

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ**  
**ВОЛИНСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ІМЕНІ ЛЕСІ УКРАЇНКИ**

**«Затверджено»**

Голова приймальної комісії  
Волинського національного  
університету імені Лесі Українки

*Анатолій МБОСЬ*  
« 03 » квітня 2023 р.  
Протокол № \_\_\_\_\_



**ПРОГРАМА**  
**ФАХОВОГО ІСПИТУ**  
**ДЛЯ УЧАСТІ У КОНКУРСНОМУ ВІДБОРІ ДЛЯ ЗДОБУТТЯ ДРУГОГО**  
**(МАГІСТЕРСЬКОГО) РІВНЯ ВИЩОЇ ОСВІТИ**

на основі раніше здобутих рівнів вищої освіти бакалавра (НРК 6),  
магістра, освітньо-кваліфікаційного рівня спеціаліста (НРК 7)

**ЗІ СПЕЦІАЛЬНОСТІ 241 ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА**

**освітньо-професійна програма – ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА**

## ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА

Програма фахового вступного іспиту на здобуття ступеня «Магістр» на основі ступеня «Бакалавр», «Спеціаліст», «Магістр» із спеціальності «Готельно-ресторанна справа» для вступників, яким надане таке право згідно Правил прийому, має на меті виявити знання, уміння і навички студентів з ряду загальноосвітніх та професійно-орієнтованих дисциплін, вивчення яких передбачене навчальним планом. Фахове вступне випробування відбувається у формі комп'ютерного тестування.

Вступник має знати основні напрями діяльності підприємства, методологічні та методичні засади планування діяльності підприємства, теоретичні засади формування та використання трудових та майнових ресурсів, основи організації закладів ресторанного господарства, організацію постачання закладів ресторанного господарства, організацію складського господарства, особливості організації виробництва кулінарної продукції в ринкових умовах, загальні принципи організації систем обслуговування у сфері ресторанного господарства, організацію процесу повсякденного обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства. Уміти розробляти і відпрацьовувати процедури в практичних завданнях; застосовувати методичний апарат та інструментарій зазначених дисциплін для оцінки ресурсів, процесів і результатів діяльності закладів ресторанного господарства. Абітурієнт повинен показати своє вміння орієнтуватися у фактичному матеріалі, знання найважливіших джерел його поповнення й оновлення, ознайомленість з працями та діяльністю видатних вчених, а також з фундаментальними науковими дослідженнями та періодичними виданнями.

Вступне випробування включає питання з основних професійно-орієнтованих дисциплін:

1. «Організація готельного господарства»
2. «Організація ресторанного господарства»
3. «Етнічні кухні»
4. «Технологія продукції ресторанного господарства»
5. «Історія туризму та системи гостинності»
6. «Основи туризмознавства»
7. «Маркетинг туризму та готельно-ресторанного господарства»
8. «Менеджмент туризму та готельно-ресторанного господарства»
9. «Готельна індустрія»
10. «Екскурсознавство і музеєзнавство»
11. «Географія туризму»
12. «Країнознавство»
13. «Туристичні ресурси України»
14. «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства»
15. «Організація анімаційної діяльності»
16. «Громадське будівництво та інженерне обладнання будівель»
17. «Управління персоналом»
18. «Основи наукових досліджень»

# ТЕМАТИЧНИЙ ВИКЛАД ЗМІСТУ

## ОРГАНІЗАЦІЯ ГОТЕЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВА

Зміст основних понять готельного господарства. Нормативно-правова база діяльності підприємств готельного господарства. Стандарти в готельному бізнесі. Види сучасних засобів розміщення: класифікація, типологія та вимоги. Системи класифікації готелів у світі. Класифікація готелів в Україні за рівнем комфорту. Функціональна організація приміщень готельних комплексів. Номерний фонд. Роль інтер'єру та озеленення у формуванні іміджу готелю. Особливості діяльності готельних служб. Бронювання місць і номерів в готелі. Чек лист бронювання номера. Правила телефонного етикету. Реєстрація гостя. Обслуговування гостей під час проживання в готелі. Технологія прибиральних робіт у житлових групах приміщень. Чек лист прибирання номера. Правила поведінки покоївок. Технологія прибиральних робіт навколишньої території та вестибюльної групи приміщень. Організація робіт з ведення білизняного господарства. Особливості функціонування служби харчування і напоїв. Особливості надання послуг харчування окремим контингентам у готелі. Організація надання послуг харчування в номерах готелю.

## ОРГАНІЗАЦІЯ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Ресторанне господарство як складова частина індустрії гостинності. Приміщення та обладнання для організації процесу обслуговування. Столовий посуд, набори, білизна. Меню в закладах ресторанного господарства. Підготовка до обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства. Подавання страв і напоїв. Обслуговування споживачів напоями. Загальна характеристика методів і форм обслуговування. Обслуговування бенкетів. Особливості обслуговування прийомів за протоколом. Організація кейтерінгового обслуговування. Організація дозвілля в закладах ресторанного господарства. Організація обслуговування тютюновими виробами в закладах ресторанного господарства. Організація обслуговування в ресторанах. Організація обслуговування в барах. Організація обслуговування у кав'ярні. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства з чайною концепцією. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства для дітей. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства при готелі. Організація обслуговування учасників ділових, культурних, громадських та спортивних заходів. Особливості обслуговування туристів. Організація обслуговування пасажирів на транспорті. Організація харчування в торговельних і торговельно-розважальних комплексах. Організація обслуговування за місцем роботи. Організація обслуговування споживачів за місцем навчання.

## ЕТНІЧНІ КУХНІ

Системи і типи харчування народів світу. Етнічна кухня як вид кулінарного мистецтва. Особливості національних кухонь народів Східної Європи та Закавказзя. Кулінарні традиції країн Закавказзя: історія та спільне коріння (Вірменії, Грузії, Азербайджану). Етнічні кухні та особливості харчування населення Західної Європи Витоки та розвиток національних кулінарних традицій і культури харчування населення Німеччини. Визначення характерних особливостей австрійської кухні. Національна кухня народів Північної Європи та Нордичних країн. Британська кухня – об'єднання традицій та способів приготування їжі. Особливості кухні Скандинавських країн. Національна іспанська кухня: поєднання різних кулінарних шкіл. Кухня народів Італії: страви, традиції, особливості. Особливості кухні Греції. Особливості національної кухні в країнах Центральної Європи. Кулінарні традиції, характеристика національних страв народів Азії. Національна кухня Китаю. Особливості естетичного та історичного пласту культури японської кухні. Національна кухня Таїланду. Культура харчування та гастрономічні технології народів Середньої Азії. Специфічні особливості культури та традицій національної кухні населення Близького Сходу. Особливості національних традицій та культур харчування населення Америки. Національна кухня США – від Аляски до Юти. Національні гастрономічні традиції Канади. Кухня народів Латинської Америки (Мексика, Куба, Аргентина, Бразилія, Болівія, Венесуела, Перу, Колумбія, Чилі, Уругвай, Парагвай). Етнічні особливості розвитку національної кухні народів Африки, Австралії, Нової Зеландії Магрибська кухня. Кулінарні традиції Алжиру і народів, які його

населяють (арабів, берберів і європейців). Туніська кухня. Південно-Африканська кухня: екстраординарність і екзотичність. Національна кухня Австралії. Нова Зеландія: традиції та культура національної кухні.

## **ТЕХНОЛОГІЯ ПРОДУКЦІЇ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА**

Основні поняття виробництва кулінарної продукції. Асортимент кулінарної продукції. Способи кулінарної обробки харчових продуктів. Значення теплової обробки. Класифікація кулінарної продукції. Обробка риби і нерибних продуктів моря. Обробка м'яса і субпродуктів. Характеристика сировини, хімічний склад і харчова цінність м'яса. Види і класифікація м'яса. Загальні прийоми приготування м'ясних напівфабрикатів. Вимоги до якості напівфабрикатів і строки їх реалізації. Приготування січеної і котлетної маси та напівфабрикатів з них. Обробка сільськогосподарської птиці, дичини і кролів. Значення перших страв у харчуванні, їх класифікація. Технологічний процес приготування бульйонів, супів картопляних з овочами, бобовими та крупами. Значення соусів у харчуванні, їх класифікація. Сировина і напівфабрикати для приготування соусів. Технологічний процес приготування і відпускання страв з сиру. Вимоги до якості страв з сиру Технологічний процес приготування і відпускання компотів із свіжих, заморожених, сушених і консервованих плодів і ягід; фрукти в сиропі.. Технологічний процес приготування чаю, кави, какао, гарячого шоколаду, правила відпускання. Вимоги до якості, строки реалізації. Технологічний процес приготування і відпускання холодних напоїв, їх асортимент. Види тіста і його приготування. Характеристика сировини і її підготовка. Приготування дріжджового тіста опарним і безопарним способами. Асортимент виробів із дріжджового тіста. Випікання виробів. Приготування тіста для млинців і оладок. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів із борошна (млинчиків, пельменів, вареників, локшини домашньої та ін.). Приготування здобного прісного тіста і виробів з нього. Приготування страв і кулінарних виробів для дієтичного, лікувально-профілактичного харчування. Особливості приготування страв і кулінарних виробів для лікувального харчування. Раціони лікувально-профілактичного харчування. Характеристика дієт. Особливості технології приготування страв для різних дієт. Особливості харчування дітей шкільного віку.

## **ІСТОРІЯ ТУРИЗМУ ТА СИСТЕМИ ГОСТИННОСТІ**

Історичні передумови виникнення і розвитку туризму. Подорожі у стародавньому світі й епоху Середньовіччя. Подорожі і географічні відкриття у XV-XVI ст. Розвиток подорожей в епоху Просвітицтва (XVII-XVIII ст.) . Розвиток туризму у світі на рубежі XIX-XX ст. Туризм в Україні XIX – на поч. XX ст. Туризм та екскурсії в СРСР. Розвиток туризму у світі у другій половині XX ст.- на поч. XXI ст. Розвиток туризму в Україні на рубежі XX-XXI ст.

## **ОСНОВИ ТУРИЗМОЗНАВСТВА**

Туризм як суспільне явище. Передумови та об'єктивні чинники розвитку туризму. Основні поняття та визначення туризму. Структура та функції туризму. Функції туризму. Структура туризму. Туризм як об'єкт наукового пізнання. Історичні аспекти туризму. Періодизація розвитку туризму. Передісторія туризму. Основні віхи історії світового туризму. Мандрівництво українців та Україною. Етапи розвитку туризму в Україні. Туризм як економічна діяльність. Формування системи гостинності. Індустрія туризму та її структура. Територіальна та виробнича складова туризму. Територіальна складова індустрії туризму. Виробнича складова індустрії туризму. Регуляторна складова індустрії туризму. Ринок туристичних послуг. Суб'єкти туристичного ринку. Механізм функціонування туристичного ринку. Тур як специфічний продукт туристичного ринку. Основи організації туристичного процесу. Самоорганізація. Організація транспортного обслуговування в туризмі. Організація послуг гостинності в туризмі. Організація екскурсійної діяльності. Організація туристсько-рекреаційних комплексів. Основи туристичної діяльності. Суб'єкти туристичної діяльності. Виробничо-обслуговуюча діяльність туристичного підприємства. Проектування турів. Діяльність туристичного підприємства з організації обслуговування туристів. Ринкова діяльність туристичного підприємства. Регулювання туристичної діяльності. Міжнародне регулювання туризму. Державне регулювання туризму. Державне регулювання туристичною діяльністю в Україні.

## **МАРКЕТИНГ ТУРИЗМУ ТА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА**

Сутність туристичного маркетингу. Значення сучасного маркетингу в процесі управління господарською діяльністю підприємств готельно-ресторанного бізнесу. Поняття та особливості маркетингу сфери послуг. Маркетингове середовище, його вплив на діяльність підприємств туристичного та готельно-ресторанного бізнесу. Маркетингові дослідження ринку туристичних та готельних послуг. Сегментація ринку туристичних, готельних та ресторанных послуг. Розробка та управління продуктом в туризмі та готельно-ресторанному господарстві. Маркетингова цінова політика підприємств туристичного та готельно-ресторанного бізнесу. Маркетингова збутова політика підприємств туристичного та готельно-ресторанного бізнесу. Маркетингова комунікаційна політика підприємств туристичного та готельно-ресторанного бізнесу. Реклама в комплексі маркетингових комунікацій. Маркетингова стратегія підприємств туристичного та готельно-ресторанного бізнесу.

## **МЕНЕДЖМЕНТ ТУРИЗМУ ТА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА**

Сутність управлінських рішень. Управлінське рішення як результат управлінської діяльності. Класифікація управлінських рішень. Умови прийняття управлінських рішень. Фактори, що впливають на процес прийняття управлінських рішень. Моделі прийняття управлінських рішень. Взаємозалежність рішень. Підходи до прийняття рішень. Поняття та загальна характеристика керівництва. Керівництво як об'єднувальна функція менеджменту. Основні фактори та визначальні аспекти керівництва. Основи керівництва: вплив, лідерство, влада. Адаптивне керівництво. Влада як елемент примушення. Форми впливу та влади. Поняття стилю керівництва. Характеристика та класифікація стилів керівництва. Фактори та передумови формування стилів керівництва. Критерії оцінки стилю менеджера. Особливості національних систем керівництва. Сутність результативності та ефективності менеджменту. Економічна, організаційна ефективність управління. Показники економічної, організаційної та соціальної ефективності управління, їх склад і методи визначення.

## **ГОТЕЛЬНА ІНДУСТРІЯ**

Головні історичні періоди розвитку готельної індустрії у світі. Виникнення перших закладів гостинності (IV тис. до н.е. - V ст. н.е.). Формування спеціалізованих закладів розміщення (VI-XV ст.). Розвиток готельної індустрії у XVI - на поч. XX ст. Сучасний стан та тенденції розвитку світової готельної індустрії. Міжнародні акти, що регулюють відносини в сфері туризму та гостинності. Функціональні та територіальні особливості сучасної світової готельної індустрії. Структура готельної індустрії. Сучасні тенденції розвитку готельної індустрії в Європі. Характеристика найбільших готельних мереж Європи. Методи і принципи функціонування готельних мереж в Європі в сучасних умовах. Застосування інноваційних підходів в роботі європейських готельних мереж. Сучасні тенденції розвитку готельної індустрії в Америці. Характеристика найбільших готельних мереж Америки. Методи і принципи функціонування готельних мереж в Америці в сучасних умовах. Застосування інноваційних підходів в роботі американських готельних мереж. Сучасні тенденції розвитку готельної індустрії в Азії. Характеристика найбільших готельних мереж Азії. Методи і принципи функціонування азіатських готельних мереж в сучасних умовах. Застосування інноваційних підходів в роботі азіатських готельних мереж. Сучасні тенденції розвитку готельної індустрії в Україні. Міжнародні мережі на вітчизняному готельному ринку. Проблеми і чинники розвитку мережевих готелів в Україні. Методи і принципи функціонування готельних мереж в Україні в сучасних умовах. Стратегія розвитку індустрії гостинності в Україні. Пріоритетні напрямки розвитку готельної індустрії в Україні.

## **ЕКСКУРСОЗНАВСТВО І МУЗЕЄЗНАВСТВО**

Сутність та основні поняття екскурсійної діяльності. Розвиток екскурсійної справи в Україні. Екскурсійна методика. Технологія проектування екскурсії. Організаційно-технологічні вимоги до проведення екскурсії. Методичні прийоми екскурсійного показу. Методичні прийоми розповіді. Особливі методичні прийоми. Професійна майстерність екскурсовода. Оглядові екскурсії містом. Екскурсії на історичну тематику. Екскурсії на архітектурну тематику. Мистецтвознавчі екскурсії. Літературні екскурсії. Природознавчі й

географічні екскурсії. Заміські екскурсії. Типи і профілі музеїв. Музейні екскурсії. Основні напрями діяльності музеїв. Становлення та розвиток музейної справи у світі та Україні.

## **ГЕОГРАФІЯ ТУРИЗМУ**

Класифікація туризму. Чинники розвитку туризму. Туристичне районування світу, основні таксономічні одиниці. Європейський туристський макрорайон: специфіка, районування. Причорноморський туристський мезорайон. Прибалтійський туристичний мезорайон. Туристичний район Німеччина і країни Бенілюкс. Туристичний мезорайон Країни Європейської півночі. Туристичний мезорайон Велика Британія та Ірландія. Альпійський туристичний мезорайон. Апеніно-Мальтійський мезорайон. Адріатичний туристський мезорайон. Туристичний мезорайон Греція. Піренейський туристичний мезорайон. Туристичний мезорайон Франція і Монако. Центральний туристичний мезорайон. Туристичний мезорайон Росія і Білорусь. Азійський туристський макрорайон: короткий огляд мезорайонів. Африканський туристський макрорайон: короткий огляд мезорайонів. Північноамериканський туристичний макрорайон: короткий огляд мезорайонів. Центральноамерикансько-Карибський макрорайон: короткий огляд мезорайонів. Південноамериканський туристичний макрорайон: короткий огляд мезорайонів. Австралійсько-Океанійський туристичний макрорайон: короткий огляд мезорайонів. Антарктичний туристичний макрорайон: короткий огляд мезорайонів.

## **КРАЇНОЗНАВСТВО**

Теоретико-методологічні основи країнознавства. Сучасна політична карта світу. Етапи формування політичної карти світу. Територія в країнознавстві. Держава і країна. Географічне положення країни. Розташування країн і регіонів. Державний лад та державний устрій країн світу. Залежні країни та території світу. Просторово-територіальна організація країн світу. Порівняння і типологія в країнознавстві. Географічно-країнознавча типологія країн світу. Класифікація країн за рівнем соціально-економічного розвитку. Населення світу. Розселення населення. Народонаселення країни. Міжнародні (міждержавні) організації. Типологія міжнародних організацій. Географія світових природних ресурсів. Світове господарство. Географія промисловості, сільського господарства та транспорту. Економіко-географічна характеристика країн Європи. Економіко-географічна характеристика країн Азії. Економіко-географічна характеристика країн Північної Америки. Економіко-географічна характеристика країн Латинської Америки. Економіко-географічна характеристика країн Африки. Економіко-географічна характеристика Австралії та країн Океанії.

## **ТУРИСТИЧНІ РЕСУРСИ УКРАЇНИ**

Туристичні ресурси України як навчальна дисципліна. Класифікація туристичних ресурсів. Природні туристичні ресурси України. Історико-культурні туристичні ресурси України. Комплексна оцінка туристичних ресурсів України. Туристичні ресурси областей Чорноморсько-Азовського узбережжя. Туристичні ресурси Карпат. Туристичні ресурси Поділля. Туристичні ресурси Полісся.

## **ОРГАНІЗАЦІЯ АНІМАЦІЙНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ**

Анімація як вид культурно-дозвіллевої діяльності. Історія організації дозвілля. Особливості надання анімаційних послуг. Створення і реалізації анімаційних програм. Менеджмент готельної анімації. Готельна анімація та її специфіка. Дитяча анімація. Анімація і спорт. Гра як ефективна форма анімаційної діяльності в туризмі. Карнавальна та святкова культура народів Світу. Тематичні парки Світу: принципи організації та національні особливості.

## **ГРОМАДСЬКЕ БУДІВНИЦТВО ТА ІНЖЕНЕРНЕ ОБЛАДНАННЯ БУДІВЕЛЬ**

Основи громадського будівництва. Будівництво в системі національної економіки України. Основні будівельні матеріали, їх характеристика та класифікації. Конструктивні елементи громадських будинків. Інженерне обладнання будинків. Основи будівельного проектування. Водопостачання та водовідведення будинків. Системи опалення, вентиляції та

кондиціонування будинків. Енергопостачання та електрообладнання. Технічна експлуатація будинків та благоустрій території. Договірні відносини у громадському будівництві.

### **УСТАТКУВАННЯ ЗАКЛАДІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА**

Оснащення готельного номеру побутовими приладами, аудіо- та відеотехнікою. Устаткування для клінінгу. Мийне та очищувальне устаткування. Подрібнювальне та різальне устаткування. Жарильно-пекарське устаткування. Пароконвектомати. Ваговимірювальне, контрольно-касове устаткування. Холодильне устаткування.

### **УПРАВЛІННЯ ПЕРСОНАЛОМ**

Теоретико-методологічні аспекти управління персоналом. Методи управління персоналом. Сутність та типи стилів керівництва. Трудовий колектив підприємства. Кадрова політика підприємства. Технологія управління персоналом на туристичних та готельно-ресторанних підприємствах. Технологія управління розвитком персоналу на туристичних та готельно-ресторанних підприємствах. Кар'єра: сутність, типи та функції. Мотивування персоналу підприємства. Управління конфліктними ситуаціями в колективі.

### **ОСНОВИ НАУКОВИХ ДОСЛІДЖЕНЬ**

Організація та методика наукових досліджень в галузі природничих наук. Предмет і завдання курсу. Основи методології науково-дослідної роботи. Специфіка науково-дослідницької діяльності. Обґрунтування проблеми і вибір теми наукового дослідження. Методика і технологія науково-дослідної роботи. Джерела наукової інформації. Курсова, дипломна, магістерська роботи: написання, оформлення, захист. Кандидатська, докторська дисертації: написання, оформлення, захист. Звіти про науково-дослідну роботу і впровадження її результатів в практику. Організація науково-дослідної роботи в Україні.

### **РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА**

#### **«ОРГАНІЗАЦІЯ ГОТЕЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВА»**

1. Галасюк С. С. Методичні вказівки до вивчення дисципліни «Організація готельного господарства» для студентів III курсу всіх форм навчання напряму підготовки «Туризм». Одеса: ОНЕУ, ротапринт, 2018. 76 с.
2. Галасюк С. С., Нездоймінов С. Г. Організація готельного господарства: навчально-практичний посібник. Київ: ФОП Гуляєва В. М., 2019. 204 с.
3. Нечаюк Л. І. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент: навчальний посібник. – 3-тє видання. Київ: Центр учбової літератури, 2017. 342 с.
4. HoReCa: навчальний посібник: у 3-х томах. Т. 1. Готелі / [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін.]; за ред. А.А. Мазаракі. – 2-ге вид., виправл. і доповн. Київ: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. 412 с.
5. Єрко І. Діяльність колективних засобів розміщення Одеської області : *Суспільно-географічні чинники розвитку регіонів* : матеріали II Міжнар. наук.-практ. Інтернет-конференції (м. Луцьк, 19–20 квітня 2018 р.) / за ред. Ю. М. Барського, С. О. Пугача. Луцьк : Волиньполіграф, 2018. С. 158–162.
6. Єрко І. В. Аналіз діяльності та сервісу закладів готельного господарства Волинської області. Науковий вісник Східноєвропейського національного університету. Серія : географічні науки. 2019. № 31(385). С. 150–156.
7. Єрко І. В. Організація готельного господарства : методичні рекомендації щодо виконання курсових робіт. Луцьк: ПП.. Іванюк, 2020. 42 с.
8. Єрко І. В. Організація готельного господарства : методичні вказівки до виконання практичних робіт, частина 1 . Луцьк: ПП.. Іванюк, 2020. 52 с.
9. Єрко І. В. Організація готельного господарства : конспект лекцій Частина 1. Луцьк: ПП.. Іванюк, 2021. 179 с.
10. Єрко І. В. Організація готельного господарства : конспект лекцій Частина 2. Луцьк: ПП.. Іванюк, 2021. 178 с.

**РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА**  
**«ОРГАНІЗАЦІЯ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА»**

1. ДСТУ 3862-99. Ресторанне господарство. Терміни та визначення. [Чинний від 2003-12-01]. Вид. офіц. Київ: Держстандарт України, 2003. 26 с.
2. Льбін Л., Пасічник М. Адаптація ресторанного бізнесу Волинської області до умов воєнного стану. *Війна та туризм : матеріали міжнародної науково-практичної конференції* (Київ, 11 листопада 2022 р.) К. : ТОВ «Геопринт», 2022. С. 140–142.
3. Назаренко І.А. Організація ресторанного господарства: навч. посіб. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2017. 185 с.
4. Новікова О.В., Радченко Л.О., Вінніченко К.П., Льовшина Л.Д., Пивоваров П.П., Чубар Л.І. Організація харчування та обслуговування туристів на підприємствах ресторанного господарства: Навчальний посібник. Харків : Світ Книг, 2018. 411 с.
5. Островська Г.Й. Кухні народів світу: курс лекцій. Тернопіль : ТНПУ ім. Пулюя, 2018. 162 с.
6. Банєва І. О. Величко О.В. Перспективи після воєнного відновлення готельно-ресторанної галузі в Україні. *Інфраструктура ринку*. 2022. Випуск 67. С. 46 – 50. ISSN 2519-2868.
7. Лисюк Т.В., Терещук О.С., Пасічник М.П. Інноваційні технології у готельно-ресторанному господарстві. *Економіка та суспільство*. 2022. No 40. URL: <https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/1450> DOI: 10.32782/2524-0072/2022-40-11
8. Організація ресторанного господарства [Текст] : 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 ; О.О. Сімакова, О.А. Боднарук. Кривий Ріг : [ДонНУЕТ], 2020. 100
9. Звичай та традиції організації харчування в різних країнах світу [Електронний ресурс]. URL: [http://studopedia.su/8\\_14764\\_zvichaita-traditsii-organizatsii-harchuvannya-v-riznih-krainah-svitu.html](http://studopedia.su/8_14764_zvichaita-traditsii-organizatsii-harchuvannya-v-riznih-krainah-svitu.html)
10. Сервірування столів [Електронний ресурс]. URL: <http://tourism-book.com/pbooks/book-60/ua/chapter-2267/> (дата звернення 05.07.2021)
11. Цирульнікова В.В. Ресторанна справа: курс лекцій. URL: [http://library.nuft.edu.ua/ebook/file/43\\_40.pdf](http://library.nuft.edu.ua/ebook/file/43_40.pdf). (дата звернення 05.07.2021)
12. Як відкрити ресторан: опор. консп. лек. для студ. спец. 181 «Харчові технології» «Харчові технології та технологічний менеджмент у ресторанному бізнесі» ступеня магістр ден. та заоч. форм навч. / уклад.: Б.Б. Ботштейн, О.О. Гринченко; Харківський держ. ун-т харчування та торгівлі. Харків: ХДУХТ, 2017. 121 с. URL: <http://elib.hduht.edu.ua/jspui/bitstream> (дата звернення 05.07.2021)
13. HoReCa: навч. посіб.: у 3 т. Т. 2. Ресторани / за ред. А.А. Мазаракі. Київ : Київ. нац. торг.-екон. унт., 2017. 312 с.

**РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА**  
**«ЕТНІЧНІ КУХНІ»**

1. Курс лекцій з дисципліни «Кухні народів світу» для студентів галузі знань 24 «Сфера обслуговування» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітнього рівня «бакалавр» / укладач: Г. Й. Островська. Тернопіль, 2018. 162 с.
2. Островська Г. Й. Методичні вказівки до проведення практичних занять, з дисципліни «Кухні народів світу» для студентів усіх форм навчання спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа». Тернопіль, ТНТУ, 2018. 67 с.
3. Шевчук Н.П., Стріха Л.О., Петрова О.І., Зюзько А.В. Кулінарна етнологія : конспект лекцій. Миколаїв : МНАУ, 2022. 209 с.
4. Профатило, Л.М., Ковальчук С.С., Павлюченко О.С. Аналіз ринку та перспективи розвитку закладів ресторанного господарства східної кухні в Україні. Інноваційні технології в готельно-ресторанному бізнесі : матеріали XI Всеукраїнської науково-практичної конференції, присвяченої до 70-річчя з дня народження професора В.Ф. Доценка (17 травня 2022 р.). Київ : НУХТ, 2022. С. 129–130



5. Неїленко С., Русавська В. Кулінарна етнологія. Київ : Видавництво Ліра-К. 2020. 612 с.
6. Юрчук О.О., Гримашевич Г.І., Чаплінська О.В. Їжа в культурному просторі: збірник матеріалів. Житомир: Видавничий центр ЖДУ імені Івана Франка, 2020. 72 с.
7. Корчик Н.М., Конарівська О.Б. Особливості технологічних процесів виробництва кулінарної продукції з м'яса народів африканського континенту. Вісник НУВГП. Економічні науки : зб. наук. праць. Рівне : НУВГП, 2022. Вип. 3(99). С. 59-69.

#### **РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА**

##### **«ТЕХНОЛОГІЯ ПРОДУКЦІЇ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА»**

1. Доценко В.Ф. Технологія продукції ресторанного господарства [Текст] : навч.-наочний посібник. Національний університет харчових технологій. К. : Кондор, 2019. 292 с.
2. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів, правових, нормативно-правових та інших актів для закладів ресторанного господарства. – 3-тє вид., переробл. та доповн. / Автор-розробник і укладач О.В. Шалимінов. Київ: «АРІЙ», 2016. 992с.
3. Іжевська О. Технологія продукції ресторанного господарства : навч. посіб.. Львів : ЛДУФК ім. Івана Боберського, 2020. 380 с.
4. Інноваційні технології харчової продукції функціонального призначення. У 2-х ч. Ч.1: монографія / О.І. Черевко, М.І. Пересічний, С.М. Пересічна та ін.; за ред. О.І. Черевка, М.І. Пересічного; Харк. держ. ун-т харч. та торгівлі. 4-тє вид., переробл. та допов. Харків: ХДУХТ, 2017. 962 с.
5. Лисюк Т.В., Терещук О.С., Пасічник М.П. Інноваційні технології у готельно-ресторанному господарстві. Економіка та суспільство. 2022. № 40. URL: <https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/1450> DOI: 10.32782/2524-0072/2022-40-11
6. Павлов О.В. Збірник рецептур борошняних кондитерських виробів: Навчально-практичний посібник. Київ: Профкнига, 2018. 336 с.
7. Павлюченко О.С., Гавриш А.В., Шаран Л.О. Організація виробництва в закладах ресторанного господарства: навч. посіб. Київ: НУХТ, 2017. 227 с.
8. Технологія продукції ресторанного господарства. Закуси: Навч. посібник / За заг. ред. А.А. Мазаракі. Київ: КТЕУ, 2018. 192 с.
9. Технологія продукції ресторанного господарства. Соуси: Навч. посібник / За заг. ред. А.А. Мазаракі. Київ: КТЕУ, 2017. 185 с.
10. Технологія продукції ресторанного господарства. Супи: Навч. посібник / За заг. ред. А.А. Мазаракі. Київ: КТЕУ, 2018. 200 с.
11. NoReCa: навч. посіб.: у 3 т. Т. 2. Ресторани / за ред. А.А. Мазаракі. Київ : Київ. нац. торг.-екон. унт., 2017. 312 с.

#### **РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА**

##### **«ІСТОРІЯ ТУРИЗМУ ТА СИСТЕМИ ГОСТИННОСТІ»**

1. Демяненко С.Г. Поліщук Т.М. Історія туризму: Конспект лекцій. Одеса: ОДЕКУ, 2019. 122 с.
2. Заячук О. Брик С. Історія туризму: Навчальний посібник. Чернівці: ЧНУ ім. Ю. Федьковича, 2022. 200 с.
3. Лиман С. І., Парфіненко А.Ю., Посохов І.С. Історія туризму: Навчальний посібник. Суми: Університетська книга, 2023. 372 с.
4. Кручек О.А., Соляник С.Ф., Гордієнко С.І. Основи туризмології: Навчальний посібник. Київ: ОлдіПлюс, 2020. 236 с.
5. Мальська М., Паньків Н. Туристичний потенціал території. Київ: ФОП Піча Ю.В., 2022. 534 с.
6. Мальська М., Паньків Н., Ховалко А. Історія розвитку туризму: Навчальний посібник. Львів, 2016. 118 с.
7. Письменна О.О. Тлумачний словник з міжнародного туризму. Київ: каравела, 2022. 184 с.

8. Уститменко А., Афанасьєв І. Історія туризму: Навчальний посібник. Київ: Альтерпрес, 2017. 372 с.
9. Уститменко А.М., Булгакова Н.В. Основи туризмознавства: Практикум. Київ, 2021. 80 с.

#### **РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА «ОСНОВИ ТУРИЗМОЗНАВСТВА»**

1. Грановська В.Г., Морозов О.В., Крикунова В.М., Морозова О.С. Туризм і природно-рекреаційний потенціал: Словник-довідник. Херсон: ОлдіПлюс, 2020. 108 с.
2. Джинджоян В.В., Горожанкіна Н.А., Бойко З.В. Основи туризмознавства: Навчальний посібник. Київ: Каравела, 2022. 230 с.
3. Заячук О. Брик С. Історія туризму: Навчальний посібник. Чернівці: ЧНУ ім. Ю. Федьковича, 2022. 200 с.
4. Лиман С. І., Парфіненко А.Ю., Посохов І.С. Історія туризму: Навчальний посібник. Харків: Університетська книга, 2023. 372 с.
5. Кручек О.А., Соляник С.Ф., Гордієнко С.І. Основи туризмології: Навчальний посібник. Київ: ОлдіПлюс, 2020. 236 с.
6. Мальська М., Паньків Н. Туристичний потенціал території. Київ: ФОП Піча Ю.В., 2022. 534 с.
7. Письменна О.О. Тлумачний словник з міжнародного туризму. Київ: каравела, 2022. 184 с.
8. Уститменко А.М., Булгакова Н.В. Основи туризмознавства: Практикум. Київ, 2021. 80 с.

#### **РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА «МАРКЕТИНГ ТУРИЗМУ ТА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА»**

1. Буднікевич І.М. Маркетинг у галузях і сферах діяльності : підручник. Київ : Центр навчальної літератури, 2018. 536 с.
2. Балабанова Л. В. Маркетинг підприємства : навчальний посібник / Л. В. Балабанова, В. В. Холод, І. В. Балабанова. К. : Центр навчальної літератури, 2018. 612 с.
3. Іванова Л. О., Семак Б. Б., Вовчанська О. М. Маркетинг послуг: навч. посіб. Львів: Вид-во ЛТЕУ, 2018. 508 с.
4. Летуновська Н.С., Люльов О.В. Маркетинг у туризмі: підручник. Суми: Сумський державний університет, 2020. 270 с.
5. Котлер Ф. Маркетинг 4.0. Від традиційного до цифрового: пер. з англ. К. Куницької та О. Замасвої. – 2 вид. виправл. Київ: Видавнича група КМ-БУКС, 2019. 224 с.
6. Косар Н. С., Мних О. Б., Крикавський Є. В., Леонова С. В. Маркетингові дослідження: підручник. Львів : Видавництво Львівської політехніки, 2018. 460 с.
7. Маркетинг: навч. посібник / Уклад. І.А. Карабаза, Іванова Н.С. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2020. 88 с.
8. Шканова О. М. Маркетинг послуг: навч. посіб. Київ: Кондор, 2017. 302 с.
9. Данько Н.І., Курінна С.С. Сучасні тенденції маркетингу на туристичних підприємствах. *Вісник Харківського національного університету ім. В. Н. Каразіна*. 2018. Вип. 7. С.102–108. (Серія «Міжнародні відносини. Економіка. Країнознавство. Туризм»).
10. Летуновська Н. Є., Вакулішина І.М. Особливості реклами туризму в країнах Азії. *Економічні проблеми сталого розвитку: матеріали Міжнародної науково-практичної конференції студентів та молодих вчених імені професора О.Ф. Балацького* / за заг. ред. Т. А. Васильєвої, О. В. Шкарупи. Суми: Сумський державний університет, 2019. С.48–49.
11. Мальська М.П. Готельний бізнес: навч. посіб. Київ: Центр навчальної літератури, 2019. 472 с.
12. Рожук Я. В. Особливості використання маркетингових комунікацій у галузі туризму [Електронний ресурс] / Я. В. Рожук. – Режим доступу : <http://www.vestnik-econom.mgu.od.ua/journal/2017/26-1-2017/23.pdf>.
13. Терещук О.С., Лисюк Т.В., Демчук О.А. Інноваційні підходи до використання реклами та PR-технологій в готельно-ресторанному бізнесі. *Економіка та суспільство*. 2021. № 28. URL: <https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view>. <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2021-28-35>

14. Терещук О.С., Лисюк Т.В., Демчук О.А. Роль PR та реклами в організації туристичних подорожей в умовах війни. *Економіка та суспільство*. 2022. № 42. URL: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2022-42-28>

#### РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

##### «МЕНЕДЖМЕНТ ТУРИЗМУ ТА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА»

1. Про захист прав споживачів: Закон України від 12.05.1991 № 1023- XII зі змінами та доповненнями. – Режим доступу: <http://zakon3.rada.gov.ua/laws/show/1023-12>
2. Про підприємництво: Закон України від 07.02.1991 № 698-ХІІ зі змінами та доповненнями. – Режим доступу: <http://zakon0.rada.gov.ua/laws/show/698-12>
3. Господарський кодекс України від 16.01.2003 № 436-IV зі змінами та доповненнями. – Режим доступу: <http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/436-15>
4. Білоусов О.М., Лугінін О.Є., Морозова О.С., Соколова Л.В. Менеджмент туристичної галузі: підручник. Херсон: Видавничий дім «Гельветика», 2017. 580 с.
5. Корж Н. В., Басюк Д. І. Управління туристичними дестинаціями : підручник. Вінниця: «ПП«ТД Едельвейс і К», 2017. 322 с.
6. Підгірна В.Н. Менеджмент: тренінговий курс : навч.практ. Чернівці : Чернів.нац.у-т ім. Ю. Федьковича, 2019. 160 с.
7. Руденко В.П., Вацеба В.Я., Підгірна В.Н. Менеджмент туристичної індустрії : підручник : у 3-х ч. Чернівці : Чернівець. нац. ун-т ім. Ю. Федьковича, 2019. 504 с.
8. Менеджмент: навч. посіб. / Д. Т. Бікулов та ін. Запоріж. нац. ун-т. Запоріжжя: Запоріж. нац. ун-т, 2017. 359 с.
9. Менеджмент: навч. посіб. / Н.С. Краснокутська та ін.; Нац. техн. ун-т «Харків. політехн. ін-т». Харків: Друкарня Мадрид, 2019. 230 с.
10. Нечаюк, Л. І. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент : навч. посіб. / Л. І. Нечаюк, Н. О. Нечаюк. - 3-тє вид. Київ : Центр учб. літ., 2019. 344 с.
11. Лисюк Т.В., Терещук О.С., Демчук О.А. Діловий та дипломатичний протокол у готельно-ресторанному та туристичному бізнесі в практиці менеджменту. *Причорноморські економічні студії*: науковий журнал. Вип.66. 2021. С. 58-63. DOI: <https://doi.org/10.32843/bses.66-10>

#### РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

##### «ГОТЕЛЬНА ІНДУСТРІЯ»

1. Готельно-ресторанна справа. Навчально-методичне видання. Книга 1. / Б. М. Андрушків, Л. Я. Малюта, Г. Й. Островська та ін. Тернопіль: ФОП Паляниця В. А., 2018. 268 с.
2. Довгаль Г., Данько Н. Міжнародні готельні мережі: світовий досвід для України. Сучасні тенденції розвитку готельно-ресторанного бізнесу: міжнародний та національний досвід: колективна 8. монографія. Х. : ХНУ імені В. Н. Каразіна, С. 110-127
3. Іванова Л. О., Музика О. М. Моніторинг світового ринку готельних і рестораних послуг: навчальний посібник. Львів: Магнолія 2006, 2019. 227 с.
4. Мальська М.П. Готельний бізнес: теорія і практика. навч. посіб. Київ: Центр навчальної літератури, 2019. 472 с.
5. Польова Л.В. Світове готельне господарство : Навчально-методичний посібник. Київ, Видавничий дім «АртЕк», 2019. 274 с.
6. Горіна Г.О. Сутність та специфіка мережевої організації міжнародного готельного бізнесу. *Економіка та держава*. 201. No 3. С. 107–109.
7. Шикіна О.В., Гончаренко Я.Є., Козловський Р.С. Дослідження функціонування міжнародної готельної мережі “Hilton”. *Східна Європа: економіка, бізнес та управління*. 2019. No 5(22). С. 175–181.
8. Шикіна О.В., Гончаренко Я.Є., Козловський Р.С. Тенденції розвитку Європейського ринку готельних послуг. *Науковий вісник Одеського національного економічного університету*. 2019. No 5(268). С. 216–233.
9. Шикіна О.В. Міжнародна готельна індустрія макрорегіону Європа. *Інфраструктура ринку*. 2019. No 34. С. 27–34.

10. Терещук О.С., Лисюк Т.В., Клітюк Х.І. Ефективність інноваційних проектів готельно-ресторанних підприємств. *Вісник ОНУ імені І.І.Мечникова. Серія Економіка*. – 2017. – Т. 22, Вип. 7(60). – С.
11. Реєстр свідоцтв про встановлення категорій готелям (в поточній редакції) [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.me.gov.ua/Documents/RestrSvidotstvProVstanovlenniaKategorii>
12. Classification of hotel establishment within the EU, available at: [http://ec.europa.eu/consumers/ecc/docs/hotel\\_establishment\\_classification\\_EU\\_en.pdf](http://ec.europa.eu/consumers/ecc/docs/hotel_establishment_classification_EU_en.pdf)
13. Guidelines for Hotel Classification in USA & UK, available at: <http://mystikalindia.com/2012/04/guidelines-for-hotel-classification-in-usa-uk/>
14. Classification of hotels the USA”, available at: [http://ivsoi.org/archives/ Understanding the New French Hotel Rating System](http://ivsoi.org/archives/Understanding%20the%20New%20French%20Hotel%20Rating%20System), available at: <http://europeupclose.com/article/french-hotel-rating-system>
15. Standards of hotel classification, available at: <http://www.worldhotelrating.com/about.php>.
16. Hotel classification system, available at: [http://www.hotrec.eu/Documents/Document/20110907124426-Classification\\_-\\_update\\_June\\_2019.pdf](http://www.hotrec.eu/Documents/Document/20110907124426-Classification_-_update_June_2019.pdf)

### РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА «ЕКСКУРСОЗНАВСТВО І МУЗЕЄЗНАВСТВО»

1. Антоненко А., Хуткий В. Музеї як туристичний ресурс в умовах пандемії COVID-19: виклики та нові можливості. *Вісник Київського національного університету культури і мистецтв*. 2021. Т. 4. № 1. С. 54–73.
2. Екскурсознавство з основами музеєзнавства: методичні вказівки для виконання практичних та самостійних робіт / укладач О. Г. Корнус. Суми: Сум ДПУ імені А. С. Макаренка, 2020. 24 с. <https://repository.sspu.edu.ua/bitstream/123456789/9428/1/%D0%9C%D0%B5%D1%82%D0%BE%D0%B4%D0%B8%D1%87%D0%BA%D0%B0%20%D0%9A%D0%BE%D1%80%D0%BD%D1%83%D1%81%20%D0%B5%D0%BA%D1%81%D0%BA%D1%83%D1%80%20%D1%8%D0%BE%D0%B7%D0%BD%D0%B0%D0%B2%D1%81%D1%82%D0%B2%D0%BE.pdf>
3. Балабанов Г. В. Музеї як чинник розвитку туризму: європейський досвід та українські реалії. Функціонування та перспективи розвитку туристичної галузі України: монографія / за заг. редакцією М. Ю. Барна. Львів, 2018. С. 338–360.
4. Гаврилюк С. Перспективи музеїв як об'єктів культурного туризму. *Науковий вісник СНУ імені Лесі Українки*. 2019. № 7. С. 144–153.
5. Любіцева О. О., Шпарага Т. І. Музейний туризм. Київ, 2021. 150 с.
6. Плешакова Л. Проблеми збереження Національного фонду України в умовах політичних криз та військових конфліктів. *Вісн. Київ. нац. ун-ту культури і мистецтв. Серія: Музеєзнавство і пам'яткознавство*. 2020. Т. 3. № 2. URL: <https://doi.org/10.31866/2617-7943.3.2.2020.221107>
7. Тищук І. В., Поліщук Л. М. Аналіз та оцінка основних тенденцій розвитку екскурсійного туризму міста Луцьк. *Економіка та держава*. 2020. № 1. С. 54-60.
8. Лисюк Т.В., Павловська Т.С., Карпюк З.К. Екскурсознавство і музеєзнавство : навчальний посібник. Луцьк : Вежа-Друк, 2021. 204 с.
9. А Historian's Brief Guide to New Museum Studies. <https://translate.google.com/?hl=uk&sl=en&tl=ru&text=A%20Historian%27s%20Brief%20Guide%20to%20New%20Museum%20Studies%20&op=translate>
10. Eger Jonei, Sohn Ana Paula Lisboa, Santucci de Oliveira Bruno. Cultural Tourism: A study on museums and the Internet // *Tur., Visão e Ação* vol.21 no.3 Balneário Camboriú Sept/Dec. 2019 EpubMay 08, 2019. [https://www.scielo.br/scielo.php?pid=S1983-71512019000300291&script=sci\\_arttext&tlng=en](https://www.scielo.br/scielo.php?pid=S1983-71512019000300291&script=sci_arttext&tlng=en)
11. Лисюк Т.В., Терещук О.С., Демчук О.А. Екскурсійна діяльність у Волинській області в умовах пандемії. *Таврійський науковий вісник. Серія: Економіка: Науковий журнал*. Вип.7. Херсон : Видавничий дім «Гельвестика», 2021. С.73-81. <https://doi.org/10.32851/2708-0366/2021.7.9>

12. Лисюк Т.В., Терещук О.С., Білецький Ю.В. Перспективи розвитку екскурсійної діяльності у зв'язку із посиленням інтеграційних процесів на українсько-польському прикордонні. Економіка та суспільство. 2022. №41. URL: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2022-41-1>
13. Ємельянов Б.В. Екскурсознавство [Електронний ресурс] – Режим доступу: [http://vechervkarpatha.at.ua/index/emeljanov\\_b\\_v\\_ekskursoznnavstvo/0-1560](http://vechervkarpatha.at.ua/index/emeljanov_b_v_ekskursoznnavstvo/0-1560)
14. Костюкова О. М. Концептуальні аспекти удосконалення викладання основ екскурсійної справи у вищих навчальних закладах для студентів спеціальності «Туризм» [Електронний ресурс] – Режим доступу: [http://tourlib.net/statti\\_ukr/kostjukova.htm](http://tourlib.net/statti_ukr/kostjukova.htm)
15. Навчально-методичний комплекс на платформі дистанційного навчання ВНУ імені Лесі Українки [Електронний ресурс]. - Режим доступу: <https://moodle.vnu.edu.ua/course/view.php?id=1080>
16. Мальцева Л. В. «Організація екскурсійних послуг» як навчальна дисципліна [Електронний ресурс] – Режим доступу: [http://tourlib.net/statti\\_ukr/malceva2.htm](http://tourlib.net/statti_ukr/malceva2.htm)

### **РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА «ГЕОГРАФІЯ ТУРИЗМУ»**

1. Аніпко Н.П. Туристичне країнознавство. Західна та Північна Європа: Навчальний посібник. Чернівці: ЧНУ ім. Ю. Федьковича, 2022. 240 с.
2. Аріон О. В., Уліганець С. І. Географія туризму : навчально-методичний посібник для студ. вищ. навч. закл. Київ : Обрії, 2009. 172 с
3. Географія туризму: навчальний посібник / за ред. В. Ф. Семенова. Одеса, Атлант ВОІ СОГУ, 2016. 405 с.
4. Ільїна О. В. Туризм. Рекреаційна географія: Поняття і терміни. Луцьк: Терен, 2008. – 104 с.
5. Мальська М. П., Бордун О. Ю., Гамкало М. З. Туристичне країнознавство. Азія. Київ: Центр учбової літератури, 2013. 189 с.
6. Мальська М. П., Антонюк Н. В. , Ганич Н. М. Міжнародний туризм і сфера послуг : підручник. Київ : Знання, 2008. 661 с.
7. Мальська М. Паньків Н. Туристичний потенціал території. Київ: ФОП Піча Ю.В., 2022. 534 с.
8. Стафійчук В.І., Малиновська О. Ю. Туристичне країнознавство: Навчальний посібник. Київ: ОлдіПлюс, 2020. 808 с.
9. Стафійчук В.І., Малиновська О. Ю. Туристичне країнознавство: Африка і Близький Схід : Навчальний посібник. Київ: ОлдіПлюс, 2021. 280 с.
10. Стафійчук В.І., Малиновська О. Ю. Туристичне країнознавство: Америка : Навчальний посібник. Київ: ОлдіПлюс, 2021. 270 с.
11. Стафійчук В.І., Малиновська О. Ю. Туристичне країнознавство: Азія і Океанія : Навчальний посібник. Київ: ОлдіПлюс, 2021. 190 с.
12. Стафійчук В.І., Малиновська О. Ю. Туристичне країнознавство: Європа : Навчальний посібник. Київ: ОлдіПлюс, 2021. 282 с.
13. Семенов В.Ф. Туристичне країнознавство: Навчальний посібник. Київ: Олді Плюс, 2020. 392 с.
14. Письменна О.О. Тлумачний словник з міжнародного туризму. Київ: Каравела, 2022. 184 с.
15. Покоłodна М. М., Полчанінова І. Л. Рекреаційні комплекси світу (в тому числі турресурси України)”. Конспект лекцій. [Електронний ресурс]. Режим доступу: [http://tourlib.net/books\\_ukr/pokolodna.htm](http://tourlib.net/books_ukr/pokolodna.htm)
16. Полчанінова І. Л. Рекреаційні комплекси світу : навч. посібник / І. Л. Полчанінова, М. М. Покоłodна ; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О.М. Бекетова. Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2018. –107 с.

### **РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА «КРАЇНОЗНАВСТВО»**

1. Лизогуб В. А. Країнознавство : підручник. Харків : Право, 2019. 384 с.

2. Лісовський П. М., Лісовська Ю. П. Країнознавство: навчальний посібник. К. : Видавничий дім «Кондор», 2018. 264 с.
3. Мальська М. П., Антонюк Н. В., Занько Ю. С., Ганич Н. М. Країнознавство : теорія та практика. Підручник. Київ : Центр учбової літератури, 2021. 528 с.
4. Панов А. В. Країнознавство : підручник. Ужгород : ПП «АУТДОР-ШАРК», 2017. 443 с.
5. Цепенда М. М. Суверенні держави світу : суспільно-географічний довідник. Чернівці : ЧНУ ім. Ю. Федьковича, 2018. 226 с.
6. Чупира В.В. Теоретичні основи країнознавства: навчальний посібник. Хмельницький: ХНУ, 2017. 235 с.
7. Безсмертнюк Т. П., Мельнійчук М. М., Ахмедов Б. М. Розвиток туристичної галузі Катару в аспекті проведення Чемпіонату світу з футболу 2022. *Вісник Одеського національного університету. Серія : Географічні та геологічні науки*. Одеса, 2020. Т. 25, вип. 2(37). С. 140–152.
8. Безсмертнюк Т. П., Мельнійчук М. М. Європейський досвід організації екологічного туризму в національних парках (на прикладі Німеччини). *Наукові записки Тернопільського національного педагогічного університету імені Володимира Гнатюка. Серія : географія*. Тернопіль, 2020. № 1 (випуск 48). С. 77–83.
9. Воронянський О. В. Країнознавство : курс лекцій. Харків: ХНТУСГ імені Петра Василенка, 2019. 78 с.
10. Вільчик В. Р., Безсмертнюк Т. П. Фактори розвитку туристичної галузі в Афганістані. *Молода наука Волині: пріоритети та перспективи досліджень* : матеріали XV Міжнародної науково-практичної конференції аспірантів і студентів (12–13 травня 2021 року). Луцьк : ВНУ ім. Лесі Українки, 2021. С. 100–102.
11. Ковальчук О. Б., Безсмертнюк Т. П. Особливості розвитку молодіжного туризму в Німеччині. *Індустрія туризму й сфера гостинності в Україні та світі: сучасний стан, проблеми та перспективи розвитку*: матеріали II міжнародної науково-практичної конференції з нагоди 80-річчя Волинського національного університету імені Лесі Українки (м. Луцьк, 28 жовтня 2020 р.) / відпов. ред. Л. В. Ільїн. Луцьк : ПП Іванюк, 2020. С. 106–110.
12. Московець Д. І., Безсмертнюк Т. П. Розвиток туризму в країнах Близького Сходу за умови політичної нестабільності. *Індустрія туризму й сфера гостинності в Україні та світі: сучасний стан, проблеми та перспективи розвитку*: матеріали II міжнародної науково-практичної конференції з нагоди 80-річчя Волинського національного університету імені Лесі Українки (м. Луцьк, 28 жовтня 2020 р.) / відпов. ред. Л. В. Ільїн. Луцьк : ПП Іванюк, 2020. С. 115–119.

#### **РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА «ТУРИСТИЧНІ РЕСУРСИ УКРАЇНИ»**

1. Алешугіна Н.О., Барановська О. В. Рекреаційно-туристичні ресурси України з основами туристичного ресурсознавства: навч. посібник. Чернівці: Видавництво ЧНТУ. 2015. 92 с.
2. Бейдик О.О. Рекреаційні ресурси України: Навчальний посібник. К.: Альтерпрес, 2009. 400 с.
3. Алешугіна Н.О., Барановська О. В. Рекреаційно-туристичні ресурси України з основами туристичного ресурсознавства: навч. посібник. Чернівці: Видавництво ЧНТУ. 2015. 92 с.
4. Любіцева О.О., Панкова Є.В., Стафійчук В.І. Туристичні ресурси України. – Навч. посібник. – К.: Альтерпрес, 2007. – 369 с
5. Стафійчук В.І. Рекреалогія. Навч. посібник. – К. : Альтерпрес, 2008. – 264 с.
6. Покоłodна М.М., Гордієнко Т.В., Полчанінова І.Л. Туристичні ресурси України: Підручник. Харків ХНУМГ ім. О.М.Бекетова, 2019. 222 с.
7. Поступна О.В. Туристичні ресурси України: Конспект лекцій. Харків: НУЦЗУ, 2020. 208 с.
8. Яроменко О.В., Павловська Т.С., Ільїна О.В. Організація рекреаційних послуг. Навчальний посібник. – Луцьк: «Терен». – 2017. – 196 с



9. Ярмоменко С.Г. Туристичні ресурси України: Навчальний посібник. К.: ОлдіПлюс, 2021. 472 с.

### РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА «ОРГАНІЗАЦІЯ АНІМАЦІЙНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ»

1. Закон України «Про внесення змін до «Закону України про туризм», 18.11. 2002 р. № 1282-IV [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://zakon1.rada.gov.ua/laws/show/1282-15>.
2. ДСТУ 4268:2003 «Послуги туристичні. Засоби розміщення. Загальні вимоги». – Чинний від 2004-01-01. URL: [http://info-tour.org/geo\\_hmt/chapter9/9.13\\_documents\\_list\\_alphabetical.htm](http://info-tour.org/geo_hmt/chapter9/9.13_documents_list_alphabetical.htm).
3. ДСТУ 4269:2003 «Послуги туристичні Класифікація готелів». – Чинний від 2004-07-01. . URL: [http://infoour.org/geo\\_hmt/chapter9/9.13\\_documents\\_list\\_alphabetical.htm](http://infoour.org/geo_hmt/chapter9/9.13_documents_list_alphabetical.htm).
4. ДСТУ 4527:2006 «Послуги туристичні. Засоби розміщення. Терміни та визначення». – Чинний від 2006-10-01. . URL: [http://infoour.org/geo\\_hmt/chapter9/9.13\\_documents\\_list\\_alphabetical.htm](http://infoour.org/geo_hmt/chapter9/9.13_documents_list_alphabetical.htm).
5. Правила користування готелями й аналогічними засобами розміщення та надання готельних по Введ. 1997-01-01 слуг (затверджені наказом Держтурадміністрації, 16.03.2004 року №19 . URL: <http://document.ua/pravila-koristuvannja-goteljami-i-analogichnimi-zasobami-roznoz5301.html>.
6. Силабус навчальної дисципліни «Організація анімаційної діяльності» . URL: [https://geography.lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2020/03/Sylabus\\_Orhanizatsiia-animatsiynoi-diiial-nosti.pdf](https://geography.lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2020/03/Sylabus_Orhanizatsiia-animatsiynoi-diiial-nosti.pdf)
7. Єрко І. В. Організація анімаційної діяльності. Методичні вказівки до курсу. Луцьк.: ПП. Іванюк, 2015. 32 с.
8. Єрко І. В. Організація анімаційної діяльності. Методичні вказівки до курсу. Луцьк.: Поліграфічний центр «Друк Формат», 2020. 36 с.
9. Єрко І. В. Організація туристичних клубів на базі вищих навчальних закладів як чинник розвитку масового туризму : *Перспективи розвитку туризму в Україні та світі: управління, технології, моделі* : колективна монографія. Видання третє / за наук. ред. проф. Матвійчук Л. Ю. Луцьк :ІВВ Луцького НТУ, 2017. С. 89-103.
10. Єрко І. В. Заклади дозвілля та розваг Північно-Західного економічного району України : *Актуальні проблеми розвитку природничих та гуманітарних наук* : збірник матеріалів II Міжнар. наук.-практ. конф. / відп. ред. доц. Н. В. Коленда. Луцьк, 2017. С 228-230.
11. Єрко І. В. Культурно-пізнавальний туризм альтернативного спрямування Волинської області : *Суспільно-географічні чинники розвитку регіонів* : матеріали Міжнар. наук.-практ. Інтернет-конференції присвяченої 35-річчю створення кафедри економічної та соціальної географії у Східноєвропейському національному університеті імені Лесі Українки (м. Луцьк, 6–7 квітня 2017 р.) / за ред. Ю. М. Барського, С. О. Пугача. Луцьк : ПП Іванюк В. П., 2017. С. 161-163.
12. Єрко І. В. Культурно-дозвіллева діяльність Волинської області як складова розвитку туризму регіону : Міжнародна наукова географічна конференція м. Берегове, 31.03. 01.04. 2016 р. с. 555-562.
13. Офіційний сайт Міністерства культури України. . URL: <http://mincult.kmu.gov.ua>.
14. Сайт, присвячений організації дитячого дозвілля . URL: <http://abetka.ukrlife.org/>.
15. Найбільш екзотичні свята світу . URL: <http://mustang.lviv.ua>.
16. ТОП-8 країн для азартних ігор . URL: <http://autotravel.ua>

### РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

#### «ГРОМАДСЬКЕ БУДІВНИЦТВО ТА ІНЖЕНЕРНЕ ОБЛАДНАННЯ БУДІВЕЛЬ»

1. Конспект лекцій «Громадське будівництво» (Апатенко Т. М. «Громадське будівництво»: конспект лекцій для студентів денної та заочної форм навчання за спеціальністю 241 –Готельно-ресторанна справа / Т. М. Апатенко; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. – Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2017. –41 с.
2. ДБН Б.2.2-12:2019 Державні будівельні норми України. Планування та забудова територій. – К.: УДНДПМ «Діпромісто» ім. Ю.М. Білокозя, 2019. – 177 с./ [Електронний ресурс]. – Режим доступу <https://dreamdim.ua/wpcontent/uploads/2019/07/DBN-B22-12-2019.pdf>

3. ДБН В.2.2-9:2018 Будинки і споруди. Громадські будинки та споруди. Основні положення. – К.: УКРНДПЦІВІЛЬБУД, 2018. – 85 с.
4. ДСТУ 4527:2006 Послуги туристичні. Засоби розміщення. Терміни та визначення – К.: ТК 118, 2006. – 85 с.
5. ДСТУ Б А.2.4-2:2009. СПДБ Умовні позначки і графічні зображення елементів генеральних планів та споруд транспорту. – К.: ДП «Укрархбудінформ». 2009. 28 с.
6. Лінда С.М. Архітектурне проектування громадських будівель та споруд : навч. посіб./ С.М. Лінда – Львів : Видавництво Львівської політехніки, 2013, – 642 с.
7. Мазеракі, А. А. Проектування закладів ресторанного господарства [Текст]: навч. посіб./ А. А. Мазеракі, М. І. Пересічний, С. Л. Шаповал. – Київ: КНТЕУ, 2008, – 307 с.
8. Гел Й. Міста для людей. К: Основи, 2018. – 304 с.
9. ДБН В.2.3-5-2018. Вулиці та дороги населених пунктів. К.: Мінрегіон України, 2018.58 с.
10. Законодавство України / [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.rada.kiev.ua/>
11. Державний комітет статистики України / [Електронний ресурс]. – режим доступу: <http://www.ukrstat.gov.ua/>
12. Національна бібліотека ім. В.І. Вернадського/ [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.nbuv.gov.ua/>

### **РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА**

#### **«УСТАТКУВАННЯ ЗАКЛАДІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА»**

1. Архіпов В.В., Русавська В.А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства. К. : Центр учбової літератури, 2009. 342 с.
2. Дейниченко Г.В., Афукова Н.О., Постнов Г.М., Дмитревський Д.В., Червоний В.М. Устаткування підприємств харчування. Практикум. Частина 2. Теплове устаткування. Харків: ІНКОС, 2016. 384с.
3. Лисюк Т.В., Терещук О.С., Пасічник М.П. Інноваційні технології у готельно-ресторанному господарстві. Економіка та суспільство. 2022. No 40. URL: <https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/1450> DOI: 10.32782/2524-0072/2022-40-11
4. Павлюченко О.С., Гавриш А.В., Шаран Л.О. Організація виробництва в закладах ресторанного господарства: навч. посіб. Київ: НУХТ, 2017. 227 с.
5. Ростовський В.С., Шаман С.М. Барна справа. Підруч. К. : Центр учбової літератури, 2011. 395 с.
6. Тітлов О.С., Горикін С.Ф. Холодильне обладнання підприємств харчової промисловості : навч. посіб. для студ. вищих навч. закладів. Львів: Новий світ-2000, 2012. 286 с.
7. Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства: навч. посіб. [для студ. вищих навчальних закладів напряму підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа»]/ Андрухів Я.М.: Івано-Франківськ: Фоліант, 2013. 290с.
8. Шаповал С.Л. Устаткування закладів ресторанного господарства. Механічне устаткування: навч. посіб. для студ. вищих навч. закладів / С. Л. Шаповал, І. І. Тарасенко, О. П. Шинкаренко; за заг.ред. А. А. Мазеракі. Київ: КНТЕУ, 2011. 240 с.
9. Шинкаренко О.П., Сидорчук Т.П., Дідик Л.М. Технічне оснащення підприємств громадського харчування. Частина 1 Механічне устаткування: Оріяна-Нова. Львів 2015. 336 с.
10. HoReCa: навч. посіб.: у 3 т. Т. 2. Ресторани / за ред. А.А. Мазеракі. Київ : Київ. нац. торг.-екон. унт., 2017. 312 с.

### **РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА**

#### **«УПРАВЛІННЯ ПЕРСОНАЛОМ»**

1. Балабанова Л. В., Сардак О.В. Управління персоналом: Підручник. Київ: Центр учбової літератури, 2011. 468 с.
2. Єлісеєва О.К., Третяк О.О., Узунов В.В. Методи та моделі в управлінні персоналом: Монографія. Дніпропетровськ : «ІМА-прес», 2006. 188 с.



3. Крушельницька О.В., Мельничук Д.П. Управління персоналом: Навчальний посібник. Видання друге, перероблене й доповнене. Київ: «Кондор», 2006. 308 с.
4. Мальська М. П., Бордун О.Ю., Жук І.З. Управління персоналом у туризмі: теорія та практика: Навч. посіб. Київ: Центр учбової літератури, 2013. 234 с.
5. Никифороенко В.Г. Управління персоналом: навчальний посібник. 2-ге видання, виправлене та доповнене. Одеса: Атлант, 2013 р. 275 с.
6. Офіційна Інтернет-сторінка Державного агентства України з туризму і курортів. URL: <http://www.tourism.gov.ua/ua/> (дата звернення: 12.09.2020).
7. 10 заповідей HR-менеджера. URL: <https://dou.ua/lenta/articles/hr-commandments/> (дата звернення: 12.09.2020).
8. Ходаківський Є. І., Богоявленська Ю. В., Грабар Т. П. Психологія управління : навчальний посібник. К. : Центр навчальної літератури, 2008. 608 с.
9. Шкільняк М.М., Овсянюк-Бердадіна О.Ф., Крисько Ж.Л., Демків І.О. Менеджмент: Навчальний посібник. Тернопіль: Крок, 2017. 252 с.

### РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА «ОСНОВИ НАУКОВИХ ДОСЛІДЖЕНЬ»

1. Данильян О.Г., Дзьобань І.В. Організація та методологія наукових досліджень. Харків: Право, 2019 40 с.
2. Дорошенко В.М., Тітлов О.С., Санала Т.А., Біленко Н.О.. Одеса: ОНАХТ, 2019. 156 с.
3. Колесніков О.В. Основи наукових досліджень: Навчальний посібник. Київ: Центр учбової літератури, 2021. 144 с.
4. Корягін М.В., Чік М.Ю. Основи наукових досліджень: Навчальний посібник. Київ: Альберта, 2019. 492 с.
5. Кравець Н.П. Основи наукових досліджень: Навчальний посібник. Київ, 2020. 74 с.
6. Ліпич Л. Г., Бортнік С. М., Волинець І. Г. Методологія та організація наукових досліджень : навчальний посібник / за заг. ред. Л. Г. Ліпич. Луцьк : Вежа-Друк, 2018. 220 с.
7. Ліпич Л. Г., Громко Л. С. Методологія та організація наукових досліджень в галузі : методичні вказівки для практичної роботи. Луцьк : СНУ імені Лесі Українки, 2019. 45 с
8. Мальська М., Паньків Н. Основи наукових досліджень: Навчальний посібник для студентів спеціальностей "Туризм" та "Готельно-ресторанна справа". Львів. ЛНУ ім. Івана Франка, 2020. 226 с.
9. Рейкін В. С. Основи наукових досліджень : конспект лекцій. Луцьк : Вид-во ПП Іванюк В. П., 2020. 111 с.
10. Тарасенко В.П. Основи наукових досліджень: Конспект лекцій. Київ: КПІ ім. Ігоря Сікорського, 2022. 55 с.
11. Тулайдан В. Основи наукових досліджень: навчальний посібник. Ужгород, 2017. 106 с.

### КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ

Конкурсний бал вступника для здобуття ступеня магістра оцінюється за шкалою від 100 до 200 балів. Вступні випробування відбуваються у формі тестів. Абітурієнт розв'язує 20 тестових завдань.

Результати виконання завдань дозволяють виявити рівень підготовки вступника: 1 рівень (високий): 200-180 балів; 2 рівень (середній): 179-160 балів; 3 рівень (достатній): 159-140 балів; 4 рівень (низький): 139-100 балів.

**1 рівень (високий): 200 – 180 балів** виставляється вступникам, які в повному обсязі виконали завдання (тестові завдання), продемонстрували обізнаність з усіма поняттями, фактами, термінами; адекватно оперують ними при розв'язанні завдань; виявили творчу самостійність, здатність аналізувати факти, які стосуються наукових проблем. Усі завдання (тестові завдання) розв'язані (виконані) правильно, без помилок.

**2 рівень (середній): 179 – 160 балів** виставляється за умови достатньо повного виконання завдань (тестових завдань). Розв'язання завдань має бути правильним, логічно обґрунтованим, демонструвати творчо-пізнавальні уміння та знання теоретичного матеріалу. Разом з тим, у роботі може бути допущено декілька несуттєвих помилок.

**3 рівень (достатній): 159 – 140 балів** виставляється за знання, які продемонстровані в неповному обсязі. Вони, зазвичай, носять фрагментарний характер. Теоретичні та фактичні знання відтворюються репродуктивно, без глибокого осмислення, аналізу, порівняння, узагальнення. Відчувається, що вступник недостатньо обізнаний з матеріалом джерел із навчальної дисципліни та не може критично оцінити наукові факти, явища, ідеї.

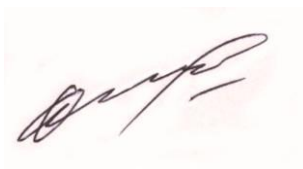
**4 рівень (низький): 139 – 100 балів** виставляється за неправильну або поверхневу відповідь, яка свідчить про неусвідомленість і нерозуміння поставленого завдання. Літературу з навчальної дисципліни вступник не знає, її понятійно-категоріальним апаратом не володіє. Відповідь засвідчує вкрай низький рівень володіння програмним матеріалом.

Голова фахової  
атестаційної комісії



Юрій БАРСЬКИЙ

Відповідальний секретар  
приймальної комісії



Олег ДИКИЙ