

**ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ
ЗАКЛАДУ ВИЩОЇ ОСВІТИ «УНІВЕРСИТЕТ КОРОЛЯ ДАНИЛА»**

Циклова комісія з готельно-ресторанної справи та туризму

ПРОГРАМА ПІДСУМКОВОЇ АТЕСТАЦІЇ
для здобувачів фахової передвищої освіти
за освітньо-професійною програмою «Готельно-ресторанна справа»
спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа

Затверджено Педагогічною радою Фахового коледжу
Протокол № 1 від «28» серпня 2023 р.
Голова Педагогічної ради



Володимир ЯСЛИК

Схвалено методичною радою Фахового коледжу
ЗВО «Університет Короля Данила»
Протокол № 1 від «25» серпня 2023 р.
Голова методичної ради

Олег КЛІЩ

ЗМІСТ

ВСТУП.....	4
1.ВИМОГИ ДО ПРОВЕДЕННЯ ПІДСУМКОВОЇ АТЕСТАЦІЇ	5
2.СТРУКТУРА ЕКЗАМЕНАЦІЙНИХ БІЛЕТІВ.....	6
3.ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ ПІДСУМКОВОЇ АТЕСТАЦІЇ	6
4. ПЕРЕЛІК ПИТАНЬ ДЛЯ ПІДГОТОВКИ ДО КВАЛІФІКАЦІЙНОГО ІСПИТУ.	8
5. РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ.....	13

ВСТУП

Підсумкова атестація здобувачів фахової передвищої освіти спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» за освітньо-професійною програмою «Готельно-ресторанна справа» здійснюється у *формі кваліфікаційного іспиту*, який спрямований на перевірку досягнень результатів навчання, визначених ОПП та стандартом фахової передвищої освіти (затвердженого наказом Міністерства освіти і науки України від 13.07.2021 р. №803 і введеного в дію з 2021–2022 навчального року).

Мета підсумкової атестації – з'ясувати рівень професійної підготовки випускників, його відповідність стандарту фахової передвищої освіти та ОПП.

У програмі підсумкової атестації відображено основні вимоги змісту підготовки здобувачів фахової передвищої освіти, сформульовані у термінах результатів навчання (РН), зокрема:

- ✓ РН1. Застосовувати нормативно–правові акти у професійній діяльності.
- ✓ РН2. Знати свої права як члена суспільства, цінності громадянського суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина України.
- ✓ РН3. Пояснювати соціально-економічні явища та суспільно-економічні процеси у сфері обслуговування.
- ✓ РН4. Спілкуватися державною та іноземною мовами у сфері професійної діяльності та міжособистісних комунікацій.
- ✓ РН5. Застосовувати принципи соціальної відповідальності і громадської свідомості під час виконання професійних обов'язків.
- ✓ РН6. Застосовувати навички клієнтоорієнтованого сервісу у професійній діяльності.
- ✓ РН7. Здійснювати пошук, оброблення та аналіз інформації з різних джерел для розв'язання професійних завдань.
- ✓ РН8. Дотримуватися вимог охорони праці та протипожежної безпеки у закладах готельного та ресторанного господарства.
- ✓ РН9. Здійснювати процес обслуговування споживачів у закладах готельного і ресторанного господарства із використанням сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій.
- ✓ РН10. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами ресторанних і готельних послуг у професійній діяльності.
- ✓ РН11. Координувати роботу обслуговуючого персоналу відповідно до його посадових інструкцій.
- ✓ РН12. Здійснювати підбір технологічного устаткування й обладнання для раціонального використання просторових і матеріальних ресурсів.
- ✓ РН13. Оформлювати первинну облікову і технологічну документацію у професійній діяльності.
- ✓ РН14. Контролювати якість продукції і послуг закладів готельного і ресторанного господарства.

Програма підсумкової атестації укладена на основі робочих програм з

дисциплін навчального плану, які умовно були розбиті на три модулі:

– I модуль **«Основи готельно-ресторанної справи»** (освітні компоненти: *«Основи гостинності», «Основи барної справи», «Технології безпеки у готельно-ресторанному бізнесі» «Правове регулювання у туристичній індустрії, «Екологічна безпека», «Особистісна ефективність», «Етика ділового спілкування», «Цінності громадянського суспільства»*)

– II модуль **«Організація готельно-ресторанного господарства»** (освітні компоненти: *«Організація готельного господарства», «Товарознавство продуктів харчування», «Маркетинг та менеджмент у туристичній індустрії», «Бухгалтерський облік у готельно-ресторанному бізнесі», «Організація ресторанного господарства», «Інноваційні технології в готельно-ресторанній справі»*)

– III модуль **«Устаткування та якість продукції і послуг в готельно-ресторанній справі»** (освітні компоненти: *«Якість продукції та послуг у закладах готельно-ресторанного господарства», «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства», «Харчова хімія», «Мікробіологія»*)

1.ВИМОГИ ДО ПРОВЕДЕННЯ ПІДСУМКОВОЇ АТЕСТАЦІЇ

Підсумкова атестація здійснюється відкрито і публічно.

Порядок створення та організацію роботи екзаменаційної комісії і проведення атестації здобувачів фахової передвищої освіти регламентує *«Положення про порядок створення та організацію роботи екзаменаційної комісії у Фаховому коледжі ЗВО «Університет Короля Данила»*.

Оцінки кваліфікаційного іспиту виставляє кожен член комісії. За теоретичну і практичну частину екзамену виставляється одна оцінка. Повторне складання (перескладання) іспиту з метою підвищення оцінки не дозволяється.

Рішення Екзаменаційної комісії про оцінку знань, виявлених при складанні іспитів, а також про присвоєння студентам кваліфікації та видання випускникам дипломів (загального зразка чи з відзнакою) приймається на закритому засіданні комісії відкритим голосуванням більшістю голосів членів комісії, які брали участь у її засіданні. За однакової кількості голосів *голос Голови ЕК є вирішальним*.

Якщо відповідь студента на кваліфікаційному екзамені не відповідає вимогам рівня атестації, Екзаменаційна комісія приймає рішення про те, що студент не пройшов атестацію і у протоколі засідання Екзаменаційної комісії йому проставляється оцінка *«незадовільно» (0-34 балів)*.

У випадку, якщо студент не з'явився на засідання Екзаменаційної комісії для складання іспитів, то в протоколі зазначається, що він є не атестованим у зв'язку з неявкою на засідання.

Студент, який отримав незадовільну оцінку при складанні комплексного екзамену (на випускному курсі), відраховується з Фахового коледжу. Йому видається довідка встановленого зразка.

Студенти, які не склали комплексного екзамену, мають право на повторну

з наступного навчального року атестацію протягом трьох років після відрахування із закладу освіти у період роботи, згідно затвердженого графіку Екзаменаційної комісії з відповідної спеціальності. Повторно складаються тільки ті екзамени, з яких була отримана незадовільна оцінка.

2. СТРУКТУРА ЕКЗАМЕНАЦІЙНИХ БІЛЕТІВ

Екзаменаційні питання укладені відповідно до переліку навчальних дисциплін, визначених у навчальному плані спеціальності. Розподіл питань між модулями програми здійснений пропорційно до кількості кредитів, передбачених планом на вивчення навчальних дисциплін. За рахунок доповнення базових питань із навчальних дисциплін регіональним та/або практичним компонентом, вони набули комплексного характеру.

Відповідно до трьох модулів, виділених у змісті програми підсумкової атестації і сформованих відповідно до їх змісту екзаменаційних питань, укладені **30 екзаменаційних білетів** у складі трьох питань із дисциплін, наведених вище, зокрема:

- 1-е питання – теоретичне питання з модулю I *«Основи готельно-ресторанної справи»*;
- 2-е питання відображає практичну діяльність з модулю II *«Організація готельно-ресторанного господарства»*;
- 3-є питання з модулю III *«Устаткування та якість продукції і послуг в готельно-ресторанній справі»*.

3. ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ ПІДСУМКОВОЇ АТЕСТАЦІЇ

При атестації, оцінюючи навчальні досягнення студентів, необхідно враховувати:

- правильність викладення матеріалу, повноту розкриття понять і закономірностей, точність вживання краєзнавчої і туристичної термінології;
- ступінь самостійності відповіді;
- логічність, доказовість у викладенні матеріалу;
- здатність сформулювати відповідь державною та іноземною мовами;
- ступінь сформованих інтелектуальних, загальноосвітніх, специфічних умінь (робота з різними додатковими матеріалами).

Оцінка результатів складання комплексного екзамену здійснюється за 100-бальною системою контролю знань та національною шкалою і відображаються у відповідних відомостях і протоколах роботи екзаменаційної комісії (ЕК).

Усі екзаменаційні завдання із кваліфікаційного іспиту є рівнозначними за їх внеском до загальної оцінки за іспит. Підсумкова оцінка кваліфікаційного екзамену є середньозваженою оцінок за кожен вид екзаменаційних завдань.

Оцінка виставляється відповідно до наступних критеріїв:

<p>А (відмінно) 90-100 балів</p>	<p>студент вільно володіє навчальним матеріалом, демонструє глибокі знання з різних розділів програми, логічно та послідовно викладає навчальний матеріал, демонструючи знання отримані як з основної, так і з додаткової літератури, уміє аргументувати свою думку, висловлює власне ставлення до проблем спеціальної освіти дітей із ТПМ, демонструє свою світоглядну позицію, проявляє творчий підхід під час виконання практичних завдань.</p>
<p>В (добре) 83-89 балів</p>	<p>студент володіє значним обсягом навчального матеріалу, що свідчить про оволодіння ним основною та частково додатковою літературою з курсу, викладає свої думки логічно та послідовно, проте допускає окремі несуттєві неточності, демонструє здатність до аналізу та узагальнення, вміє робити висновки, проте має певні труднощі з їх аргументуванням, а тому уникає висловлювання власної позиції, практичні завдання виконує переважно на продуктивно-репродуктивному рівні, демонструючи сформованість практичних умінь та навичок.</p>
<p>С (добре) 75-82 бали</p>	<p>студент володіє певним обсягом навчального матеріалу, що свідчить про знання ним переважно основної літератури з курсів, викладає свої думки логічно та послідовно, проте допускає окремі мало суттєві помилки та неточності, демонструє здатність до аналізу, однак не має достатніх умінь для самостійного узагальнення, має труднощі щодо формулювання висновків та їх аргументування, практичні завдання виконує на основі використання стандартних схем та шаблонів.</p>
<p>Д (задовільно) 67-75 бали</p>	<p>студент володіє навчальним матеріалом на репродуктивному рівні, демонструючи знання, отримані лише з основної літератури, допускає суттєві помилки, викладає матеріал непослідовно, демонструє часткові уміння аналізу навчального матеріалу, але має значні труднощі з його узагальненням та формулюванням висновків, не вміє їх аргументувати, не виявляє самостійності думки, власної позиції. Практичні завдання виконує репродуктивно, має труднощі з визначенням мети завдань.</p>
<p>Е (задовільно) 60-67 балів</p>	<p>студент володіє навчальним матеріалом частково, допускає суттєві помилки, викладає матеріал непослідовно та нелогічно, не володіє навичками аналізу навчального матеріалу, не вміє його узагальнювати, робити висновків та аргументувати їх. Не висловлює власної думки. Практичні завдання виконує неточно, не вміє самостійно визначати мету завдань, самостійно добирати до них мовний чи дидактичний матеріал, має труднощі щодо використання засвоєних знань на практиці.</p>

	практиці.
FX (незадовільно)) 35-59	студент володіє навчальним матеріалом поверхово й фрагментарно, викладає матеріал нелогічно та непослідовно практичні уміння та навички сформовані лише частково, практичні завдання виконує із суттєвими помилками, не відповідає на додаткові запитання.
F (незадовільно)) 1-34	студент не володіє навчальним матеріалом, відмовляється відповідати або відповідає не за змістом питань. Практичні уміння та навички не сформовані, практичні завдання не виконує або виконує неправильно.

4. ПЕРЕЛІК ПИТАНЬ ДЛЯ ПІДГОТОВКИ ДО КВАЛІФІКАЦІЙНОГО ІСПИТУ

I модуль «Основи готельно-ресторанної справи»

1. Основні аспекти поняття «гостинність».
2. Індустрія гостинності, туристична індустрія та готельна індустрія.
3. Структура і особливості індустрії гостинності.
4. Розвиток готельної справи від середніх віків до XIX ст.
5. Розвиток готельної справи в XIX-XX ст.
6. Класифікація готелів за рівнем комфорту.
7. Основні критерії класифікації готелів.
8. Міжнародна класифікація типів номерів у готелі.
9. Основні скорочення міжнародної класифікації номерів у готелі.
10. Вітчизняна класифікація типів номерів у готелі.
11. Охарактеризувати класифікацію та різні типи барів. Вказати вимоги до бармена як обслуговуючого персоналу бару.
12. Охарактеризувати умеблювання барів. Вказати вимоги до барної стійки та особливості обслуговування відвідувачів за барною стійкою.
13. Охарактеризувати оснащення у барах. Вказати устаткування (механічне, теплове, холодильне) барів, асортимент барного інвентарю та посуду.
14. Охарактеризувати процес підготовки бару до роботи. Вказати види та структуру карт напоїв барів.
15. Охарактеризувати технологічний процес обслуговування у барах. Вказати правила роботи з підносом.
16. Охарактеризувати способи приготування змішаних напоїв: білд, стир, шейк, бленд, мікс, мадл, леєр.
17. Охарактеризувати основні правила підбирання гарнірів до напоїв та способи їх подавання. Вказати сервувальні аксесуари для подачі напоїв.
18. Охарактеризувати особливості приготування, правила подавання безалкогольних вітамінних напоїв, крющонів, фізів, коблерів, джулепів, фліпів, айс-крімів, санди, молочних коктейлів.
19. Охарактеризувати особливості приготування, правила подавання

алкогольних змішаних напоїв групи аперитиви, диджестиви, шаруваті, вечірні, емульгаторні, ігристі.

20. Охарактеризувати особливості групових змішаних напоїв. Вказати технологію приготування та подавання групових змішаних напоїв.

21. Загальні положення про державу і право. Загальна характеристика права в Україні.

22. Організація безпеки підприємств готельного господарства. Потенційні небезпеки в засобах розміщення

23. Шкідливі звички та їх вплив на здоров'я людини. Шкідливі звички та їх види.

24. Поняття особистісної ефективності, завдання, принципи та методи управління особистою ефективністю.

25. Структура ділового спілкування. Специфіка людського спілкування. Функції спілкування.

26. Вплив стресових факторів на організм людини. Вплив навколишнього середовища на здоров'я людини.

27. Правила етикету під час бесід з клієнтами. Форми колективного обговорення проблем.

28. Етика та етикет у міжнародному діловому спілкуванні. Етикет у міжнародному спілкуванні. Основні управлінські культури, їх характерні риси.

29. Особливості ділового етикету у спілкуванні з клієнтами та з іноземними партнерами.

30. Сутність, цілі і основні структурні елементи економічної системи. Типи економічних систем. Місце і роль людини в економічній системі.

Модуль II «Організація готельно-ресторанного господарства»

1. Визначте основні етапи розвитку світової готельної справи. Поясніть походження термінів «гостинність», «індустрія гостинності»

2. Охарактеризуйте наступні засоби розміщення: апарт – готель, караванінг, бунгало, глемпінг та кемпінг.

3. Охарактеризуйте наступні засоби розміщення: ротель, флотель, флайтель, ботель та акватель

4. Охарактеризуйте наступні засоби розміщення: круїзний лайнер, флотель, ботель та акватель

5. Класифікація готелів за рівнем сервісу: фізичний, соціальний та емоційний комфорт

6. Порівняйте за системою «зіркової» класифікації готелі категорій 2 і 3 «зірки»

7. Порівняйте за системою «зіркової» класифікації готелі категорій 1 і 4 «зірки»

8. Порівняйте за системою «зіркової» класифікації готелі категорій 2 і 5 «зірок»

9. Порівняйте за системою «зіркової» класифікації готелі категорій 3 і 5

«зірок»

10. Порівняйте за системою «зіркової» класифікації готелі категорій 4 і 5

«зірок»

11. Порівняйте за системою «зіркової» класифікації готелі категорій 3 і 4

«зірки»

12. Порівняйте за системою «зіркової» класифікації готелі категорій 1 і 3

«зірки»

13. Розкажіть про сучасні стандарти сервісу готелів. Розкажіть про роботу Front office готелю

14. Дайте характеристику організації роботи служби бронювання, відділу продажу в готелі та служби Housekeeping в готелі.

15. Охарактеризуйте організацію повносервісного кейтерингового обслуговування. Вкажіть особливості розрахунку приміщення, столів та порядок сервіровки при кейтеринговому обслуговуванні за форматом «фуршет».

16. Охарактеризуйте ресторан, як заклад ресторанного господарства, його різновиди, основні та додаткові послуги. Вкажіть особливості обслуговування методом «в обнос» (французький сервіс).

17. Охарактеризуйте бар, як заклад ресторанного господарства, його різновиди.

18. Охарактеризувати кафе, як заклад ресторанного господарства, його різновиди. Вкажіть особливості обслуговування «тарілочним» методом (європейський сервіс).

19. Охарактеризуйте їдальню, як заклад ресторанного господарства, її типи. Вкажіть види меню, що організуються у даному закладі.

20. Охарактеризуйте призначення та види попередньої сервіровки у закладах ресторанного господарства. Вкажіть порядковість викладання елементів сервірування до сніданку, обіду та вечері для обслуговування відвідувачів.

21. Охарактеризуйте технологічний процес обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства. Вкажіть особливості подачі страв та напоїв при індивідуальному та груповому обслуговуваннях.

22. Охарактеризуйте особливості проведення бенкету із розміщенням гостей за столом із повним обслуговуванням офіціантами. Вкажіть норми площі приміщення для проведення даного бенкету, особливості бенкетних столів, скатертин та порядок сервіровки.

23. Класифікація рибних товарів за збереженістю. Маркування та пакування риби, рибних товарів і рибних консервів.

24. Класифікація та характеристика зерно-борошняних продуктів харчування.

25. Організаційно-правові основи бухгалтерського обліку у ресторанному господарстві.

26. Сутність і зміст менеджменту в туристичній індустрії. Сутність категорій «управління», «менеджмент», «менеджер».

27. Організаційно-управлінський процес у туристичній індустрії. Управління, його різновиди та елементи. Туристична індустрія як об'єкт

управління та система.

28. Сутність та функції інноваційної діяльності. Поняття інноваційної діяльності та передумови її виникнення на готельних підприємствах.

29. Види та класифікація інновацій. Етапи розробки концепції інноваційного продукту у сфері послуг.

30. Маркетинг у туристичній індустрії Карпатського туристичного регіону

Модуль III «Устаткування та якість продукції і послуг в готельно-ресторанній справі»

1. Охарактеризуйте організацію приміщень житлової групи у закладах готельного господарства. Вказати особливості оснащення та меблювання приміщень житлової групи.

2. Охарактеризуйте готельний номер як основне приміщення житлової групи у закладах розміщення. Вкажіть особливості меблювання однокімнатних, двокімнатних, трьох кімнатних номерів.

3. Охарактеризуйте особливості оснащення готельного номеру побутовими приладами.

4. Охарактеризуйте особливості будови, правила експлуатації та техніки безпеки механічного устаткування: механізми для подрібнення та протирання, овочерізки, м'ясорубки, слайсери.

5. Охарактеризувати особливості будови, правила експлуатації та техніки безпеки теплового устаткування: харчоварильні котли, пароконвектомати, електроплити, грилі з використанням інфрачервоного випромінювання, кавоварки.

6. Охарактеризувати види теплового, холодильного та допоміжного устаткування на лініях роздачі у закладах ресторанного господарства.

7. Охарактеризуйте особливості будови, правила експлуатації та техніки безпеки холодильного устаткування: холодильні прилавки-вітрини, холодильники, морозильні камери, льодогенератор, гранітор, фрізер.

8. Охарактеризуйте особливості оснащення для надання послуг оздоровчого комплексу.

9. Вкажіть види устаткування для занять спортом, для басейнів та оснащення саун.

10. Теоретичні основи якості у сфері гостинності.

11. Змістовні аспекти якості, як предмету досліджень у сфері послуг: універсальний і холістичний підхід.

12. Проблема якості в контексті економічного, соціального, науково-технічного, організаційного політичного, та екологічного аспектів формування та реалізації продукту гостинності.

13. Особливості та ознаки якості в туризмі.

14. Якість у сфері гостинності у контексті компонентів, форматів, профілів, аспектів, рівнів.

15. Стандартизація та сертифікація у сфері гостинності. Види стандартизації: національна, міжнародна, міждержавна та регіональна, підприємства.

16. Стандарти щодо менеджменту якості в сфері гостинності. Сертифікація, завдання сертифікації.

17. Об'єкти сертифікації. Основні принципи та загальні правила системи сертифікації.

18. Класифікація і номенклатура ферментів. Характеристика основних класів ферментів. Ферментативні препарати. Застосування ферментів в харчовій технології

19. Основні групи мікроорганізмів: бактерії, гриби, дріжджі, віруси. Особливості розмноження та розвитку мікроскопічних організмів.

20. Типи мікроорганізмів, що трапляються на поверхні фруктів та овочів. Їхній вплив на аналізований тип сировини.

21. Характеристика оснащення та варіанти посадок у конференц-залах при готелях. Вимоги та організація конференц-залів у готелях.

22. Характеристика устаткування та системи для конференц-залів. Варіанти посадок людей в конференц-залах.

23. Характеристика оснащення для надання послуг оздоровчого комплексу, спортивних видів розваг, послуг з організації дозвілля.

24. Оснащення приміщень для біологічного відновлення організму та занять спортом.

25. Класифікація, особливості обробки води та устаткування для басейнів. Устаткування для саун, бань.

26. Охарактеризуйте види анімації в готелі та необхідне устаткування для анімації.

27. Класифікація, принцип дії, правила експлуатації. Устаткування для послуг з організації дозвілля.

28. Характеристика транспортних засобів при готельних комплексах. Класифікація та характеристика автомобілів, що можуть входити до складу матеріально-технічної бази готельних комплексів.

29. Характеристика автобусів та інших засобів пересування, що можуть входити до складу матеріально-технічної бази готельних підприємств.

30. Особливості існування та розмноження мікроскопічних істот. Бродіння, його типи та роль при виготовленні продуктів харчування

5. РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

До модулю І «Основи готельно-ресторанної справи»

Основи гостинності

1. Кравець О. М. Вступ до гостинності. Харків. ХНАМГ, 2011. с.46
2. Нечаюк Л. І. Готельно-ресторанний бізнес, менеджмент. Київ. Центр навчальної літератури, 2006. 348 с.
3. Писаревський І. М., Погасій С. О., Покогодна М. М. Організація туризму. Харків. ХНАМГ, 2008. 541 с.

Основи барної справи

1. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства: навч. посіб. вид. 2-ге, переробл. і допов. Київ. Центр учбової літератури, 2012, 280 с.
2. Сало Я. М. Організація роботи барів: довідник бармена. Львів : Афіна, 2010, 315 с.
3. Сокол Т. Г. Організація обслуговування в готелях і туристичних комплексах. Київ. Альтерпрес, 2009, 447 с.

Технології безпеки у готельно-ресторанному бізнесі

1. Головка О.М., Кампов Н.С., Махлинець С. С., Симочко Г.В. Організація готельного господарства: навчальний посібник. Київ: Кондор, 2012, 337с.
2. Козинець В.М. Безпека життєдіяльності у сфері туризму. Навч. посібник. Київ, 2006. 575 с.
3. Коробейникова Я.С. Безпека туризму та туристичні формальності: конспект лекцій. Івано-Франківськ, 2013. 87 с.
4. Про затвердження Методичних рекомендацій щодо забезпечення якості та безпеки товарів і послуг підприємств ресторанного господарства. Наказ Міністерства економіки України N 295 від 22.07.2008. Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/rada/show/v0295665-08#Text>

Правове регулювання у туристичній індустрії

1. Жилінкова, І. Конструкції заміни боржника у цивільному зобов'язанні. Вісник Академії правових наук України. Харків, 2010. № 1. С. 123–133.
2. Ігнатенко, В. М. Спільні риси й відмінності договірних і недоговірних зобов'язань Проблеми законності. Харків, 2011. №1. 114. С. 54–61.
3. Новохатська, Я. В. . Заміна сторін у зобов'язанні. Проблеми законності. Харків. 2011. №. 115. С. 29–39.

Етика ділового спілкування

1. Бородін Є. І. Комарова К. В., Липовська Н. А., Тарасенко Т. М. Соціально-психологічні основи ділового спілкування. Навчальний посібник. Дніпро: ГРАНІ, 2019. 184 с.
2. Коноваленко М., Коноваленко В. Психологія спілкування. Київ, 2016.

Кубрак О. В. Етика ділового та повсякденного спілкування. Київ, Університетська книга, 2019.

Екологічна безпека

1. Дегодюк Е. Г., Дегодюк С. Е. Еколого-техногенна безпека України. Київ. Видавництво ЕКМО, 2016. 305 с.
2. Шмандій В.М., Екологічна безпека. Херсон. Олді-плюс, 2013. 366 с.
3. Касіячук В.Д., Жирак Р.М. Безпека життєдіяльності. Навчальний посібник. Івано-Франківськ. 2022. 172 с.
4. Стійкий екологічно безпечний розвиток і Україна. Київ. МАУП, 2020. 104 с.
5. Хилько М.І. Екологічна безпека України. Київ, 2017. 267 с.

Особистісна ефективність

1. Горбовий А., Халецька А. Тайм-менеджмент 55+ : навч. посіб. для слухачів Університетів «третього віку» / за заг. ред. Спунбер Діани, Горбового А.Ю., Халецької А.А. Київ, 2017. 57 с.
2. Гуменникова Т. Активність та проактивність студентської молоді як ресурс успішності в майбутній професійній діяльності. Психологічні ресурси особистості: соціально-психологічний зміст. Збірник наукових праць за матеріалами науково-практичної конференції. Ізмаїл: РВВ ІДГУ. 2019. С. 37-40.
3. Даценко О. А. Теоретичні засади дослідження проблеми самоефективності як психологічного феномена. Вісник університету Альфреда Нобеля. Серія «Педагогіка і психологія» Педагогічні науки. 2020. №1 (19). С 35-41.
4. Іваницька С. Б., Галайда Т.О., Толочій Р.М. Впровадження європейських методик тайм-менеджменту в Україні. Глобальні та національні проблеми економіки. 2018. № 21. С. 288–292. URL : <http://global-national.in.ua/issue-21-2018>.

Цінності громадянського суспільства

1. Богачова Л.О. Правознавство. Харків. Фоліо, 2014 р. 635 с.
2. Дорожкіна С.В. Правознавство. Харків, 2019 р. 703 с.
3. Погребняк С. П. Основоположні принципи права. Харків. Право.240 с.

До модулю II «Організація готельно-ресторанного господарства»

Організація готельного господарства

Горішевський П.А. Мальована О.Г. Опорний конспект лекцій з навчальної дисципліни «Організація готельного господарства». Система дистанційної освіти ЗВО «Університет Короля Данила». URL:<https://fingal.com.ua/content/view/207/76/> (дата звернення 01.09.2021).

Товарознавство продуктів харчування

1. Сирохман І.В., Задорожний І.М., Пономарьов П.Х. Товарознавство продовольчих товарів. Київ. Лібра, 2008.

2. Упакування свіжої плодоовочевої продукції. Практич. посіб. Відпов. за вип. А.Ю. Андрушко. – К., 2005.

3. Кухта В.Т. Розвиток вітчизняного ринку маргаринової продукції та модифікованих жирів // Маркетинг в Україні. – 2005. – № 1.

4. Тищенко Є.В., Пономарьов П.Х. Харчові жири. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2005.

Маркетинг та менеджмент у туристичній індустрії

Гріфін Р., Яцура В. Основи менеджменту: підручник. Львів. БаК, 2001. 624 с.

Друкер Пітер Фердинанд. Ефективний керівник. / пер. з англ. Р. Машкової. Київ: КМ-БУКС, 2019. 288 с.

Данілова О.М. Управління маркетинговою діяльністю підприємств туристичної сфери. Менеджмент туристичної індустрії: підручник у 3-ох частинах/ В. П. Руденко, Я.Вацеба, В.Н.Підгірна та ін. Чернівці, 2019. С.122-185.

Бухгалтерський облік у готельно-ресторанному бізнесі

1. Верига Ю.А., Гладких Т.В., Орищенко М.М. Фінансовий облік: навч. посіб. К.: Центр учбової літератури. 2012. 438 с.

Гудзь Н.В., Денчук П.Н., Романів Р.В. Бухгалтерський облік: навч. посібник для виз. К.: Центр учбової літератури, 2016. 424 с.

4. Колісник Г.М. Бухгалтерський облік в туризмі: навчальний посібник / Г.М. Колісник, Л.О. Гелей, Т.П. Данканич. – Ужгород: Вид-во УжНУ «Говерла», 2016. – 140 с.

5. Огійчук М.Ф., Сколотій Л.О., Беленкова М.І. Фінансовий та управлінський облік за національними стандартами: підручник. К.: Алерта, 2016. 1040 с.

6. Садовська І.Б., Божидарнік Т.В., Нагірська К.Є. Бухгалтерський облік: навч. посіб. для ВНЗ. К.: Центр учбової літератури. 2013. 688 с.

7. Смоляр Л.Г. Овчарик Р.Ю., Кам'янська О.В. Облік і аудит: навч. посіб. К.: Ліра-К, 2013. 616 с.

8. Ткаченко Н.М, Борович О.В., Цюцяк І.Л., Цюцяк А.Л. Фінансовий облік 2: навч. посіб. К.: Алерта, 2014. 456 с.*

Організація ресторанного господарства

1. Нечаюк Л.І. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент. Вид. 3-є. переробл. і допов. Київ : Центр учбової літератури, 2020, 344 с.

2. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства : навч. посіб. Вид. 2-ге, переробл. і допов. Київ : Центр учбової літератури, 2012, 280 с.

3. П'ятницька Н.О. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства : підручник. Вид. 2-ге, переробл. і допов. Київ : Центр учбової літератури, 2011, 584 с.

4. Мостова Л. М. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства : навч. посіб. Вид. 2-ге. Київ : Ліра-К, 2011, 388 с.

5. Литвиненко Т.К. Новітні технології обслуговування у сфері ресторанного бізнесу : навч. посіб. Київ : КНТЕУ, 2011, 215 с.

Інноваційні технології в готельно-ресторанній справі

1. Василенко В.О. Інноваційний менеджмент: Навчальний посібник. ЦУЛ; Фенікс, 2016. 440 с.
2. Економіка й організація інноваційної діяльності. Київ. Професіонал, 2014. 960 с.
3. Завідна Л. Д. Готельний бізнес: стратегії розвитку. Київ : Київ. нац. торг.- екон. ун-т, 2017. 600 с.
4. Захарченко В. І., Корсікова Н. М., Меркулов М. Н. Інноваційний менеджмент: теорія і практика в умовах трансформаційної економіки: навч. посіб. – К. : Центр учбової літератури, 2012. – 448 с.
5. Ілляшенко С.М. Управління інноваційним розвитком / С.М. Ілляшенко. – Суми. Університ. кн., 2015. - 278 с.

До модулю III «Устаткування та якість продукції і послуг в готельно-ресторанній справі»

Якість продукції та послуг у закладах готельно-ресторанного господарства

1. Про стандартизацію: Закон України. Відом. Верховної Ради України. - 2001. № 31. С. 145.
2. Про підтвердження відповідності : Закон України. Відом. Верховної Ради України. 2001.№32. С. 169.
3. Топольник В.Г. Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві. Львів : Магнолія 2006, 2012. 328 с.
4. Кудла Н.Є. Управління якістю в туризмі: Підручник/ Н.Є. Кудла. Київ. Центр навчальної літ., 2015. 328 с.
5. Момот О.І. Менеджмент якості та елементи системи якості.: навч. посіб. О.І. Момот. Київ. Центр учбової літератури, 2007. 368 с.

Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства

1. Андрухів Я.М. Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства : навч.-метод. посіб. Івано-Франківськ. Фоліант, 2013, 290 с.
3. Доценко В.Ф, Губеня В.О. Устаткування закладів ресторанного господарства : підручник. Київ : Кондор, 2017, 636 с.
4. Волошенко Т.Д., Саєнко Н.П. Устаткування підприємств громадського харчування : підручник для учнів проф.-техн. навч. закл. Київ : ТОВ «ЛДЛ», 2005, 320 с.
5. Кузьмін О.В., Кійко В.В., Акімова Л.М., Бондарчук С.М. Обладнання закладів ресторанного господарства. Оцінка технічного рівня: навч. посіб. Херсон : Олді-плюс, 2018, 276 с.
6. Дейниченко Г.В., Золотухіна І.В., Горелков Д.В., Терешкін О.Г. Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства. Курсове

проектування: навч. посіб. Харків: ХДУХТ, 2012, 164 с.

Харчова хімія

1. Басов В. П., Родіонов В. М., Юрченко О. Г. Хімія: навчальний посібник для самопідготовки до іспитів. Київ: Каравела, Львів, 2003. 280 с.
2. Неділько С. А., Попель П. П. Загальна й неорганічна хімія: задачі та вправи: навчальний посібник. Київ: Либідь, 2001. 400 с.
3. Рейтер Л. Г., Басов В. П. Теоретичні розділи загальної та органічної хімії: навчальний посібник. Київ: Каравела, 2003. 344 с.
4. Дуденко Н.В., Павлоцька Л.Ф., Артеменко В.С. Основи фізіології харчування: підручник. Харків.: Торнадо, 2003. 407 с.
5. Смоляр В. .І. Фізіологія та гігієна харчування. Київ: Здоров'я, 2000. 336 с

Мікробіологія

1. Гудзь С.П. Мікробіологія. Львів. Видавничий центр ЛНУ імені Івана Франка, 2009. 360 с.
2. Люта В.А., Загорова Г.І. Мікробіологія. Навчальний посібник для вищих навчальних закладів I-IV рівнів акредитації. Тернопіль. Вища школа ю - 2016, 204 с.
3. Малигіна В.Д. Мікробіологія та фізіологія харчування. Навчальний посібник для студентів вищих навчальних закладів I-IV рівня акредитації. Київ. Кондор, 2009. 242 с.
4. Пирог Т.П., Решетняк Л.Р., Поводзинський В.М., Грегірчак Н.М. Мікробіологія харчових виробництв. Вінниця: Нова книга, 2007. 464 с.
5. Пирог Т.П. Загальна мікробіологія: Підручник.– К.: НУХТ, 2004. 471 с