

Міністерство освіти і науки України  
Харківський національний університет імені В.Н. Каразіна  
Факультет міжнародних економічних відносин  
та туристичного бізнесу  
Кафедра міжнародної електронної комерції та  
готельно-ресторанної справи

ЗАТВЕРДЖЕНО:

Заступник Голови Приймальної комісії,  
в.о.ректора Харківського національного  
університету імені В.Н. Каразіна

\_\_\_\_\_ Олександр ГОЛОВКО

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2024 р.

## **ПРОГРАМА ФАХОВОГО ВСТУПНОГО ВИПРОБУВАННЯ**

**ІСПИТУ З ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ**  
**для вступників на навчання для здобуття ступеня магістра**  
**за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа**  
**(денна та заочна форми навчання)**

Харків – 2024



ДОКУМЕНТ СЕД АСКОД  
Сертифікат 7AFDA007000000000000000000000000000001  
Підписувач ГОЛОВКО ОЛЕКСАНДР МИКОЛАЙОВИЧ  
Дійсний з 01.09.2022 13:31:33 по 31.08.2024 23:59:59

Харківський національний університет імені В. Н. Каразіна



0102-175 від 17.04.2024

Програма вступного іспиту на навчання за освітньо-професійною програмою магістра за спеціальністю 241 Готельно - ресторанна справа

Укладачі: к.е.н., доц. Данько Н.І.  
к.е.н., доц. Миколенко О.П.  
к.т.н., доц. Горелков Д.В.  
к.т.н., доц. Червоний В.М.  
к.т.н. доц. Соколовська О.О.

Програма фахового вступного випробування (іспиту) з готельно-ресторанної справи для вступників на навчання для здобуття ступеня магістра за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа (денна та заочна форми навчання).

**Мета** фахового вступного випробування (екзамену) з готельно-ресторанної справи для вступників на навчання для здобуття ступеня магістра за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа - оцінити рівень та визначити здатність до подальшого навчання в Харківському національному університеті імені В. Н. Каразіна за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа

**Характеристика змісту програми.** Програма вступних випробувань на навчання за освітньо-кваліфікаційним рівнем «магістр» ґрунтується на вимогах освітньо-професійній програмі підготовки «бакалавра» з готельно-ресторанної справи.

### **Загальні положення**

#### ***Вступник повинен знати:***

- основи організації готельного і ресторанного господарства;
- теоретичні основи формування і факторів розвитку готельно-ресторанних комплексів, їх спеціалізації та видів у сучасних конкретних умовах;
- поняття та класифікацію засобів розміщення;
- методи моніторингу ринку готельно-ресторанних послуг та техніку планування готельного-ресторанного продукту;
- економічні основи, принципи і напрямки функціонування готельно-ресторанних підприємств в Україні;
- функції менеджменту та особливості менеджменту готельних та ресторанних підприємств;
- поняття «конкурентоспроможність» та його особливості для готельно-ресторанних підприємств;
- ознаки класифікації і методи дослідження ринків індустрії гостинності;
- основи технології продукції ресторанного господарства.

#### ***Вступник повинен вміти:***

- володіти спеціальною термінологією, необхідною для аналізу діяльності підприємств індустрії гостинності;
- визначати основні тенденції та закономірності розвитку індустрії гостинності у світі та в Україні;
- обґрунтовувати рішення з питань організації та управління готельними та ресторанными підприємствами;

- провести комплексні маркетингові дослідження та визначити ринкові можливості закладу;
- визначити перспективний цільовий сегмент споживачів;
- обґрунтувати ефективну товарну, цінову, збутову та комунікаційну політику;
- побудувати ефективну процес організації готельного та ресторанного господарства;
- здійснювати оцінку конкурентоспроможності готельно-ресторанного підприємства;
- користуватись в практичній роботі методикою застосування принципів наукового управління;
- впроваджувати сучасні наукові знання, передові технології в готельно-ресторанній справі та інших сферах діяльності;
- досліджувати кон'юнктуру ринків для фірм і підприємств, які надають послуги у готельно-ресторанній сфері;
- обґрунтовувати рішення з питань організації та управління готельними та ресторанными підприємствами;
- обґрунтовувати розробку проекту готельно-ресторанного підприємства;
- аналізувати, планувати та прогнозувати діяльність готельно-ресторанних підприємств;
- розробляти та впроваджувати нововведення.

Порядок створення, організації та роботи фахової атестаційної комісії регламентується Правилами прийому до Харківського національного університету імені В.Н. Каразіна в 2024 році та Положенням про приймальну комісію Харківського національного університету імені В.Н.Каразіна.

**КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ  
ПИСЬМОВИХ ВІДПОВІДЕЙ НА ТЕСТОВІ ЗАВДАННЯ  
ДЛЯ ФАХОВОГО ВСТУПНОГО ВИПРОБУВАННЯ (ІСПИТУ)  
З ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ**

Час виконання – 90 хвилин

**Форма екзаменаційного завдання** – тести: 50 тестових завдань (4 бали за кожную вірну відповідь).

**Шкала оцінювання тестів (вступники на навчання для здобуття ступеня магістр)**

<i>Кількість вірних відповідей на тести</i>	<i>Кількість балів</i>
50	200
49	196
48	192
47	188
46	184
45	180
44	176
43	172
42	168
41	164
40	160
39	156
38	152
37	148
36	144
35	140
34	136
33	132
32	128
31	124
30	120
29	116
28	112
27	108
26	104
25	100
1-24	незадовільно

Вступник допускається до участі у конкурсному відборі для зарахування на навчання, якщо оцінка фахового вступного випробування складає **не менше 100 балів**.

## ПРОГРАМА ЕКЗАМЕНУ

### Дисципліна 1: ОРГАНІЗАЦІЯ ГОТЕЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВА

Характеристика основних типів засобів розміщення. Транзитні готелі – їх призначення, розташування. Ділові готелі – їх призначення та місцезнаходження. Загальні та специфічні функціональні вимоги до готелів даного типу. Курортні готелі: їх призначення, особливості. Готелі для сімейного відпочинку - призначення, основний обслуговуючий контингент. Туристично-екскурсійні готелі. Туристично-спортивні готелі. Спеціалізовані туристичні готелі – їх призначення, місцезнаходження.

Організація приміщень житлової та нежитлової груп. Приміщення, що входять до житлової групи. Номер як окреме приміщення для тимчасового помешкання. Основні елементи номера. Типи номерів: номер-апартамент, номер-президентський апартамент; номер-люкс, двокімнатний номер, номер-комплекс, номер-дубль (студію), однокімнатний номер. Характеристика різних типів номерів. Основні вимоги до організації номерного фонду. Приміщення для побутового обслуговування на поверсі. Основні види приміщень адміністрації готельного господарства, їх розташування. Характеристика основні функцій, приміщень вестибюльної групи, та їх зонування. Організація і обладнання приміщень вестибюльної групи. Функції матеріального забезпечення та проведення необхідних ремонтних робіт в готельному господарстві приміщень господарського і складського призначення. їх склад.

Організація роботи служби прийому і розміщення, та обслуговування. Основні етапи гостьового циклу в закладах розміщення. Функціональна характеристика служби прийому та розміщення. Особливості організації роботи служби прийому і розміщення в готелях. Основні вимоги до організації прийому і обслуговування вітчизняних і іноземних туристів в Україні. Організація служби бронювання і резервування місць у готелях. Порядок прийняття замовлень. Організація роботи служби обслуговування. Основні обов'язки служби обслуговування, асортимент послуг, що надаються в готелях. Надання додаткових послуг у готельних господарствах. Технологія прибиральних робіт навколишньої території, вестибюльної і житлових групах приміщень. Функціональна характеристика господарської служб. Види прибиральних робіт на навколишній території та в приміщеннях підприємств готельного господарства. Прибирання території готельного господарства. Основні вимоги до прибиральних робіт у різні періоди року: взимку, весною, літом, восени. Вимоги до утримання зелених насаджень. Технологія прибирання приміщень вестибюльної групи.

Складові технологічних циклів прибиральних робіт: поточне щоденне прибирання; проміжне прибирання; прибирання номерів після виїзду гостей; генеральне прибирання; ведення білизняного господарства; використання засобів для миття і чищення. Послідовність прибиральних

робіт у номерах готельного господарства. Послідовність проведення прибиральних робіт в багатокімнатному, двокімнатному і однокімнатному номері. Техніка проведення прибиральних робіт у номерах. Проведення генерального прибирання. Прибиральні роботи в місцях загального користування, коридорах, холах, вітальнях, службових приміщеннях тощо. Характеристика основних вимог до поведінки обслуговуючого персоналу при проведенні прибиральних робіт.

## **Дисципліна 2: ОРГАНІЗАЦІЯ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА**

Організація роботи гарячого цеху. Принципи розміщення гарячого цеху та раціонального розміщення обладнання в ньому. Призначення гарячого цеху та асортимент продукції, що виготовляється в ньому. Відділення, що виділяються в гарячому цеху. Організація робочих місць, їх оснащення обладнанням та інвентарем залежно від типу та потужності закладу ресторанного господарства. Контроль якості продукції, що виготовляється. Шляхи удосконалення організації роботи гарячого цеху.

Організація роботи холодного цеху. Принципи розміщення приміщення холодного цеху та раціонального розміщення обладнання в ньому. Призначення холодного цеху та асортимент продукції, що виготовляється в ньому. Технологія дільниці, що виділяються в холодному цеху залежно від типу та потужності закладу ресторанного господарства. Організація робочих місць, їх оснащення обладнанням та інвентарем. Санітарно-гігієнічні вимоги. Контроль якості продукції, що виготовляється. Шляхи удосконалення організації роботи холодного цеху.

Нормування праці в ресторанному господарстві. Сутність, функції та принципи нормування праці в ресторанному господарстві. Завдання, зміст та значення нормування праці в ресторанному господарстві. Загальні поняття про систему норм праці, що використовуються на підприємствах. Види норм праці та їх класифікація: норма часу, норма виробітку, норма обслуговування, норма чисельності, норми керованості, норми праці.

Принципи, які покладені в основу нормування праці. Методи нормування праці аналітичні та сумарні, їх характеристика та принципи застосування у закладах ресторанного господарства.

Класифікація витрат робочого часу. Склад та характеристика робочого часу- часу роботи та часу перерв. Призначення, зміст, індексація, особливості видів витрат робочого часу. Характеристика регламентованих та нерегламентованих перерв. Поняття нормованих та ненормованих витрат робочого часу.

Характеристика меню. Призначення та принципи його складання. Види меню, їх оформлення. Характеристика преїскуранту, винної та коктейльної картки.

Клінінгові технології підготовки приміщень до обслуговування споживачів, їх санітарно-гігієнічна спрямованість. Особливості підготовки до обслуговування посуду, приборів та столової білизни.

Попереднє сервірування столу. Особливості попереднього сервірування столу сніданку, обіду, вечері.

Технологічний процес обслуговування споживачів у ресторані. Способи подання страв та закусок: в обнос, з використанням підсобного столу, в стіл.

Правила подання страв та напоїв: послідовність подання, температурний режим, відповідний посуд, прибори тощо.

Особливості подавання буфетної продукції.

Правила вибору та техніка подавання алкогольних та безалкогольних напоїв до закусок та страв.

Правила подання холодних закусок, гарячих закусок. Асортимент продукції. Температурний режим подання. Посуд, що застосовується.

Особливості подання супів. Асортимент продукції. Температурний режим подання. Посуд, що застосовується.

Особливості подання других страв. Асортимент продукції. Температурний режим подання. Посуд, що застосовується при цьому.

Правила подання солодких страв та напоїв власного виробництва. Асортимент продукції. Температурний режим подання. Посуд, що застосовується.

Правила подання холодних та гарячих солодких страв. Асортимент продукції. Температурний режим подання. Посуд, що застосовується.

Правила подання холодних та гарячих напоїв. Асортимент продукції.

Температурний режим подання. Посуд, що застосовується при цьому.

Техніка подання напоїв до столу.

Правила прибирання використаного посуду та розрахунку зі споживачами.

Основні принципи моделювання процесу обслуговування споживачів.

Обслуговування споживачів у їдальнях: структура приміщень для обслуговування споживачів.

Призначення, розміщення та класифікація ліній роздачі. Характеристика та особливості функціонування ліній роздачі у закладах ресторанного господарства з самообслуговуванням. Лінії роздачі: механізовані, немеханізовані, авторизовані тощо. Вимоги до організації робочих місць на лініях роздачі.

Обслуговування споживачів у кафе, закусточних, буфетах.

Організація роботи барів, їх класифікація. Організація робочого місця бармена.

Організація обслуговування банкетів за столом. Організація проведення банкету за столом з повним обслуговуванням офіціантами. Характеристика меню. Особливості сервірування столу. Складання схеми розміщення гостей за столом. Організація обслуговування споживачів під час банкету.



Особливості організації проведення офіційного бенкету-прийому за протоколом. Види прийомів: бенкет-діловий сніданок, Фуршет, коктейль, «келих вина», «келих шампанського», обід, вечеря.

Характеристика меню. Підготовка приміщень до обслуговування та вибір варіанта розміщення меблів у залі. Складання схеми розміщення гостей за столами. Особливості сервірування бенкетних столів.

Організація обслуговування споживачів на бенкеті-прийомі.

Організація проведення банкету за столом з частковим обслуговуванням офіціантами. Характеристика меню. Особливості сервірування столу.

Організація обслуговування споживачів під час проведення бенкету.

### **Дисципліна 3: ТЕХНОЛОГІЯ ПРОДУКЦІЇ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА**

Технологічні принципи виробництва кулінарної продукції. Основні поняття про напівфабрикати, кулінарну продукцію, кулінарну обробку продуктів, рецептури. Класифікація кулінарної продукції. Поняття про асортимент кулінарної та кондитерської продукції закладів ресторанного господарства. Меню та виробнича програма. Характеристика технологічних принципів виробництва кулінарної продукції та способів кулінарної обробки продуктів.

Технологія страв та кулінарних виробів з м'яса. Значення м'ясних страв у харчуванні людини. Характеристика процесів, що відбуваються під час теплової обробки м'яса. Технологія приготування страв з вареного, смаженого, тушкованого, запеченого та січеного м'яса. Страви з м'яса диких тварин. Умови, терміни зберігання та вимоги до якості страв з м'яса.

Технологія супів. Значення супів у харчуванні людини. Асортимент та класифікація супів. Формування органолептичних показників бульйонів. Поняття про екстрактивні речовини. Технологія окремих видів супів. Умови і терміни зберігання та реалізації готової продукції. Вимоги до її якості.

Загальні відомості про види тіста, випечені та оздоблювальні напівфабрикати. Класифікація тіста, напівфабрикатів та готових борошняних кондитерських виробів. Значення борошняних кондитерських виробів у харчуванні людини. Характеристика технологічних властивостей вихідної сировини. Загальна принципова технологічна схема виготовлення борошняних кондитерських виробів.

### **Дисципліна 4: МЕНЕДЖМЕНТ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА**

Сутність і основні підходи в менеджменті. Суб'єкт та об'єкт управління, їх характеристика, взаємозв'язок і взаємодія.

Організація як функція менеджменту. Планування як функція менеджменту.

Мотивація як функція менеджменту і її особливості в готельно-

ресторанному бізнесі. Контроль як функція менеджменту і її особливості в готельно-ресторанному бізнесі.

Умови існування та життєздатності підприємства готельно-ресторанного господарства у зовнішньому середовищі, фактори зовнішнього середовища.

Характеристика основних елементів внутрішнього середовища підприємств готельно-ресторанного господарства.

Визначення малого бізнесу, переваги і недоліки малого бізнесу.

Франчайзинг як провідна форма управління у сфері готельно-ресторанного господарства.

## ПИТАННЯ ДО ЕКЗАМЕНУ:

1. Типізація та класифікація підприємств готельного господарства
2. Основні чинники типізації підприємств готельного господарства
3. Особливості класифікації готельних підприємств
4. Характеристика приміщень готельних підприємств
5. Склад приміщень готельних підприємств
6. Громадські приміщення готелю
7. Житлові приміщення
8. Організація функціонування основних служб готелю
9. Технологічний цикл обслуговування клієнтів в готелі
10. Організація та технологія функціонування служби прийому та розміщення. Організація та технологія функціонування служби housekeeping
11. Організація функціонування служби безпеки в готелі
12. Організація роботи гарячого цеху. Принципи роботи та організація робочих місць.
13. Організація роботи холодного цеху. Принципи роботи та організація робочих місць.
14. Контроль якості продукції ресторанного господарства.
15. Нормування праці в ресторанному господарстві. Норми праці та їх класифікація.
16. Класифікація витрат робочого часу.
17. Характеристика меню. Призначення та принципи його складання. Види меню, їх оформлення.
18. Характеристика преїскуранту, винної та коктейльної картки.
19. Клінінгові технології підготовки приміщень до обслуговування споживачів, їх санітарно-гігієнічна спрямованість.
20. Особливості підготовки до обслуговування посуду, приборів та столової білизни.
21. Попереднє сервірування столу. Особливості попереднього сервірування столу сніданку, обіду, вечері.
22. Технологічний процес обслуговування споживачів у ресторані.
23. Організація обслуговування банкетів за столом.
24. Організація обслуговування споживачів на бенкеті-прийомі.
25. Організація проведення банкету за столом з частковим обслуговуванням офіціантами.
26. Технологічні принципи виробництва кулінарної продукції.
27. Основні поняття про напівфабрикати, кулінарну продукцію, кулінарну обробку продуктів, рецептури.
28. Класифікація кулінарної продукції.
29. Меню та виробнича програма.
30. Технологія страв та кулінарних виробів з м'яса.
31. Технологія приготування страв з вареного, смаженого, тушкованого, запеченого та січеного м'яса.

32. Технологія супів. Значення супів у харчуванні людини.
33. Асортимент та класифікація супів.
34. Технологія окремих видів супів. Умови і терміни зберігання та реалізації готової продукції. Вимоги до її якості.
35. Загальні відомості про види тіста, випечені та оздоблювальні напівфабрикати.
36. Класифікація тіста, напівфабрикатів та готових борошняних кондитерських виробів.
37. Характеристика технологічних властивостей вихідної сировини. Загальна принципова технологічна схема виготовлення борошняних кондитерських виробів.
38. Менеджмент готельно-ресторанного господарства: сутність, основні підходи
39. Сутність і основні підходи в менеджменті. Суб'єкт та об'єкт управління, їх характеристика, взаємозв'язок і взаємодія.
40. Функції менеджменту в готельно-ресторанному бізнесі.
41. Організація як функція менеджменту.
42. Планування як функція менеджменту.
43. Мотивація як функція менеджменту і її особливості в готельно-ресторанному бізнесі.
44. Контроль як функція менеджменту і її особливості в готельно-ресторанному бізнесі.
45. Загальна характеристика менеджменту підприємств готельно-ресторанного господарства
46. Умови існування та життєздатності підприємства готельно-ресторанного господарства у зовнішньому середовищі, фактори зовнішнього середовища.
47. Характеристика основних елементів внутрішнього середовища підприємств готельно-ресторанного господарства.
48. Форми управління господарською діяльністю підприємств готельно-ресторанного господарства
49. Визначення малого бізнесу, переваги і недоліки малого бізнесу.
50. Франчайзинг як провідна форма управління у сфері готельно-ресторанного господарства.

## РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА:

1. ДСТУ 4281, 2004 Заклади ресторанного господарства. Класифікація.
2. Правила роботи закладів (підприємств громадського харчування (наказ міністерства економіки з питань Європейської інтеграції України від 27.07.2002р. №219)
3. ДСТУ ISO 9000-2001. Системи управління якістю. Основні положення.
4. Наказ Мінекономіки від 03.01.2003 за №2. Рекомендовані норми технічного оснащення закладів громадського харчування.
5. Бізнес-планування : навч. посіб. / Т. Г. Васильців, Я. Д. Качмарик, В. І. Блонська, Р. Л. Лупак. – К. : Знання, 2013. – 173 с.
6. Архіпов В. В. Ресторанна справа: Асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані; Навчальний посібник / В. В. Архіпов, Т. В. Іванникова, А. В. Архіпова. . – К.: Фірма «ІНКОС», Центр навчальної літератури, 2007. – 382 с.
7. Архіпов В. В. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства / В. В. Архіпов, В. А. Русавська – К: Центр учбової літератури, 2009-340с.
8. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства / В. В. Архіпов – К, Інкос, 2017-280с.
9. Байлик С.И. Гостиничное хозяйство. Организация, управление, обслуживание. Учебное пособие: 3-е изд. / С.И. Байлик – К.: Дакор, 2008. – 288 с.
10. Бізнес-планування підприємницької діяльності : навч. посіб. / З. С. Варналій, Т. Г. Васильців, Р. Л. Лупак, Р. Р. Білик. Чернівці: Технодрук, 2019. 264 с.
11. Барроу, Колін. Бізнес-план : практ. посібник: пер. з англ. / К. Барроу [та ін.]. – К. : Знання, 2012. – 285 с.
12. Березін О. В. Економіка підприємства: Навч. посібник. / О.В. Березін, Л. М. Березіна, Н. В. Бутенко. – К.: Знання, 2009. – 390с.
13. Бондар Н. М. Економіка підприємства. / Н. М. Бондар– К: АСН, 2014.- 400с.
14. Воротіна Л.Д. Бізнес-планування: методологія, методика, механізм : навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. / Л.І.Воротіна, В.Є. Воротін, В.П. Чайковська; Європ. ун-т. – К. : Вид-во Європ. ун-ту, 2015. – 223 с.
15. Губеня В. О. Технологія продукції ресторанного господарства / В.О. Губеня, В.Ф. Доценко, В.І. Кочерга Вид-во: «Кондор», 2019. – 292 с.
16. Гуменюк В.В. Туризм та готельно-ресторанна справа: Економіка, ціноутворення, економічний аналіз, бізнес-планування: Посібник-практикум для самостійної та індивідуальної роботи студентів. / В.В. Гуменюк. – Івано-Франківськ: „Плай” ЦІТ, 2015. – 200 с.
17. Дорохін В.О., Герман Н.В., Шеляков О.П. Теплове обладнання підприємств харчування. Підручник. – Полтава: РВВ ПУСКУ, 2004 – 583 с.

18. Бойчик І.М Економіка підприємства: підручник. / І.М.Бойчик. – К.: Кондор -Видавництво, 2016. – 378 с.
19. Економіка підприємства / За заг. ред. д.е.н., проф. Петровича Й.М. – Львів: Новий Світ , 2014. – 680с.
20. Іванілов О. С. Економіка підприємства: підруч. [для студ. вищ. навч. закл.] / О. С. Іванілов — К.: Центр учбової літератури, 2009. — 728 с.
21. Економіка підприємства: Підручник / За заг. та наук. ред. Г.О. Швиданенко. – ( вид. 6-те, перероб. і доп.). – К.: КНЕУ, 2019. – 816с.
22. Малюк Л.П. Організація ресторанного господарства : підручник / Л.П. Малюк, Н.В. Полстяна, О.Ю. Давидова. – Х. : Видавництво «Лідер», 2016 – 488 с.
23. Мальська М.П. Готельний бізнес: теорія та практика: підручник / М.П. Мальська, І.Г. Пандяк. – 2-ге вид., перероб. та доп. – К.: Центр учб. л-ри, 2012. – 472 с.
24. Менеджмент готельно-ресторанного бізнесу. Навч. посібн. / Під загальною редакцією М.М. Поплавського і О.О. Гаца. – К.: Кондор, 2008. – 460 с.
25. Нечаюк Л.І., Нечаюк Н.О. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент: Навч. посіб. – К.: Центр навчальної літератури, 2016. – 348 с.
26. Пахомов П.Л., Сафонов В.В. Холодильна техніка: Навчальний посібник. ХДУХТ. – Харків, 2013. – 224 с.
27. Про захист прав споживачів, закон України - / Відомості Верховної Ради України - 1991, № 30
28. Пуцентайло П. Р. Економіка і організація туристично–готельного підприємництва : навч. посіб. / П. Р. Пуцентайло. – К. : Центр навч л–ри, 2017. – 344 с.
29. Роглев Х.Й. Основи готельного менеджменту: Навч. посіб. для вузів / Х. Й Роглев – К.: Кондор, 2019. – 405 с.
30. Сокол Т. Г. Організація обслуговування в готелях і туристичних комплексах : Підручник / Т.Г. Сокол . – К. : Альтепрес, 2012.– 446с
31. Технологія продукції в закладах ресторанного господарства : підручник / С. В. Іванов, В. А. Домарецький, В. Ф. Доценко та ін. ; за ред. С. В. Іванова ; НУХТ. – К. : НУХТ, 2013. – 430 с.
32. Технологія борошняних кондитерських і хлібобулочних виробів: навч. посіб./За заг. ред. Г.М.Лісюк – Суми: ВТД «Університетська освіта», 2019. – 464 с.
33. Цьохла С.Ю. Бізнес-планування у туріндустрії : навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. / Цьохла С. Ю. – Сімф. : Фенікс, 2014. – 133 с.
34. Шумило Г. І. Технологія приготування їжі: навч. посібник / Г. І. Шумило. – К. : Кондор, 2015. – 506 с.

Програму схвалено:

на засіданні кафедри міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи  
Протокол № 11 від 25.03.2024 р.

Програму погоджено:  
на засіданні науково-методичної комісії факультету міжнародних економічних відносин  
та туристичного бізнесу  
Протокол № 11 від 26.03.2024 р.

на засіданні Вченої ради факультету міжнародних економічних відносин та  
туристичного бізнесу  
Протокол № 14 від 28.03.2024 р.

Голова фахової атестаційної комісії  
завідувач кафедри міжнародної  
електронної комерції та  
готельно-ресторанної справи

Наталя ДАНЬКО

Затверджено на засіданні Приймальної комісії Харківського національного  
університету імені В. Н. Каразіна протокол № 2 від 15 квітня 2024 р.

В.о. декана факультету міжнародних економічних відносин  
та туристичного бізнесу

Тетяна МІРОШНИЧЕНКО

Відповідальний секретар Приймальної комісії  
Харківського національного університету  
імені В.Н. Каразіна

Сергій ЄЛЬЦОВ