічною основою для вивчення ряду прикладних економічних дисциплін, як «Бізнес-процеси підприємств готельно-ресторанного бізнесу» тощо.

## 3. Результати навчання за дисципліною

<b>Знання</b>	<b>ПРЗ 5</b>	Знати особливості функціонування готельно-ресторанного бізнесу
<b>Уміння</b>	<b>ПРУ 6</b>	Застосовувати набуті теоретичні знання для розв'язання практичних завдань та змістовно інтерпретувати отримані результати

#### 4. Критерії оцінювання результатів навчання

Шкала ECTS	Критерії оцінювання навчальних досягнень здобувачів вищої освіти
A	Здобувач вищої освіти має системні, бездоганні знання матеріалу; демонструє здатність здійснювати порівняльний аналіз і робити логічні висновки та узагальнення; здатність висловлювати та аргументувати власне ставлення до альтернативних поглядів на певне питання; використовує фактичні та статистичні дані, що potwierджують тези відповіді на питання; демонструє знання законодавчих актів України, інструкцій, підручників, посібників; володіє навичками розв'язання практичних завдань.
B	Здобувач вищої освіти вільно володіє вивченим матеріалом; аналізує та систематизує інформацію, робить аналітичні висновки, використовує загальновідомі докази у власній аргументації, чітко тлумачить поняття, нормативні документи, може самостійно опрацювати матеріал, практичне завдання розв'язує правильно, але надає неповне теоретичне обґрунтування; виконує прості творчі завдання; має сформовані типові навички.
C	Знання здобувача вищої освіти досить повні, він вільно застосовує вивчений матеріал у стандартних ситуаціях, логічно висвітлює соціально-економічні явища та процеси як в Україні, так і в інших країнах світу, вміє аналізувати, робити висновки; відповідь його повна, логічна, обґрунтована, однак із деякими неточностями у розкритті змісту питань, здобувач вищої освіти допускає незначні помилки у формулюванні термінів і категорій, використанні цифрового матеріалу, що в цілому не призводить до викривлення сутності; практичне завдання розв'язує правильно, але надає поверхове теоретичне обґрунтування.
D	Здобувач вищої освіти розуміє основні положення навчального матеріалу з дисципліни, поверхнево аналізує події, економічні ситуації, робить певні висновки; відповідь може бути правильною, проте недостатньо осмисленою, самостійно відтворює більшу частину навчального матеріалу; вміє застосовувати знання під час виконання практичних завдань за алгоритмом, користується додатковими джерелами інформації.
E	Здобувач вищої освіти демонструє оволодіння тільки основною частиною програмного матеріалу, у розкритті змісту понять допускає неточності й помилки; здобувач вищої освіти здатний відтворити суть матеріалу відповідно до тексту підручника або пояснень викладача, у нього виникають труднощі при аналізі соціально-економічних процесів та явищ. Здобувач вищої освіти допускає суттєві помилки при вирішенні практичних завдань, він неспроможний дати пояснення виконаного завдання; самостійне опрацювання навчального матеріалу викликає значні труднощі.

<b>FX</b>	Здобувач вищої освіти намагається аналізувати на основі побутових знань і навичок; у розкритті змісту економічних понять допускає неправильні відповіді або зовсім не відповідає на питання. У відповіді на питання відсутні необхідні докази та аргументи. Здобувач вищої освіти виявляє окремі спроби виконання практичних завдань, його дії мають репродуктивний характер, зроблені ним висновки не відповідають загально визначеним, є помилковими.
<b>F</b>	Здобувач вищої освіти мало усвідомлює мету навчально-пізнавальної діяльності, робить спробу знайти способи дій, розповісти суть заданого, проте відповідає лише за допомогою викладача на рівні «так» чи «ні», може самостійно знайти в підручнику відповідь. Здобувач вищої освіти зовсім не здатен виконати практичні завдання або виконує їх неправильно.

### Розподіл балів

Поточний контроль	Розділ 1		Поточний контроль*	Контроль самостійної роботи
		Тема 1.1	7	3
	Тема 1.2	7	3	
	Тема 1.3	7	3	
	Тема 1.4	7	3	
	Тема 1.5	7	3	
	Розділ 2	Тема 2.1	7	3
		Тема 2.2	7	3
		Тема 2.3	7	3
		Тема 2.4	7	3
		Тема 2.5	7	3
Разом за темами			70	30
Загальна сума			100	

\*Поточний контроль складається з оцінювання:

- усної відповіді – 1 бал;
- виконання тестового завдання – 2 бали;
- виконання практичних завдань – 4 бали.

### Шкала оцінювання: національна та ECTS

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою
		для екзамену, заліку, курсового проекту (роботи), практики
90 – 100	A	відмінно
82 – 89	B	добре
74 – 81	C	
64 – 73	D	задовільно
60 – 63	E	
35 – 59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання
1 – 34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

### 5. Засоби діагностики результатів навчання

Важливим елементом навчального процесу при вивченні дисципліни «Міжнародні традиції готельно-ресторанного бізнесу» є **поточний контроль** рівня знань здобувачів вищої освіти, що свідчить про засвоєння вивченого матеріалу, рівень підготовки здобувачів вищої освіти для виконання передбачених завдань. Контроль знань дозволяє оцінювати та вимірювати здобуті здобувачами вищої освіти в процесі навчання знання, уміння та навички, відіграє важливу роль у забезпеченні належного рівня підготовки фахівців.

**Об'єктами** поточного контролю знань здобувачів вищої освіти є:

- систематичність роботи на семінарських (практичних) заняттях;
- активність роботи на семінарських заняттях;
- виконання практичних завдань;
- виконання завдань для самостійного опрацювання;
- підготовка, написання та презентація реферату;
- виконання контрольних завдань.

Поточний контроль здійснюється шляхом опитування здобувачів вищої освіти, прийняття виконаних завдань та робіт на практичних заняттях, обговорення доповідей (виступів), проведення контрольних робіт.

**Поточний контроль** здійснюється у двох формах:

- контроль систематичності та активності роботи здобувачів вищої освіти протягом семестру при вивченні програмного матеріалу дисципліни;



– проміжний контроль.

Систематичність та активність роботи здобувачів вищої освіти протягом семестру контролюється за такими напрямками: регулярність відвідування семінарських занять; виступи на практичних заняттях; участь у обговоренні питань відповідної теми; відповіді на запитання викладача; результативність експрес-тестування та експрес-опитування; підготовка аналітичних оглядів та рефератів з окремих питань; участь у студентських конференціях, олімпіадах, конкурсах за напрямками, що відповідають тематичній спрямованості дисципліни.

Проміжний контроль здійснюється шляхом проведення контрольних робіт та ректорської контрольної роботи.

Завдання для проміжного контролю комплектуються з теоретичних питань або тестів з відповідних тем, і є невід'ємною складовою методичного комплексу дисципліни.

**Контроль самостійної роботи** здобувачів вищої освіти з дисципліни передбачається на основі застосування наступних форм:

- перевірка здатності самостійно працювати над засвоєнням основних тем та питань дисципліни;
- перевірка конспектів лекцій за темами курсу, що виносяться на самостійне опрацювання;
- перевірка завдань, що самостійно виконуються здобувачами вищої освіти при підготовці до практичних занять;
- перевірка повноти розкриття теми реферату;
- проведення тестування за темами навчальної дисципліни.

Оцінювання видів поточної роботи здобувачів вищої освіти здійснюється за бальною шкалою в залежності від рівня знань.

Зазначені форми контролю тісно взаємопов'язані та здійснюються таким чином, щоб стимулювати ефективну роботу здобувачів вищої освіти протягом семестру та забезпечити об'єктивне оцінювання їх знань.

За результатами оцінювання засвоєння здобувачами вищої освіти теоретичного матеріалу та виконання практичного завдання визначається рівень засвоєння програмного матеріалу та виставляється диференційована підсумкова оцінка за бальною шкалою, що характеризує успішність здобувача вищої освіти.

## **6. Програма навчальної дисципліни**

### **6.1. Інформаційний зміст навчальної дисципліни**

#### **Розділ 1. Становлення та розвиток готельно-ресторанної сфери в світі**

##### **Тема 1.1 Феномен гостинності: історичний аспект**

Вступ до дисципліни. Предмет, мета, завдання дисципліни. Регламент дисципліни. Основні поняття.

Еволюція гостинності в контексті соціокультурних змін. Гостинність в культурі народів світу. Природа та концепції гостинності. Головні історичні періоди розвитку готельної сфери у світі.

##### **Тема 1.2 Еволюція становлення готельно-ресторанної справи в світі**

Виникнення перших закладів гостинності в світі. Формування регіональних особливостей закладів готельно-ресторанної сфери.

Формування спеціалізованих засобів розміщення та харчування.

##### **Тема 1.3 Історичний розвиток готельної та ресторанної сфери у світі**

Розвиток готельної та ресторанної сфери в світі у XVI-XXст.

Відмінні особливості розвитку готельної справи у різних країнах Європи, Америки.

##### **Тема 1.4 Економічний розвиток світового готельного господарства: функціональні та територіальні особливості**

Етапи розвитку готельної індустрії в світі.

Розвиток готельного господарства в Північній Америці. Розвиток готельного бізнесу в Європі. Розвиток індустрії гостинності на Близькому сході. Розвиток індустрії гостинності в Африці. Розвиток індустрії гостинності в Латинській Америці.

##### **Тема 1.5. Економічний розвиток ресторанної справи у світі**

Еволюція ресторанної справи в світі. Розвиток ресторанної справи у провідних країнах світу (США, Франція та інших).

Вплив французьких традицій на формування національної кухні країн Європи і Америки. Культура французького кулінарного мистецтва. Відмінні особливості кращих ресторанів у Парижі. Символ сучасного ресторану у Франції.

#### **Розділ 2 Міжнародні традиції готельно-ресторанного бізнесу**

##### **Тема 2.1. Традиції у сфері гостинності розвинених європейських країн**

Традиції у сфері гостинності Німеччини. Традиції у сфері гостинності Франції. Традиції у сфері гостинності Австрії. Традиції у сфері гостинності Швейцарії

**Тема 2.2. Особливості розвитку американської готельно-ресторанної справи**

Характеристика сучасних американських закладів готельно-ресторанного бізнесу.

Етнічні відмінності у сфері обслуговування американських ресторанів.

**Тема 2.3. Особливості японської сфери готельно-ресторанного бізнесу**

Практичні аспекти розвитку гостинності в японських ресторанах. Особливості японської кухні. Особливості у сфері обслуговування закладів готельного бізнесу в Японії.

**Тема 2.4. Законодавче регламентування готельно-ресторанного бізнесу**

Законодавче регламентування готельно-ресторанного бізнесу у провідних країнах світу.

Законодавче регламентування готельно-ресторанного бізнесу в Україні.

**Тема 2.5 Сучасний розвиток готельно-ресторанного бізнесу в Україні**

Сучасний розвиток готельного господарства в Україні. Сучасний розвиток ресторанного господарства в Україні

## 6.2. Структура та обсяг навчальної дисципліни

Назви розділів і тем	Кількість годин									
	Денна форма					Заочна форма				
	Усього	у тому числі				Усього	у тому числі			
		Лекції	Практ.	Лабор.	Конс.		Самост.р	Лекції	Практ.	Лабор.
<b>Розділ 1. Становлення та розвиток готельно-ресторанної сфери в світі</b>										
Тема 1.1. Вступ. Феномен гостинності: історичний аспект	8	2	2			4				
Тема 1.2. Еволюція становлення готельно-ресторанної справи в світі	9	2	2			5				
Тема 1.3. Історичний розвиток готельної та ресторанної справи у світі	9	2	2			5				
Тема 1.4. Економічний розвиток світового готельно-ресторанного господарства: функціональні та територіальні особливості	9	2	2			5				
Тема 1.5. Економічний розвиток ресторанної справи у світі	9	2	2			5				
<b>Розділ 2. Міжнародні традиції готельно-ресторанного бізнесу</b>										
Тема 2.1. Традиції у сфері гостинності розвинених європейських країн	8	2	2			4				
Тема 2.2. Особливості розвитку американської готельно-ресторанної справи	9	2	2			5				
Тема 2.3. Особливості японської сфери готельно-ресторанного бізнесу	9	2	2			5				
Тема 2.4. Законодавче регламентування готельно-ресторанного бізнесу	9	2	2			5				
Тема 2.5. Сучасний розвиток готельно-ресторанного бізнесу в Україні	11	2	2		2	5				
<b>Разом з дисципліни</b>	<b>90</b>	<b>20</b>	<b>20</b>		<b>2</b>	<b>48</b>				

### 6.3. Теми практичних (семінарських) занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		Денна форма	Заочна форма
<b>Розділ 1. Становлення та розвиток готельно-ресторанної сфери в світі</b>			
1	<b>Тема 1.1 Вступ. Феномен гостинності: історичний аспект</b> 1. Вступ до дисципліни. 2. Еволюція гостинності в контексті соціокультурних змін. 3. Гостинність в культурі народів світу 4. Природа та концепції гостинності 5. Головні історичні періоди розвитку готельної сфери у світі	2	
2	<b>Тема 1.2 Еволюція становлення готельно-ресторанної справи в світі</b> 1. Виникнення перших закладів гостинності 2. Формування спеціалізованих засобів розміщення	2	
3	<b>Тема 1.3 Історичний розвиток готельної та ресторанної сфери у світі</b> 1. Розвиток готельної та ресторанної сфери в світі у XVI-XXст. 2. Відмінні особливості розвитку готельної справи у різних країнах.	2	
4	<b>Тема 1.4 Економічний розвиток світового готельного господарства: функціональні та територіальні особливості</b> 1. Етапи розвитку готельної індустрії в світі 2. Розвиток готельного господарства в Північній Америці 3. Розвиток готельного бізнесу в Європі 4. Розвиток індустрії гостинності на Близькому сході 5. Розвиток індустрії гостинності в Африці 6. Розвиток індустрії гостинності в Латинській Америці.	2	
5	<b>Тема 1.5. Економічний розвиток ресторанної справи у світі</b> 1. Еволюція ресторанної справи в світі 2. Розвиток ресторанної справи у провідних країнах світу (США, Франція та інших). 3. Вплив французьких традицій на формування національної кухні країн Європи і Америки.	2	

<b>Розділ 2. Міжнародні традиції готельно-ресторанного бізнесу</b>			
6	<b>Тема 2.1. Традиції у сфері гостинності розвинених європейських країн</b> 1. Традиції у сфері гостинності Німеччини 2. Традиції у сфері гостинності Франції 3. Традиції у сфері гостинності Австрії 4. Традиції у сфері гостинності Швейцарії	2	
7	<b>Тема 2.2. Особливості розвитку американської готельно-ресторанної справи</b> 1. Характеристика сучасних закладів готельно-ресторанного бізнесу у США. 2. Етнічні відмінності у сфері обслуговування американських ресторанів.	2	
8	<b>Тема 2.3. Особливості японської сфери готельно-ресторанного бізнесу</b> 1. Практичні аспекти розвитку гостинності в японських ресторанах. 2. Особливості японської кухні 3. Особливості у сфері обслуговування закладів готельного бізнесу в Японії.	2	
9	<b>Тема 2.4. Законодавче регламентування готельно-ресторанного бізнесу</b> 1. Законодавче регламентування готельно-ресторанного бізнесу у провідних країнах світу. 2. Законодавче регламентування готельно-ресторанного бізнесу в Україні.	2	
10	<b>Тема 2.5 Сучасний розвиток готельно-ресторанного бізнесу в Україні</b> 1. Сучасний розвиток готельного господарства в Україні 2. Сучасний розвиток ресторанного господарства в Україні	2	
<b>Разом</b>		<b>20</b>	

## 7. Рекомендовані джерела інформації

### Основні:

13. Андрушків Б. М. Туризм України: економічні та організаційні механізми розвитку. Монографія / Андрушків Б. М., Дудкін П. Д., Паляниця В. А., Стойко І. І. та ін. / Тернопіль: Терно-Граф. – 2009. – 976 с.
14. 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.
15. Дахно І. І. Країни світу: Енциклопедичний словник / І. І. Дахно, С. М. Тимофієв. – К.: МАПА, 2011. – 602 с.
16. Історія туризму: підруч. / В. В. Абрамов, М. В. Тонкошкур; Харк. нац. акад. міськ. госп-ва. – Х.: ХНАМГ, 2010. – 294 с.
17. Опорний конспект лекцій з навчальної дисципліни «Етнічні особливості гостинності» для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа». 74 с. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://repository.ldufk.edu.ua/bitstream/34606048/24434/1/%d0%9a%d0%be%d0%bd%d1%81%d0%bf%d0%b5%d0%ba%d1%82%20%d0%bb%d0%b5%d0%ba%d1%86%d1%96%d0%b9%20%d0%95%d0%9e%d0%93.pdf>
18. Островська Г. Й. Особливості розвитку готельно-ресторанної справи: кухні народів світу. Навчальний посібник. / Г. Й. Островська. – Тернопіль: Підручники і посібники, 2018. – 268 с.
19. Русавська В. А. Гостинність в українській традиційній культурі: навч. посіб. / В. А. Русавська. – Київ: “Видавництво Ліра-К”, 2016. – 280 с.

### Додаткові:

20. Андрушків Б. М. Основи організації підприємницької діяльності або абетка для підприємця: навч. посіб. / Б. М. Андрушків, Ю. Я. Вовк, В. В. Гецько, П. Д. Дудкін, Н. Б. Кирич, О. Б. Погайдак, І. І. Стойко. – Тернопіль: Вид. ТНТУ. – 2010. – 300 с. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства: навч. посіб. / В. В. Архіпов – К.: Центр учбової літератури, 2015. – 280 с.
21. Байлік С. І. Організація готельного господарства: підруч. / С. І. Байлік, І. М. Писаревський; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. – Харків: ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2015. – 329 с.
22. Барна справа: підруч. / В. С. Ростовський, С. М. Шамян. – К.: Центр учб. л-ри, 2011. – 395 с.
23. Давидова О. Ю. Управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві: навч. посіб. / О. Ю. Давидова, І. М. Писаревський, Р. С. Ладиженська; Харк. нац. акад. міськ. госп-ва. – Х.: ХНАМГ, 2012.
24. Мазаракі А. А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: підручник / А. А. Мазаракі [та ін.], за заг. ред. Н. О. П'ятницької. – 2 -ге вид., пероб. та допов. – К.: Центр навч. л-ри, 2011. – 584 с.

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

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

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

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

29. П'ятницька Г. Т. Ресторанне господарство України: ринкові трансформації, інноваційний розвиток, структурна переорієнтація: Монографія / Г. Т П'ятницька. – К.: КНТЕУ, 2015. – 465 с.

### **Інформаційні ресурси:**

30. Аналітичні публікації з проблем гостинності [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://prohotelia.com.ua>.

31. Всесвітня рада з туризму та подорожей (WTTC) [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.wttc.org/>.

32. Державна туристична Адміністрація. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.tourism.gov.ua/>.

33. Держкомстат України [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.ukrstat.gov.ua/>.

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

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

### **Законодавча та нормативна база:**

1. Верховна Рада України. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.rada.gov.ua>.

2. Закон України “Про туризм” (324/95-ВР) // Відомості Верховної Ради України, 1995. – № 31. – С. 24 (Із змінами, внесеними згідно із Законом № 222- VIII ( 222-19 ) від 02.03.2015, ВВР, 2015, № 23, с.158). [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/324/95-%D0%B2%D1%80#Text>

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

4. Правила користування готелями і аналогічними засобами розміщення і надання готельних послуг, затверджені наказом Державної туристичної адміністрації України від 16 березня 2004 р. – № 19. – К., 2004. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0413-04#Text>

5. Правила роботи підприємств громадського харчування, затверджені наказом МЗЕЗ України від 03.07.95 р. № 129 та зареєстровані в Мін'юсті



України 20.07.95 р. за №230/766 [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.kontrakty.com.ua/norma/1999/35/35temd1.htm>.

6. Про затвердження Правил роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства: наказ Міністерства економіки та з питань Європейської інтеграції України від 24.07.2002 №219. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0680-02#Text>

7. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація: від 01.07.04. – К.: Держспоживстандарт України, 2004. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: [https://dnaop.com/html/34057/doc-%D0%94%D0%A1%D0%A2%D0%A3\\_4281\\_2004](https://dnaop.com/html/34057/doc-%D0%94%D0%A1%D0%A2%D0%A3_4281_2004)

8. ДСТУ 3862-99. Ресторанне господарство. Терміни та визначення [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.nau.kiev.ua/nau10/ukr/getcnt.php?uid=1022.260.0&nobreak>.

9. ДСТУ 4268:2003. Послуги туристичні. Засоби розміщення. Загальні вимоги від 2004–01–07. – К.: Держстандарт України, 2003. – 13 с. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: [https://dnaop.com/html/29636/doc-%D0%94%D0%A1%D0%A2%D0%A3\\_4268\\_2003](https://dnaop.com/html/29636/doc-%D0%94%D0%A1%D0%A2%D0%A3_4268_2003)

10. ДСТУ 4269:2003. Послуги туристичні. Класифікація готелів. – Чинний від 2004–07–01. – К.: Держстандарт України, 2004. – 17 с. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: [https://dnaop.com/html/29982/doc-%D0%94%D0%A1%D0%A2%D0%A3\\_4269\\_2003](https://dnaop.com/html/29982/doc-%D0%94%D0%A1%D0%A2%D0%A3_4269_2003)

11. ДСТУ 4527:2006. Послуги туристичні. Засоби розміщення. Терміни та визначення. – Чинний від 2006–10–01. – К.: Держстандарт України, 2006. – 28 с. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://hihostels.com.ua/sites/default/files/hostely/dstu4527.pdf>

12. ДСТУ ISO 9004-2-96. Управління якістю та елементами системи якості. Частина 2. Настанови щодо послуг. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: [http://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page.html?id\\_doc=6411](http://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page.html?id_doc=6411)

## **8. Інструменти, обладнання та програмне забезпечення, використання яких передбачає навчальна дисципліна (за потребою)**

Мультимедійне обладнання в аудиторії для проведення лекційних занять.