

Чернівецький національний університет імені Юрія Федьковича

(повне найменування закладу вищої освіти)

Географічний факультет

(назва інституту/факультету)

Кафедра географії та менеджменту туризму

(назва кафедри)

“ЗАТВЕРДЖУЮ”
Декан географічного факультету
Мирослав ЗАЯЧУК
«30» серпня 2023 року



ПРОГРАМА

комплексного атестаційного екзамену

Галузь знань

Спеціальність

Рівень вищої освіти

Освітньо-професійна програма

Факультет

Мова навчання

24 «Сфера обслуговування»

242 «Туризм»

перший (бакалаврський)

**«Готельно-ресторанний сервіс та
туроперейтинг»**

географічний

українська

Чернівці – 2023 р.

Програму комплексного атестаційного екзамену укладено відповідно до освітньої програми «Готельно-ресторанний сервіс та туроперейтинг», уведеної наказом по університету № 83 від 28.02.2023 р. (спеціальність 242 «Туризм», галузь знань 24 «Сфера обслуговування») та «Положення про атестацію здобувачів вищої освіти та організацію роботи Екзаменаційної комісії в Чернівецькому національному університеті імені Юрія Федьковича» (протокол №5 від 25 травня 2020 року; <http://surl.li/mdfif>)

Розробники:

Король Олександр Дмитрович, д.геогр.н., завідувач кафедри географії та менеджменту туризму;

Круль Галина Ярославівна, к.геогр.н., доцент кафедри географії та менеджменту туризму;

Погоджено з гарантом ОП
«Готельно-ресторанний сервіс
та туроперейтинг»

_____ Галина КРУЛЬ

Затверджено на засіданні кафедри географії та менеджменту туризму
Протокол № 1 від “29” серпня 2023 року

Завідувач кафедри географії
та менеджменту туризму

_____ Олександр КОРОЛЬ

Схвалено навчально-методичною радою географічного факультету
Протокол № 1 від “29” серпня 2023 року

Голова навчально-методичної ради
географічного факультету

_____ Наталя АНДРУСЯК

Комплексна атестація здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти здійснюється на підставі оцінки рівня професійних знань, умінь і навичок випускників, передбачених освітньою програмою «Готельно-ресторанний сервіс та туropolерейтинг» за спеціальністю 242 «Туризм» галузі знань 24 «Сфера обслуговування». Ця атестація проводиться у формі комплексного атестаційного екзамену з використанням загальнодержавних методів комплексної діагностики.

Програма комплексного атестаційного екзамену визначається фаховими компетентностями та програмними результатами навчання, які підлягають оцінюванню відповідно до освітньої програми «Готельно-ресторанний сервіс та туropolерейтинг». На іспит виносяться нормативні дисципліни професійної підготовки.

Комплексний іспит зі спеціальності проводиться у змішаній формі:

- Закрите тестове завдання, що складається, принаймні, з чотирьох варіантів змістовних відповідей, з яких лише одна правильна.
- Письмова розгорнута відповідь на тему з нормативних дисциплін професійної підготовки, що відображають ОП «Готельно-ресторанний сервіс та туropolерейтинг».

1. 70 тестових завдань обираються випадково з [банку питань](#) (близько 600) в однаковій кількості з кожної нормативної дисципліни професійної підготовки, що винесені на підсумкову атестацію, а також із іноземної мови (першої). Тестування проводиться на платформі Moodle. Кожне тестове завдання оцінюється в 1 бал. Максимальна кількість балів за всі тестові завдання – 70. Тривалість тестування – 70 хвилин.

2. Письмова розгорнута відповідь на 1 тему випадково обирається з банку тем (близько 100) з однаковою ймовірністю з нормативної дисципліни професійної підготовки, що відображають ОП «Готельно-ресторанний сервіс та туropolерейтинг». Письмова відповідь дається на платформі Moodle у вигляді есе. Максимальна кількість балів – 30. Час написання розгорнутої відповіді – 50 хвилин.

Оцінювання результатів складання іспиту здійснюється у порядку, передбаченому прийнятою в університеті системою контролю знань (за національною (4-бальною) шкалою, 100-бальною університетською та шкалою ЄКТС). Підсумкова оцінка комплексного атестаційного екзамену визначається як сума балів за вище зазначеними формами атестації:

Дисципліни	Кількість балів
Закриті тестові завдання	
Нормативні дисципліни професійної підготовки	60 балів
Іноземна мова (за проф. спрямуванням)	10 балів
Письмова розгорнута відповідь	
Нормативні дисципліни професійної підготовки за освітньою програмою	30 балів
ВСЬОГО	100 балів

Якщо кваліфікаційна атестація випускників припадає на період надзвичайних ситуацій, то згідно з рішенням університету (за роз'ясненням Міністерства освіти і науки України) факультети/інститути, випускові кафедри організують її у дистанційній формі відповідно до Додатку до положення (<http://surl.li/ltqhn>).

Присвоєння кваліфікації «Бакалавр з туризму» здійснює Екзаменаційна комісія Чернівецького національного університету імені Юрія Федьковича.

**Теми з нормативних дисциплін професійної підготовки спеціальності 242
«Туризм», що виносяться на комплексний атестаційний екзамен**

1. Історичні передумови виникнення і розвитку подорожей у Стародавньому світі.
2. Розвиток подорожей в епоху Середньовіччя.
3. Роль та значення епохи Великих географічних відкриттів у розвитку мандрівництва.
4. Подорожі в епоху Відродження та Просвітництва.
5. Розвиток туризму у XIX першій половині XX століття.
6. Історичні передумови розвитку мандрівництва та формування туристичної галузі в Україні.
7. Розвиток туризму в світі на сучасному етапі.
8. Поняття «турист» згідно зі стандартами UNWTO, звичне середовище туриста та ознаки туристичної подорожі.
9. Цілі туристичної поїздки, у т.ч. за рекомендацією UNWTO.
10. Чинники туризму: демографічний, вільний час і доходи населення.
11. Класифікація туризму: рекреаційний туризм; спортивний туризм, туристські маршрути залежно від способів пересування та категорії складності.
12. Класифікація туризму: пізнавальний туризм та екскурсії; діловий туризм, бізнес-подорожі, конгресно-виставковий та інсентив-туризм.
13. Класифікація туризму: релігійний туризм; екологічний та сільський зелений туризм.
14. Класифікація туризму: короткочасний і тривалий, організований і самодіяльний туризм, соціальний туризм.
15. Підприємства туристичної індустрії та їхня взаємодія.
16. Поняття та класифікація туристичних послуг, туристичний продукт.
17. Розробка туристичних маршрутів.
18. Розробка програм обслуговування туристів.
19. Формування туристичних пакетів і договірні відносини в туризмі.
20. Безпека туристичних подорожей.
21. Інформаційні технології в туризмі та сфері гостинності.
22. Інтернет-ресурси та програмне забезпечення в туризмі та сфері гостинності.
23. Туризм як форма міжнародних відносин.
24. Міжнародний туризм як соціально-економічне явище.
25. Чинники розвитку міжнародного туризму.
26. Статистика міжнародного туризму за напрямками туристичних потоків.
27. Туристичні формальності.
28. Міжнародний туризм в Україні.
29. Державне регулювання міжнародної туристичної діяльності.
30. Світова організація туризму та її роль в розвитку міжнародного туризму.
31. Процеси транснаціоналізації та глобалізації в міжнародному туризмі.

32. Діяльність міжнародних туристичних організацій.
33. Поняття екскурсії.
34. Функції та ознаки екскурсії.
35. Класифікація екскурсій за змістом.
36. Класифікація екскурсій за іншими ознаками.
37. Попередня робота та порядок створення екскурсії.
38. Екскурсійні об'єкти та маршрут.
39. Підготовка тексту екскурсії.
40. Методика проведення екскурсії.
41. Техніка проведення екскурсії та її методична розробка.
42. Рекреація як соціально-економічне явище.
43. Теоретико-методологічні основи вивчення рекреаційних послуг.
44. Рекреаційно-туристичні ресурси: сутність поняття та класифікація.
45. Інфраструктурне забезпечення рекреаційних територій.
46. Сутність об'єктів природного середовища як рекреаційно-туристичних ресурсів.
47. Рекреаційно-ресурсна сутність об'єктів природно-антропогенного походження.
48. Залучення об'єктів антропогенного походження до рекреаційно-туристичного ресурсокористування.
49. Структура територіальної рекреаційної системи.
50. Цикли рекреаційних занять як основа просторово-часової організації рекреаційної діяльності.
51. Організація лікувально-профілактичних послуг.
52. Організація культурно-пізнавальних послуг.
53. Організація торгівельно-побутових послуг.
54. Державно-правове регулювання рекреаційної діяльності.
55. Загальна характеристика природних рекреаційно-туристичних ресурсів України.
56. Загальна характеристика природно-антропогенних рекреаційно-туристичних ресурсів України.
57. Загальна характеристика антропогенних рекреаційно-туристичних ресурсів України.
58. Рекреаційно-туристичні ресурси півдня України.
59. Рекреаційно-туристичні ресурси заходу України.
60. Рекреаційно-туристичні ресурси півночі України.
61. Рекреаційно-туристичні ресурси сходу України.
62. Соціально-економічна сутність ціни.
63. Туристичний продукт і послуги гостинності як об'єкти ціноутворення.
64. Попит і пропозиція як основа формування цін.
65. Конкуренція та її форми. Особливості формування цін за умов конкуренції.
66. Структура витрат туристичних і готельно-ресторанних підприємств.
67. Калькуляція вартості туристичного продукту або послуг гостинності.
68. Етапи ціноутворення в маркетингу туризму та сфери гостинності
69. Формування цін на різних типах ринків.

70. Методи ціноутворення.
71. Цінові ризики та їх вплив на формування цін.
72. Інфляційні процеси та їх вплив на ціни.
73. Вплив держави на формування цін в туризмі та сфері гостинності.
74. Місце пасажирських транспортних послуг в туризмі.
75. Розвиток транспортної системи світу та становлення туризму в 20 ст.
76. Класифікація туризму за охопленням території та види транспорту.
77. Стан водної транспортної системи світу та розвиток туризму.
78. Організація морських і річкових круїзів.
79. Стан залізничної транспортної системи світу та розвиток туризм.
80. Організація спеціалізованих залізничних турів.
81. Стан повітряного пасажирського транспорту у світі та розвиток туризм.
82. Організація перевезень туристів авіатранспортом, чартерні програми.
83. Стан автомобільних шляхів сполучення у світі та розвиток туризм.
84. Інфраструктура автомобільного туризму.
85. Організація перевезень туристів автобусами.
86. Безпека та страхування на транспорті.
87. Паспортно-візові та інші формальності на транспортні.
88. Історія становлення, зміст і завдання маркетингу туризму та ГРС.
89. Потреби та теорії мотивацій, туристичні потреби та їх класифікація.
90. Поняття туристичний попит і споживча поведінка на ринку.
91. Чинники туристичного попиту.
92. Поняття та оцінка ринку туристичних і готельно-ресторанних послуг. Типи ринків і конкуренція.
93. Сегментація туристичного ринку.
94. Поняття туристичний продукт, послуги гостинності. Життєвий цикл продукту.
95. Класифікація туристичного продукту за видами та формами туризму.
96. Класифікація послуг гостинності за спеціалізацією та рівнем сервісу.
97. Поняття ціни, структура та види цін в туризмі та ГРС, цілі та методи ціноутворення.
98. Ціноутворення: визначення попиту. Оцінка рівня витрат, структура вартості туристичного продукту та норма прибутку. Аналіз цін конкурентів.
99. Маркетингова збутова стратегія. Поняття каналу збуту, його учасники та рівні в туризмі.
100. Функція просування, цільова аудиторія та бажана реакція, канали особистої та неособистої комунікації.
101. Реклама в туризмі, засоби та зміст реклами. Стимулювання збуту. Паблік рилейшнз і Пабліситі. Особистий продаж туристичного продукту та послуг гостинності.
102. Сутність менеджменту в туризмі та ГРС.
103. Туристична або готельно-ресторанна організація як соціально-економічна структура.
104. Організаційні структури управління в туризмі та ГРС.

105. Фактори та принципи менеджменту в туризмі та ГРС.
106. Планування як функція менеджменту в туризмі та ГРС.
107. Організація надання туристичних послуг як функція менеджменту.
108. Мотивація та стимулювання як функції менеджменту в туризмі та ГРС.
109. Контроль як функції менеджменту в туризмі та ГРС.
110. Методи управління в менеджменті туризму та сфери гостинності.
111. Управлінські рішення в менеджменті туризму та сфери гостинності.
112. Сучасні технології управління колективами в туризмі та сфері гостинності.
113. Комунікаційні процеси в менеджменті туризму та сфери гостинності.
114. Критерії ефективності менеджменту в туризмі та сфері гостинності.
115. Соціальна відповідальність в менеджменті туризму та сфери гостинності.
116. Юридичні аспекти менеджменту туризму та сфери гостинності.

**Теми з нормативних дисциплін професійної підготовки,
що відображають ОП «Готельно-ресторанний сервіс та туроперейтинг»**

1. Внесок Томаса Кука у розвиток туризму.
2. Сутність туроператорської діяльності.
3. Функції та класифікація туроператорів.
4. Відмінності між ініціативним і рецептивним туроператорами та взаємодія між ними.
5. Організаційно-правові форми функціонування туристичних операторів.
6. Правові засади та порядок створення туристичного оператора.
7. Поняття туристичного продукту та його складові.
8. Класифікація туристичних продуктів.
9. Технологія створення туристичного продукту та формування асортименту туристичного підприємства
10. Технологія розробки маршруту туру.
11. Технологія розробки програми туру.
12. Технологія формування пакету туристичних послуг.
13. Договірні відносини туроператора з готельними і ресторанными підприємствами, транспортними організаціями.
14. Бронювання готельних, ресторанных і транспортних послуг.
15. Облік витрат туроператора та структура вартості туристичного продукту.
16. Функції туристичних агентів і взаємодія з туристичними операторами.
17. Організаційно-правові форми функціонування туристичних агентів.
18. Правові засади та порядок створення туристичного агента.
19. Умови агентської угоди, «названий» і «неназваний принципал» в агентській діяльності.
20. Договір між агентством і туристом, зміст і призначення туристського ваучера.
21. Види туристичних формальностей та умови їх виконання.
22. Паспортно-візові формальності.
23. Митні, валютні та медико-санітарні туристичні формальності.
24. Страхування в туризмі.

25. Основні чинники формування архітектурних типів споруд готельно-ресторанних комплексів
26. Організація внутрішнього простору (зонування) у готельно-ресторанних комплексах
27. Проектування основних типів приміщень у готельно-ресторанних закладах
28. Композиційні основи дизайну в закладах готельно-ресторанного господарства
29. Роль кольору та освітлення у формуванні інтер'єру готелів і ресторанів
30. Вмешлювання приміщень готельно-ресторанних підприємств
31. Устаткування виробничих приміщень готельно-ресторанних закладів
32. Поняття „гостинності”. Ретроспективний аналіз розвитку готельного господарства
33. Види сучасних засобів розміщення
34. Системи класифікації готелів у світі
35. Призначення готелів, їх розташування у структурі міста
36. Основні фонди готельного господарства
37. Організація предметно-просторового середовища готелю
38. Інженерно-технічне устаткування готельних комплексів
39. Початкова фаза обслуговування клієнтів у готелях
40. Технологія бронювання послуг у готелях
41. Технологія обслуговування гостей службою прийому і розміщення (reception)
42. Організація роботи служби номерного фонду
43. Технологія виконання прибиральних робіт у готелі
44. Технологія надання послуг ресторанного господарства при готелі
45. Організація роботи інженерно-технічної служби
46. Організація роботи адміністративно-управлінської служби
47. Технологія надання додаткових послуг
48. Робота персоналу готельного підприємства з клієнтами
49. Загальні поняття ресторанного господарства
50. Класифікація закладів ресторанного господарства
51. Поняття про ресторани мережі: плюси та мінуси створення і функціонування
52. Еволюція ресторанного господарства. Періоди розвитку ресторанної справи
53. Формування внутрішнього простору закладів ресторанного господарства
54. Асортимент столового посуду та його призначення
55. Асортимент столового приладдя та інвентаря і їхнє призначення
56. Асортимент спеціалізованого столового приладдя та його призначення
57. Основні стадії технологічного процесу надання послуг харчування в закладах ресторанного господарства
58. Сучасні способи і прийоми кулінарної обробки продуктів
59. Правила складання та оформлення різних видів меню в закладах ресторанного господарства
60. Особливості професійного етикету працівників закладів ресторанного господарства

61. Загальна характеристика методів і форм обслуговування
62. Підготовка до обслуговування відвідувачів у закладах ресторанного господарства
63. Правила і технологія подавання страв і напоїв
64. Особливості подавання та правила споживання напоїв
65. Обслуговування банкетів
66. Надання додаткових послуг у закладах ресторанного господарства
67. Особливості обслуговування в ресторанах
68. Організація обслуговування в барах і пабах
69. Особливості послуг харчування в кафе і кав'ярнях
70. Безпека у закладах ресторанного господарства
71. Класифікація та характеристика різних типів барів.
72. Організація роботи баристи. Види кави та кавових напоїв.
73. Організація роботи сомельє. Міжнародний досвід професійної підготовки сомельє.
74. Винна карта, особливості формування та основні вимоги. Класифікація вин.
75. Туристично-країнознавча характеристика країн Західної Європи
76. Туристично-країнознавча характеристика країн Північної Європи
77. Туристично-країнознавча характеристика країн Центрально-Східної Європи
78. Туристично-країнознавча характеристика країн Південної Європи
79. Туристично-країнознавча характеристика країн Південно-Східної Європи
80. Туристично-країнознавча характеристика країн Південно-Західної Азії та країн Закавказзя
81. Туристично-країнознавча характеристика країн Центральної та Південної Азії
82. Туристично-країнознавча характеристика країн Південно-Східної та Східної Азії.
83. Туристично-країнознавча характеристика країн Африки.
84. Туристично-країнознавча характеристика країн Північної Америки
85. Туристично-країнознавча характеристика країн Латинської Америки
86. Туристично-країнознавча характеристика Австралії та Океанії.

Теми з іноземної мови (за проф. спрямуванням), що виносяться на комплексний атестаційний іспит

1. Поняття туризму та сфери гостинності
2. Класифікація туризму: види та форми
3. «Винний» туризм: дегустації та історія виноробства
4. Готельний бізнес, класифікація готелі
5. Готельний сервіс, персонал готелю
6. Обслуговування «Все включено» в різних системах сервісу
7. Ресторанний бізнес, класифікація ресторанів
8. Послуги харчування та кейтерингу
9. Типи алкогольних напоїв, класифікація вин
10. Платіжні засоби в туризмі, чайові в ресторані, готелі та ін.

11. Подорожі та туристичний продукт
12. Туристичні оператори та їхні функції
13. Турпакет та організований туризм
14. Турагенції та їхні функції
15. Турпослуги та індивідуальні тури
16. Розваги та анімація в туризмі
17. Персонал сфери туризму: директор турагенції, менеджер з продаж
18. Туристичні формальності та проходження митниці
19. Менеджмент в туризмі та сфері гостинності
20. Маркетинг та реклама в туризмі та сфері гостинності

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ ШКАЛА ОЦІНЮВАННЯ КОМПЛЕКСНОГО АТЕСТАЦІЙНОГО ЕКЗАМЕНУ

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою
		для екзамену
90-100	A	відмінно
80-89	B	добре
70-79	C	
60-69	D	задовільно
50-59	E	
35-49	FX	незадовільно з можливістю повторного складання
0-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

Кількість балів за одне правильне тестове завдання	Критерії оцінювання тестових завдань
1 бал	Тестове завдання складається, принаймні, з чотирьох варіантів змістовних відповідей, з яких лише одна правильна. Неправильні відповіді неочевидні та виглядають правдоподібними за відсутності знань із питання, релевантного тестовому завданню.

Відсоток від максимальної кількості балів	Критерії оцінювання письмової відповіді
25-30 балів	Теоретичне питання описано повністю, згідно з програмним матеріалом дисципліни. Знання предмету міцні і глибокі, виходять за межі навчальних програм, підручників і навчальних посібників, носять науковий та інноваційний характер (самостійно на основі первинних знань, отриманих від педагога чи з підручника). Теоретичне питання доповнюється матеріалом і висновками із додаткових джерел. Висновки до теоретичного питання аргументовані та обґрунтовані.
20-25 балів	Теоретичне питання описано повністю, згідно з програмним матеріалом дисципліни. Застосовуються глибокі знання навчального матеріалу, що передбачений навчальною програмою. Однак, вони не можуть мати несистемний характер і обмежуються підручником чи навчальним

	посібником за програмою. При викладенні теоретичного питання студент припускається окремих несуттєвих помилок.
15-20 балів	Теоретичне питання відповідно програмного матеріалу розкрито не повністю або викладено з незначними погрішностями, без узагальнень. При викладенні теоретичного питання студент застосовує основні знання з підручника чи навчального посібника, що передбачені навчальною програмою, без розуміння навчального матеріалу. Допускає у відповіді суттєві помилки.
10-15 балів	Теоретичне питання у відповіді розкрито не достатньо зв'язано і послідовно, присутні грубі помилки та/або відсутні частини матеріал, передбаченого підручником чи навчальним посібником за програмою. При виконанні теоретичного завдання студент без достатнього розуміння застосовує навчальний матеріал, припускається значної кількості помилок, стикається зі значними труднощами при аналізі та трактуванні питання.
5-10 балів	Студент викласти теоретичне питання зв'язано і послідовно не може, стикається зі значними труднощами при аналізі та трактуванні теми, виявляє здатність викласти думку на елементарному рівні. При виконанні завдання студент припускається досить великої кількості грубих помилок, стикається зі значними труднощами при аналізі та трактуванні питання, виявляє здатність викласти думку на елементарному рівні.
0-5 балів	Студент не володіє матеріалом, не розуміє теоретичних і практичних питань, допускає грубі помилки, не орієнтується в предметі, потребує подальшої роботи над засвоєнням основних положень предмету, не може викласти думку на елементарному рівні.

Повторне складання (перескладання) іспиту з метою підвищення оцінки не дозволяється.

Якщо відповідь студента на іспиті не відповідає вимогам рівня атестації, Екзаменаційна комісія ухвалює рішення про те, що студент не пройшов атестацію і у протоколі засідання Екзаменаційної комісії йому проставляється оцінка «незадовільно» (1-49 балів).

У випадку, якщо студент не з'явився на засідання Екзаменаційної комісії для складання іспитів або захисту випускної кваліфікаційної роботи, у протоколі зазначається, що він є неатестованим у зв'язку з неявкою на засідання. Якщо студент не з'явився на засідання Екзаменаційної комісії з поважної причини, що підтверджується відповідними документами, йому може бути встановлена інша дата складання іспиту (захисту випускної кваліфікаційної роботи) під час роботи Екзаменаційної комісії.

Студент, який отримав незадовільну оцінку при складанні комплексного іспиту, відраховується з університету. Йому видається академічна довідка

встановленого зразка.

Студенти, які не склали комплексного іспиту та/або не захистили випускню кваліфікаційну роботу у зв'язку з неявкою без поважних причин або отриманням незадовільної оцінки, мають право на повторну (з наступного навчального року) атестацію протягом трьох років після відрахування з ЗВО (у період роботи, згідно затвердженого графіку, Екзаменаційної комісії з відповідної спеціальності)

Розгляд апеляцій

У випадку незгоди з оцінкою ЕК за комплексний атестаційний екзамен, відповідно до «Положення про атестацію здобувачів вищої освіти та організацію роботи ЕК в ЧНУ ім. Ю. Федьковича» (<https://www.chnu.edu.ua/media/djcdodmf/polozhennia-pro-atestatsiiu-zdobuvachiv-vyshchoi-osvity.pdf>) та «Положення про апеляцію на результати підсумкового семестрового контролю знань студентів ЧНУ ім. Ю. Федьковича» (<https://www.chnu.edu.ua/media/h0fn0fgh/polozhennia-pro-apeliatsiiu.pdf>), здобувач має право подати апеляцію.

Апеляція на ім'я ректора університету подається ректору або першому проректору після оприлюднення оцінок з обов'язковим повідомленням завідувача випускової кафедри, директора інституту/декана факультету. У випадку надходження апеляції розпорядженням ректора створюється комісія для розгляду апеляції. Головою комісії призначається перший проректор. До її складу входять директор інституту/декан факультету, або їхні заступники, завідувачі кафедр, начальник навчального відділу. Склад комісії затверджується розпорядженням ректора.

Комісія розглядає апеляції випускників з приводу порушення процедури проведення іспиту або захисту випускних кваліфікаційних робіт/проектів, що могло негативно вплинути на оцінку Екзаменаційної комісії. Апеляція розглядається **впродовж трьох робочих днів після її подачі**. У випадку встановлення комісією порушення процедури проведення атестації, яке вплинуло на результати оцінювання, комісія пропонує ректору університету

скасувати відповідне рішення Екзаменаційної комісії і провести повторне засідання Екзаменаційної комісії у присутності представників комісії з розгляду апеляції.

Правила академічної доброчесності

Складання комплексного кваліфікаційного іспиту передбачає дотримання правил академічної доброчесності відповідно до «Етичного кодексу ЧНУ» (<https://www.chnu.edu.ua/media/jxdfs0zb/etychnyi-kodeks-chernivetskoho-natsionalnoho-universytetu.pdf>) та «Правил академічної доброчесності у ЧНУ» (<https://www.chnu.edu.ua/media/lnojdab4/pravy-la-akademichnoi-dobrochesnosti.pdf>). Порухенням академічної доброчесності з боку здобувача вищої освіти вважається списування – «виконання письмових робіт із залученням зовнішніх джерел інформації, крім дозволених для використання, зокрема під час оцінювання результатів навчання»

Найпоширенішою формою списування є використання рукописних, друкованих й електронних джерел інформації при виконанні тестових завдань під час комп'ютерного тестування, письмових робіт, передусім екзаменаційних та контрольних робіт, без офіційного дозволу викладача.

До списування також належить:

- здавання або репрезентація різними особами, які навчаються, робіт з однаковим змістом як результату власної навчальної діяльності;
- написання чужих варіантів завдань на контрольних заходах;
- використання системи прихованих сигналів (звукових, жестових та інших) при виконанні групових контрольних заходів з однаковими варіантами;
- несамостійне виконання завдань у випадках, коли не дозволяється отримання допомоги під час контрольних замірів знань та умінь осіб, які навчаються, або не зазначення інформації про отриману допомогу, консультації, співпрацю тощо;
- отримання іншої несанкціонованої допомоги при виконанні тих завдань, які передбачають самостійне виконання.

Згідно з частиною 6 статті 42 Закону України «Про освіту»: «За

порушення академічної доброчесності здобувачі освіти можуть бути притягнені до такої академічної відповідальності:

- повторне проходження оцінювання (контрольна робота, іспит, залік тощо);
- повторне проходження відповідного освітнього компонента освітньої програми;
- відрахування із закладу освіти (крім осіб, які здобувають загальну середню освіту). [У цьому випадку в наказі по університету зазначається: «Відрахувати з університету за порушення Етичного кодексу ЧНУ ім. Ю. Федьковича (<https://www.chnu.edu.ua/media/lnojdab4/pravyyla-akademichnoi-dobrochesnosti.pdf>) (далі зазначається прізвище, ім'я та по батькові особи)].

Рекомендована література

Основна література

1. ДБН В 2.2-20:2008. Будинки і споруди. Готелі.
2. ДБН В.22.-25:2009. Будинки і споруди. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства).
3. ДБН В2.2-25:2009. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства): URL: <https://dnaop.com/get/29633/>.
4. ДСТУ 3862-99. Ресторанне господарство. Терміни та визначення: URL: https://dnaop.com/html/40988/doc-ДСТУ_3862-99.
5. ДСТУ 4281:2004. Національний стандарт України. Заклади ресторанного господарства. Класифікація: URL: https://dnaop.com/html/34057/doc-ДСТУ_4281_2004.
6. ДСТУ 4269:2003. Національний стандарт України «Послуги туристичні. Класифікація готелів». URL: <https://uhra.com.ua/wp-content/uploads/2021/02/ДСТУ-4269.pdf>
7. ДСТУ 4269:2003. Послуги туристичні. Класифікація готелів.
8. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація.
9. Правила роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства: URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0680-02>.
10. *Абрамов В.В., Тонкошкур М.В.* Історія туризму: підруч. Харків : ХНАМГ, 2010. 294 с.
11. *Андрушків Б.М.* Особливості організації транспортного обслуговування в туристично-рекреаційній сфері [Електронний ресурс] URL: <http://surl.li/ovxrk>
12. *Архіпов В.В.* Організація ресторанного господарства : Навч. посібн. Київ : Центр учбової літератури; Фірма «Інкос», 2007. 280 с. URL : <http://surl.li/fdket>
13. *Архіпов В.В., Русавська В.А.* Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: навч. посібн. (рекомендовано МОН України). 3-тє вид. Київ : Центр учбової літератури, 2019. 280 с. URL : <https://subject.com.ua/pdf/242.pdf>
14. *Бабарицька В.К., Малиновська О.Ю.* Менеджмент туризму. Туроперейтинг. К.: Альтерпрес, 2004. 288 с.
15. *Баєв В.В.* Основи туроперейтингу: навч. посіб. Київ : ДП “ВД “Персонал”, 2016. 156 с.
16. *Банько В.Г.* Будівлі, споруди, обладнання туристичних комплексів та експлуатація : навч. посібн. Київ : Центр інформаційних технологій, 2006. 292 с.
17. *Бейдик О.О.* Рекреаційні ресурси України : навч. посіб. Київ : Альтерпрес, 2009. 400 с.
18. *Бейдик О.О.* Рекреаційно-туристські ресурси України: методологія та методика аналізу,

- термінологія, районування. Київ : Вид. центр КНУ ім. Т. Г. Шевченка, 2001. 395 с.
19. Бізнес-менеджмент: навч. посіб. / Л. І. Федулова, В. Г. Федоренко та ін.); за заг. ред. Л. І. Федулової. Київ : МАУП, 2007. 632 с.
 20. Білодід Ю.М., Поліщук О.П. Основи дизайну : навч. посібн. Київ : Парапан, 2004. 240 с.
 21. Божидарнік Т.В., Божидарнік Н.В., Савош Л.В. Міжнародний туризм : навч. посіб. К. : Центр учбової літератури, 2012. 312 с.
 22. Брич В.Я. Туроперейтинг: підруч. / за заг. ред. д.е.н., проф. В. Я. Брича. Тернопіль : Екон. думка ТНЕУ, 2017. 440 с.
 23. Бучко Ж.І. Транскордонні рекреаційно-туристичні комплекси України: методологія дослідження та пріоритети розвитку. Дисертація на здобуття наукового ступеня доктора географічних наук. Київ, 2019. 487 с.
 24. В'їзний туризм [Текст] : навчальний посібник / За ред.: П. Ф. Ковалюк, Н. О. Алешугіної. Ніжин : ФОП Лук'яненко В.В.; Ніжин : Орхідея, 2013. 304 с.
 25. Величко В.В. Організація рекреаційних послуг: навч. посіб. Харк. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. Харків : ХНУМГ, 2013. 202 с.
 26. Верховглядова Н.І. Основи ціноутворення: Навчальний посібник / Н.І. Верховглядова, С.Б. Ільїна, Н.А. Іванникова, Я.Я. Слабко, Ю.В. Лисенко. К.: Кондор, 2007. 252с.
 27. Галасюк С.С., Ободовська К.І. Взаємозв'язок розвитку транспорту і туризму [Електронний ресурс]. URL: <http://surl.li/ovxul>
 28. Гамкало М.З., Манько А.М. Проектування та дизайн закладів готельно-ресторанного господарства: навчально-методичні матеріали. Львів. ЛНУ ім. І. Франка, 2022. 39 с.
 29. Герасименко В.Г., Галасюк С.С. Організація надання туристичних послуг : навчальний посібник. Одеса : Атлант, 2014. 242 с.
 30. Герасименко В.Г., Замкова А.В. Організація транспортних подорожей і перевезень туристів : навчальний посібник. Харків : Бурун Книга, 2011. 112 с.
 31. Гуменюк Г.М. Організація туристичних подорожей: навч.-метод. посібник. Івано-Франківськ: НАІР, 2014. 264 с.
 32. Дорохін В.О., Герман Н.В., Шеляков О.П. Теплове обладнання підприємств харчування : Підручник. Полтава: РВВПУСКУ, 2004. 583 с.
 33. Завадський Й.С. Менеджмент: Management: у 3 т. 3-тє. доп. Київ : Вид-во Європ. ун-ту, 2001.
 34. Заячук О., Брик С. Історія туризму : навч. посіб. Чернівці : Чернівець. нац. ун-т ім. Ю. Федьковича, 2022. 200 с.
 35. Іщенко Т.І., Лазоренко Н.П. Проектування закладів ресторанного господарства : конспект лекцій. Київ : НУХТ, 2014, 78 с.
 36. Кицяк В.Ф. Організація туристичної діяльності в Україні. Чернівці: Книги-XXI, 2003. 300 с.
 37. Король О.Д. Міжнародні туристичні потоки: суспільно-географічні аспекти формування та геопросторовий розподіл. Монографія. Чернівці: Чернівецький національний університет ім. Ю. Федьковича, 2018. 512 с.
 38. Король О.Д. Організація екскурсійних послуг у туризмі: Навчально-методичний посібник. Чернівці: ЧНУ, 2016. 144 с. https://get.ucoz.net/ld/4/418/Organizatsiya_e.pdf
 39. Король О.Д. Основи туристського маркетингу. Чернівці: Рута, 2021. 140 с.
 40. Костащук В.І. Економіка і ціноутворення в галузі туризму : метод. вказівки до виконання практичних робіт. Чернівці: Чернівецький нац. ун-т, 2012. 80 с.
 41. Костащук В.І. Економіка і ціноутворення в галузі туризму : навч. посібник. Чернівці : Чернівецький нац. ун-т, 2012. 140 с.
 42. Круль Г.Я. Основи готельної справи: навчальний посібник. Київ : Центр учбової літератури, 2011. 368 с. URL: https://tourlib.net/books_ukr/krul.htm
 43. Круль Г.Я., Заячук О.Г. Організація і технологія надання послуг гостинності : навчальний посібник. 2-ге вид., перероб. і доп. Чернівці : Чернівець. нац. ун-т ім. Ю. Федьковича, 2022. 488 с.

44. Кудла Н.Є. Маркетинг туристичних послуг. Київ: Знання, 2011. 351 с.
45. Кузишин А.В. Історія туризму: Навчальний посібник. Тернопіль: Вектор, 2011. 316 с.
46. Кузнецова Н.М. Основи економіки готельного та ресторанного господарства: Навч. посібник. К., 2006. 174 с.
47. Кулішов В.В. Економіка підприємства: теорія і практика: Навч. посібник. К.: НікаЦентр, 2010. 216 с.
48. Левицька І.В., Корж Н.В., Онищук Н.В. Готельна справа : навчальний посібник. Київ : КНТЕУ; Вінниця: Едельвейс і К, 2015. 580 с. URL: <http://surl.li/figjw>
49. Лиман С.І., Парфіненко А.Ю., Посохов І.С. Історія туризму: навчальний посібник (для студентів спеціальності «Туризм»). Суми: ПФ «Видавництво “Університетська книга”», 2018. 372 с.
50. Литвин О.В., Кирилюк І.М. Транспортні засоби в системі туристичної індустрії. Економічні горизонти. Умань, 2017. 57 с.
51. Любіцева О.О. Ринок туристичних послуг (геопросторові аспекти). Київ : Альтерпрес, 2005. 436 с.
52. Любіцева О.О. Туристичні ресурси України [Навч. посіб.] / О.О. Любіцева, Є.В. Панкова, В.І. Стафійчук. Київ : Альтерпрес, 2007. 369 с.
53. Макогін З.Я. Міжнародний туризм : навч. посіб. Львів : Вид-во Львів. торг.-екон. ун-ту, 2018. 395 с.
54. Мальська М.П. Основи туристичного бізнесу. Київ: ЦНЛ, 2012. 272 с.
55. Мальська М.П., Худо В.В. Туристичний бізнес: теорія та практика: підручник. 2-ге вид. перероб. та доп. Київ: Центр учбової літератури, 2012. 368 с.
56. Машіка Г. Методичні рекомендації до вивчення дисципліни «Організація рекреаційних послуг». Ужгород, 2021. 72 с.
57. Менеджмент: навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл.; за ред. Г. В. Щокіна, М. Ф. Головатого, О. В. Антонюка, В. П. Сладкевича. Київ : МАУП, 2007. 816 с.
58. Монастирський В.Р. Природні ресурси і рекреаційні комплекси світу : навч. посібник. ННБК “АТБ” Львів, 2022. 200 с. <http://surl.li/ovybx>
59. Організація екскурсійної діяльності : підручник / М. М. Покоłodна ; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2017. 180 с.
60. Основи ресторанної справи : навчальний посібник / Укл. Г.Я. Круль. Чернівці : Чернівецький національний університет ім. Ю. Федьковича, 2020. 495 с. URL: <https://archer.chnu.edu.ua/handle/123456789/946>
61. Погасій С.О., Шабала І.А. Про роль транспорту у розвитку туризму в Україні // Інтернаука. 2018. № 2(2). 39 с.
62. Полінкевич О.М. Маркетинг туризму та готельно-ресторанної справи: навч. посібник. Луцьк : ЛНТУ, 2022. 288 с.
63. Правове регулювання туристичної діяльності : навч. посіб. / Укл. : О.Д. Король, Т.Д. Скутар, Н.П. Аніпко, О.В. Руденко. Чернівці : Чернівець. нац. ун-т ім. Ю.Федьковича. 2022. 232 с.
64. Проектування готелів : навч. посібн. / А. А. Мазаракі, М. І. Пересічний, С. Л. Шаповал та ін. ; за ред. А. А. Мазаракі. Київ : КНТЕУ, 2012. 340 с.
65. Проектування закладів ресторанного господарства: навч. посібн./ А. А.Мазаракі [та ін.] Київ : КНТЕУ, 2008. 307 с.
66. Рекреаційно-туристичні ресурси України з основами туристичного ресурсознавства: навчальний посібник /Н.О. Алешугіна, О.В. Барановська, М.О. Барановський, О.О. Зеленська, І.В. Смаль, І.М. Філоненко. Ніжин: ФОП Лук'яненко ТПК «Орхідея», 2015. 492 с.
67. Сич Є.М. Інноваційно-інвестиційна взаємодія підприємств транспорту і туризму : [монографія] / Є. М. Сич, О. М. Парубець, Д. О. Сугоняко. Київ : Кондор, 2013. 219 с
68. Смаль І.В. Основи географії рекреації та туризму: Навч. пос. Ніжин: НДПУ імені Миколи Гоголя, 2004. 264 с.

69. *Терешкін О.Г., Балацька Н.Ю.* Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства : Конспект лекцій з курсу. Харків : ХДУХТ, 2016. Навчальне електронне видання.
70. Технологічне проектування підприємств ресторанного господарства : навч. посіб. / П. П. Павленкова, Л. М. Тележенко, І. Р. Біленька, Н. А. Дзюба ; Одес. нац. акад. харч. технологій. Херсон : Олді-Плюс, 2016. 312 с.
71. Технологічне проектування підприємств харчування : навч. посібн. / О. І. Черевко, Л. М. Крайнюк та ін. ; за ред. О.І. Черевко. Харків : ХДУХТ, 2005. 295 с.
72. Технологія туристичної діяльності : лабораторний практикум / укл. Т.Д. Скутар. Чернівці : Чернівець. нац. ун-т ім. Ю.Федьковича, 2020. 64 с.
73. Туристські ресурси України : підручник / М. М. Покоłodна, Т. В. Гордієнко, І. Л. Полчанінова. Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2019. 222 с.
74. Туристські ресурси України: конспект лекцій. Для здобувачів вищої освіти, які навчаються за спеціальністю 242 «Туризм» за усіма формами навчання / Укладач О. В. Поступна. Х.: НУЦЗУ, 2020. 209 с.
75. *Устименко Л.М. Афанасьєв І.Ю.* Історія туризму: Навчальний посібник. К.: Альтерпрес, 2017. 372 с.
76. *Фастовець О.О.* Організація транспортних подорожей і перевезень. К.: Музична Україна, 2003. 190 с.
77. *Фоменко Н.В.* Рекреаційні ресурси та курортологія. Івано-Франківськ, 2001. 312 с.
78. *Царик Л., Чернюк Г.* Природні рекреаційні ресурси. Методи оцінки і аналізу. Тернопіль: Підручники і посібники, 2001. 188 с.
79. *Юрченко С.О., Юрченко О.Є.* Міжнародний туризм : навч. посіб. Харків : ХНУ ім. В. Н. Каразіна, 2016. 327 с.
80. *Ярмоменко С. Г.* Туристичні ресурси України : навч. посібник. Одеса : Олді Плюс, 2021. 472 с.

Додаткова література

1. *Архіпов В.В., Іванникова Т.В., Архіпова А.В.* Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані : Навч. посібн. Київ : Центр учбової літератури; Фірма «Інкос», 2008. 384 с. URL : <https://tourism-book.com/pbooks/book-83/ua/>
2. *Балашова Р.І.* Організація діяльності туристичного підприємства: Навч. посіб. Київ : Центр учбової літератури, 2012. 184 с.
3. *Банько В.Г.* Будівлі, споруди та обладнання туристських комплексів : Навч. посібн. Київ : Дакор, 2008. 328 с.
4. *Барна М.Ю., Гліненко Л.К., Дайновський Ю.А.* Маркетингові дослідження у сфері готельно-ресторанного і туристичного бізнесу: проблеми і недоліки. Індустрія туризму і гостинності в Центральній та Східній Європі. 2021. Вип. 1. С. 5-17.
5. *Бейдик О.О.* Словник-довідник з географії туризму, рекреації та рекреаційної географії. К.: Палітра, 1997. 130 с.
6. *Відливана С.П., Сидорко Н.Л.* Маркетинг у сфері готельно-ресторанного бізнесу та туризму // Матеріали III Міжнар. наук.-практ. конф. "Стратегії та інновації: актуальні управлінські практики" (м. Кривий Ріг, 28 квітня 2018 р.). Кривий Ріг: ДонНУЕТ ім. М. Туган-Барановського, 2018. 559 с. С.462-464.
7. *Вовчанська О.М., Іванова Л.О.* Маркетингове оцінювання стану і перспектив розвитку світового ринку готельних послуг. Вісник Хмельницького національного університету. Економічні науки. 2017. Вип. 6 (1). С. 52-59.
8. *Головка О.М., Кампов Н.С., Махлинець С.С., Симочко Г.В.* Організація готельного господарства : Навч. посібн. За ред. О.М. Головка. Київ : Кондор, 2011. 410 с. [Електронний ресурс]. URL: <http://surl.li/nnzkr>
9. *Григорович-Барський В.* Мандри по Святих місцях Сходу з 1723 по 1747 рік. Київ, 2000.
10. *Гуменник В.І.* Менеджмент організацій: навч. посіб. / В.І. Гуменник, Ю.С. Копчак, О.С.

- Кондур. Київ : Знання, 2012. 503 с.
11. *Дахно І.І.* Країни світу: Енциклопедичний довідник. К.: МАПА, 2004.
 12. Екскурсознавство і музеєзнавство: навч. посібник / В. К. Бабарицька, А. Я. Короткова, О. Ю. Малиновська. Київ: Альтерпрес, 2007. 462 с.
 13. *Жигулін О.А.* Модель поведінки споживачів готельних і ресторанних послуг в умовах кризи й інформатизації суспільства. Економіка харчової промисловості. 2022. Т. 14, Вип. 1. С. 80-92.
 14. *Зайцева О.І., Фурсов А.М.* Маркетинг вражень як інструмент реалізації клієнтоорієнтованого підходу в діяльності готельних підприємств. Вісник Хмельницького національного університету. 2019. № 4. Т. 1. С. 95–99.
 15. *Іванова Л.О., Вовчанська О.М.* Сучасний досвід маркетингу вражень в індустрії гостинності. Причорноморські економічні студії. 2021. Вип. 65. С. 57-65.
 16. Історія розвитку туризму в Україні / Розвиток туристичного бізнесу регіону : Навч. посібн. / За ред. проф. Школи І.М. URL: https://tourlib.net/books_ukr/shkola1-2.htm
 17. *Квасній О.Р.* Готельна послуга як об'єкт маркетингу. Науковий вісник НЛТУ України. 2017. Вип. 27 (7). С. 91-94.
 18. *Коваль Л.М., Заячківська Г.А.* Маркетингові інновації закладів ресторанного бізнесу. Проблеми системного підходу в економіці. 2020. Вип. 3 (77).
 19. *Кожушко С.П., Захарова С.Г.* Маркетингові дослідження та методи збору маркетингової інформації в сучасному готельному підприємстві. Держава та регіони. 2020. № 4 (115). С. 81–84.
 20. *Косенков С.І.* Маркетингові дослідження. Київ : Скарби, 2004. 464 с.
 21. *Костинець В.В.* Маркетингові інструменти забезпечення конкурентоспроможності підприємства на ринку готельних послуг. Економічний вісник Запорізької державної інженерної академії. 2017. Вип. 3. С. 66-70.
 22. *Кузик, С.П.* Географія туризму: навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. / С. П. Кузик. К.: Знання, 2011. 271 с.
 23. *Кузишин А.В.* З історії організації туристично-краєзнавчої роботи в Галичині (друга пол. ХІХ - поч. ХХ ст.) // Історія української географії. Тернопіль: Підручник і посібники, 2002. №. 5. С. 42-44.
 24. *Куций І.П.* Українська науково-історична думка Галичини (1830-1894 рр.): рецепція національної історії. Тернопіль: Джура, 2006. 220 с.
 25. *Лабскір В.М., Любієв А.І., Юшко О.В.* та ін. Туристичні об'єкти України. Харків: НТУ «ХПІ», 2002.
 26. *Любіцева О.О.* Методика розробки турів. Київ: Альтерпрес, 2003. 104 с.
 27. *Мальська М.П., Гаталяк О.М., Ганич Н.М.* Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика): підручник. Київ : Центр учбової літератури, 2013. 304 с.
 28. *Мальська М.П., Паньків Н.М., Ховалко А.Б.* Світовий досвід розвитку туризму підручник. К.: Центр учбової літератури, 2017. 244 с.
 29. *Мандюк Н.* Маркетингове управління в готельно-ресторанних підприємствах. Готельно-ресторанний бізнес і курортна справа України : матеріали Всеукраїнської науково-практичної інтернет-конференції (Івано-Франківськ, 6 грудня 2022 р.) / Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника; за ред. В. Клапчук. Івано-Франківськ, 2022. С. 149-157.
 30. Маркетинг готельного і ресторанного господарства : конспект лекцій для здобувачів вищої освіти ступеня "бакалавр" спеціальності 241 "Готельно-ресторанна справа" денної форми навчання / уклад. В. М. Стамат. Миколаїв : МНАУ, 2021. 161 с.
 31. *Мацеха Д.С., Бурій С.А.* Маркетинг у сфері готельно-ресторанного бізнесу та туризму // Вісник Хмельницького національного університету. Економічні науки. 2014. №5. Т.2. С.43-47.
 32. *Машир М.П., Пасюк А.П.* Ресторанний сервіс та секрети гостинності : навч. посібн. Київ :

- Кондор-Видавництво, 2015. 392 с.
33. Міжнародний туризм: навчальний посібник для студентів спеціальності 8.14010301 «Туризмознавство» / Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника / укладачі В.С. Великочий, О.І. Дутчак, В.В. Шикеринець. Івано-Франківськ: Видавець Кушнір Г.М., 2015. 254 с.
 34. *Мостова Л.М., Новікова О.В., Ракленко І.М.* Організація обслуговування в ресторанному господарстві : підручн. Харків : Світ Книг, 2018. 657 с. URL : <http://surl.li/nnzmy>
 35. На допомогу підприємцеві туристичної галузі: Методичний посібник. Київ : Інститут туризму ФПУ, 2005. 127 с.
 36. *Немцов В.Д.* Менеджмент організацій: навч. посіб. / В. Д. Немцов, Л. Є. Довгань, Г. Ф. Сініюк. Київ :ТОВ "УВПК "ЕксОб", 2001. 392 с.
 37. Організація екскурсійних послуг : навчально-методичний посібник / С. Г. Нездоймінов. Одеса : Астропринт, 2011. 216 с.
 38. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства : Підручник / За ред. П'ятницької Н.О. Київ : Центр учбової літератури, 2011. 584 с. URL : <http://surl.li/nznzi>
 39. *Осовська Г.В.* Менеджмент організацій: навч. посіб. / Г. В. Осовська, О. А. Осовський. Київ : Кондор, 2007. 676 с.
 40. *Панасюк К.А.* Туроперейтинг: особливості роботи в Україні // Вісник ДІТБ. Серія : Економіка, організація та управління підприємствами туристичної індустрії та туристичної галузі в цілому. 2014. № 18. С. 57-60.
 41. *Панкова Е.В.* Туристичне краєзнавство [навч. посіб.]. Київ : Альтерпрес, 2003. 351 с.
 42. *Панченко Ю.В.* Менеджмент внутрішнього і міжнародного туризму : навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. / Ю.В. Панченко, О.Є. Лугінін, С. В. Фомішин. Херсон : Олді-Плюс, 2013. 341 с.
 43. *Писаревський І.М.* Туризм як національний пріоритет: монографія. Харків: ХНАМГ, 2010. 284 с.
 44. *Полінкевич О.М.* Маркетинг туризму та готельно-ресторанної справи : навчальний посібник. Луцьк : ЛНТУ, 2022. 288 с.
 45. Правове регулювання туристичної діяльності в Україні: Збірник нормативно-правових актів/Під заг. ред. В.К. Федорченка. Київ : Юрінком Інтер, 2002. С. 15-25.
 46. *Разінькова М.Ю.* Етапи проведення маркетингового планування в ресторанному бізнесі. Економіка та держава. 2020. № 2. С. 62-66.
 47. *Рутинський М.* Географія туризму України: навч.-метод. посіб. / М. Рутинський. Київ : Центр навчальної літератури, 2004. 160 с.
 48. *Рябенька М.О., Постова В.В.* Формування комплексної стратегії маркетингу готельних послуг. Ефективна економіка. 2021. № 4.
 49. *Сало Я.М.* Організація обслуговування населення на підприємствах харчування. Ресторанна справа : Довідник офіціанта. Львів : Афіша. 2005. 336 с.
 50. *Сало Я.М.* Організація роботи барів : довідник бармена. Львів : Афіша, 2010. 351 с.
 51. *Самодай В.П., Кравченко А.І.* Організація ресторанної справи: навч. посібн. Суми : Вид-во СумПДУ ім. А.С.Макаренка, 2015. 424 с.
 52. *Сердюк О.Д.* Теорія та практика менеджменту: навч. посіб. К. : Професіонал, 2004. 432 с.
 53. *Ситник Й.С.* Менеджмент організацій: навч. посіб. Львів; К.: Тріада плюс; Алерта, 2008. 456 с.
 54. *Ситник Н.І.* Управління персоналом: навч. посіб. Київ: Інкос, 2009. 472 с.
 55. *Січинський В.Ю.* Чужинці про Україну. Вибір з описів подорожей по Україні та інших писань чужинців про Україну за десять століть. К., 1992.
 56. Технологічне устаткування готелів, готельних комплексів : підручник / В. С. Гуць, О .А. Коваль, В. А. Русавська. Київ : Видавництво Ліра-К, 2019. 568 с. [Електронний ресурс]. URL: <https://lira-k.com.ua/preview/12603.pdf>
 57. Управління персоналом: навч. посіб. / М. Д. Виноградський, М. Д. Беляєва, А. М. Виноградська та ін. Київ : ЦНЛ, 2006. 504 с.

58. Устаткування закладів ресторанного господарства: навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. / А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, І.І. Тарасенко та ін. Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2013. 640 с.
59. Федорченко В.К., Дьорова Т.А. Історія туризму в Україні: Навч. посіб. К., 2002.
60. Федорченко В.К., Костюкова О.М., Дьорова Т.А., Олексійко М.М. Історія екскурсійної справи в Україні: Навч. посібник. К.: Кондор, 2009. 166 с.
61. Цвілий С.М., Кукліна Т.С., Зайцева В.М. Маркетинг в готельно-ресторанному господарстві : навч. посібн. Запоріжжя : НУ «Запорізька політехніка», 2023. 260 с.
62. Чернявський А. Д., Філіппов М. І. Управління конкурентоспроможністю підприємства: навч. посіб. Київ : Персонал, 2011. 234 с.
63. Чорненька Н.В. Організація туристичної індустрії: навчальний посібник. Київ : Атіка, 2006. 264 с.