

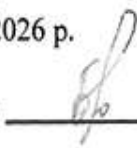
МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
СУМСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
Факультет харчових технологій
Кафедра технології харчування

ПРОГРАМА АТЕСТАЦІЙНОГО ЕКЗАМЕНУ
для здобуття ступеня вищої освіти «Бакалавр» за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» (освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа») за першим (бакалаврським) рівнем вищої освіти)

«ЗАТВЕРДЖЕНО»

Вченою радою факультету
харчових технологій

«20» серпня 2026 р.
(протокол № 6)

Голова Вченої ради  **Наталія БОЛГОВА**

СУМИ 2026

Програма атестаційного екзамену для здобувачів СВО «Бакалавр» за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» (освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа»), 2026. - 37 с.

Програму підготували:

Тетяна СТЕПАНОВА	гарант освітньої програми, к.т.н., доцент кафедри технології харчування;
Ольга СЕРЕДА	д. ф., доцент кафедри технології харчування
Тетяна МАРЕНКОВА	старший викладач кафедри технології харчування
Світлана ТУРЧИНА	к.е.н., доцент кафедри менеджменту ім. професора Л.І. Михайлової

Розглянуто та схвалено на засіданні:
кафедри технології харчування
Протокол № 11 від «25» грудня 2025 р.

Завідувач кафедри _____ (Оксана МЕЛЬНИК)
(підпис) (ім'я та прізвище)

ЗМІСТ

ВСТУП	4
1. ЗМІСТ ПРОГРАМИ	6
1.1 Питання з дисципліни «ГОТЕЛЬНА СПРАВА»	9
1.2 Питання з дисципліни «РЕСТОРАННА СПРАВА»	11
1.3 Питання з дисципліни «ТЕХНОЛОГІЯ ПРОДУКЦІЇ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА»	14
1.4 Питання з дисципліни «ПРОЕКТУВАННЯ ПІДПРИЄМСТВ ГОТЕЛЬНОГО І РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА»	17
1.5 Питання з дисципліни «МЕНЕДЖМЕНТ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА»	20
2. ПРАВИЛА ПРОВЕДЕННЯ АТЕСТАЦІЙНОГО ЕКЗАМЕНУ	24
3. КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ	26
СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНИХ ДЖЕРЕЛ	29

ВСТУП

Програма атестаційного екзамену для здобувачів ступеня вищої освіти «Бакалавр» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» ОПП «Готельно-ресторанна справа» (далі – Програма атестації) є нормативно визначеним комплексом процедур, методик та критеріїв, призначених для кількісного й якісного оцінювання рівня сформованих у здобувачів компетентностей.

Програма атестації встановлює порядок перевірки відповідності здобутих здобувачами вищої освіти знань, умінь, навичок, професійних та загальних компетентностей вимогам освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» та Стандарту вищої освіти України першого (бакалаврського) рівня галузі знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа».

Атестація спрямована на визначення:

- рівня теоретичної підготовки здобувачів щодо фундаментальних і фахових дисциплін готельно-ресторанної галузі;
- ступеня сформованості практичних умінь, необхідних для організації, управління та обслуговування у готельно-ресторанній сфері;
- здатності застосовувати отримані знання в типових та нетипових професійних ситуаціях;
- відповідності професійних компетентностей сучасним вимогам індустрії гостинності, стандартам якості та нормам професійної діяльності.

Програма атестаційного іспиту також забезпечує єдині підходи до проведення підсумкового контролю, визначає структуру, зміст і форми атестаційних випробувань, а саме:

- ✓ теоретичну складову
- ✓ тестування.

Унормованість Програми атестації гарантує об'єктивність, прозорість та достовірність результатів оцінювання, а також підтвердження того, що здобувач досяг необхідного рівня професійної підготовки, передбаченого

стандартами вищої освіти для ступеня вищої освіти «Бакалавр» у сфері готельно-ресторанної справи.

1. ЗМІСТ ПРОГРАМИ

Основний зміст Програми атестації з готельно-ресторанної справи відображає спрямованість майбутньої професійної діяльності здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня за спеціальністю «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 «Сфера обслуговування».

Програми атестації з готельно-ресторанної справи сформована з урахуванням програмних результатів навчання, набутих здобувачами вищої освіти під час опанування таких обов'язкових освітніх компонентів:

1. Готельна справа
2. Ресторанна справа
3. Технологія продукції ресторанного господарства
4. Проектування підприємств готельного і ресторанного господарства
5. Менеджмент готельно-ресторанного господарства

Екзаменаційний білет атестаційного екзамену з готельно-ресторанної справи, відповідно до вимог кредитно-модульної системи навчання, складається з двох структурних:

- теоретична частина – п'ять теоретичних питань з переліку обов'язкових освітніх компонентів;
- тестова частина - передбачає виконання завдань різних рівнів складності, спрямованих на перевірку теоретичних знань, розуміння основних понять і категорій фахової підготовки.

Надання відповідей на питання екзаменаційного білету передбачає здійснення ґрунтовного аналізу навчального матеріалу, засвоєного здобувачами вищої освіти з дисциплін, що виносяться на атестаційний екзамен. У процесі підсумкового оцінювання рівня знань визначається здатність здобувачів розв'язувати спеціалізовані задачі та практичні проблеми у сфері професійної діяльності готельно-ресторанного господарства.

Завдання, що включаються до екзаменаційних білетів, мають узагальнений і комплексний характер, потребують творчого підходу до формування відповіді та вміння інтегрувати й синтезувати набуті знання.

Перелік теоретичних та тестових питань, що охоплюють зміст програми, а також критерії оцінювання екзаменаційних завдань визначаються цими методичними матеріалами з проведення атестаційного екзамену з готельно-ресторанної справи.

Завдання атестаційного екзамену полягає у перевірці й оцінці сформованих у здобувачів вищої освіти компетентностей, а саме:

інтегральної компетентності:

- здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції гостинності і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.

загальних компетентностей:

- навички використання інформаційних і комунікаційних технологій;
- здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.

фахових компетентностей:

- розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності;
- здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;
- здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів;
- здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства;
- здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів.

Програмні результати навчання, які перевіряються під час складання атестаційного екзамену:

- 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;
- вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово;
- розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;
- аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу;
- організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки;
- здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів;
- розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів;
- застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства;
- визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу;
- організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки;

- виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності;
- аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу;
- презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу;
- діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості.

1.1 Питання з дисципліни «ГОТЕЛЬНА СПРАВА»

1. Особливості організації готельного господарства в Україні та світі. Сутність індустрії гостинності.
2. Сучасний розвиток готельного господарства.
3. Організація готельного господарства на сучасному етапі в Україні.
4. Організація світового готельного господарства на сучасному етапі.
5. Класифікація та типізація готелів та інших засобів розміщення готельного типу. Сутність класифікації та її основних критеріїв.
6. Сучасна класифікація готелів світу.
7. Класифікація готелів та аналогічних засобів розміщення України.
8. Типи готелів за функціональним призначенням.
9. Організація обслуговування на підприємствах готельного господарства
10. Послуга гостинності, її специфіка та основні компоненти
11. Організація роботи служб та відділів готельних підприємств
12. Процес надання основних та додаткових послуг готельними підприємствами
13. Функціональна організація приміщень підприємств готельного господарства
14. Основи функціональної організації будівель готелів.
15. Схеми функціональної організації готелів різних типів.

16. Склад приміщень готелю та основні вимоги до їх планувальних рішень
17. Організація приміщень вестибюльної групи.
18. Організація приміщень побутового обслуговування і торгівлі.
19. Організація службових та господарських приміщень
20. Організація виробничих приміщень.
21. Організація приміщень культурно-дозвілєвого обслуговування.
22. Організація приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення.
23. Організація приміщень житлової групи
24. Організація приміщень нежитлової групи.
25. Характеристика типів номерів та основні вимоги до організації номерного фонду. Вимоги до оснащення номерів.
26. Організація роботи служби прийому і розміщення
27. Сутність та структура служби прийому і розміщення.
28. Функції і завдання служби прийому і розміщення.
29. Технологія прийому та реєстрації в готелі.
30. Організація та технологія бронювання послуг
31. Функції і завдання відділу бронювання в готелі.
32. Типи резервування (бронювання). Технологія бронювання.
33. Організація роботи служби експлуатації номерного фонду та обслуговування
34. Сутність та структура служби експлуатації номерного фонду та обслуговування.
35. Підготовка покоївки до роботи. Технологія прибиральних робіт у приміщеннях житлової групи.
36. Технологія прибиральних робіт громадських приміщень та території.
37. Організація обслуговування VIP гостей.
38. Організація роботи білизняного господарства.

39. Основи інженерно-технічного обслуговування в готельному господарстві
40. Організація експлуатації готельного фонду.
41. Інженерно-технічне устаткування підприємств готельного господарства.
42. Організація роботи обслуговуючих господарств
43. Сутність і значення безпеки готелю. Характеристика можливих загроз, що можуть виникнути в готелі.
44. Тактико-організаційні заходи забезпечення умов безпеки в готелі.
45. Комплекс технічних засобів безпеки в готелі
46. Організація постачання в готельному господарстві
47. Загальні основи продовольчого і матеріально-технічного постачання в готельному господарстві.
48. Організація прийомки продовольчих та матеріально-технічних ресурсів.
49. Планування продовольчих матеріально-технічних ресурсів та їх запасів в готелі.
50. Шляхи економії та раціонального використання матеріальних ресурсів у готельному господарстві.

1.2 Питання з дисципліни «РЕСТОРАННА СПРАВА»

1. Склад матеріально-технічної бази для організації процесу обслуговування у закладах ресторанного господарства різних типів та форм власності.
2. Характеристика приміщень, в яких безпосередньо здійснюється процес обслуговування споживачів та тих, які непрямо впливають на процеси обслуговування споживачів.
3. Характеристика столового посуду, приборів, столової білизни.
4. Класифікація послуг ресторанного господарства. Вимоги до послуг.
5. Характеристика послуг з організації споживання і обслуговування.

6. Характеристика основних типів підприємств ресторанного господарства.

7. Виробничо-торговельна структура закладів ресторанного господарства.

8. Характеристика їдальні як типу підприємства ресторанного господарства.

9. Ресторан, його характеристика і відмінні риси.

10. Характеристика бару як типу підприємства ресторанного господарства.

11. Характеристика кафе як типу підприємства ресторанного господарства.

12. Характеристика закусочної як типу підприємства ресторанного господарства.

13. Підприємства швидкого обслуговування, їх спеціалізація та характеристика.

14. Поняття про підприємства кейтерінг.

15. Сучасні вимоги до організації постачання продуктами та матеріально-технічними засобами.

16. Організація роботи складського господарства та умови зберігання продуктів.

17. Особливості організації роботи овочевого цеху.

18. Організація роботи цеху з обробки зелені.

19. Організація роботи рибного цеху. Санітарні вимоги до рибного цеху.

20. Організація роботи м'ясо-рибного цеху.

21. Організація роботи м'ясного цеху. Санітарні вимоги до м'ясного цеху.

22. Організація обробки риби у закладах ресторанного господарства.

23. Організація обробки птиці і субпродуктів.

24. Особливості організації роботи гарячого цеху.

25. Організація роботи супового відділення гарячого цеху.

26. Організація виробництва других страв, соусів і гарнірів.
27. Організації виготовлення холодних страв та закусок.
28. Організації виготовлення солодких страв.
29. Розміщення приміщень в кондитерському цеху. Організація роботи в кондитерському цеху.
30. Особливості складання меню з вільним вибором страв.
31. Особливості складання меню комплексного обіду.
32. Особливості складання меню недільного банкету.
33. Особливості складання банкетного меню.
34. Особливості оформлення меню та складання винної карти.
35. Підготовка приміщень для споживачів. Особливості сервірування столів.
36. Асортимент та правила подавання холодних страв та закусок.
37. Асортимент та правила подавання гарячих закусок.
38. Правила подавання супів: послідовність подавання, температурний режим, посуд та прибори, що застосовуються при цьому.
39. Правила подавання других страв: послідовність подавання, температурний режим, посуд прибори, що та застосовуються при цьому.
40. Правила подавання гарячих та холодних солодких страв: послідовність подавання, температурний режим, посуд та прибори, що застосовуються при цьому.
41. Особливості подавання алкогольних та безалкогольних напоїв до закусок і страв.
42. Класифікація методів і форм обслуговування. Форми обслуговування офіціантами та самообслуговування.
43. Характеристика бенкету за столом з повним обслуговуванням офіціантами.
44. Бенкет за столом з частковим обслуговуванням офіціантами.
45. Бенкет-фуршет.
46. Бенкет-коктейль.

47. Бенкет за типом шведського столу.
48. Основні форми відносин за дипломатичним протоколом та їх характеристика.
49. Особливості організації бенкетів-прийомів.
50. Обслуговування туристів у закладах ресторанного господарства.

1.3 Питання з дисципліни «ТЕХНОЛОГІЯ ПРОДУКЦІЇ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА»

1. Характеристика основних прийомів, що використовуються під час механічної обробки сировини.
2. Класифікація способів теплової обробки сировини та напівфабрикатів.
3. Характеристика харчової цінності овочів, плодів та грибів.
4. Фізико-хімічні зміни, що протікають під час кулінарної обробки плодів, овочів та грибів.
5. Характеристика страв і гарнірів із варених овочів. Надати приклад технологічної схеми.
6. Характеристика страв і гарнірів із припущених овочів. Надати приклад технологічної схеми.
7. Характеристика страв і гарнірів із тушкованих овочів. Надати приклад технологічної схеми.
8. Характеристика страв і гарнірів із смажених овочів. Надати приклад технологічної схеми.
9. Характеристика страв і гарнірів із запечених овочів. Надати приклад технологічної схеми.
10. Харчова цінність круп, бобових і макаронних виробів. Структурні особливості круп, бобових та макаронних виробів.
11. Теплова обробка круп, бобових і макаронних виробів.
12. Характеристика страв і гарнірів із бобових та макаронних виробів. Надати приклад технологічної схеми.

13. Класифікація кулінарної продукції із борошна за сукупними ознаками.
14. Технологія виробництва прісного тісто для борошняних кулінарних виробів.
15. Технологія виробництва дріжджового тіста для борошняних кулінарних виробів.
16. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів із яєць.
17. Класифікація кулінарної продукції з кисломолочного сиру за сукупними ознаками.
18. Класифікація страв із м'яса.
19. Особливості приготування натуральної м'ясної січеної маси.
20. Класифікація кулінарної продукції із птиці, пернатої дичини, кролика та субпродуктів за сукупним ознаками.
21. Характеристика асортименту напівфабрикатів із риби з кістковим і хрящевим скелетом.
22. Приготування натуральних рибних напівфабрикатів.
23. Класифікація кулінарної продукції з гідробіонтів за сукупними ознаками.
24. Технологія напівфабрикатів із рибної котлетної маси.
25. Класифікація соусів за сукупними ознаками. Вимоги до якості соусів.
26. Характеристика технологічного процесу виробництва червоного основного соусу.
27. Виробництво напівфабрикатів для соусів.
28. Характеристика бульйонів для приготування соусів.
29. Роль супів у харчуванні людини, характеристика харчової та біологічної цінності. Класифікація супів за сукупними ознаками.
30. Характеристика технологічного процесу виробництва заправних супів.
31. Аналіз технологічного процесу виробництва солодких супів.

32. Характеристика технологічного процесу виробництва прозорих супів.
33. Загальна схема приготування супів-пюре.
34. Роль холодних страв у харчуванні людини, характеристика харчової та біологічної цінності.
35. Класифікація холодних страв та закусок за сукупними ознаками,
36. Характеристика технологічного процесу виробництва холодних страв та закусок.
37. Характеристика технологічного процесу виробництва бутербродів.
38. Характеристика технологічного процесу виробництва салатів.
39. Умови і терміни зберігання, вимоги до якості холодних страв і закусок.
40. Роль солодких страв у харчуванні людини. Класифікація солодких страв за сукупними ознаками.
41. Роль напоїв у харчуванні людини. Класифікація напоїв за сукупними ознаками.
42. Технологічні особливості приготування киселів. Надати приклад технологічної схеми.
43. Технологічні особливості приготування мусів. Надати приклад технологічної схеми.
44. Технологічні особливості приготування самбуків. Надати приклад технологічної схеми.
45. Технологічні особливості приготування суфле. Надати приклад технологічної схеми.
46. Технологічні особливості приготування пудингів. Надати приклад технологічної схеми.
47. Загальна принципова схема технологічного процесу виробництва листового тіста та виробів з нього.
48. Загальна принципова схема технологічного процесу виробництва бісквітного тіста та виробів з нього.

49. Загальна принципова схема технологічного процесу виробництва пісочного тіста та виробів із нього.

50. Загальна принципова схема технологічного процесу виробництва заварного тіста та виробів із нього.

1.4 Питання з дисципліни «ПРОЕКТУВАННЯ ПІДПРИЄМСТВ ГОТЕЛЬНОГО І РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА»

1. Сутність проектування закладів гостинності.
2. Технологічне проектування підприємств готельного і ресторанного господарства, його законодавча та нормативна база.
3. Концептуальні рішення закладів готельного і ресторанного господарства.
4. Обґрунтування проектування закладів гостинності.
5. Функціональні характеристики підприємств готельного господарства.
6. Організація сервісного процесу у підприємствах готельно-ресторанного господарства
7. Зонування приймально-вестибюльної групи приміщень.
8. Вестибюль готелю: розміщення та вимоги до рецепції в готелі.
9. Проектування входу до підприємств харчування і побутового обслуговування.
10. Проектування комунікаційної зони (з ліфтовими холами) в готелі.
11. Особливості організації діяльності побутового обслуговування і торгівлі при готелі.
12. Проектування приміщень побутового обслуговування і торгівлі в готелі. Склад і площі приміщень побутового обслуговування і торгівлі залежно від категорії типу готелю.
13. Склад, розміри, розміщення і площі приміщень надання побутових послуг, медичного призначення та адміністрації залежно від категорії і типу готелю.

14. Склад житлових приміщень готелю. Правила розміщення житлових приміщень у готелі.

15. Форми житлової зони приміщень в загальній структурі будівлі готелю. Особливості горизонтальних зв'язків житлової зони готелю.

16. Послідовність виконання і особливості планувальних рішень і облаштування житлових номерів різних типів.

17. Нормативні вимоги до проектування номерів у готелі.

18. Структура готельного номера.

19. Характеристика різних типів номерів.

20. Особливості планувальних рішень житлових номерів різних типів.

21. Організація діяльності приміщень культурно-дозвілєвого призначення при готелі.

22. Розміщення, склад і площі приміщень культурно-дозвілєвого призначення залежно від категорії типу готелю.

23. Розміщення приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення в готелі. Склад, розміри і площі споруд приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення залежно від категорії типу готелю.

24. Проектування адміністративних приміщень у готелі. Склад, розміри і площі адміністративних приміщень залежно від категорії і типу готелю.

25. Проектування господарських та виробничих приміщень готелю. Склад, розміри, розміщення господарських та виробничих приміщень залежно від категорії і типу готелю.

26. Планувальні рішення готелів.

27. Зонування будівлі готелю з виділенням функціональних груп приміщень.

28. Обґрунтування проектування закладів ресторанного господарства.

29. Функціональна структура підприємств ресторанного господарства.

30. Етапи проектування та техніко-економічне обґрунтування проекту закладів ресторанного господарства.

31. Виробнича програма підприємств ресторанного господарства.

32. Проектування приміщень для приймання і зберігання продуктів.
33. Розрахунки добової витрати сировини та напівфабрикатів.
34. Розрахунки нормативного запасу продуктів.
35. Методика підбору підтоварників, стелажів, контейнерів для приміщень для приймання і зберігання продуктів.
36. Методика підбору холодильного обладнання приміщень для приймання і зберігання продуктів.
37. Розрахунок площі приміщень для приймання і зберігання продуктів у закладах ресторанного господарства.
38. Методика розрахунку овочевого цеху.
39. Методика розрахунку м'ясо-рибного цеху.
40. Методика розрахунку цеху доготування напівфабрикатів та обробки зелені, фруктів, ягід і овочів.
41. Методика розрахунку гарячого цеху.
42. Методика розрахунку холодного цеху.
43. Методика проектування кондитерського цеху.
44. Методики проектування мийних столового і кухонного посуду в закладах ресторанного господарства
45. Методики проектування приміщень для нарізання хліба.
46. Методики проектування приміщень для відвідувачів та службових приміщень.
47. Методика розрахунку площі будівлі закладу ресторанного господарства.
48. Особливості компонування приміщень для прийому та зберігання продуктів у закладах ресторанного господарства.
49. Особливості компонування виробничих приміщень у закладах ресторанного господарства.
50. Особливості компонування приміщень для відвідувачів у закладах ресторанного господарства.

1.5 Питання з дисципліни «МЕНЕДЖМЕНТ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА»

1. Сутність менеджменту та основні підходи до його розуміння. Специфіка менеджменту в готельно-ресторанному господарстві.
2. Суб'єкт та об'єкт менеджменту в готельно-ресторанному господарстві, їх характеристика.
3. Принципи, цілі та завдання менеджменту підприємств готельно-ресторанного господарства.
4. Характеристика організаційно-розпорядчих методів управління та особливості їх застосування на підприємствах готельно-ресторанної сфери.
5. Сутність і класифікація методів менеджменту в ГРГ.
6. Соціально-психологічні методи управління в готельно-ресторанному господарстві.
7. Сутність і види управлінських рішень.
8. Типологія стилів керівництва та особливості їх реалізації в готельно-ресторанному господарстві
9. Методи прийняття управлінських рішень та особливості їх використання в готельно-ресторанному господарстві.
10. Специфіка управління закладами ресторанного господарства в умовах конкурентного середовища.
11. Готель як об'єкт управління: сутність, функції та особливості менеджменту
12. Заклади ресторанного господарства як об'єкт управління.
13. Поняття «планування» та його місце серед функцій управління.
11. Планування розвитку підприємств готельно-ресторанного господарства.
14. Види планування та їх значення в системі управління підприємствами готельно-ресторанного господарства.
15. Стратегічне планування розвитку підприємств готельно-ресторанного господарства.

16. Організація як соціально-економічна система в менеджменті готельно-ресторанного господарства. Формальні та неформальні організації.
17. Організаційні структури управління в індустрії гостинності.
18. Вибір та адаптація організаційних структур управління на підприємствах індустрії гостинності.
19. Типи організаційних структур управління в готелях.
20. Мотивація персоналу у готельно-ресторанному господарстві: сутність, зміст, концепції.
21. Методи підвищення мотивації персоналу у готельно-ресторанному господарстві та їх ефективність
22. Менеджмент мотивації персоналу підприємств готельно-ресторанного господарства.
23. Особливості реалізації менеджменту мотивації на підприємствах готельно-ресторанного господарства.
24. Функція контролю в готельно-ресторанному господарстві.
25. Контроль як інструмент забезпечення ефективності управлінських рішень у готельно-ресторанному господарстві
26. Види, принципи та процес здійснення контролю на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу.
27. Кадрова політика та її роль у системі менеджменту персоналу підприємств ГРГ.
28. Форми реалізації кадрової політики та її вплив на розвиток персоналу підприємств готельно-ресторанного господарства
29. Діловодство в кадровій службі підприємств готельно-ресторанного бізнесу.
30. Функції та обов'язки службовців і персоналу підприємств готельно-ресторанного господарства при організації обслуговування гостей.
31. Види послуг у готельно-ресторанному господарстві. Додаткові послуги. Організація побутового обслуговування.

32. Менеджмент додаткових послуг і побутового обслуговування в системі управління готельно-ресторанним господарством.
33. Анімаційний менеджмент як складова менеджменту гостинності.
34. Роль анімаційного менеджменту у формуванні конкурентних переваг підприємств гостинності.
35. Функції анімаційного менеджменту.
36. Сутність та значення тайм-менеджменту в аналізі діяльності підприємств ГРГ.
37. Впровадження тайм-менеджменту для підвищення продуктивності праці в підприємствах ГРГ.
38. Поглиначі часу та методи боротьби з ними.
39. Зовнішні чинники впливу в тайм-менеджменті.
40. Поняття та класифікація стратегій управління.
41. Вибір і адаптація стратегій управління в умовах готельно-ресторанного господарства.
42. Особливості застосування стратегій «червоного» та «блакитного океану» у підприємствах ГРГ.
43. Системи управління якістю та їх вплив на конкурентоспроможність готельно-ресторанних послуг.
44. Управління якістю надання готельно-ресторанних послуг.
45. Сутність ефективності управління підприємствами готельно-ресторанного господарства.
46. Фактори, що визначають ефективність управління підприємствами готельно-ресторанного господарства.
47. Основні показники ефективності управління підприємствами ГРГ.
48. Використання технологій штучного інтелекту в управлінні готельно-ресторанним господарством.
49. Ризик-менеджмент та управління кризовими ситуаціями в готельно-ресторанних підприємствах.

50. Вплив корпоративної культури на ефективність управління персоналом у ГРГ.

2. ПРАВИЛА ПРОВЕДЕННЯ АТЕСТАЦІЙНОГО ЕКЗАМЕНУ

До складання атестаційного екзамену з готельно-ресторанної справи допускаються здобувачі вищої освіти, які повністю завершили опанування освітніх компонентів освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» першого (бакалаврського) рівня та не мають академічної заборгованості.

Атестаційний екзамен з готельно-ресторанної справи проводиться в письмовій формі з обов'язковим веденням робочих записів на аркуші паперу формату А4.

Реєстрація здобувачів вищої освіти, які складають атестаційний екзамен, розпочинається за 30 хвилин до початку екзамену; запізнення на екзамен не допускаються. Під час реєстрації здобувачі повинні мати при собі документ, що посвідчує особу (паспорт, ID-картку або студентський квиток).

Під час проведення атестаційного екзамену з готельно-ресторанної справи здобувачам вищої освіти забороняється:

- користуватися недозволеною літературою, будь-якими записами та мобільними телефонами;
- розмовляти між собою, підказувати або надавати консультації один одному;
- консультуватися з членами Екзаменаційної комісії;
- використовувати будь-які робочі папери поза визначеним місцем підготовки.

У разі порушення встановлених вимог здобувач вищої освіти залишає аудиторію без попередження та позбавляється права подальшого складання атестаційного екзамену.

Атестаційний екзамен проводиться на відкритому засіданні Екзаменаційної комісії. Екзамен з готельно-ресторанної справи є комплексною формою перевірки рівня знань здобувачів вищої освіти та здійснюється за

екзаменаційними білетами, сформованими у повній відповідності до програми атестації за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа».

Засідання Екзаменаційної комісії підлягають обов'язковому протоколюванню. До протоколу засідання заносяться питання, поставлені здобувачам вищої освіти, та отримані ними оцінки за результатами складання атестаційного екзамену. Протокол підписується головою та всіма членами Екзаменаційної комісії, які брали участь у засіданні.

3. КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ

Оцінювання результатів атестаційного екзамену здійснюється за двома складовими, що в сумі становлять 100 балів:

- тестування в системі Moodle — 50 балів. Тестова частина передбачає виконання завдань різних рівнів складності, спрямованих на перевірку теоретичних знань, розуміння основних понять і категорій фахової підготовки;

- відповідь на теоретичне запитання – 50 балів, письмова відповідь оцінюється з урахуванням повноти розкриття питання, логічності викладу матеріалу, вміння робити узагальнення та застосовувати набуті знання на практиці.

Кожен білет атестаційного екзамену містить:

- 50 рандомно сформованих тестових питань з дисциплін програми атестації, кожне з яких оцінюється в 1 бал;

- 5 теоретичних питань, кожне з яких оцінюється в 10 балів.

Підсумкова оцінка формується як сума балів, отриманих за обидві складові.

Оцінювання результатів атестації здійснюється у порядку, передбаченому прийнятою в СНАУ системою контролю знань:

Критерії оцінювання:

Компонент	Незадовільно	Задовільно	Добре	Відмінно
	0-2 бали	3-5 балів	6-8 балів	9-10 балів
Відповідь на теоретичне запитання	Відповідь фрагментарна або відсутня; не забезпечує досягнення результатів навчання, визначених освітньою програмою; здобувач демонструє недостатній рівень сформованості фахових	Відповідь частково відображає зміст теоретичного питання; здобувач демонструє мінімально достатній рівень досягнення результатів навчання за освітньою програмою 241 «Готельно-ресторанна	Відповідь загалом правильна та змістовна; продемонстровано достатній рівень досягнення результатів навчання та сформованості фахових компетентностей за освітньою програмою; основні теоретичні положення розкрито, проте наявні окремі	Відповідь повна, ґрунтовна, логічно та послідовно викладена; здобувач демонструє високий рівень досягнення результатів навчання, передбачених освітньою програмою, глибоке розуміння теоретичних основ готельно-ресторанної справи,

	компетентностей, нерозуміння базових теоретичних положень готельно-ресторанної справи, наявні суттєві помилки та відсутня логіка викладу.	справа»; матеріал викладено поверхово, без належної аргументації, допущено помилки у формулюваннях та використанні фахової термінології..	неточності, недостатня глибина аналізу або незначні порушення логіки викладу.	сформованість професійних компетентностей, уміння аналізувати, узагальнювати та застосовувати фахову термінологію відповідно до сучасних вимог галуз
--	---	---	---	--

Оцінка результатів атестаційного екзамену здобувачів вищої освіти виставляється за університетською шкалою та за шкалою ЄКТС:

Шкала оцінювання: національна та ECTS

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою	Визначення
90 – 100	A	відмінно	відмінно – відмінне виконання з невеликою кількістю неточностей
82 – 89	B	добре	дуже добре – вище середнього рівня з кількома несуттєвими помилками
75 – 81	C		добре – в цілому правильно виконана робота з незначною кількістю помилок
69 – 74	D	задовільно	задовільно – непогано, але зі значною кількістю недоліків
60 – 68	E		достатньо – виконання задовольняє мінімальні критерії
42 – 59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання	незадовільно – потрібно працювати перед тим, як отримати позитивну оцінку
0 – 40	F	незадовільно з обов’язковим повторним вивченням дисципліни	незадовільно – необхідна серйозна подальша робота з повторним вивченням курсу

Якщо відповідь здобувача на атестаційному екзамені не відповідає вимогам рівня атестації, Екзаменаційна комісія ухвалює рішення про те, що здобувач не пройшов атестацію і у протоколі засідання Екзаменаційної комісії йому проставляється оцінка «незадовільно» (0 – 59 балів). У випадку, якщо здобувач не з’явився на засідання Екзаменаційної комісії для складання підсумкової атестації, у протоколі зазначається, що він є не атестованим у зв’язку з неявкою на засідання. Якщо здобувач не з’явився на засідання ЕК з поважної причини, що підтверджується відповідними документами, йому може бути встановлена інша дата складання атестаційного екзамену.

Здобувач, який отримав незадовільну оцінку при складанні атестаційного екзамену, відраховується з Університету. Йому видається академічна довідка встановленого зразка. Здобувачі, які не склали атестаційний екзамен у зв'язку з неявкою без поважних причин або отриманням незадовільної оцінки, мають право на повторну (з наступного навчального року) атестацію протягом трьох років після відрахування з ЗВО (у період роботи, згідно затвердженого графіку, Екзаменаційної комісії з відповідної спеціальності).

За підсумками діяльності Екзаменаційної комісії її Голова складає звіт, який затверджується на її заключному засіданні. У звіті відображаються рівень підготовки фахівців із спеціальності і характеристика знань здобувачів, якість виконання завдань. Вказуються недоліки, допущені у підготовці фахівців, зауваження щодо забезпечення організації роботи Екзаменаційної комісії тощо. Надаються пропозиції щодо поліпшення підготовки фахівців; усунення недоліків в організації проведення атестаційного екзамену тощо. Звіт про роботу ЕК, після обговорення на заключному засіданні Екзаменаційної комісії, подається декану факультету та затверджується Вченою радою факультету. Результати роботи, пропозиції і рекомендації ЕК обговорюються на засіданні кафедри технології харчування, Вченої ради факультету.

СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНИХ ДЖЕРЕЛ

З дисципліни «ГОТЕЛЬНА СПРАВА»

1. Горюнова К. А. Організація готельного господарства: навч. посібник / К. А. Горюнова, А. В. Стойка. – Київ : МДУ, 2024. – 203 с.
2. Готельна справа Курс лекцій для студентів зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа денної та заочної форми навчання / уклад. Т.М.Степанова, О.Ю.Кошель - Суми, 2023. – 106 с.
3. Готельна справа Методичні вказівки до лабораторних робіт для студентів зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа денної та заочної форми навчання / уклад. Т.М.Степанова, О.Ю.Кошель - Суми, 2023. – 27 с.
4. Готельна справа: Навчальний посібник / О.В. Арпуль, А.Г. Абрамова, Ю.А. Мирошник, О.В. Собін. – К.: Видавничий дім «Кондор», 2021. – 300 с.
5. Інноваційні технології в готельному господарстві: основи теорії: навчальний посібник / Т. В. Капліна, В. М. Столярчук, Л. П. Малюк, А. С. Капліна. – Полтава : ПУЕТ, 2018. – 357 с.
6. *Ковешніков В. С. Організація готельно-ресторанної справи*: навч. посібник / В.С. Ковешніков, М.П. Мальська, Х.Й. Роглев. – Київ : Кондор, 2024. – 752 с
7. Мальська М. П. Готельний бізнес: теорія та практика : навч. посіб. / М. П. Мальська, І. Г. Пандяк. – К. : Центр учбової літератури, 2009. – 472 с.
8. Організація готельно-ресторанної справи: навч. посібник / В. Я. Брич, Г. В. Кушнірук, М. Й. Рутинський, Н. Я. Сусол та ін. / за заг. ред. проф. В.Я. Брича. – Київ : Видавництво Ліра-К, 2020. – 484 с
9. Основи готельно-ресторанної справи : навч. посібник / Н. І. Данько та ін. ; за заг. ред. А. Ю. Парфіненка ; Харківський національний університет ім. В. Н. Каразіна. – Харків : ХНУ ім. В. Н. Каразіна, 2017. – 287 с.

10. Технологія готельної справи: навчальний посібник / Укл.: І.К. Нестерчук, С.В. Тищенко, Т.М. Чернишова, Б. Л. Шевчук., А.С. Осіпчук. Житомир: 2019. – 223с.

З дисципліни «РЕСТОРАННА СПРАВА»

1. Архіпов, В.В. Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю в сучасному ресторані: Навч. Пос. / В.В.Архіпов– К.: «Центр учбової літератури», 2019– 382 с.

2. Архіпов В. В., Русавська В.А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства : навч. посіб. Київ, Центр учбової літератури, 2019, 342 с.

3. Мальська М. П. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика) : підручник / М. П. Мальська, О. М. Гаталяк, Н. М. Ганич. - Київ, 2019. - 304 с.

4. Мостова Л. М. Організація обслуговування в ресторанному господарстві: підручник / Л. М. Мостова, О. В. Новікова, І. М. Ракленко. – Харків : Світ книг, 2019. – 657 с. – ISBN 978-966-2678-44-4.

5. П'ятницька Н.О. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства: Підручник. Київ, КНТЕУ, 2019. 632 с. 9.

6. Сокол Т. Г. Організація обслуговування в готелях і туристичних комплексах.: навч. посібн. Київ, Альто-прес. 2019. 447 с.

7. Гігієна та санітарія закладів ресторанного господарства і торгівлі : навч. посібник-практикум / В. В. Євлаш [и др.]. - Харків : Світ книг, 2021. - 242 с. 11.

8. Організація харчування та обслуговування туристів на підприємствах ресторанного господарства : навч. посіб. / О. В. Новікова [та ін.]. – Харків : Світ книг, 2019. – 411 с. – ISBN 978-966-2678-20-8

9. Основи ресторанної справи: навчальний посібник / укл. Г.Я. Круль. – Чернівці: Чернівецький нац. ун-т ім. Ю. Федьковича, 2020. – 496 с. ISBN 966-657-070-X.

10. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів, правових. нормативно-правових та інших актів для закладів ресторанного господарства [Текст] / [авт.-розроб. та уклад. О. В. Шалимінов]. - 5-те вид., перероб. та допов. - Київ : Арій, 2022. - 991 с. –ISBN 978-966-498-495-6.

11. Збірник рецептур страв з рису та овочів різних країн світу [Текст] : навч. посіб. / О. В. Аверчев [та ін.] ; Держ. ВНЗ "Херсон. держ. аграр.-екон. ун-т". - Херсон : Олді Плюс, 2021. - 56 с. : кольор. іл. - Бібліогр.: с. 56. - 300 прим. – ISBN 978-966-289-444-8.

12. Ресторанна справа. Курс лекцій для студентів зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа денної та заочної форми навчання / уклад. Т.М.Степанова, О.Ю.Кошель - Суми, – 112 с

13. Ресторанна справа. Методичні вказівки до лабораторних робіт для студентів зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа денної та заочної форми навчання / уклад. Т.М. Степанова, О.Ю. Кошель - Суми, 2023. – 18 с

З дисципліни «ТЕХНОЛОГІЯ ПРОДУКЦІЇ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА»

1. Технологія продукції ресторанного господарства : навч.-наоч. посіб. / В. Ф. Доценко, В. І. Кочерга, В. О. Губеня та ін. ; Нац. ун-т харч. технологій. — Київ : Кондор, 2019. — 292 с.

2. Основи ресторанної справи: навчальний посібник / укл. Г.Я. Круль. – Чернівці: Чернівецький нац. ун-т ім. Ю. Федьковича, 2020. – 496 с. ISBN 966-657-070-X.

3. Оздоровче харчування : навч. посіб. / П. О. Карпенко, Н. В. Притульська, М. Ф. Кравченко та ін. ; за заг. ред. П. О. Карпенка ; Київ. нац. торг.-екон. ун-т. — Київ : КНТЕУ, 2019. — 628 с.

4. Загальні технології харчової промисловості. Навчальний посібник у 2 ч. Ч. 2 / уклад. Ф.В. Перцевой, В.І. Ладика, П.П. Пивоваров, Н.Г. Гринченко, Н.В. Камсуліна, О.Б. Дроменко, О.Ю. Мельник, О.В. Котляр, Т.І. Маренкова, С.Б. Омельченко, С.П. Боковець – Х. : СНАУ, 2021. –203 с.

5. Гігієна та санітарія закладів ресторанного господарства : навч. посіб. / В. В. Євлаш, М. П. Головка, О. П. Прісс та ін. ; Харків. держ. ун-т харчування та торгівлі. — Харків : ХДУХТ ; Світ Книг, 2019. — 246 с.

6. Архіпов, В.В. Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю в сучасному ресторані: Навч. Пос. / В.В.Архіпов– К.: «Центр учбової літератури», 2019– 382 с. 10. Мальська М. П. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика) : підручник / М. П. Мальська, О. М. Гаталяк, Н. М. Ганич. - Київ, 2019. - 304 с.

7. Новікова О. В. Технологія приготування їжі: українська кухня : навч. посіб. / О. В. Новікова, Л. Д. Льовшина, В. М. Михайлов. – Харків : Світ книг, 2020. – 679 с. – ISBN 978-966-2678-01-7

8. Новікова О. В. Технологія виробництва хлібобулочних і борошняних кондитерських виробів.: підручник : у 2 кн. / О. В. Новікова. – Харків : Світ книг, 2021.– ISBN 978-966-2678-56-8. 13. Новікова О. В. Технологія виробництва хлібобулочних і борошняних кондитерських виробів: підручник : у 2 кн. / О. В. Новікова. – Харків : Світ книг, 2021. – ISBN 978-966-2678-60-4.

9. Ростовський В. С. Теоретичні основи технології громадського харчування. Загальна частина : навч. посіб. /В. С. Ростовський. – Київ : Кондор, 2019. – 200 с. 15. Ростовський В. С. Технологія виробництва борошняних кондитерських виробів. Абетка кондитерського мистецтва. Навчальний посібник / В. С. Ростовський — К.: Кондор, 2018 — 497с.

З дисципліни «ПРОЕКТУВАННЯ ПІДПРИЄМСТВ ГОТЕЛЬНОГО І РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА»

1. ДБН В.2.2-25:2009 Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства). Київ : Мінрегіонбуд України, 2010. 85 с.

2. ДБН В.2.2-20:2008 Готелі. Київ : Мінрегіонбуд України, 2009. 37 с.

3. HoReCa: Готелі. А.А. Мазаракі (Ред.). (2-ге вид., Т. 1). Київський національний торговельно-економічний університет.
<https://doi.org/10.31617/np.knute.2019-168>

4. Проектування закладів ресторанного господарства : підручник / А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, О.М. Григоренко та ін. ; за ред. А.А. Мазаракі. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2019. – 184 с.

5. Проектування закладів ресторанного господарства: навч. посіб. / І.М. Калугіна, А. Д. Салавеліс, О. О. Фесенко, Г.М. Лисюк. - Одеса : Освіта України, 2019. - 308 с

6. Проектування підприємств готельно-ресторанного господарства: Навчальний посібник. / Н.О. П'ятницька, Н.М.Зубар, Г.Т. П'ятницька, Л.Г.Агафонова, Н.В.Бунтова - Київ : Кондор, 2024. - 407 с.

7. Проектування підприємств готельного і ресторанного господарства: курс лекцій для здобувачів освітньої програми «Готельно-ресторанна справа», спеціальності J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг денної форми здобуття освіти ступеня вищої освіти «бакалавр» / укл.: Т. М. Степанова. - Суми, 2025 – 101 с.

8. Проектування підприємств готельного і ресторанного господарства: Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт для здобувачів освітньої програми «Готельно-ресторанна справа», спеціальності J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг денної форми здобуття освіти ступеня вищої освіти «бакалавр» / укл.: Т. М. Степанова. - Суми, 2025 – 26 с.

9. Проектування підприємств готельного і ресторанного господарства: методичні вказівки до виконання самостійних робіт для здобувачів освітньої програми «Готельно-ресторанна справа», спеціальності J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг денної форми здобуття освіти ступеня вищої освіти «бакалавр» / укл.: Т. М. Степанова. - Суми, 2025 – 28 с.

10. *Проектування та дизайн закладів готельно-ресторанного господарства*: навчально-методичні матеріали. Львів. – ЛНУ ім. І.Франка. – 2022. - 319 с

11. Технологічне проектування підприємств ресторанного господарства: навч. посіб. / Павленкова П.П., Тележенко Л.М. - Одеса: Олді+, 2019. - 312 с

12. *Технологічне устаткування готелів, готельних комплексів: підручник*/ В.С.Гуць, О.А.Коваль, В.А. Русавська.— Київ : Ліра-К, 2019. — 568 с.

З дисципліни «МЕНЕДЖМЕНТ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА»

1. Готельно-ресторанна справа: навчальний посібник для аудиторної та позааудиторної роботи студентів другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» / Матвійчук Л.Ю., Чепурда Л.М., Лютак О.М., Сидорук С.В., Смаль Б.А., Лепкий М.І., Подоляк В.М., Зубехіна Т.В., Громик О.М., Дащук Ю.Є. Луцьк: РВВ Луцького НТУ, 2023. 356 с.

2. Котенко Р.М. Менеджмент готельно-ресторанного господарства (для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»): навчально-методичний посібник / Факультет туризму / Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника. Івано-Франківськ, 2023. 132 с.

4. Нечаєва Л.І., Нечаюк Н.О. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент (3-є вид.). Навч. посіб. К.: Центр учбової літератури, 2020. 344 с.

5. Павлова С. Управління якістю послуг ресторану через механізми впровадження внутрішніх стандартів обслуговування. Економіка та суспільство, 2021.

3. Гуцалюк О.М., Бондар Ю.А., Ремзіна Н.А. Розвиток сучасних технологій провадження готельно-ресторанного та туристичного бізнесу. Розвиток методів управління та господарювання на транспорті, 2024, № 4(89), С. 231–246.

4. Демчук Л. І., Тарасюк Г. М., Каленська В. П. Індустрія гостинності: до визначення понять. Економіка та суспільство, 2024

5. Круковська О. Формування конкурентоспроможності готельно-ресторанного підприємства через ефективний менеджмент. Економіка та суспільство, 2025, № 74.
6. Моргулець О. Б., Коробкіна М. Р., Вофсі П. В. Інституційні чинники та їх вплив на розвиток готельно-ресторанного бізнесу України. Економіка та суспільство, 2023, № 53.
7. Нак М., Шевченко О., Мех Л. Аналіз та прогнозування макроекономічних показників розвитку готельно-ресторанного господарства в Україні. Проблеми і перспективи економіки та управління, 2025, № 2(42). С. 96–108.
8. Рябенська М.О., Постова В.В. Сучасні аспекти управління в закладах готельного та ресторанного бізнесу. Проблеми сучасних трансформацій. Серія: економіка та управління, 2024, № 13
9. Турчіна С.Г., Шпетний В.В. Менеджмент готельно-ресторанного господарства: досвід і перспективи впровадження штучного інтелекту. Економіка та суспільство. 2025. № 72.
10. Turchina Svitlana, Shpetny Volodymyr, Azarov Volodymyr. (2025). Development of strategic planning in the context of hotel and restaurant management: focus on sustainable development and intellectual potential management. Sustainable Development in The Era of Digital Transformation: Challenges and Opportunities For Management // Edited by N.V. Stoyanets. Warsaw: RS Global Sp. z O O., P. 189 -204
11. Менеджмент готельно-ресторанного господарства. Конспект лекцій для здобувачів першого (бакалаврського) рівня ступеня вищої освіти спеціальності G13 «Харчові технології» ОП «Готельно-ресторанна справа» денної форми навчання / уклад. С.Г. Турчіна. - Суми: Сумський національний аграрний університет, 2025р. С.63
12. Менеджмент готельно - ресторанного господарства. Методичні вказівки до проведення практичних занять для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти спеціальності G13 «Харчові технології»

ОП «Готельно-ресторанна справа» денної форми навчання / уклад. С.Г. Турчіна. - Суми:Сумський національний аграрний університет, 2025р. С.52

13. Менеджмент готельно - ресторанного господарства. Методичні вказівки для самостійної роботи та виконання індивідуальних завдань для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти спеціальності G13 «Харчові технології» ОП «Готельно-ресторанна справа» денної форми навчання/уклад. С.Г. Турчіна. - Суми: Сумський національний аграрний університет, 2025р. С.63