

**ЗАКЛАД ВИЩОЇ ОСВІТИ
«УНІВЕРСИТЕТ КОРОЛЯ ДАНИЛА»**

Факультет суспільних і прикладних наук

Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи

Затверджую
Перший проректор, проректор з
навчальної роботи
Михайло КОСЬМІЙ
_____ 2023 р.



ПРОГРАМА АТЕСТАЦІЙНОГО ЕКЗАМЕНУ
для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти
за освітньою програмою «**Менеджмент готельно-ресторанного бізнесу**»
спеціальності **241 Готельно-ресторанна справа**

Схвалено науково-методичною радою
ЗВО «Університет Короля Данила»
Протокол № 3 від «13» березня 2023 р.
Голова науково-методичної ради

 - Петро ОСТАФІЙЧУК

Розглянуто і схвалено на засіданні кафедри
туризму та готельно-ресторанної справи
Протокол № 8 від «16» лютого 2023 р.
В.о. завідувача кафедри

 Христина ТЕРЛЕЦЬКА

ЗМІСТ

ВСТУП.....	3
ВИМОГИ ДО ПРОВЕДЕННЯ ПІДСУМКОВОЇ АТЕСТАЦІЇ.....	4
СТРУКТУРА ЕКЗАМЕНАЦІЙНИХ БІЛЕТІВ	5
ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ ПІДСУМКОВОЇ АТЕСТАЦІЇ.....	7
ЗМІСТ ПРОГРАМИ АТЕСТАЦІЙНОГО ЕКЗАМЕНУ	9
РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ	13

ВСТУП

Підсумкова атестація здобувачів вищої освіти спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа за освітньо-професійною програмою «Менеджмент готельно-ресторанного бізнесу», здійснюється у **формі атестаційного екзамену**, який спрямований на перевірку досягнень результатів навчання, визначених відповідною освітньо-професійною програмою (затвердженою 28.08.2020 року) та стандартом вищої освіти (затвердженого наказом Міністерства освіти і науки України від 04.03.2020 р. №384 і введеного в дію з 2020-2021 навчального року).

Мета підсумкової атестації – з'ясувати рівень професійної підготовки та перевірити досягнення результатів навчання здобувачів вищої освіти, що відповідають вимогам стандарту вищої освіти за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа та освітньої програми «Менеджмент готельно-ресторанного бізнесу»

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

РН 01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;

РН 02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.

РН 03. Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово.

РН 04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.

РН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

РН 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.

РН 07. Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.

РН 08. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг

РН 09. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.

РН 10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.

РН 11. Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства.

РН 12. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг

закладів готельного і ресторанного господарства.

РН 13. Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу.

РН 14. Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки

РН 15. Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

РН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.

РН 17. Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу.

РН 18. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.

РН 19. Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості

РН 20. Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави.

РН 21. Розуміти і реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності вільного демократичного суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.

РН 22. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства на основі розуміння місця предметної області у загальній системі знань, використовувати різні види та форми рухової активності для ведення здорового способу життя.

ВИМОГИ ДО ПРОВЕДЕННЯ ПІДСУМКОВОЇ АТЕСТАЦІЇ

Підсумкова атестація здійснюється відкрито і публічно. Порядок створення та організацію роботи екзаменаційної комісії і проведення атестації здобувачів вищої освіти регламентує «Положення про порядок створення та організацію роботи екзаменаційної комісії у ЗВО «Університет Короля Данила».

Оцінки кваліфікаційного екзамену 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 атестаційного екзамену, відраховується з навчального закладу. Йому видається довідка встановленого зразка.

СТРУКТУРА ЕКЗАМЕНАЦІЙНИХ БІЛЕТІВ

В освітньо-професійній програмі «Менеджмент готельно-ресторанного бізнесу» 2019 року визначено 40 освітніх компонент, які забезпечують результати навчання. З цього переліку 13 освітніх компонент не включені в програму атестаційного екзамену (*Примітка).

Таким чином програма атестаційного екзамену укладена на основі 27 базових (обов'язкових) навчальних дисциплін ОПП, які забезпечують вимоги стандарту щодо досягнень результатів навчання, загальним обсягом 117 кредитів ЄКТС і які для формування екзаменаційних білетів з трьох питань були умовно поділені на три модулі:

I модуль «**Базові компоненти організації готельно-ресторанного бізнесу**» («Мікробіологія», «Товарознавство продуктів харчування», «Технології продукції ресторанного господарства» «Харчова хімія», «Цінності громадянського суспільства», «Основи наукового пізнання») – 39 кредитів

II модуль «**Управління готельно-ресторанним бізнесом**» («Маркетинг готельно-ресторанної справи», «Економіка туристичної діяльності та готельно-ресторанного бізнесу», «Технологія безпеки послуг в готельно-ресторанному бізнесі», «Менеджмент готельно-ресторанної справи», «Бухгалтерський облік в туризмі та готельно-ресторанному бізнесі», «Етика ділового спілкування», «Теорія критичного мислення», «Особистісна ефективність», «Безпека життєдіяльності», «Трудове право України») – 39 кредитів.

III модуль «**Організація діяльності готельно-ресторанного бізнесу**» («Організація ресторанного господарства», «Організація готельного господарства», «Інформаційно-комунікаційні технології», «Організація еногастрономічного туризму», «Організація анімаційних послуг», «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства») – 39 кредитів.

*Примітка. В програму атестаційного екзамену не ввійшли 13 освітніх компонентів освітньо-професійної програми, загальним обсягом 63 кредитів, а саме:

1. «Українська мова (за проф. спрямуванням)» - 6 кредитів, – оскільки результати навчання підтверджуються фактом спілкування з Екзаменаційною комісією.

2. «Іноземна мова (за проф. спрямуванням) 1 » та «Іноземна мова (за проф. спрямуванням) 2 » - 24 кредити, оскільки Екзаменаційна комісія має можливість перевірити здатність випускника сформулювати відповідь іноземною мовою в процесі здачі екзамену.

3. «Екологічна безпека» - 3 кредити, - оскільки вони забезпечують тільки загальні компетентності освітньо-професійної програми.

4. «Гігієна та санітарія в галузі» -3 кредити оскільки вони забезпечують тільки загальні компетентності освітньо-професійної програми

4. Освітні компоненти практичної підготовки (4 ОК – 21 кредит).

5. Курсова робота «Організація ресторанного господарства» - 3 кредити.

6. Курсова робота «Організація готельного господарства» - 3 кредити.

Екзаменаційні питання укладені відповідно до переліку навчальних дисциплін, визначених у модулях 1, 2, 3. Розподіл питань між навчальними дисциплінами здійснений пропорційно до кількості кредитів, передбачених планом на вивчення навчальної дисципліни та, відповідно, до кредитного обсягу кожного модуля, а саме:

Назва дисципліни	Кількість кредитів ЄКТС навчальної дисципліни за навчальним планом	Кількість екзаменаційних питань з навчальних дисциплін
I модуль «Базові компоненти організації готельно-ресторанного бізнесу»	39	30
«Мікробіологія»	3	2
«Товарознавство продуктів харчування»	6	5
«Технології продукції ресторанного господарства»	12	8
«Харчова хімія»	6	5
«Цінності громадянського суспільства»	6	5
«Основи наукового пізнання»	6	5
II модуль «Управління готельно-ресторанним бізнесом»:	39	30
«Маркетинг готельно-ресторанної справи»	3	2
«Економіка туристичної діяльності та готельно-ресторанного бізнесу»	6	5
«Менеджмент готельно-ресторанної справи»	3	3
«Бухгалтерський облік в туризмі та готельно-ресторанному бізнесі»	3	2
«Технологія безпеки послуг в готельно-ресторанному бізнесі»	3	2
«Етика ділового спілкування»	3	2
«Теорія критичного мислення»	3	2
«Особистісна ефективність»	6	5
«Безпека життєдіяльності»	3	2
«Трудове право України»	6	5
III модуль «Організація діяльності готельно-ресторанного бізнесу»	39	30
«Організація ресторанного господарства»	12	9
«Організація готельного господарства»	12	9
«Інформаційно-комунікаційні технології»	3	2
«Організація еногастрономічного туризму»	3	3
«Організація анімаційних послуг»	3	2

«Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства»	6	5
--	---	---

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 **«Базові компоненти організації готельно-ресторанного бізнесу»**, що відображає загально необхідні елементи діяльності готельно-ресторанного бізнесу, які слід вивчати для всебічного розуміння технології продукції харчування, їх властивостей та якості.

– 2-е питання – теоретичне питання з модулю **«Управління готельно-ресторанним бізнесом»**, що характеризує основну діяльність необхідну для ефективного керівництва готельно-ресторанним підприємством.

– 3-є питання з модулю **«Організація діяльності готельно-ресторанного бізнесу»**, що має прив'язку до практичного питання та створення інноваційних продуктів чи власних бізнес ідей в готельно-ресторанній сфері.

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 сформованого інтелектуальних, загальноосвітніх, специфічних умінь (робота з картографічними, статистичними та іншими додатковими матеріалами).

Оцінка результатів складання комплексного атестаційного 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 атестаційного екзамену є рівнозначними за їх внеском до загальної оцінки за іспит. Підсумкова оцінка кваліфікаційного екзамену є середньозваженою оцінкою за кожен вид екзаменаційних завдань.

Оцінка виставляється відповідно до наступних критеріїв:

A (відмінно) 90-100 балів	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>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) 76-82 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) 68-75 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>
<p>FX (незадовільно) 35-59</p>	<p>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.</p>
<p>F (незадовільно) 1-34</p>	<p>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.</p>

ЗМІСТ ПРОГРАМИ АТЕСТАЦІЙНОГО ЕКЗАМЕНУ

«Мікробіологія»

Організація та життєдіяльність мікроорганізмів. Енергетичний обмін мікроорганізмів. Мікроорганізми у виробництві та зберіганні харчової продукції. Мікробіологія молока та молочних продуктів. Мікробіологія м'яса та м'ясних продуктів. Мікробіологія яєць. Мікробіологія зерна та овочевих культур. Мікробіологія напоїв. Харчові захворювання. Мікрофлора людського організму

«Товарознавство продуктів харчування»

Оцінка якості окремих зерноборошняних товарів. Класифікація, асортимент та споживчі властивості продуктів харчування. Визначення якості свіжих і перероблених фруктів та овочів. Розпізнавання видів та визначення якості цукру, меду та крохмалю. Визначення видів кондитерських виробів. Визначення якості смакових товарів і харчових концентратів. Розпізнавання видів молочних продуктів. Розшифрування реквізитів маркування молочних консервів. Розпізнавання видів та різновидів харчових жирів, слабоалкогольних, безалкогольних напоїв. Розпізнавання видів, категорій, сортів та ознак свіжого м'яса. Розшифрування реквізитів маркування м'ясних консервів. Розпізнавання видів рибних товарів та розшифрування реквізитів маркування рибних консервів.

«Технології продукції ресторанного господарства»

Основні стадії технологічного процесу виробництва продукції ресторанного господарства. Виробництво напівфабрикатів з овочів. Види нарізання овочів. Виробництво напівфабрикатів з риби. Виробництво напівфабрикатів з м'яса. Кулінарні частини м'яса. Виробництво напівфабрикатів з птиці, кроликів, субпродуктів. Теплова кулінарна обробка продуктів. Технологія виробництва страв, напоїв, кулінарних та кондитерських виробів. Бульйони, супи заправні. Кулеші, супи-пюре, молочні, холодні, солодкі супи. Соуси гарячі з борошняною пасеровкою (червоні та білі). Соуси яєчно-масляні, на олії й оцті, солодкі, промислові. Страви з овочів та грибів. Страви з круп, бобових та макаронних виробів. Страви з риби вареної, припущеної та смаженої. Страви тушковані, запечені із риби. Січена натуральна та котлетна рибні маси. Страви із морепродуктів. Страви варені, смажені із м'яса і субпродуктів. Страви запечені, тушковані із м'яса і субпродуктів. Страви з січеної натуральної маси і котлетної маси. Страви з птиці, дичини і кроликів. Страви з яєць, яєчних продуктів. Страви із сиру свіжого. Закуски та холодні страви. Гарячі закуски. Солодкі страви. Гарячі та прохолодні напої. Страви з борошна. Кулінарні вироби з борошна. Технологія виробництва кондитерських виробів з тіста заварного, прісного литкового та мигдального.

«Харчова хімія»

Хімія харчових речовин. Нутрієнти харчових продуктів. Білки: будова, властивості та функції. Вуглеводи. Вітаміни. Ферменти. Раціональне харчування. Технологія спеціальних харчових продуктів. Органічні кислоти. Ферменти

«Основи наукового пізнання»

Наука як особлива форма соціальної діяльності. Генезис та еволюція

науки. Логіка й методологія науки. Основи гносеології та методології науки. Методи наукового пізнання. Теоретичний та емпіричний рівні наукового пізнання. Рівень спеціальних методів наукових досліджень. Сутність і фундаментальні цінності академічної доброчесності.

«Цінності громадянського суспільства»

Поняття громадянського суспільства. Особистість, член суспільства і представник культури. Людина як громадянин. Держава, народ та громадянська активність. Моральні цінності. Права людини. Свобода, рівність та свобода як цінності. Життя та його захист у громадянському суспільстві. Демократія як цінність. Громадські формування як інститути громадянського суспільства. Політичні партії у громадянському суспільстві. Свобода слова. Раціональне енергоспоживання – пріоритетний напрям сталого розвитку суспільства. Обов'язки громадян

«Технологія безпеки послуг в готельно-ресторанному бізнесі»

Безпека – базове поняття якості готельно-ресторанних послуг. Організація безпеки підприємств готельного господарства. Технології забезпечення безпеки в закладах харчування. Державна система забезпечення безпеки в межах туристичних дестинацій. Страхування туристів.

«Маркетинг готельно-ресторанної справи»

Теоретико-методологічні аспекти маркетингу. Основи маркетингової діяльності підприємства, основні елементи та види маркетингу. Маркетингове середовище закладів туристичного бізнесу. Сутність та специфіка маркетингу послуг. Маркетингові дослідження кон'юнктури ринку та можливостей підприємств. Основні поняття та показники діяльності підприємств громадського харчування та готельного господарства. Товарна політика туристичних підприємств. Цінова політика туристичних підприємств. Планування маркетингу підприємств туристичного бізнесу

«Економіка туристичної діяльності та готельно-ресторанного бізнесу»

Основи економіки туристичної діяльності та готельно-ресторанного бізнесу. Економіка підприємницької діяльності в туризмі та готельно-ресторанному бізнесі. Система формування та розподілу доходів та прибутків. Система планування на туристичних підприємствах та підприємствах готельно-ресторанного бізнесу. Інвестиції в економіці туризму та готельно-ресторанному бізнесі. Економічний аналіз діяльності туристичних підприємств та підприємств готельно-ресторанного бізнесу. Санація та банкрутство підприємств.

«Менеджмент у туризмі»

Менеджмент готельно-ресторанного господарства: сутність, основні підходи. Менеджмент у соціально-економічній системі. Організація як об'єкт управління і функція менеджменту. Процес і методи управління організацією. Управлінські рішення у менеджменті. Планування в організації. Мотивація як функція менеджменту в готельно-ресторанному господарстві. Контроль як функція менеджменту. Комунікації у менеджменті. Конфлікти в організації, зміни і стрес. Командне лідерство у менеджменті ГРС. Управління персоналом підприємств готельно-ресторанного господарства. Управління анімаційною діяльністю.

«Бухгалтерський облік в туризмі та готельно-ресторанному бізнесі»

Загальна характеристика бухгалтерського обліку. Бухгалтерський баланс його предмет і метод. Рахунки бухгалтерського обліку і подвійний запис. Первинне спостереження, документація та інвентаризація. Облік грошових коштів і дебіторської заборгованості. Облік запасів. Облік праці, її оплати та розрахунків за соціальним страхуванням. Облік основних засобів. Облік зобов'язань. Особливості обліку на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу. Облік доходів та витрат туристичної діяльності. Основи бухгалтерської звітності.

«Трудове право України»

Предмет, метод, принципи і система трудового права. Джерела трудового права. Трудові правовідносини та їх суб'єкти. Забезпечення зайнятості та працевлаштування. Трудовий договір. Робочий час. Час відпочинку. Оплата праці. Професійний розвиток працівників. Трудова дисципліна та дисциплінарна відповідальність у трудовому праві. Матеріальна відповідальність сторін трудового договору. Нагляд і контроль за додержанням трудового законодавства і законодавства про охорону праці. Індивідуальні трудові спори. Соціальне партнерство і колективне трудове право. Правовий статус профспілок у сфері трудових відносин. Правовий статус роботодавців, їх організацій та об'єднань

«Інформаційно-комунікаційні технології»

Роль інформаційного забезпечення туристичної діяльності. Основні програми автоматизації для готельно-ресторанних підприємств. Просування готельно-ресторанного продукту. Комунікаційне забезпечення роботи з туристами. Реклама готельно-ресторанного бізнесу в Інтернеті. Інформаційний маркетинг і перспективи розвитку електронної торгівлі. Документаційне, комунікаційне та програмне забезпечення сучасного готельно-ресторанного бізнесу.

«Теорія критичного мислення»

«Сам собі шахрай» «Евристики та когнітивні упередження». Як мислять вчені. У пошуках причин. «Міркування. Індукція та її помилки» «Як знання статистики та теорії ймовірностей допомагає правильно мислити».

«Етика ділового спілкування»

Спілкування як соціальний феномен. Функції спілкування. Невербальне спілкування. Ділове спілкування та форми обговорення ділових проблем. Мистецтво правильно мислити та говорити. Вміння слухати. Формальні та неформальні стосунки з колегами, підлеглими керівниками. Конфлікти в управлінській діяльності менеджера. Ділове спілкування в процесі управління персоналом. Службовий етикет. Моральні принципи та засади. Щоденний етикет. Імідж сучасної ділової людини. Особливості міжнародного спілкування.

«Особистісна ефективність»

Особистісна ефективність: поняття, завдання, принципи та методи управління особистою ефективністю. Робота мрії - від ілюзії до реальності. Soft skills і Hard skills студента - вибір найкращого. Потреба, роль та значення тайм-менеджменту у житті сучасної людини. Цілепокладання як основа ефективного тайм-менеджменту. Види планування. Розстановка пріоритетів. Техніки розміщення пріоритетів. Мотивація у тайм-менеджменті. Типи і природа

командної роботи. Корпоративна культура та моє місце в команді. Самопрезентація. Стресостійкість. Керування емоціями при прийнятті рішень.

«Безпека життєдіяльності»

Актуальність і завдання курсу безпеки життєдіяльності і основ охорони праці. Законодавча база безпеки життєдіяльності і охорони праці. Пожежі і пожежна небезпека. Збереження життя людини в умовах надзвичайних ситуацій природного походження. Безпека життєдіяльності в системі «людина – побутове середовище». Екологічно чиста органічна сировина. Безпека людини в дорожньому русі. Співробітництво держав у боротьбі з ним. Державні гарантії умов та охорони праці. Організація охорони праці на виробництві. Управління та нагляд за охороною праці. Основи фізіології гігієни праці та виробничої санітарії.

«Організація ресторанного господарства»

Форми обслуговування та особливості їх застосування під час презентацій, свят. Організація кейтерингового обслуговування споживачів. Структура виробництва. Організація роботи заготівельних цехів. Організація роботи доготівельних цехів, спеціалізованих цехів, роздавальних. Характеристика торговельних приміщень для обслуговування відвідувачів. Характеристика та призначення порцелянового, фаянсового, керамічного, дерев'яного і пластикового, металевого посуду та наборів основної і допоміжної груп. Види меню. Складання меню для різних типів закладів ресторанного господарства. Техніки подавання страв у закладах. Карта вин. Основи еногастрономії.

«Організація готельного господарства»

Сутність та особливості готельних послуг. Основні принципи типології готельних підприємств. Суть та основні принципи класифікації готельних підприємств. Класифікація готельних підприємств в Україні. Міжнародна класифікація номерів у готелях. Підходи до класифікації служб і відділів готелів. Форми управління у готельній сфері. Організація обслуговування гостей службою бронювання. Технологія бронювання номерів (місць) у готелях. Характеристика служби прийому і розміщення. Функції персоналу служби прийому і розміщення. Організація і технологія функціонування служби обслуговування приміщень вестибюльної групи. Організація обслуговування гостей службою громадського харчування. Класифікація готелів у країнах світу. Архітектурні форми будівлі готелю, їх розташування у структурі міста. Матеріально-технічна база та основні фонди готельного господарства. Організація прилеглої території навколо готельних будівель та приміщень вестибюльної групи. Організація адміністративних приміщень, приміщень господарського та складського призначення, приміщень ділового та рекреаційного призначення та блоку приміщень харчування. Якість обслуговування туристів у готелях. Стандартизація якості та сертифікація готельних послуг.

«Організація еногастрономічного туризму»

Методологічні основи розвитку еногастрономічного туризму. Соціально-економічні передумови розвитку еногастрономічного туризму. Еногастрономічне районування України. Генезис української національної кулінарії. Традиції національних страв та напоїв потенціал розвитку

еногастрономічного туризму. Практичний досвід організації еногастрономічних турів. Розвиток сирно-винного туризму.

«Організація анімаційних послуг»

Феномен поняття «анімація» у готельно-ресторанній та туристській сфері. Професійні та психологічні особливості. Роботи аніматора у готельно-ресторанній та туристській сфері. Технологія розробки анімаційних програм різного виду. Аналіз анімаційних програм у готельно-ресторанній та туристській сфері світу та України.

«Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства»

Класифікація, призначення, вимоги до устаткування закладів готельно-ресторанного господарства. Оснащення та меблювання приміщень у закладах готельного господарства. Оснащення готельного номеру побутовими приладами, аудіо – та відео технікою. Устаткування для клінінгу. Мийне та очищувальне устаткування для закладів ресторанного господарства. Подрібнювальне та різальне устаткування для закладів ресторанного господарства. Стравоварильне устаткування. Кавоварки. Смажильно-пекарське устаткування. Пароконвектомати. Устаткування для шведського столу та кейтерингу. Ваговимірвальне, контрольно-касове устаткування. Системи автоматизації діяльності закладів ресторанного господарства. Електронне меню. Холодильне устаткування. Устаткування конференц-залів у готелях. Устаткування для пралень та хімчисток. Устаткування для послуг оздоровчого комплексу, спортивних видів розваг. Устаткування для послуг з організації дозвілля. Оснащення драйв-сервісу.

РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

«Мікробіологія»

1. Пирог Т.П., Решетняк Л.Р., Поводзинський В.М., Грегірчак Н.М. Мікробіологія харчових виробництв. Вінниця. Нова книга, 2007. 464 с.
2. Пирог Т.П. Загальна мікробіологія. Київ. НУХТ, 2004. 471 с.
3. Гудзь С.П. Мікробіологія. Львів. Видавничий центр ЛНУ імені Івана Франка, 2009. 360 с.
4. Малигіна В.Д. Мікробіологія та фізіологія харчування. Київ. Кондор, 2009. 242 с.

«Товарознавство продуктів харчування»

1. Сирохман І.В., Задорожний І.М., Пономарьов П.Х. Товарознавство продовольчих товарів. Київ. Лібра, 2008.
2. Задорожний І.М., Сирохман І.В., Раситюк Т.М. Товарознавство продовольчих товарів. Риба і рибні товари. Львів: Коопосвіта, 2000.
3. Тищенко Є.В., Пономарьов П.Х. Харчові жири. Київ. Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2005.

«Технології продукції ресторанного господарства»

1. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства. Київ. Центр учбової літератури, 2012, 280 с.
2. П'ятницька Н.О. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства. Київ. Центр учбової літератури, 2011, 584 с.
3. Мостова Л. М. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства. Ліра-К, 2011, 388 с.

4. Литвиненко Т.К. Новітні технології обслуговування у сфері ресторанного бізнесу. Київ. КНТЕУ, 2011, 215 с.

«Харчова хімія»

1. Амірханов В. М., Білодід О. І., Верховод М. М. та ін. Хімія: завдання і тести. Київ: Школяр, 2000. 512 с.

2. Басов В. П., Родіонов В. М., Юрченко О. Г. Хімія: навчальний посібник для самопідготовки до іспитів. Київ: Каравела, Львів, 2003. 280 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.

«Основи наукового пізнання»

1. Бірта Г. О. Методологія і організація наукових досліджень. Київ, Центр навчальної літератури, 2014. 142 с.

2. Гуторов О. І. Методологія та організація наукових досліджень. Харків, 2017. 272 с.

3. Данильян О. Г., Дзьобань О. П. Організація та методологія наукових досліджень. Харків, Право. 2017. 448 с.

4. Даренський О. М. Основи наукових досліджень. Харків. УкрДУЗТ, 2016. 78 с.

«Цінності громадянського суспільства»

1. Юло Вооглайд. Мислити як громадянин. Таллін. 2020. 444 с.

2. Громадянське суспільство: політичні та соціально-правові проблеми розвитку : монографія / Г. Ю. Васильєв та ін. ; за ред. М. П. Требіна ; Нац. ун-т «Юрид. акад. України ім. Ярослава Мудрого». Харків: Право, 2013. 536 с.

3. Тищенко, В. М. Яблонського. Київ: НІСД, 2019. 112 с.

4. Громадянське суспільство в Україні : сучасний стан, виклики, стратегія модернізації: монографія. У 2-х т. Т. 1. Загальнотеоретичні та конституційно-правові аспекти розвитку громадянського суспільства в Україні / за ред. Ю. С. Шемшученка, О. В. Скрипнюка. Київ : Юридична думка, 2018. 676 с.

«Технологія безпеки послуг в 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, “Кондор”, 2006. - 575 с.

3. Коробейникова Я.С. Безпека туризму та туристичні формальності: конспект лекцій. - Івано-Франківськ, 2013.- 87 с.

4. Організація ресторанного господарства: опорний конспект лекцій. укл. Банєва І.О. Миколаїв, 54

«Етика ділового спілкування»

1. Борг Джеймс. Мистецтво говорити. Таємниці ефективного спілкування / перекл. Н. Лазаревич. К. : Вид-во Фабула, 2019. 304 с.

2. Гриценко Т.Б., Гриценко С.П., Іщенко Т.Д., Мельничук Т.Ф., Чуприк Н.В., Анохіна А.П. Етика ділового спілкування. К. : Центр навчальної літератури,

2019. 344 с.

3. Лесько О.Й., Прищак М.Д., Залюбівська О.Б., Рузакова Г.Г. Етика ділових стосунків : навчальний посібник. Вінниця: ВНТУ, 2011. 310 с.

4. Пантелюк М.І., Маруніч І.І., Гайдаєнко І.В. Ділове спілкування та культура мовлення. К : ЦУЛ, 2020. 224 с.

«Маркетинг готельно-ресторанної справи»

1. Друкер П. Ф. Ефективний керівник. Київ. КМ-БУКС, 2019. 288 с.

2. Жарська І.О. Практикум з маркетингу: теоретичні основи, тести, завдання, кейсові справи. Одеса. Атлант ВОІ СОІУ, 2016. 284 с.

3. Котлер Ф., Армстронг Г. Основи маркетингу: Підручник Київ. Видавництво Діалектика, 2020. 863 с.

4. Летуновська Н. Є., Люльов О.В. Маркетинг у туризмі. Суми. Сумський державний університет, 2020. 270 с.

«Економіка туристичної діяльності та готельно-ресторанного бізнесу»

1. Мальська М.П., Рутинський М.Й., Білоус С.В., Мандюк Н.Л. Економіка туризму: теорія і практика. Київ. Центр учбової літератури, 2014. 544с.

2. Організація ресторанного господарства: опорний конспект лекцій. укл. Банева І.О. Миколаїв, 54

3. Коробейникова Я.С., Галюк І.Б. Економіка і ціноутворення в галузі туризму: практикум. Івано-Франківськ, 2012. 45 с.

4. Коробейникова Я.С. Безпека туризму та туристичні формальності: конспект лекцій. - Івано-Франківськ, 2013. 87 с.

«Менеджмент готельно-ресторанної справи»

1. Андренко І. Б. Менеджмент туризму. Харків. ХНУМГ, 2014. 402 с.

2. Гаврилов В. П. Інформаційні системи і технології в туризмі. Харків. ХНЕУ ім. С. Кузнеця, 2016. 168 с.

3. Галасюк С. С. Організація туристичних подорожей та екскурсійної діяльності. Київ. Центр учбової літератури, 2013. 178 с.
Мальська М. П. Планування туристичної діяльності. Київ. Знання, 2010. 310 с.

4. Андренко І. Б. Менеджмент туризму. Харків. ХНУМГ, 2014. 402 с.

«Бухгалтерський облік в туризмі та готельно-ресторанному бізнесі»

1. Верхоглядова Н.І., Шило В.П., Ільїна С.Б. Бухгалтерський фінансовий облік: теорія та практика. Київ. Центр учбової літератури, 2010. 536 с.

2. Ткаченко Н.М. Бухгалтерський (фінансовий) облік, оподаткування і звітність. Київ. Алерта, 2016. 928 с.

3. Верига Ю.А., Гладких Т.В., Орищенко М.М. Фінансовий облік. Київ. Центр учбової літератури, 2012. 438 с.

4. Огійчук М.Ф., Сколотій Л.О., Беленкова М.І. Фінансовий та управлінський облік за національними стандартами. Київ. Алерта, 2016. 1040 с.

5. Смоляр Л.Г. Овчарик Р.Ю., Кам'янська О.В. Облік і аудит. Київ. Ліра-К, 2013. 616 с.

«Трудове право України»

1. Бірюкова А. Г. Трудове право та трудове законодавство: проблеми

співвідношення : монографія. Харків : Панов А. М., 2016. 401 с.

2. Венедіктов С. В. Теоретико-правові засади сучасної концепції трудового правовідношення в Україні : монографія. Х. : ХНУ ім. В. Н. Каразіна, 2011. 224 с.

3. Венедіктов С. В. Правове регулювання трудових відносин: вітчизняний та зарубіжний досвід : навч. посіб. К. : Алерта, 2012. 367 с.

4. Гетьманцева Н. Д. Трудове право України (Загальна частина) : навч. посіб. Чернівці : Рута, 2013. 311 с.

5. Дараганова Н.В. Трудові спори : навч. посіб. К. : Правова єдність : Алерта, 2012. 271 с.

«Інформаційно-комунікаційні технології»

1. Матвієнко А. Т., Цись В. Г. Технологія та організація туристичної діяльності. Київ. Кондор. 2015. 120 с.

2. Скопень М.М. Комп'ютерні інформаційні технології в туризмі. Київ. КОНДОР, 2005. 302 с.

3. Мальська, М. П. Готельний бізнес: теорія та практика : підручник. Київ: ЦУЛ, 2010. 472 с.

4. Пащута М.Т., Шкільнюк О.М. Інновації: понятійно-термінологічний апарат, економічна сутність та шляхи стимулювання. Київ. Центр навчальної літератури, 2005. 118 с.

«Теорія критичного мислення»

1. Матеріали курсу дистанційного навчання. Система дистанційної освіти ЗВО «Університет Короля Данила». Режим доступу: <https://online.ukd.edu.ua/course/view.php?id=3763>

2. Війна та оптимізм. Режим доступу: <https://nv.ua/ukr/opinion/viyna-v-ukrajini-chi-varto-govoriti-pravdu-pro-te-shcho-vidbuvayetsya-na-fronti-novini-ukrajini-50251098.html>

3. Вони вкрали наше майбутнє. Моему обуренню немає меж. Режим доступу: <https://nv.ua/ukr/opinion/facebook-ta-twitter-chomu-negativni-novini-otrimuyut-bilshiy-rozglasnost-ostanni-novini-50142423.html>

4. Гра в рулетку на дорозі. Як уникнути ДТП – науковий підхід. Режим доступу: <https://nv.ua/ukr/opinion/pdr-yak-uniknuti-avariji-na-dorogah-novini-ukrajini-50184821.html>

5. Критичне мислення. Помилка планування. Режим доступу: https://www.youtube.com/watch?v=iiqwk2_UE0&t=1s

«Особистісна ефективність»

1. Бреусенко-Кузнецов О. А. Казкотерапевтичне моделювання екзистенціальної кризи як шлях актуалізації ресурсів особистісного зростання. *Психологічні технології ефективного функціонування та розвитку особистості : монографія* / [за ред. : С. Д. Максименка, С. Б. Кузікової, В. Л. Зливкова]. Суми : Вид-во СумДПУ імені А. С. Макаренка, 2019. С. 384-401. URL: http://psychology-naes-ua.institute/files/pdf/1_1562758276.pdf.

2. Горбовий А., Халецька А. Тайм-менеджмент 55+ : навч. посіб. для слухачів Університетів «третього віку» / за заг. ред. Спұлбер Діани, Горбового А.Ю., Халецької А.А. Київ, 2017. 57 с.

3. 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

4. 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.

5. 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>.

«Безпека життєдіяльності»

1. Запорожець Ю.І., Халмурадов Б.Д., Безпека життєдіяльності: підручник. Київ. «Центр учбової літератури», 2013.

2. Скобло Ю.С. Соколовська Т.Б. Мазуренко Д.І. Тіщенко Л.М. Троянов М.М. Безпека життєдіяльності. Київ. Кондор, 2003.

3. Жидецький В.Ц. Основи охорони праці. Львів. «Афіша», 2004. Серіков Я.О. Основи охорони праці. Харків. ХНАМГ, 2007

4. Атаманчук, Петро Сергійович Безпека життєдіяльності. Київ. Центр учбової літ., 2011

«Організація ресторанного господарства»

1. Нечаюк Л.І. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент. Київ. Центр учбової літератури, 2020. 344 с.

2. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства. Київ. Центр учбової літератури, 2012. 280 с.

3. П'ятницька Н.О. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства. Київ. Центр учбової літератури, 2011. 584 с.

4. Мостова Л. М. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства. Київ. Ліра-К, 2011. 388 с.

5. П'ятницька Г.Т., П'ятницька. Н.О. Інноваційні ресторани технології: основи теорії. Київ. Кондор, 2013. 250 с.

«Організація готельного господарства»

1. Мальська М.П., Пандяк І.Г. Готельний бізнес: теорія та практика. Київ. Центр учбової літератури, 2009. 472с.

2. Бойко В.Г. Будівлі, споруди та обладнання туристських комплексів. Київ. Дакор, 2008-328с.

3. Ковешніков В.С. Організація готельно – ресторанної справи. Київ. Кондор, 2015. 752 с.

4. Круль Г.Я. Основи готельної справи. Київ. Центер учбової літератури, 2011. 368 с.

5. Сокол Т.Г. Організація обслуговування в готелях і туристичних комплексах. Київ. Альтерпрес, 2009. 447с.16 с

«Організація еногастрономічного туризму»

1. Басюк Д.І. Науково-теоретичні основи розвитку винного туризму. *Географія та туризм*. 2012. №19. С. 28-37. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://nbuv.gov.ua/UJRN/gt_2012_19_7

2. Басюк Д.І. Винний та гастрономічний туризм: глобальні тренди та локальні практики. Вінниця. ПП «ГД «Едельвейс і К», 2017. 316 с.

3. Мікула Н.А. Культурні ресурси як джерело унікальних конкурентних переваг регіону. 36. наук, праць ПВНЗ «Буковинський університет». 2010. № 6. С.111-119.

4. Натуральні вина Кobleво. Режим доступу: <http://www.koblevo.ua/>

5. Рибінцев В.О. Маркетинг винограду і вина. Інститут аграрної економіки. УААН, Київ, 2002

«Організація анімаційних послуг»

1. Байлик С.І., Кравець О.М. Організація анімаційних послуг в туризмі. Харків. ХНАМГ, 2008. 197 с.

2. Бочелюк В.Й., Бочелюк В.В. Дозвіллезнавство. Київ. Центр навчальної літератури, 2006. 208 с.

3. Ведмідь Н.І., Мельниченко С.В. Організація дозвілля туристів Київ. КНТЕУ, 2008. 85 с.

4. Килимистий С.М. Анімація у туризмі. Київ. ФПУ, 2007. 188 с.

5. Мальська М. П., Худо В. В., Занько Ю. С. Організація туристичного обслуговування. Київ. Знання, 2011. 275 с.

«Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства»

1. Доценко В.Ф., Губеня В.О. Устаткування закладів ресторанного господарства : підручник. Київ : Кондор, 2017, 636 с.

2. 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.

3. 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