ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ
ЗАКЛАДУ ВИЩОЇ ОСВІТИ «УНІВЕРСИТЕТ КОРОЛЯ ДАНИЛА»

Циклова комісія з готельно-ресторанної справи та туризму

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

«ВСТУП У СПЕЦАЛЬНІСТЬ»

Галузь знань **24 Сфера обслуговування.**
Спеціальність **241 Готельно- ресторанна справа.**
Освітньо-професійна програма **«Готельно-ресторанна справа».**

Освітньо-професійний ступінь – *фаховий молодший бакалавр.*
Статус дисципліни – *обов'язкова.*
Мова викладання, навчання та оцінювання – *українська.*

Розробник:
МАЛЬОВАНА Оксана Григорівна – спеціаліст вищої категорії, викладач циклової комісії із готельно-ресторанної справи та туризму

Затверджено Педагогічною радою
Фахового коледжу
ЗВО «Університет Короля Данила»
Протокол № 1 від «29» серпня 2022 р.
Голова Педагогічної ради **Інна ВАРВАРУК**

Схвалено на засіданні циклової комісії
з готельно-ресторанної справи та туризму
Протокол №1 від «25» серпня 2022 р.
Голова циклової комісії **Оксана МАЛЬОВАНА**

ІВАНО-ФРАНКІВСЬК–2022

ЛИСТ ОНОВЛЕННЯ ТА ПЕРЕЗАТВЕРДЖЕННЯ
робочої програми навчальної дисципліни

Навчальний рік	Дата засідання циклової комісії	Номер протоколу	Голова циклової комісії	
			Прізвище	Підпис

ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Курс	**2**	
Семестр	4	
Кількість кредитів ECTS	3	
Аудиторні навчальні заняття	практичні	30 годин
Самостійна робота	-	60 годин
Форма підсумкового контролю	**Залік**	

Анотація навчальної дисципліни

Навчальна дисципліна «Вступ до спеціальності» для студентів Фахового коледжу є обов'язковою складовою освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа, яка передбачає оволодіння студентами системою умінь і навичок з конкретних навчальних предметів.

Мета дисципліни «Вступ до спеціальності» – закріплення теоретичних знань та практичне вивчення специфіки класифікації та типології закладів готельно-ресторанного господарства, класифікації номерів, матеріально-технічних баз закладів готельно-ресторанного господарства, організації технологічного процесу надання послуг у закладах розміщення та закладах ресторанного господарства.

Вивчення дисципліни дає можливість ознайомити майбутніх фахівців зі специфікою майбутньої професійної діяльності, відвідування екскурсій по кращих діючих закладах ресторанного та готельного господарств різних форм власності, які застосовують прогресивні новітні технології, отримання первинних професійних знань і вмінь та ін.

Для того, щоб майбутній фахівець у готельно-ресторанній галузі (адміністратор, портьє, покоївка, метрдотель, бармен, кухар, офіціант тощо) зміг організувати технологічний процес виробництва продукції, технологічний процес надання послуг, надавати відповідну інформацію щодо послуг закладу готельно-ресторанного господарства та зацікавити потенційного клієнта своїм продуктом, він повинен володіти знаннями щодо організації і технології готельно-ресторанного господарства і вміти реалізовувати ці знання на практиці.

Завдання дисципліни «Вступ у спеціальність»:

- ознайомлення із правилами оформлення технологічної документації під час бронювання номерів (місць), реєстрації і заселення гостей у готель, розрахунку за послугу поселення;
- вивчення технологічного процесу надання послуги харчування у номер готелю;
- ознайомлення із процесом підготовки торговельних приміщень закладу ресторанного господарства, посуду, приборів столової білизни до обслуговування відвідувачів;
- вивчення технологічного процесу обслуговування відвідувачів у ресторані, барі, кафе, закусочній;
- ознайомлення із асортиментом та особливостями приготування ресторанної продукції.

СТРУКТУРНО-ЛОГІЧНА СХЕМА ВИВЧЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Попередні дисципліни	Наступні дисципліни
	Маркетинг та менеджмент у туристичній індустрії

ПРОФЕСІЙНІ КОМПЕТЕНТНОСТІ
стандарту фахової передвищої освіти
за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа, набуття яких забезпечуються вивченням навчальної дисципліни «Вступ у спеціальність»

Код компетентності	Назва компетентностей	Результати навчання
ЗК 6.	Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел	РН 3. Пояснювати соціально-економічні явища та суспільно-економічні процеси у сфері обслуговування.
СК 1	Здатність розуміти предметну область і специфіку професійної діяльності	РН 7. Здійснювати пошук, оброблення та аналіз інформації з різних джерел для розв'язання професійних завдань.
СК 2.	Здатність застосовувати знання теорії і практики готельно-ресторанного обслуговування для розв'язання типових спеціалізованих задач професійної діяльності	

ПОЛІТИКА КУРСУ

ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ
Відвідувати заняття є необхідною умовою навчального процесу. Усі пропущені заняття мають бути відпрацьовані. Дозволяється вільне відвідування за індивідуальним графіком навчання. Якщо студент відсутній з поважної причини, він/вона презентує виконані завдання під час самостійної підготовки та консультації викладача. Усі завдання, передбачені програмою, повинні бути виконані у встановлений термін.
ПОВЕДІНКА В АУДИТОРІЇ
Усі учасники освітнього процесу повинні дотримуватися норм і правил внутрішнього розпорядку відповідно до Статуту Університету, Положення про Фаховий коледж та Положення про систему внутрішнього розпорядку. Усі учасники освітнього процесу повинні дотримуватися навчальної етики, поважно ставитися одне до одного, бути зваженими, уважними та дотримуватися дисципліни й часових (строкових) параметрів навчального процесу.
АКАДЕМІЧНА ДОБРОЧЕСНІСТЬ

На початку вивчення курсу викладач знайомить студентів з основними пунктами Положення про академічну доброчесність, відповідно до якого і здійснюється навчальний процес.

Під час виконання письмових тестових завдань недопустимо порушення академічної доброчесності.

ОСКАРЖЕННЯ ПРОЦЕДУРИ ПРОВЕДЕННЯ ТА РЕЗУЛЬТАТІВ КОНТРОЛЬНИХ ЗАХОДІВ

Оскарження процедури проведення та результатів контрольних заходів відповідно до «Положення про систему поточного та підсумкового контролю оцінювання знань та визначення рейтингу студентів» розглядає та вирішує перший проректор або проректор з навчальної роботи на підставі заяви студента або подання директора коледжу.

МЕТОДИ НАВЧАННЯ

- за організацією пізнавальної діяльності: словесні: розвиток вміння та навичок говоріння іноземною мовою; практичні: виконання лексико-граматичних вправ, читання та переклад автентичних текстів та вивчення професійно-орієнтованої лексики
- за видами занять: практичні заняття (індивідуальні та групові вправи);
- за формою стимулювання пошукової та дослідницької діяльності: написання коротких доповідей та рефератів іноземною мовою;
- за видами контролю: усні перевірки самостійної роботи студентів, практичні завдання, комп'ютерні тести.

ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ

Система оцінювання результатів навчання студентів ІІ курсу за освітньо-професійною програмою «Готельно-ресторанна справа» здійснюється відповідно до Положення про систему контролю та оцінювання знань здобувачів освіти Фахового коледжу ЗВО «Університет Короля Данила. Кожен вид контролю передбачений з урахуванням результатів навчання.

Видами діагностики та контролю знань студентів з навчальної дисципліни є:

1. **Оцінювання знань під час вивчення дисциплін програми профільної середньої освіти**

Під час вивчення дисциплін ЗОП оцінюється як теоретична, так і практична підготовка за 12-бальною національною шкалою відповідно до таких критеріїв.

- **початковий рівень («*незадовільно*»):**

1 бал – здобувач освіти володіє навчальним матеріалом на рівні елементарного розпізнавання й відтворення окремих фактів, елементів, об'єктів, що позначаються здобувачем освіти окремими словами чи реченнями;

2 бали – здобувач освіти володіє матеріалом на елементарному рівні засвоєння, викладає його уривчастими реченнями, виявляє здатність висловити думку на елементарному рівні;

3 бали – здобувач освіти володіє матеріалом на рівні окремих фрагментів, що становлять незначну частину навчального матеріалу;

- **середній рівень («*задовільно*»):**

4 бали – здобувач освіти володіє матеріалом на початковому рівні, значну частину матеріалу може тільки відтворити;

5 балів – здобувач освіти володіє матеріалом на рівні, вищому за початковий, здатний за допомогою викладача логічно відтворити значну його частину;

6 балів – здобувач освіти може відтворити значну частину теоретичного матеріалу, виявляє знання і розуміння основних положень, за допомогою викладача може аналізувати навчальний матеріал, порівнювати та робити висновки, виправляти допущені помилки;

- **достатній рівень («*добре*»):**

7 балів – здобувач освіти здатний застосовувати вивчений матеріал на рівні стандартних ситуацій, частково контролювати власні навчальні дії, наводити окремі власні приклади на підтвердження певних тверджень;

8 балів – здобувач освіти вміє порівнювати, узагальнювати, систематизувати інформацію під керівництвом викладача, у цілому самостійно застосовувати її на практиці, контролювати власну діяльність, виправляти помилки й добирати аргументи на підтвердження певних думок під керівництвом викладача;

9 балів – здобувач освіти вільно володіє вивченим обсягом матеріалу та вміє застосовувати його на практиці; вільно розв'язує задачі в стандартних ситуаціях, самостійно виправляє допущені помилки, добирає переконливі аргументи на підтвердження вивченого матеріалу;

- **високий рівень («відмінно»)**:

10 балів – здобувач освіти виявляє початкові творчі здібності, самостійно визначає окремі цілі власної навчальної діяльності, оцінює окремі нові факти, явища, ідеї; знаходить джерела інформації та самостійно використовує їх відповідно до цілей, поставлених викладачем;

11 балів – здобувач освіти вільно висловлює власні думки й відчуття, визначає програму особистої пізнавальної діяльності, самостійно оцінює різноманітні життєві явища і факти, виявляючи особисту позицію щодо них; без допомоги викладача знаходить джерела інформації і використовує одержані відомості відповідно до мети та завдань власної пізнавальної діяльності; використовує набуті знання і вміння в нестандартних ситуаціях;

12 балів – здобувач освіти виявляє особливі творчі здібності, самостійно розвиває власні обдарування й нахили, вміє самостійно здобувати знання.

Поточне оцінювання спецкурсів та вибірково-обов'язкових предметів програми профільної середньої освіти, які інтегруються в освітньо-професійну програму підготовки фахового молодшого бакалавра, здійснюється за 12-бальною шкалою з подальшим переведення підсумкових оцінок (визначених як середньоарифметичні) у 100-бальну шкалу і шкалу ЄКТС (див. нижче таблицю відповідності балів національної шкали та шкали ЄКТС).

2. Оцінювання знань під час вивчення дисциплін освітньо-професійної програми

Під час вивчення дисциплін освітньо-професійної програми фахової передвищої освіти результати навчання оцінюються за національною чотирибальною шкалою – "2"; "3"; "4"; "5".

При цьому, оцінки повинні відповідати таким критеріям:

«відмінно» – здобувач освіти міцно засвоїв теоретичний матеріал, глибоко і всебічно знає зміст навчальної дисципліни, основні положення наукових першоджерел та рекомендованої літератури, логічно мислить і будує відповідь, вільно використовує набуті теоретичні знання під час аналізу практичного матеріалу, висловлює своє ставлення до тих чи інших проблем, демонструє високий рівень засвоєння практичних навичок;

«добре» – здобувач освіти добре засвоїв теоретичний матеріал, володіє основними аспектами з першоджерел та рекомендованої літератури, аргументовано викладає його; має практичні навички, висловлює свої міркування з приводу тих чи

інших проблем, але припускається певних неточностей і похибок у логіці викладу теоретичного змісту або при аналізі практичного матеріалу;

«задовільно» – здобувач освіти в основному опанував теоретичні знання навчальної дисципліни, орієнтується в першоджерелах та рекомендованій літературі, але непереконливо відповідає, плутає поняття, додаткові питання викликають невпевненість або відсутність стабільних знань; відповідаючи на запитання практичного характеру, виявляє неточності в знаннях, не вміє оцінювати факти та явища, пов'язувати їх із майбутньою діяльністю;

«незадовільно» – здобувач освіти не опанував навчальний матеріал дисципліни, не знає наукових фактів, визначень, майже не орієнтується в першоджерелах та рекомендованій літературі, відсутнє наукове мислення, практичні навички не сформовані.

3. Поточний контроль. Фіксація поточного контролю здійснюється в «Електронному журналі обліку успішності академічної групи» (далі – Журнал) на підставі чотирибальної шкали – "2"; "3"; "4"; "5". У разі відсутності студента на занятті виставляється «н». За результатами поточного контролю у Журналі автоматично визначається підсумкова оцінка, здійснюється підрахунок пропущених занять. Процедура ведення, оформлення та зберігання «Електронного журналу обліку успішності академічної групи» регулюється окремим положенням.

Форми проведення поточного контролю визначаються викладачем, затверджуються цикловою комісією та обов'язково відображаються в робочій програмі навчальної дисципліни.

На початку вивчення відповідної дисципліни (перше заняття) викладач зобов'язаний ознайомити студентів з формами поточного контролю, системою й критеріями оцінювання, а також повідомити про наявність і зміст робочої програми, вказати покликання його розміщення на сайті закладу освіти (або в Системі дистанційної освіти (далі – СДО)).

На результати поточного контролю й оцінювання впливають:

- рівень знань, продемонстрований студентом у відповідях, виступах, дискусії;
- практичні навички з теми;
- активність під час обговорення питань;
- результати виконання й захисту проєктів;
- самостійність опрацювання теми;
- проведення розрахунків та контрольних робіт тощо.

Критерії оцінювання відповіді здобувача мають відповідати запланованому рівню досягнення програмних результатів навчання (наприклад, за таксономією Блума-Андерсона).

Якщо здобувачі освіти користуються повною довірою викладача внаслідок свідомого ставлення до знань, то в процесі аудиторного навчання можна застосувати й *самоконтроль* – довірити їм виставляти оцінку самим собі.

З цією метою в навчальних посібниках, курсах лекцій, а також у методичних розробках з практичних, семінарських і самостійних робіт для кожної теми (розділу) передбачаються питання (завдання) для самоконтролю. Для більшості студентів ефективною є форма самоконтролю, коли викладач дозволяє наприкінці творчої роботи зазирнути у посібник чи мережу Інтернет, щоб звірити відповідність написаного.

Більша ефективність самоконтролю забезпечується тематичним тестуванням в СДО.

Усі пропущені заняття, а також отримані негативні оцінки студенти зобов'язані відпрацювати впродовж трьох наступних тижнів. У випадку недотримання цієї норми, замість «н» в журналі буде виставлено «0» (нуль балів) без права перездачі.

Студенти повинні мати оцінки з не менше 50% аудиторних занять. Для цього, ***викладачі повинні сформувати комплекс*** відповідних методичних прийомів і засобів.

За результатами поточного оцінювання студенти можуть отримати максимум 60 балів, які розраховуються таким чином:

ПО=(n0×0+n2×2+n3×3+n4×4+n5×5)(n0+n2+n3+n4+n5)12,

де ПО – підсумкова оцінка за аудиторну роботу;

n0,n2,n3,n4,n5 – кількість оцінок за відповідними балами в 4–х бальній шкалі;

12 – коефіцієнт, що дає змогу визначити поточну оцінку в 60-бальній шкалі.

Підсумкова оцінка в Журналі генерується автоматично. Завдання викладача полягає у своєчасному веденні журналу, виставленні поточних оцінок, відображенні відпрацьованих занять, заміні не відпрацьованих здобувачами пропущених занять на «0» балів. Внесення відомостей до журналу має бути завершено за 3 робочі дні до початку сесії.

До підсумкового контролю **допускаються студенти,** які за результатами поточного контролю **отримали 35 і більше балів**. Усі студенти, що отримали 34 бали і менше, не допускаються до складання підсумкового контролю й на підставі укладання додаткового договору здійснюють повторне вивчення дисципліни впродовж наступного навчального семестру.

Також до семестрового контролю не допускаються студенти, які не оплатили за навчання.

Підсумковий (семестровий) контроль. Підсумковий (семестровий) контроль проводиться для встановлення рівня досягнення здобувачами програмних результатів навчання з навчальної дисципліни (освітнього компонента) після завершення вивчення дисципліни.

Підсумковий контроль знань проводиться у формі екзамену або диференційованого заліку у вигляді комп'ютерного тестування, а у визначених цикловою комісією випадках – письмово і/або усно для студентів, які за результатами поточного контролю отримали 35 балів і більше.

Якщо підсумковий контроль навчальної дисципліни передбачає недиференційований залік, то при наявності у студента за поточний контроль 35 балів і більше, йому виставляється «зараховано».

На екзамен виносяться ключові питання, типові й комплексні задачі, завдання, що потребують творчої відповіді та вміння синтезувати отримані знання й застосовувати їх для вирішення практичних завдань.

Перелік екзаменаційних/залікових питань та завдань, критерії їх оцінювання визначаються викладачем, затверджуються цикловою комісією й розміщуються в робочій програмі навчальної дисципліни.

За результатами підсумкового контролю (екзамен/диференційований залік) студент може отримати 40 балів. Студенти, які під час підсумкового контролю отримали 24 бали і менше, вважаються такими, що не склали екзамен/диференційований залік і повинні йти на перездачу.

Загальна семестрова оцінка з дисципліни, яка виставляється в екзаменаційних відомостях, оцінюється в балах (національної шкали, 100-бальної шкали й шкали ЄКТС) і є сумою балів, отриманих під час поточного та підсумкового контролю.

Студенти можуть підвищувати свій рейтинг під час екзаменаційній сесії через одноразову повторну перездачу, попередньо подавши заяву адміністрації коледжу не пізніше одного робочого дня після сесії.

Отриманий під час підвищення рейтингу результат буде остаточним при виставленні підсумкового контролю.

Студенти, які не з'явилися на екзамени без поважних причин, вважаються такими, що отримали незадовільну оцінку.

ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «ВСТУП ДО СПЕЦІАЛЬНОСТІ»

1. ЗМІСТ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Тема 1. Вступ до готельно-ресторанної справи. Основні поняття та терміни гостинності

1. Історія розвитку індустрії гостинності.
2. Поняття та терміни індустрії гостинності та готельно-ресторанної сфери.
3. Сучасний стан розвитку індустрії гостинності в Україні та Карпатському туристичному регіоні України.
4. Сучасний стан розвитку індустрії гостинності у світі.

Тема 2. Розвиток готельного бізнесу, як складової гостинності в Україні та світі.

1. Світові тенденції та тренди у розвитку готельної сфери.
2. Класифікація готелів та основні типи готельних підприємств.
3. Класифікація служб готелю.
4. Тенденції розвитку готельного бізнесу в Україні та Карпатському туристичному регіоні.
5. Характеристика та огляд основних готельних комплексів світу, України та Карпатського туристичного регіону України.

Тема 3. Розвиток ресторанного бізнесу, як складової гостинності в Україні та світі.

1. Світові тенденції та тренди у розвитку ресторанної сфери.
2. Класифікація ресторанних підприємств та основні види діяльності ресторанів: фронт-хаус та бек-хаус.
3. Управління барами. Історія розвитку барної культури.
4. Ринок ресторанних послуг. Поняття про «меню» в ресторанній діяльності.
5. Тенденції розвитку ресторанного бізнесу в Україні та Карпатському туристичному регіоні.
6. Характеристика та огляд топових ресторанів світу, України та Карпатського туристичного регіону України.

Тема 4. Поняття про процес обслуговування споживачів в готельно-ресторанній індустрії.

1. Культура та етика обслуговування в готелі та ресторані.
2. Вимоги до обслуговування.
3. Основні способи подачі страв та закусок в ресторані.
4. Організація обслуговування бенкету, фуршету, кейтерингу.
5. Особливості харчування туристів у готелях.
6. Основні та додаткові готельні послуги.
7. Архітектура та інтер’єр готельного підприємства.
8. Форми, методи та види обслуговування в готельно-ресторанній сфері.

Тема 5. Поняття про менеджмент та маркетинг у індустрії гостинності.

1. Поняття про менеджмент готельно-ресторанний підприємств.
2. Сутність та мета управління на підприємствах.
3. Система методів менеджменту в готельно-ресторанній індустрії.
4. Сучасна та особливості моделей менеджменту в Україні та Карпатському туристичному регіоні.
5. Категорії маркетингу в індустрії гостинності.
6. Рекламна діяльність в готельно-ресторанному бізнесі.
7. Брендинг та PR-технології в готельно-ресторанному бізнесі Карпатського туристичного регіону України.

Тема 7. Кадровий потенціал у готельно-ресторанній справі.

1. Класифікація персоналу в готельному бізнесі, їх посадові обов'язки, графік роботи, аналіз оплати праці працівників готельної сфери в Україні, зокрема в Карпатському туристичному регіоні України.
2. Класифікація персоналу в ресторанному бізнесі, їх посадові обов'язки, графік роботи, аналіз оплати праці працівників ресторанної сфери в Україні, зокрема в Карпатському туристичному регіоні України.

2. ТЕМАТИЧНИЙ ПЛАН

№	Назва тем, завдань	Кількість годин	
		Всього	Практичні заняття
1	Вступ до готельно-ресторанної справи. Основні поняття та терміни гостинності.	4	4
2	Розвиток готельного бізнесу, як складової гостинності в Україні та світі.	4	4
3	Розвиток ресторанного бізнесу, як складової гостинності в Україні та світі.	6	6
4	Поняття про процес обслуговування споживачів в готельно-ресторанній індустрії.	6	6
5	Поняття про менеджмент та маркетинг у індустрії гостинності.	6	6
6	Кадровий потенціал у готельно-ресторанній справі.	4	4
	Всього	30	**30**

ПЕРЕЛІК ПИТАНЬ
для проведення підсумкового контролю

1. Історія розвитку індустрії гостинності.
2. Поняття та терміни індустрії гостинності та готельно-ресторанної сфери.
3. Сучасний стан розвитку індустрії гостинності в Україні та Карпатському туристичному регіоні України.
4. Сучасний стан розвитку індустрії гостинності в світі.
5. Світові тенденції та тренди у розвитку готельної сфери.
6. Класифікація готелів та основні типи готельних підприємств.
7. Класифікація служб готелю.
8. Тенденції розвитку готельного бізнесу в Україні та Карпатському туристичному регіоні.
9. Характеристика та огляд основних готельних комплексів світу, України та Карпатського туристичного регіону України.
10. Світові тенденції та тренди у розвитку ресторанної сфери.
11. Класифікація ресторанних підприємств та основні види діяльності ресторанів: фронт-хаус та бек-хаус.
12. Управління барами. Історія розвитку барної культури.
13. Ринок ресторанних послуг. Поняття про «меню» в ресторанній діяльності.
14. Тенденції розвитку ресторанного бізнесу в Україні та Карпатському туристичному регіоні.
15. Характеристика та огляд топових ресторанів світу, України та Карпатського туристичного регіону України.
16. Культура та етика обслуговування в готелі та ресторані.
17. Вимоги до обслуговування.
18. Основні способи подачі страв та закусок в ресторані.
19. Організація обслуговування бенкету, фуршету, кейтерингу.
20. Особливості харчування туристів в готелях.
21. Основні та додаткові готельні послуги.
22. Архітектура та інтер’єр готельного підприємства.
23. Форми, методи та види обслуговування в готельно-ресторанній сфері.

24. Поняття про менеджмент готельно-ресторанний підприємств.
25. Сутність та мета управління на підприємствах.
26. Система методів менеджменту в готельно-ресторанній індустрії.
27. Сучасна та особливості моделей менеджменту в Україні та Карпатському туристичному регіоні.
28. Категорії маркетингу в індустрії гостинності.
29. Рекламна діяльність в готельно-ресторанному бізнесі.
30. Брендинг та PR-технології в готельно-ресторанному бізнесі Карпатського туристичного регіону України.
31. Функціональні обов'язки персоналу ресторану.
32. Функціональні обов'язки персоналу готелю.

РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

1. Круль Г.Я. Основи готельної справи : навч. посіб. Київ : Центр учбової літератури, 2017. 368 с.
2. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства : навч. посіб. Вид. 2-ге, переробл. і допов. Київ : Центр учбової літератури, 2012. 280 с.
3. П'ятницька Н.О. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства : підручник. Вид. 2-ге, переробл. і допов. Київ : Центр учбової літератури, 2011. 584 с.
4. Мостова Л. М. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства : навч. посіб. Вид. 2-ге. Київ : Ліра-К, 2011. 388 с.
5. Литвиненко Т.К. Новітні технології обслуговування у сфері ресторанного бізнесу : навч. посіб. Київ : КНТЕУ, 2011. 215 с.
6. Сало Я. М. Організація роботи барів : довідник бармена. Львів : Афіна, 2010. 315 с.
7. Сало Я.М. Організація обслуговування населення на підприємствах ресторанного сервісу. Ресторанна справа : довідник офіціанта. Львів : Афіша, 2009. 304 с.
8. Сокол Т.Г. Організація обслуговування в готелях і туристичних комплексах : підручник. Київ : Альтерпрес, 2009. 447 с.
9. Мальська М.П., Пандяк І.Г. Готельний бізнес: теорія та практика : навч. посіб. Київ : Центр учбової літератури, 2017. 472 с.
10. П'ятницька Г.Т., П'ятницька. Н.О. Інноваційні ресторані технології: основи теорії : навч. посіб. Київ : Кондор, 2013. 250 с.
11. Мостова Л.М., Новікова О.В. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства : навч. посіб. Київ : Ліра- К, 2010. 388 с.
12. Архіпов В. В., Русавська В.А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства : навч. посіб. Київ : Центр учбової літератури, 2009. 342 с.
13. Гайдук С.М., Юрчук К.А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства : підручник. Київ : Центр учбової літератури, 2006. 342 с.
14. Нечаюк Л.І., Телеш Н.О. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент : навч.посіб. Київ : Центр навчальної літератури, 2003. 348 с.
15. Мальська М.П., Гаталюк Н.М., Ганич Н.М. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика) : підручник. Київ : Центр учбової літератури, 2013. 304 с.
16. Збірник нормативних документів державного регулювання у сфері ресторанного бізнесу: уклад. Малюк Л.П., Черевко О.І., Дейниченко Г.В. Харків : ХДУХТ, 2003. 488 с.

17. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів для підприємств громадського харчування всіх форм власності : уклад. Шалимінов О.В., Дятченко Т.П., Кравченко Л.О. та ін. Київ : А.С.К. Арій, 2000. 848 с.

18. ДСТУ 4268:2003. Послуги туристичні. Засоби розміщування. Загальні вимоги. [Чинний від 2003-12-23]. Київ, 2004. 10 с. (Національний стандарт України).

19. ДСТУ 3862:99. Ресторанне господарство. Терміни і визначення. [Чинний від 2003-12-01]. Київ, 2003. № 185. (Національний стандарт України).

20. Готелі в місті Івано-Франківськ. Skyscanner : веб-сайт. URL: https://www.skyscanner.com.ua/hotels/ukraine/ivano-frankivsk-hotels/ci-27542808?locale=uk-UA (дата звернення: 05.09.2022).

21. Готелі Івано-Франківської області. Planet of Hotels : веб-сайт. URL: https://planetofhotels.com/uk/ukrayina/ivano-frankivska-oblast (дата звернення: 05.09.2022).

22. Кращі ресторани Івано-Франківська. ТОП 20 : веб-сайт. URL: https://top20.ua/if/restorani-kafe-bari/restorani/ (дата звернення: 06.09.2022).

23. Топ 10 кращих ресторанів в центрі Івано-Франківська. Pravda твого міста : веб-сайт. URL: https://pravda.if.ua/vidviduvachi-nazvaly-top-10-krashhyh-restoraniv-v-czentri-ivano-frankivska/ (дата звернення: 06.09.2022).

24. Ресторани регіону Карпати. Travello : веб-сайт. URL: https://travello.com.ua/uk/karpaty/food/filter/restorany/page/2 (дата звернення: 06.09.2022).