

## **Програмові вимоги до державної атестації**

### **Питання з дисципліни «Макро- та мікроекономіка»**

1. Основні поняття економіки.
2. Теорія граничної корисності і поведінка споживача.
3. Макроекономічні показники в системі національних рахунків.
4. Макроекономічна нестабільність (безробіття та інфляція).
5. Ринковий попит та пропозиція.

### **Питання з дисципліни «Устаткування закладів готельного і ресторанного господарства»**

6. Універсальні кухонні машини та сортувально-калібрувальне устаткування.
7. Мийне, очищувальне та різально-подрібнювальне устаткування. Овочерізки, машини для нарізки гастрономічних товарів, хліборізки, м'ясорубки, кавомолки та ін.
8. Теплове устаткування. Класифікація та використання теплового устаткування.
9. Обладнання для основних та допоміжних способів теплової обробки.
10. Універсальне теплове устаткування. Плити. Пароконвектомати.
11. Значення холодильного устаткування в закладах готельно-ресторанного господарства.
12. Типи торгового холодильного устаткування. Холодильні камери, шафи, вітрини, прилавки морозильники та побутові холодильники.
13. Торгові автомати і їх значення на підприємствах готельно-ресторанного господарства.
14. Значення підйомно-транспортного устаткування на підприємствах готельно-ресторанного господарства.
15. Обладнання для відпуску страв і закусок.

### **Питання з дисципліни «Економіка суб'єктів готельного бізнесу»**

16. Основи підприємницької діяльності.
17. Продуктивність, мотивація та оплата праці.
18. Інвестиційні ресурси підприємства.
19. Інноваційні процеси на підприємстві.
20. Оцінка ефективності діяльності підприємства.

### **Питання з дисципліни «Менеджмент готельно-ресторанного господарства»**

21. Функції менеджменту. Планування як функція менеджменту.
22. Керівництво, влада та лідерство в організації.
23. Функція менеджменту «контроль».
24. Прийняття управлінських рішень.
25. Економічна ефективність менеджменту.

### **Питання з дисципліни «Маркетинг готельно-ресторанного господарства»**

26. Маркетинг-мікс в готельно-ресторанній сфері.
27. Ринкове сегментування та позиціонування.
28. Цінова політика маркетингу.
29. Комунікаційна політика в готельно-ресторанній діяльності.
30. Маркетингова політика розподілу.

### **Питання з дисципліни «Кулінарна етнологія»**

31. Особливості традицій та харчування, характеристика етнічної кухні країн Європи.
32. Особливості традицій та харчування, характеристика етнічної кухні країн Закавказзя та Азії.
33. Особливості національних традицій та культури харчування населення Північної та Південної Америки.
34. Особливості національних традицій та культури харчування народів Африки.
35. Особливості національних традицій та культури харчування народів Океанії.

### **Питання з дисципліни «Світове готельне господарство»**

36. Теоретичні засади розвитку ринку готельно-ресторанних послуг.
37. Історія становлення готельної сфери в Україні.
38. Світове готельне господарство на сучасному етапі, тенденції та перспективи розвитку.
39. Організація світового ринку готельно-ресторанних послуг.
40. Готельні мережі і франчайзинг у світовому готельному бізнесі.
41. Готельні мережі України.
42. Державне регулювання міжнародною готельною індустрією.
43. Інформаційне забезпечення міжнародної готельної індустрії.
44. Моніторинг світового ринку готельних і ресторанных послуг, основні поняття, його дослідження, інформаційне та програмне забезпечення.
45. Проблеми та перспективи розвитку готельної індустрії в Україні.

### **Питання з дисципліни «Організація рекреаційних послуг»**

46. Землі рекреаційного призначення.
47. Оздоровчий туризм, рекреаційні послуги та спорт на курортах.
48. Кліматолікування.
49. Бальнео- та водолікування.
50. Пелоїдотерапія.
51. Лікувальне харчування в санаторно-курортних закладах.
52. Електролікування, світлолікування, ультразвукова терапія, лікування механічними факторами, штучно зміненим повітрям.
53. Психотерапія, альтернативні традиційні та нетрадиційні методи.

54. СПА-технології у відновлювальній медицині та курортології: стан та перспективи розвитку в Україні.
55. Фізична реабілітація (масаж, ЛФК, механотерапія).

### **Питання з дисципліни «Товарознавство у готельно-ресторанному господарстві»**

56. Товарознавча характеристика харчових концентратів.
57. Хімічний склад харчових продуктів.
58. Основи товарознавства непродовольчих товарів.
59. Товарознавча характеристика борошна, хлібобулочних та макаронних виробів.
60. Товарознавча характеристика свіжої та переробленої плодоовочевої продукції.
61. Товарознавча характеристика крохмалю, цукру, меду, кондитерських виробів та смакових товарів.
62. Товарознавча характеристика молока і молочних товарів.
63. Товарознавча характеристика яєць та яєчних продуктів та харчових жирів.
64. Товарознавча характеристика м'яса та м'ясних товарів.
65. Товарознавча характеристика риби та рибних товарів.

### **Питання з дисципліни «Організація готельного господарства»**

66. Поняття «гостинність» та еволюція її розвитку.
67. Державне регулювання готельної справи.
68. Готельні підприємства: характеристика, класифікація, типізація.
69. Функціональне призначення готелів.
70. Типологія гостей в готелі.
71. Класифікація готелів в Україні.
72. Житлова група приміщень в готелі.
73. Нежитлові приміщення в готелі.
74. Готельний продукт як базова складова сфери гостинності.
75. Технології готельних послуг.
76. Організація служби прийому і розміщення в готелі.
77. Організація служби обслуговування та експлуатації номерного фонду.
78. Організація сервісних служб готелю.
79. Організація служби харчування в готелі.
80. Організація інженерно-технічної служби в готелі.
81. Організація роботи служби безпеки готелю.
82. Організація служби маркетингу та продажу.
83. Організація співпраці готелю з туроператорами.
84. Організація надання додаткових послуг в готелі.
85. Організація дозвілля, відпочинку та розваг в готелі.
86. Організація інформаційного забезпечення в готелі.
87. Організація конференцій в готелі.
88. Організація роботи працівників готелю.
89. Мотивація праці працівників готелю.

90. Організація процесом управління готелем.

### **Питання з дисципліни «Організація ресторанного господарства»**

91. Основи організації роботи закладів ресторанного господарства.
92. Організація постачання закладів ресторанного господарства.
93. Організація роботи складського, тарного й транспортного господарств.
94. Основи організації виробництва продукції у закладах ресторанного господарства.
95. Основи технологічного процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.
96. Характеристика матеріально-технічної бази для організації обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.
97. Організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування різних контингентів споживачів у закладах ресторанного господарства.
98. Організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування певного контингенту споживачів у закладах ресторанного господарства.
99. Спеціальні форми обслуговування, які використовуються в закладах ресторанного господарства.
100. Раціональна організація праці у закладах ресторанного господарства.

### **Питання з дисципліни «Технологія продукції ресторанного господарства»**

101. Технологія соусів.
102. Технологія страв та кулінарних виробів з борошна.
103. Технологія напівфабрикатів страв та кулінарних виробів із яєць, кисломолочного сиру, інших молочних продуктів та продуктів їх переробки.
104. Технологія страв, напівфабрикатів та кулінарних виробів з м'яса, м'ясопродуктів та м'яса диких тварин.
105. Технологія страв, напівфабрикатів та кулінарних виробів з птиці, пернатої дичини та кроля.
106. Технологія напівфабрикатів страв та кулінарних виробів із риби, рибопродуктів та нерибної водної сировини.
107. Технологія супів.
108. Технологія холодних страв та закусок.
109. Технологія десертів та напоїв.
110. Технологія дріжджового, бісквітного, пісочного, листкового тіста та виробів з них.

### **Питання з дисципліни «Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві»**

111. Сутність поняття «якість» та її основні характеристики.
112. Концепція Всезагального менеджменту якості (TQM).
113. Система якості в стандартах ISO серії 9000.
114. Інструменти управління якістю.

115. Поведінкові аспекти у функціонуванні систем управління якістю.

**Питання з дисципліни «Інженерне вирішення та дизайн закладів готельно-ресторанного господарства»**

- 116. Економіка будівництва. Організація будівництва.
- 117. Передпроектний аналіз. Проектування. Структура будівель.
- 118. Експлуатація будівель. Інженерне забезпечення будівель.
- 119. Системи опалення. Їх класифікація і конструктивна характеристика.
- 120. Класифікація систем вентиляції будівель. Пожежна безпека в готельно-ресторанних комплексах.
- 121. Меблі та устаткування в інтер'єрі.
- 122. Декоративно-художнє освітлення інтер'єрів.
- 123. Колористика у дизайні.
- 124. Ландшафтний дизайн.
- 125. Дизайн візуальної інформації.

**Питання з дисципліни «Проектування закладів готельно-ресторанного господарства»**

- 126. Загальні вимоги до проектування закладів ресторанного господарства.
- 127. Розміщення готелю на земельній ділянці.
- 128. Проектування житлових приміщень.
- 129. Проектування приймально-вестибюльної групи приміщень та приміщень громадського призначення.
- 130. Проектування закладів ресторанного господарства при готелі.
- 131. Проектування приміщень культурно-дозвільного та фізкультурно-оздоровчого призначення.
- 132. Проектування службових, господарських й виробничих приміщень готелю.
- 133. Меблі житлових і громадських приміщень готельних підприємств.
- 134. Кольорове вирішення інтер'єра приміщень готелів.
- 135. Світлове вирішення інтер'єра приміщень готелів.

**Питання з дисципліни «Харчова хімія»**

- 136. Амінокислоти: класифікація, номенклатура. Есенціальні та неесенціальні амінокислоти, поняття про пептиди.
- 137. Основні властивості білків і амінокислот (гідратація, денатурація, піноутворення), їх роль в технології харчових продуктів.
- 138. Класифікація вуглеводів як компонентів їжі, харчова цінність, норми споживання.
- 139. Харчові продукти багаті вуглеводами.
- 140. Ліпіди в сировині та продуктах харчування.
- 141. Харчова цінність олій та жирів, поліненасичені жирні кислоти.
- 142. Вітаміни: будова, властивості, роль в харчуванні.

143. Поняття про харчові добавки. Класифікація.
144. Основні сфери використання БАД. Відмінності між БАД та лікарськими засобами, БАД та їжею.
145. Генетично модифіковані продукти харчування.

## **СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ**

### **I. Макро- та мікроекономіка**

1. Мендела І.Я. Макро- та мікроекономіка: навчально-методичний посібник. Івано-Франківськ: Територія друку, 2021. 106 с.
2. Макаренко М.І., Семененко Т.О., Петрушенко Ю.М. Макроекономіка : підручник. 2-ге вид., переробл. Суми : Сумський державний університет, 2021. 307 с.
3. Макроекономіка : навч. посіб. / за ред. проф. С. І. Архієреєва. Х : Видавництво Іванченка І.С., 2019. 216 с.
4. Мікроекономіка: навч. посібник / Н. М. Каменева, М. В. Косич, О. Ю. Александрова та ін. Харків: УкрДУЗТ, 2022. 305 с.
5. Мікроекономіка: навчальний посібник. Укл: С.В. Бойда. Чернівці: Чернівець. нац. унів-т., 2021. 176 с.

### **II. Устаткування закладів готельного і ресторанного господарства**

1. Бодак М. П. Холодильна технологія та технічні засоби її забезпечення : підручник. Центральна спілка споживчих товариств України, Львівський торговельно-економічний університет. Львів, 2018. 412 с.
2. Гуць, В. С. Технологічне устаткування готелів, готельних комплексів : підручник. Міністерство освіти і науки України, Київський національний університет культури і мистецтв. Київ : Ліра-К, 2021.
3. Мазаракі А.А. Устаткування закладів ресторанного господарства: навч. посібник. Київ: КНТЕУ, 2018. 640 с.
4. Якименко-Терещенко Н.В., Александрова В.О. Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства: конспект лекцій для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти всіх форм навчання. Харків: НТУ «ХП», 2022. 67 с.
5. Топольник В. Г. Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві : навчальний посібник для студ. вищ. навч. закл. Львів : Магнолія, 2019. 327 с.

### **III. Економіка суб'єктів готельного бізнесу**

1. Мендела І.Я. Економіка підприємства. Готельно-ресторанна справа : Силабуси : Навчально-методичний посібник / За заг. ред. проф. В.М. Клапчука / Факультет туризму, Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника. Івано-Франківськ, 2022. С. 50–55.

2. Економіка підприємства : навч. посіб. / [Л. С. Шевченко, О. С. Марченко, О. А. Гриценко та ін.] ; за заг. ред. Л. С. Шевченко. 3-тє вид., перероб. і допов. Харків : Право, 2021. 212 с.
3. Економіка підприємства : підручник / під заг. ред. д.е.н., проф. Ковальської Л.Л. та проф. Кривов'язюка І.В. Київ : Видавничий дім «Кондор», 2020. 700 с.
4. Економіка підприємства [Текст] : підручник / за заг. ред. Л. Г. Ліпич. Луцьк : Вежа Друк, 2021.
5. Інноваційний розвиток підприємства [текст]: навч. посіб./ Пугач А.М., Демчук Н.І., Довгаль О.В., Крючко Л.С., Тягло Н.В. ФОП Швець В.М., 2018. 348 с.

#### **IV. Менеджмент готельно-ресторанного господарства**

1. Котенко Р.М. Менеджмент готельно-ресторанного господарства для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа». Навчально-методичний посібник. Івано-Франківськ. Видавець Кушнір Г.М., 2023. 132 с.
2. Готельно-ресторанна справа (самостійна робота студентів) : Навчально-методичний посібник / [Клапчук В.М. та ін] / [За ред. проф. В.М. Клапчука] / Факультет туризму ДВНЗ «Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника». Івано-Франківськ : «Фоліант», 2017. 408 с.
3. Гірняк О. М., Лазановський П. П. Менеджмент. Практикум. Львів: «Фенікс», 2001. 90 с.
4. Назарук Т. В., Косіюк О. М. Менеджмент організацій: навч. посіб. Київ: Центр учбової літератури, 2015. 560 с.
5. Осовська Г.В., Осовський О.А. Менеджмент: підруч. Київ: «Кондор», 2015. 564 с.

#### **V. Маркетинг готельно-ресторанного господарства**

1. Мендела І.Я. Словник ключових термінів з дисципліни «Маркетинг». Івано-Франківськ: Вид-во «Фоліант», 2020. 72 с.
2. Мендела І.Я. Маркетинг готельно-ресторанного господарства: навчально-методичний посібник. Івано-Франківськ: Територія друку, 2022. 56 с.
3. Губін К. Г. Маркетинг: навчально-методичний посібник для студентів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти галузі знань 05 «Соціальні та поведінкові науки» спеціальності 051 «Економіка» спеціалізації «Бізнес-економіка Харків: Нац. юрид. ун-т ім. Ярослава Мудрого, 2020. 93 с.
4. Маркетинг [Електронний ресурс] : навч. посіб. / Н. Іванечко, Т. Борисова, Ю. Процишин [та ін.] ; за ред. Н. Р. Іванечко. Тернопіль : ЗУНУ, 2021. 180 с.
5. Маркетинг: навчально-методичний комплекс [Електронний ресурс] : навч. посіб. для студентів спеціальності 073 «Менеджмент», освітні програми «Логістика», «Менеджмент міжнародного бізнесу», «Менеджмент і бізнес-адміністрування» / Зозульов О.В., Царьова Т.О., Гавриш Ю.О.; КПІ ім. Ігоря Сікорського. Київ : КПІ ім. Ігоря Сікорського, 2022. 298 с.

## **VI. Кулінарна етнологія**

1. Клопотенко Є. Зваблення їжею з українським смаком : Київ. Книголав, 2020. 176 с.
2. Клопотенко Є. Святкові страви: Київ: Книголав, 2021. 168 с.
3. Кулінарна етнологія: підручник / Доценко В.Ф., Гавриш А.В., Пушка О.С. та ін. М-во освіти і науки України, Нац. ун-т харч. технол. Херсон : Олді-плюс, 2020. 756 с.
4. Пожар С. Кухня Карпат: від простої їжі до делікатесів: Львів: Старого Лева, 2022. 336 с.
5. Польова Л.В., Загнибіда Р.П. Етнічні кухні: Навчально-методичний посібник. Київ, Видавничий дім «АртЕк», 2019. 107 с.

## **VII. Світове готельне господарство**

1. Архіпов В. В. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: Навч. посіб. для студ. ЗВО. К.: Центр учбової літератури, 2018. 342 с.
2. Головка О. М. Організація готельного господарства : навчальний посібник. Київ : Кондор, 2018. 338 с.
3. Мальська М.П., Рутинський М.Й., Білоус С.В., Мандюк Н.Л. Економіка туризму: теорія та практика: підручник. Київ: «Центр учбової літератури». 2019. 544 с.
4. Мальська М. П., Пандяк І.Г. Готельний бізнес: теорія та практика : підручник. Київ : ЦУЛ, 2019. 472 с.
5. Польова Л.В. Світове готельне господарство : Навчально-методичний посібник. Київ, Видавничий дім «АртЕк», 2019. 274 с.

## **VIII. Організація рекреаційних послуг**

1. Готельно-ресторанна справа (самостійна робота студентів) : Навчально-методичний посібник / За ред. проф. В.М. Клапчука / Факультет туризму ДВНЗ «Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника». Івано-Франківськ : «Фоліант», 2017. 408 с.
2. Клапчук В.М. Організація рекреаційних послуг : Навчально-методичний посібник. Івано-Франківськ : Фоліант, 2017. 263 с.
3. Павленко Є.Є., Ільницька Г.С., Павленко В.О. Оздоровчий туризм : навч. посібник для студентів денної форми навчання. Х. : НФаУ. 2021. 114 с.
4. Перспективи розвитку туризму в Україні та світі: управління, технології, моделі: колективна монографія. Видання п'яте / за наук. ред. проф. Матвійчук Л.Ю. Луцьк: ІВВ Луцького НТУ, 2019. 320 с.
5. Соціальна географія : підручник / за ред. Л. М. Немець, К. І. Мезенцева. К.: Фенікс, 2019. 304 с.

## **ІХ. Товарознавство у готельно-ресторанному господарстві**

1. Бірта Г.О. Товарознавство продовольчих товарів (спец. курс): навч. посіб. Київ. «Центр учбової літератури», 2019. 424 с.
2. Зрезарцев М.П. Товарознавство непродовольчих товарів: навчальний посібник. Київ. Центр учбової літератури. 2019. 328 с.
3. Радченко Л.О., Товарознавство непродовольчих товарів: Навчальний посібник. Харків. «Світ Книг», 2018. 943 с.
4. Румянцева І.Б. навчально-методичний посібник для студентів спеціальності «Готельно-ресторанна справа» Товарознавство у готельно-ресторанному господарстві. 2021. 52 с.
5. Сирохман І.В., Задорожний Ф.М. Товарознавство продовольчих товарів: навч. посіб. Харків. Світ Книг. 2019. 713 с.

## **Х. Організація готельного господарства**

1. Готельно-ресторанна справа (самостійна робота студентів) : Навчально-методичний посібник / [Клапчук В.М. та ін] / [За ред. проф. В.М. Клапчука] / Факультет туризму ДВНЗ «Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника». Івано-Франківськ : «Фоліант», 2017. 408 с.
2. Котенко Р.М. Конспект лекцій з предмету «Організація готельного господарства»: навчально-методичне видання. Івано-Франківськ. Територія друку, 2019. 305 с.
3. Котенко Р.М. Лабораторний практикум-тренінг з організації готельного господарства : навчально-методичний посібник. Івано-Франківськ : Територія друку, 2015. 102 с.
4. Круль Г. Я. Основи готельної справи: навчальний посібник. Київ: ЦУЛ, 2011. 368 с.
5. Лук'янов В.О., Мунін Г.Б. Організація готельно-ресторанного обслуговування: навчальний посібник. Київ: Кондор, 2012. 346 с.

## **ХІ. Організація ресторанного господарства**

1. Лояк Л.М. Інноваційні ресторани технології: навч. – метод. видан. Івано-Франківськ. 2017. 178 с.
2. Лояк Л.М. Організація ресторанного господарства / Готельно-ресторанна справа (самостійна робота студентів): навч. метод. посібник / відп. ред. проф. В.М. Клапчук. Івано-Франківськ. Фоліант, 2017. С. 258–271.
3. Лояк Л.М. Організація ресторанного господарства : лабораторний практикум для студентів 3 курсу денної та заочної форм навчання : навч. – метод. видан. Івано-Франківськ. 2015. 87 с.
4. Лояк Л.М. Організація ресторанного господарства: лабораторний практикум для студентів 2 курсу денної та заочної форм навчання : навч. – метод. видан. Івано-Франківськ. 2015. 68 с.
5. Лояк Л.М. Організація ресторанного господарства: організаційно-технологічні основи: Частина І. навч. посіб. Івано-Франківськ. 2014. 249 с.

## **ХІІ. Технологія продукції ресторанного господарства**

1. Лояк Л. М., Загнибіда Р.П., Андрухів Я.М. Технологія продукції ресторанного господарства. Лабораторний практикум: навчально-методичний посібник. Івано-Франківськ, 2017. 68 с.
2. Загнибіда Р.П., Лояк Л.М. Технологія продукції ресторанного господарства. Лабораторний практикум: навчально-методичний посібник. Івано-Франківськ, Видавець Кушнір Г.М., 2019. 65 с.
3. Слащева, А. В. Технологія продукції ресторанного господарства: метод. рек. до вивч. дисц. М-во освіти і науки України, Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган Барановського, каф. технологій в рест. госп., гот.-рест. справи та підпр-ва; Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2020. 46 с.
4. Головка О.М. Технологія продукції ресторанного господарства: методичні вказівки до самостійного вивчення дисципліни для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» ОС «Бакалавр». Мукачєво: МДУ, 2020. Частина 2. 118 с.
5. Іжевська О. П. Технологія продукції ресторанного господарства : навч. посіб. / Оріся Петрівна Іжевська ; ред. Єлизавета Лупиніс, Ольга Громик. Львів : ЛДУФК ім. І. Боберського, 2020. 377 с.

## **ХІІІ. Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві**

1. Румянцева І.Б. Лабораторний практикум для студентів спеціальності «Готельно-ресторанна справа» Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві. 2020. 52 с.
2. Закон України "Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів" №771/97 - ВР, поточна редакція від 16.01.2020. [Електронний ресурс]. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show /771/97-%D0%B2%D1%80>
3. ДСТУ ISO 9001:2015 (ISO 9001:2015, IDT) «Системи управління якістю. Вимоги» [Електронний ресурс]. URL: [http://online.budstandart.com/ua/catalog/docpage?id\\_doc=64013\\_2](http://online.budstandart.com/ua/catalog/docpage?id_doc=64013_2)
4. ДСТУ ISO 19011:2016 Настанови щодо здійснення аудитів систем управління якістю і (або) екологічного управління (ISO 19011:2002, IDT). [Електронний ресурс]. URL: <http://www.uaq.org.ua/>
5. ДСТУ ISO 9000:2016 Системи управління якістю. Основні положення та словник термінів (ISO 9000:2005, IDT). [Електронний ресурс]. URL: <http://www.uaq.org.ua/>
6. ДСТУ ISO 9001:2016 Система управління якістю. Вимоги. (ISO 9001:2008) Національний стандарт України [Електронний ресурс]. URL: [http://www.gereho.dp.ua/index/info\\_dstu\\_iso\\_9001-2009.html](http://www.gereho.dp.ua/index/info_dstu_iso_9001-2009.html)

#### **XIV. Інженерне вирішення та дизайн закладів готельно-ресторанного господарства**

1. Капцова Н. І. Інженерне обладнання будівель : конспект лекцій для студентів денної та заочної форм навчання освітнього рівня «бакалавр» спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа. Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2019. 135 с.
2. Сьомка С. В. Основи дизайну архітектурного середовища : підручник. Київ : Видавництво «Ліра-К», 2020. 480 с.
3. Закон України «Про регулювання містобудівної діяльності» № 1686- IX від 15.07.2021, ВВР, 2021, № 42, ст.343.
4. Закон України «Про Генеральну схему планування території України» № 5459-VI ( 5459-17 ) від 16.10.2012, ВВР, 2013, N 48, ст.682.
5. Закон України «Про основи містобудування» № 124-IX від 20.09.2019, ВВР, 2019, № 46, ст.295.
6. Закон України «Про архітектурну діяльність» № 711-IX від 17.06.2020, ВВР, 2020, № 46, ст.394.
7. Закон України «Про комплексну реконструкцію кварталів (мікрорайонів) застарілого житлового фонду» № 132-IX від 20.09.2019, ВВР, 2019, № 46, ст.299.
8. Закон України «Про землеустрій» № 155-IX від 03.10.2019, ВВР, 2019, № 48, ст.325.
9. ДБН А.2.2-3-2014 «Склад та зміст проектної документації на будівництво».
10. ДБН Б.1.1-2012 «Склад та зміст детального плану території».

#### **XV. Проектування закладів готельно-ресторанного господарства**

1. Павленкова П.П., Тележенко Л.М. Технологічне проектування підприємств ресторанного господарства. Київ: Видавництво Олді+, 2019. 312 с.
2. Ільченко Н.Б., Мазаракі А.А. Проектування торговельних об'єктів. Київ: КНТЕУ, 2018. 360 с.
3. Григоренко О.М. Проектування закладів ресторанного господарства. Опорний конспект. Київ: КНТЕУ, 2019. 170 с.
4. Безус П. І. Проектування кількісних параметрів об'єктів готельно-ресторанного господарства. Вчені записки Таврійського національного університету імені В. І. Вернадського. Серія: Економіка і управління. 2018. Т. 29(68), №5. С.31-33. URL [http://nbuv.gov.ua/UJRN/UZTNU\\_econ\\_2018\\_29\(68\)\\_5\\_9](http://nbuv.gov.ua/UJRN/UZTNU_econ_2018_29(68)_5_9).
5. ДБН В.2.2.-20:2008 «Будинки і споруди. Готелі». Київ: Мінрегіонбуд України, 2009. 56 с.
6. ДБН В.2.2-25:2009 «Будинки і споруди. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства)».

#### **XVI. Харчова хімія**

1. Хацевич О.М. Методичні вказівки до практичної та самостійної роботи з дисципліни «Харчова хімія», Івано-Франківськ: Територія А, 2016. 95 с.
2. Хацевич О.М., Дзепчук Б.Б. Методичні вказівки до лабораторних робіт з дисципліни «Харчова хімія», Івано-Франківськ: Територія А, 2017. 90 с.

3. Хацевич О.М., Складанюк М.Б. Хімія та аналіз харчових продуктів: Лабораторний практикум. Навчально-методичний посібник. Івано-Франківськ: Вид. Супрун В.П., 2019. 105 с.
4. Скоробогатий Я.П., Гузій А.В., Заверуха О.М. Харчова хімія. Навчальний посібник, Львів: «Новий світ – 2000», 2020. 514 с.
5. Євлаш Л.В., Трояник О.І., Коваленко В.О., та ін. Харчова хімія. Навчальний посібник, Харків: «Світ книги», 2019. 504 с.

Затверджено на засіданні кафедри готельно-ресторанної та курортної справи (протокол № 14 від 26 травня 2026 р.)

**Завідувач кафедри,  
доктор історичних наук, професор**

**Володимир КЛАПЧУК**