

ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ
Навчально-науковий інститут денної освіти
Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи

ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор Навчально-наукового
інституту денної освіти
Аліна ТКАЧЕНКО
(підпис)
« 27 » 12 2023 р.

ПРОГРАМА

атестаційного екзамену для здобувачів вищої освіти

ступеня вищої освіти бакалавр

галузь знань 24 Сфера обслуговування
(код) (назва спеціальності)

спеціальність 241 Готельно-ресторанна справа
(код) (назва спеціальності)

освітня програма/спеціалізація 241 «Готельно-ресторанна справа»
(код) (назва галузі знань)

СХВАЛЕНО

Вченою радою

Навчально-наукового інституту

денної освіти

Протокол № 2 від «27» 12 2023 р.

Полтава 2023

Програму атестаційного екзамену розробили:
завідувач кафедри ГРКС, д.т.н., професор Капліна Т.В.,
директор готелю «Алмаз» Одайко Н.О.,
доцент кафедри ГРКС, к.т.н., доцент Володько О.В.,
доцент кафедри ГРКС, к.т.н., доцент Рогова Н.В.,
доцент кафедри ГРКС, к.т.н., доцент Капліна А.С.,
доцент кафедри ГРКС, к.т.н., доцент Миронов Д.А.,
доцент кафедри ГРКС, к.т.н., доцент Положишнікова Л.О.,
ст. викладач кафедри ГРКС Куш Л.І.,
ст. викладач кафедри ГРКС Дудник С.О.,
ст. викладач кафедри ГРКС Рибаківа С.С.

Програму атестаційного екзамену обговорено та схвалено на засіданні
кафедри готельно-ресторанної та курортної справи
Протокол № 5 від «22» грудня 2023 р.

Завідувач кафедри ГРКС  Тетяна КАПЛІНА

ПОГОДЖЕНО:

Гарант освітньої програми «Готельно-ресторанна справа»

 Ольга Володько

ВСТУП

Програма атестаційного екзамену для здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня підготовлена відповідно до освітньої програми «Готельно-ресторанна справа» спеціальності 241 *Готельно-ресторанна справа* за галуззю знань 24 *Сфера обслуговування* з урахуванням: Закону України «Про освіту» від 05.09.2017 № 2145-VIII (зі змінами та доповненнями); Закону України «Про вищу освіту» від 01.07.2014 № 1556-VII (зі змінами та доповненнями); Постанови Кабінету Міністрів України № 1187 від 30.12.2015 р. «Про затвердження ліцензійних умов впровадження освітньої діяльності закладів освіти»; Наказу Міністерства освіти і науки України від 11.07.2019 № 977 «Положення про акредитацію освітніх програм, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти»; Статуту Полтавського університету економіки і торгівлі, 2023 р.; Стратегії розвитку Полтавського університету економіки і торгівлі на 2023-2027 рр., 2023 р.; Концепції діяльності Полтавського університету економіки і торгівлі, 2023 р.; «Положення про систему внутрішнього забезпечення якості вищої освіти університету освіти» (ДПСЯ ПД -9-4.4-131-05-23); «Положення про організацію освітнього процесу освіти» (ДПСЯ ПД -9-8.1-46-05-23); «Положення про порядок та критерії оцінювання знань, умінь та навичок здобувачів вищої освіти» (ДПСЯ РІ -9-8.5.2-13-05-23); «Положення про атестацію здобувачів вищої освіти» (ДПСЯ РІ-9-8.1-227-05-23).

Метою атестаційного екзамену здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня за спеціальністю 241 *Готельно-ресторанна справа* є оцінювання програмних результатів навчання та рівня сформованості загальних і спеціальних (фахових) компетентностей, визначених Стандартом вищої освіти України (Наказ МОН України від 04.03.2020 р. № 384) та освітньою програмою «Готельно-ресторанна справа» <http://www.grks.puet.edu.ua/files/opp2020b.pdf> .

Проведення атестаційного екзамену за фахом базується на принципах академічної доброчесності відповідно до «Положення про академічну доброчесність» (ДПСЯ ПД-9-9.1-143-52-23).

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ

Інститут	Навчально-науковий інститут денної освіти
Кафедра	Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи
Спеціальність	№ 241 «Готельно-ресторанна справа»
Назва освітньої програми	«Готельно-ресторанна справа»
Освітній ступінь	Бакалавр
Кваліфікація	Бакалавр з готельно-ресторанної справи
Перелік дисциплін навчального плану, що виносяться на атестаційний екзамен	<ol style="list-style-type: none"> 1. Фронт-офіс 2. Організація роботи номерного фонду 3. Служба матеріально-технічного забезпечення готелів 4. Безпека життєдіяльності та охорона праці в готельній і рестораторській індустрії; 5. Внутрішній аудит та контроль в готелі 6. Обладнання в готелях та ресторанах 7. Організація роботи готелів 8. Барна справа і організація роботи сомельє 9. Експертиза якості надання послуг в готельно-ресторанній індустрії 10. Інновації в готелях і ресторанах 11. Організація роботи ресторанів 12. Проектування готельного підприємства 13. Ресторанний кейтеринг 14. Якість обслуговування в готелях і ресторанах.
Форма проведення атестаційного екзамену	Комп'ютерне тестування у програмі Moodle

ВИМОГИ ДО АТЕСТАЦІЇ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

Атестація здобувачів вищої освіти освітнього ступеню «бакалавр» за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» передбачає поєднання атестаційного екзамену та кваліфікаційної роботи. Атестаційний екзамен є першою складовою атестаційних випробувань.

До атестації допускаються здобувачі вищої освіти, які повністю виконали навчальний план та умови договору про навчання з Університетом.

Проведення атестації здобувачів вищої освіти та затвердження складу екзаменаційних комісій здійснюється відповідно до наказу ректора Університету.

За відсутності студента на атестаційному екзамені він вважається таким, що не пройшов атестацію. Студенту, чия відсутність на атестаційному випробуванні була зумовлена поважною причиною і підтверджена відповідними документами, дозволяється скласти атестаційний екзамен в інший день, у термін роботи Екзаменаційної комісії.

Якщо відповідь здобувача вищої освіти на атестаційному екзамені не відповідає вимогам, комісія ухвалює рішення про те, що здобувач вищої освіти не пройшов атестацію, а у протоколі засідання екзаменаційної комісії йому проставляють оцінку «незадовільно».

Здобувач вищої освіти, який не склав атестаційний екзамен в терміни, визначені графіком освітнього процесу, відрховується як такий, що повністю виконав вимоги навчального плану та графіка освітнього процесу, але не пройшов атестації та отримує академічну довідку, що містить інформацію про результати навчання. Така особа має право на повторне проходження атестації в наступний термін роботи Екзаменаційної комісії за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа», але не пізніше трьох років після відрухування студента з Університету.

Повторне складання (перескладання) атестаційного екзамену зі спеціальності «Готельно-ресторанна справа» з метою підвищення оцінки не дозволяється. Повторна атестація здійснюється в повному обсязі відповідно до програми атестаційного екзамену студентів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа освітня програма «Готельно-ресторанна справа».

СТРУКТУРА АТЕСТАЦІЙНОГО ЕКЗАМЕНУ СТУПЕНЯ БАКАЛАВРА

Атестаційний екзамен проводиться у формі комп'ютерного тестування у програмі Moodle та виявляє знання з 14 ключових дисциплін освітньої програми «Готельно-ресторанна справа», успішне засвоєння яких забезпечує основну частину кваліфікаційних вимог та програмних результатів. За темами навчальних дисциплін сформовано базу у 150 тестових завдань, з них на випробуванні студент отримує 50. Кожне тестове завдання передбачає чотири варіанти відповідей, серед яких потрібно обрати одну правильну (за кожну правильну відповідь – 2 бали, усього – 100 балів).

На тестування відводиться 2 години та надається одна спроба.

ЗМІСТ НАВЧАЛЬНОГО МАТЕРІАЛУ ДИСЦИПЛІН, ЩО ВИНОСЯТЬСЯ НА АТЕСТАЦІЙНИЙ ЕКЗАМЕН

Навчальна дисципліна «Фронт-офіс»

1. Сутність фронт-офісу на підприємствах готельного господарства.
2. Основні етапи обслуговування споживачів службою фронт-офісу.
3. Технологія бронювання місць у засобах розміщення.
4. Технологія бронювання місць із використанням автоматизованих систем управління. Функціональні можливості програмного забезпечення для готелів HMS Servio.
5. Організація процесу виїзду споживачів у засобах розміщення.
6. Технологія розрахунку споживачів у засобах розміщення.
7. Організація процесів взаємодії служби фронт-офіс зі службами засобів розміщення.
8. Професійно-кваліфікаційні вимоги до персоналу служби фронт-офіс.
9. Форми звітності служби фронт-офіс.

Навчальна дисципліна «Організація роботи номерного фонду готелю»

1. Вимоги до приміщень житлової групи.
2. Структура номерного фонду: типи номерів в Україні, типи номерів у світі.
3. Організаційна структура служби обслуговування номерного фонду в готелі.
4. Служба обслуговування номерного фонду.
5. Таймінг та норми обслуговування покоївок та прибиральниць.
6. Правила прибирання номерів в залежності від категорії. Стандарти прибирання номерного фонду в залежності від категорії
7. Управління номерним фондом готелю за допомогою автоматизованої системи управління.
8. Документація та звітність (складання звіту покоївки, відмітки в програмі Servio), передача інформації в інші підрозділи.
9. Робота пральні та взаємодія із хаузкіпінгом.

Навчальна дисципліна «Служба матеріально-технічного забезпечення готелів»

1. Структура і функції служби матеріально-технічного забезпечення готелю (МТЗГ).
2. Виробничі запаси матеріальних ресурсів.
3. Шляхи покращення забезпеченості готелю матеріальними ресурсами
4. Білизняне господарство готелю.
5. Організація забезпечення товарно-матеріальних ресурсів ресторану при готелі.
6. Інженерно-технічне обладнання готелів.
7. Матеріально-технічне забезпечення служби безпеки в готелі.
8. Матеріально-технічне забезпечення прибиральних робіт навколишньої території і вестибюльної групи приміщень.

Навчальна дисципліна «Безпека життєдіяльності та охорона праці в готельній та ресторанный індустрії»

1. Нормативно-правові основи безпеки людини на виробництві і у побуті. Міжнародні стандарти безпеки. Державне управління БЖД та ОП.
2. Види небезпек. Природні, техногенні та соціально-політичні небезпеки.

3. Методи оцінки небезпек. Ризик як кількісна оцінка небезпек.
4. Охорона праці в сучасних умовах.
5. Організація роботи з охорони праці.
6. Основи гігієни праці.
7. Електробезпека.
8. Основи пожежної і вибухової безпеки виробництва.
9. Надзвичайні ситуації техногенного характеру в Україні.

Навчальна дисципліна «Внутрішній аудит та контроль в готелі»

1. Сутність внутрішнього аудиту та контролю готелю.
2. Регламентація внутрішнього аудиту та контролю.
3. Організаційно-правові засади функціонування служби внутрішнього аудиту.
4. Методичне забезпечення внутрішнього аудиту та контролю.
5. Організація внутрішнього аудиту та контролю на підприємствах готельного господарства.
6. Документування внутрішнього аудиту та реалізація його результатів.
7. Нічний аудит на підприємствах готельного господарства.
8. Виявлення помилок, шахрайства та їх запобігання за допомогою внутрішнього аудиту.

Навчальна дисципліна «Обладнання в готелях та ресторанах»

1. Класифікація устаткування закладів готельно-ресторанного господарства.
2. Оснащення житлової, адміністративної, обслуговуючої та підсобної груп приміщень.
3. Оснащення готельного номера побутовими приладами, аудіо-та відеотехнікою.
4. Обладнання для шведського столу та кейтерингу. Допоміжне обладнання.
5. Ваговимірювальне, контрольнo-касове обладнання.
6. Підйомно-транспортне обладнання. Технологічні автомати та механізовані лінії.
7. Устаткування для клінінгу.
8. Устаткування для послуг оздоровчого комплексу, спортивних видів розваг.
9. Устаткування для послуг з організації дозвілля.

Навчальна дисципліна «Організація роботи готелів»

1. Специфіка готельного виробництва послуг та чинники, що впливають на організацію роботи персоналу.
2. Правила проживання в готелі різних категорій.
3. Принципи передачі інформації та взаємодія всіх підрозділів
4. Види управління у готельному бізнесі.
5. Управління операційною системою готелю..
6. Управління сервісною системою готелю.
7. Персонал, як ключовий чинник управління готелем.
8. Процеси передачі інформації між підрозділами та засоби комунікації.

Навчальна дисципліна

«Барна справа і організація роботи сомельє»

1. Коктейлі. Правила та методи приготування змішаних напоїв.
2. Характеристика ігрових барів, снєк-барів, аперитив-барів.
3. Міксолг - майстер з приготування змішаних коктейлів.
Характеристика коктейль-барів. Лоббі бар.
4. Фумельє та Вітольє – мистецтво поєднання сигар та напоїв.
Характеристика гриль – бару.
5. Сомельє-консультант у світі вина. Винний бар.
6. Пивний бар. Пивні садки. Cheese-tester – майстер у світі сирів та напоїв до них.
7. Бариста – кавовий майстер. Десерт-бар.
8. Tea-tester – консультант у світі чаю.

Навчальна дисципліна «Експертиза якості надання послуг в готельно-ресторанній індустрії»

1. Поняття експертизи. Мета, завдання експертиз.
2. Класифікація експертизи.
3. Організація експертизи.
4. Особливості організації проведення експертизи якості послуг готельного господарства.
5. Підготовчий етап проведення експертизи.
6. Особливості основного та заключного етапів проведення експертизи.
7. Техніка проведення експертизи.
8. Загальна характеристика методів оцінки та контролю якості послуг.

9. Кваліметричні методи.

Навчальна дисципліна «Інновації в готелях і ресторанах»

1. Сутність інновацій.
2. Інноваційний процес.
3. Інноваційна діяльність підприємств: вітчизняний та міжнародний досвід.
4. Процесні інновації (фронт- і бек-офісу) в готельно-ресторанній сфері.
5. Організаційні інновації в готелях.
6. Організаційні інновації в ресторанах.
7. Продуктові та маркетингові інновації в готелях.
8. Продуктові та маркетингові інновації в ресторанах.

Навчальна дисципліна «Організація роботи ресторанів»

1. Характеристика та значення понять, які є індикаторами конкурентоспроможності підприємства ресторанного бізнесу.
2. Стратегія меню.
3. Технологічні заходи щодо розробки та впровадження меню.
4. Особливості обслуговування споживачів ресторану кулінарною продукцією і закупними товарами.
5. Форми і методи обслуговування в закладах ресторанного господарства. Види сервісу.
6. Стандарти сервісу ресторану.
7. Стратегія кухні.
8. Автоматизовані системи управління сучасним рестораном.

Навчальна дисципліна «Проектування готельного підприємства»

1. Зовнішня організація функціональних елементів готелів залежно від їх категорії.
2. Функціональне зонування внутрішнього простору готелів.
3. Вимоги до проектування адміністративно-господарських приміщень готелів.
4. Вимоги до проектування приймально-вестибюльної групи готелів.
5. Основні принципи проектування житлових приміщень.
6. Основні принципи проектування побутових приміщень.
7. Особливості проектування приміщень розважального та культурно-видовищного обслуговування.

8. Особливості проектування та організації приміщень торгового та побутового призначення.
9. Особливості проектування торгової та адміністративно-побутової групи приміщень закладів ресторанного господарства у готелях.

Навчальна дисципліна «Ресторанний кейтеринг»

1. Характеристика основних видів кейтерингу.
2. Спеціальні форми обслуговування, які використовуються у ресторанному бізнесі.
3. Види банкетів. Прийом замовлення та складання меню.
4. Особливості організації та обслуговування банкету за столом з повним обслуговуванням офіціантами.
5. Особливості організації та обслуговування банкету за столом з частковим обслуговуванням офіціантами.
6. Особливості організації та обслуговування банкету фуршету, банкету коктейлю.
7. Особливості організації та обслуговування банкету-чаю.
8. Особливості організації та обслуговування банкету за протоколом.
9. Особливості організації та обслуговування по типу -шведський стіл.

Навчальна дисципліна

«Якість обслуговування в готелях і ресторанах»

1. Сутність якості та управління ним.
2. Еволюція якості і систем управління якістю.
3. Зміст і склад системи якості послуг у готельному та ресторанному бізнесі.
4. Нормативно-правові аспекти забезпечення якості готельно-ресторанних послуг.
5. Сутність державної підтримки і регулювання розвитку готельної індустрії.
6. Сертифікація та стандартизація як методи контролю якості продукції та послуг.
7. Відповідність засобів розміщення вимогам нормативної документації до показників якості в готельному господарстві.
8. Головна цільова установка систем якісного обслуговування в індустрії гостинності.
9. Управління якістю готельно-ресторанних послуг у сучасних умовах.

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ

Після проведення атестаційного екзамену за фахом екзаменаційна комісія оголошує результати, що складаються з кількості балів, набраних студентом за виконання тестових завдань. Загальна максимальна кількість балів на атестаційному екзамені – 100 балів.

Таблиця відповідності результатів контролю знань за різними шкалами та критерії оцінювання

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка за шкалою ЄКТС	Оцінка за національною шкалою
90–100	A	Відмінно
82–89	B	Дуже добре
74–81	C	Добре
64–73	D	Задовільно
60–63	E	Задовільно достатньо
35–59	FX	Незадовільно з можливістю проведення повторного підсумкового контролю
0–34	F	Незадовільно з обов'язковим повторним вивченням навчальної дисципліни та проведенням підсумкового контролю

**ПЕРЕЛІК ІНФОРМАЦІЙНИХ ДЖЕРЕЛ, РЕКОМЕНДОВАНИХ
ЗДОБУВАЧЕВІ ВИЩОЇ ОСВІТИ ДЛЯ ПІДГОТОВКИ ДО
АТЕСТАЦІЙНОГО ЕКЗАМЕНУ**

1. Ковешніков В.С. Організація готельно-ресторанного господарства : Навч. посіб. / В.С. Ковешніков, А.Т. Матвієнко, О.Г. Разметова. Київ : Видавництво ЛіраК, 2021. 564 с.
2. Круль Г. Організація і технологія надання послуг гостинності : навч. посіб. 2-ге вид., перероб. і доп. / Г. Круль, О. Заячук . Чернівці : Чернівецьк. нац. ун-т ім. Ю. Федьковича, 2022. 488 с.
3. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства: навч. посіб. Видан.4-ге. Київ: Центр учб. л-ри, 2019. 290 с.
4. Єрко І. В. Організація готельного господарства : конспект лекцій Частина 2. Луцьк: ПП. Іванюк, 2021. 178 с.
5. Брадул О.М. Аудит : підручник (в двох частинах) / за ред. Грушко В.І, 4- те вид. доп. і перероб. Київ : Видавництво Ліра-К, 2019. 324 с.
6. Внутрішній аудит : навч. посіб. / за ред. Ю. Б. Слободяник. Суми : ТОВ «ВПП «Фабрика друку», 2018. 248 с.
7. Галасюк С. С., Нездоймінов С. Г. Організація готельного господарства: навчально-практичний посібник. Київ : ФОП Гуляєва В. М., 2019. 204 с. URL:http://dspace.pnpu.edu.ua/bitstream/123456789/16357/1/%D0%9D%D0%9C%D0%9F_%D0%9E%D0%93%D0%A0%D0%93.pdf.
8. Капліна А. С., Капліна Т.В. Перспективні інноваційні напрями розвитку готелів – відповідь на виклики часу. The 3rd International scientific and practical conference «European scientific discussions» (February 1-3, 2021). Potere della ragione Editore, Rome, Italy, 2021. 800 p.
9. Капліна Т.В., Столярчук В.М, Малюк Л.П., Капліна А.С. Інноваційні технології в готельному господарстві: основи теорії: навч. посіб. Полтава: ПУЕТ, 2018. 357 с.
10. Гордієнко Н. І., Харламова О. В., Мізік Ю. І., Конопліна О. О. Аудит: методика і організація : навч. посіб. 2-ге вид. Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2017. 319 с.
11. Мальська, М. П. Готельний бізнес: теорія і практика : підручник / М. П. Мальська, І. Г. Пандяк ; М-во освіти і науки України, Львів. нац. ун-т ім. І. Франка. - 2-ге вид., перероб. та допов. Київ : Центр учб. літ., 2019. 471 с.
12. Організація готельно-ресторанної справи : наук.-допом. бібліогр. покажч. / [упоряд. О. В. Олабоді, Т. П. Фесун] ; Нац. ун-т харч. технол., Наук.-техн. б-ка. Київ, 2021. 213 с.

13. Структура і функції відділу матеріально-технічного постачання (ВМТП) у готелі [Електронний ресурс]. URL:https://pidruchniki.com/1436010660426/turizm/plan_materialnotehnichnogo_postachannya_zabezpechennya.
14. Інжиніринг у ресторанному бізнесі : навч. посіб. / О. В. Кузьмін та ін.; Нац. ун-т харч. технологій, Нац. авіац. ун-т, Приватне акц. т-во "Вищ. навч. закл. "Міжрегіон. акад. упр. персоналом". Херсон : ОЛДІ-ПЛЮС, 2020. 488 с.
15. Барна справа та мистецтво бариста: навч. посіб./ С.В. Майкова, О.Б. Маслійчук, Н.Я. Сусол. К. : Вид-во «Каравела», 2022. 164 с.
16. Гуць В. С., Коваль О. А., Русавська В. А. Технологічне устаткування готелів, готельних комплексів : підручник. Київ : Ліра-К, 2019. 568 с.
17. Данько Н. І. Основи готельно-ресторанної справи : навч. посіб./ за заг. ред. А. Ю. Парфіненка. Х. : ХНУ ім. В. Н. Каразіна, 2017. 288 с.
URL : http://karazinbook.univer.kharkov.ua/sites/default/files/book_texts/p_arfinenko_0.pdf
18. Зеркалов Д.В. Безпека життєдіяльності та основи охорони праці. Київ: Основа, 2019. 267 с.
19. Коркуна О. Організація готельного господарства: навч.-метод. посіб. для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» денної та заочної форм навчання / О. Коркуна та ін. Львів : Видавництво «Добра справа», 2019. 224 с.
20. Литвиненко Т.К. Новітні технології обслуговування у сфері ресторанного бізнесу. Київ: КНТЕУ, 2018. 215с.
21. Мальська М. П., Гаталяк О. М., Ганич Н. М. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика) : підручник. Київ : ЦУЛ, 2018. 304 с.
22. Круль Г., Заячук О. Організація і технологія надання послуг гостинності : навч. посіб. 2-ге вид., перероб. і доп. / Г. Круль, О. Заячук – Чернівці : Чернівець. нац. ун-т ім. Ю. Федьковича, 2022. – 488 с.
23. Апатенко Т. М. Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства : конспект лекцій для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти денної і заочної форм навчання зі спеціальності – 241 Готельно-ресторанна справа галузі знань 24 Сфера обслуговування / Т. М. Апатенко ; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. – Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2022. – 45 с.

24. Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства/ Design of Hotel and Restaurant Facilities: навч. посіб. / О. В. Завальний, Т. М. Апатенко, Ю. В. Краснокутська ; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. - Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2021. - 225 с.
25. Мостова Л.М., Новікова О.В., Ракленко І.М. Організація обслуговування в ресторанному господарстві. Харків: Світ книг, 2017. 657 с.
26. Мьялковський О. В. Барна справа: підручник. Київ: Кондор, 2017. 376 с.
27. Слащева А. В., Клименко А. В. Барна справа та організація роботи сомельє: конспект лекцій для студ. спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» ден. та заоч. форм навчання. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2017. 48 с.
28. Опорний конспект лекцій із дисципліни «Як відкрити ресторан» для студентів спеціальності 181 «Харчові технології» спеціалізації «Харчові технології та технологічний менеджмент у ресторанному бізнесі» ступеня вищої освіти магістр денної та заочної форм навчання / укладачі: Б. Б. Ботштейн, О. О. Гринченко. Х. : ХДУХТ, 2017.
29. Про затвердження Правил користування готелями та надання готельних послуг в Україні: Наказ Державного комітету України по житлово- комунальному господарству та Державного комітету України по туризму від 10 вересня 1996 р. № 77/44. Зареєстровано в Міністерстві юстиції України 16 вересня 1996 р. за №№ 531/1556. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0531-96>.
30. Про затвердження Порядку розслідування та обліку нещасних випадків, професійних захворювань та аварій на виробництві. *Офіційний вебпортал парламенту України*. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/337-2019-п>
31. Про охорону праці. *Офіційний вебпортал парламенту України*. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2694-12> .
32. Радіонова О.М. Івент-технології: конспект лекцій. Харків : ХНУМГ ім. О.М. Бекетова, 2020. 67 с.
33. Рябев А. А. Конспект лекцій з дисципліни «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства» (для студентів 3 курсу денної і 4 курсу заочної форм навчання за напрямом підготовки 6.140101 – «Готельно-ресторанна справа»). Харк. нац. акад. міськ. госп-ва. Харків: ХНАМГ, 2019. 66 с.

34. Сильчук Т.А. Експертиза якості надання послуг в готельному і ресторанному господарстві : конспект лекцій для студ. напряму підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа» ден. форми навч. Київ: НУХТ, 2014. 107 с.
35. Кирніс. Н.І., Оксенченко В.І. Інноваційний напрямок розвитку кейтерингу. Збірник наукових статей магістрів. Факультет товарознавства, торгівлі та маркетингу. Факультет харчових технологій, готельно-ресторанного та туристичного бізнесу : у 2 ч. – Полтава : ПУЕТ, 2018. Ч. 1. 297 с.
36. Стратегія інноваційного розвитку України на період до 2030 року URL:<https://www.businesslaw.org.ua/strategiya-innovaciinogo-rozvtuku-ukrainy/> .
37. HoReCa : навч. посіб. : у 3 т. 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.
38. HoReCa : навч. посіб. : у 3 т. Т. 2. Ресторани / [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін.] ; за ред. А.А. Мазаракі. Київ : Київ. нац. торг.-екон. унт, 2018. 312 с.
39. HoReCa : навч. посіб. : у 3 т. Т. 3 : Кейтеринг / [А. А. Мазаракі та ін.] ; за ред. д-ра екон. наук, проф. А. А. Мазаракі. нац. торг.-екон. унт, 2017. 447 с.
40. Bartash J. Restaurants and Hotels, Devastated by Coronavirus, Face Long and Painful Recovery [Електронний ресурс] / J. Bartash // Economy & Politics. 2020. URL.: <https://www.marketwatch.com/story/restaurants-and-hotels-devastated-by-coronavirus-face-long-and-painful-recovery-2020-04-15>.
41. Serving Hotel Customers in a Postpandemic World: How Can Hilton Worldwide Recover and Change? [Електронний ресурс] // SAGE Publications: SAGE Business Cases Originals. 2022. URL: <https://sk.sagepub.com/cases/serving-hotel-customers-postpandemic-world-hilton-worldwide>.

ЗМІСТ

Вступ	3
Загальна інформація.....	4
Вимоги до атестації здобувачів вищої освіти.....	5
Структура атестаційного екзамену ступеню бакалавр	6
Зміст навчальних дисциплін, що виносяться на атестаційний екзамен.....	6
Критерії оцінювання.....	11
Перелік інформаційних джерел	13