

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
МИКОЛАЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**

Факультет менеджменту

Кафедра готельно-ресторанної справи та туризму



Основи гостинності

методичні рекомендації для написання контрольної роботи
для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти
ОПП Готельно-ресторанна справа
спеціальності J 2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»
заочної форми здобуття вищої освіти

**М И К О Л А Ї В
2025**

УДК 338.483.13:392.4
О-75

Друкується за рішенням науково-методичної комісії факультету менеджменту Миколаївського національного аграрного університету від 28.08.2025р., протокол №1.

Укладач:

І. О. Банєва – д-р екон. наук, професор кафедри готельно-ресторанної справи та туризму, Миколаївський національний аграрний університет.

Рецензенти:

Т. Г. Олійник – канд. екон. наук, доцент кафедри економіки підприємств, Миколаївський національний аграрний університет.

А. С. Сидоркін – власник OasisBar, м. Миколаїв

© Миколаївський національний
аграрний
університет, 2025

ЗМІСТ

	Вступ	4
1.	Вимоги щодо дотримання академічної доброчесності	6
2.	Основні вимоги до написання та захисту контрольних робіт	8
3.	Критерії оцінювання контрольних робіт	10
4	Варіанти контрольних робіт	12
5	Список рекомендованих джерел	18
6	Зразок оформлення бібліографічного опису джерел, які входять до списку використаних джерел	21

ВСТУП

Завданням вивчення дисципліни є теоретична та практична підготовка фахівців з таких питань:

- теоретичні аспекти основ гостинності - загальні поняття, основні терміни та визначення, історичний розвиток підприємств гостинності, сучасні тенденції та стан сфери готельно-ресторанного бізнесу;
- основні складові індустрії гостинності; етичні, психологічні та естетичні аспекти; основні принципи та правила високоякісного обслуговування;
- роль обслуговуючого персоналу у створенні гостинності – професійна етика та етикет, естетична культура готельно - ресторанного сервісу, корпоративна культура;
- гостинність як основа конкурентоспроможності підприємств сфери гостинності.
- формування професійної придатності у обслуговуючого персоналу підприємств ресторанного та готельного господарства.

До системи **компетентностей** належать:

Інтегральна компетентність. Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції гостинності і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.

Загальні компетентності (ЗК):

ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК 05. Здатність працювати в команді.

ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

Спеціальні (фахові) компетентності:

СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.

Програмні результати навчання:

РН 01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення

законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;

РН 02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.

РН4. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства

РН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

РН 20. Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави.

РН 22. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства на основі розуміння місця предметної області у загальній системі знань, використовувати різні види та форми рухової активності для ведення здорового способу життя.

1. Вимоги щодо дотримання академічної доброчесності

Політику, стандарти і процедури дотримання академічної доброчесності, якими мають керуватися усі учасники освітнього процесу, у т.ч. у процесі написання курсових робіт, визначено у таких нормативних документах Миколаївського національного аграрного університету:

- Кодекс академічної доброчесності у Миколаївському національному аграрному університеті;
- Кодекс корпоративної культури Миколаївського національного аграрного університету;
- Положення про запобігання та виявлення академічного плагіату у Миколаївському національному аграрному університеті;
- Положення про Групу сприяння академічній доброчесності;
- Положення про організацію освітнього процесу у Миколаївському національному аграрному університеті;
- Положення про порядок оцінювання здобувачів вищої освіти у Миколаївському національному аграрному університеті.

Академічна доброчесність – це сукупність етичних принципів та визначених законом правил, якими мають керуватися учасники освітнього процесу під час навчання, викладання та провадження наукової діяльності з метою забезпечення довіри до результатів навчання та/або наукових досягнень.

Дотримання академічної доброчесності здобувачами вищої освіти передбачає:

- самостійне виконання завдань;
- посилання на джерела інформації у разі використання ідей, розробок, тверджень, відомостей;
- дотримання норм законодавства про авторське право і суміжні права;
- надання достовірної інформації про результати власної навчальної (наукової, творчої) діяльності, використані методики досліджень і джерел інформації.

Порушенням академічної доброчесності здобувачами вищої освіти є: академічний плагіат; фальсифікація; списування; обман; хабарництво.

З метою запобігання, поширення та виявлення плагіату в наукових роботах здобувачів вищої освіти, підвищення рівня культури щодо етичного використання результатів досліджень, розвитку навичок коректної роботи з джерелами інформації, дотримання вимог наукової етики та поваги до інтелектуальних надбань, активізації самостійної та індивідуальної творчої роботи при створенні авторського твору та відповідальності за порушення загальноприйнятих правил цитування у Миколаївському національному аграрному університеті відповідно до ст. 32 Закону України «Про вищу освіту» від 01.07.2014 р. №1556 – VII, де зазначено, що заклади вищої освіти зобов'язані вживати заходів, у тому числі шляхом запровадження відповідних новітніх технологій, щодо запобігання та виявлення академічного плагіату в наукових роботах здобувачів вищої освіти та притягнення їх до дисциплінарної відповідальності, а також відповідно до Цивільного кодексу України, Закону України «Про авторське право і суміжні права» (від 23.12.1993 р. № 3792 - XII), інших нормативних документів і Статуту Миколаївського національного аграрного університету розроблено Положення про запобігання та виявлення академічного плагіату (нова редакція розглянута і ухвалена вченою радою 24.11.2020 р., протокол № 4).

У Положенні визначено поняття:

Плагіат – оприлюднення (опублікування), повністю або частково, чужого твору під іменем особи, яка не є автором цього твору.

Академічний плагіат – оприлюднення (частково або повністю) наукових (творчих) результатів, отриманих іншими особами, як результатів власного дослідження (творчості) та/або відтворення опублікованих текстів інших авторів без зазначення авторства.

Основні вимоги до написання та захисту контрольних робіт

У ході написання контрольної роботи передбачається використання матеріалу різноманітних літературних джерел, у тому числі підручників, даних закладів ресторанного та готельного господарства.

Обсяг контрольної роботи не повинен перевищувати 15 сторінок формату А4

Контрольна робота виконується по варіанту, який визначається останніми двома цифрами залікової книжки студента. Нижче подається таблиця, за допомогою якої кожний студент обирає свій варіант. Робота складається з 2 теоретичних питань та 2 практичних завдання.

При виконанні контрольної роботи необхідно дотримуватись таких вимог:

- контрольна робота повинна бути охайно оформленою, розбірливо написана без скорочення слів (крім загальновідомих скорочень);
- сторінки роботи повинні бути пронумеровані (нумерація наводиться у правому верхньому кутку листка;
- зміст контрольної роботи повинен відповідати планові та повністю розкривати питання плану;
- у тексті роботи слід виділяти й озаголовлювати відповідні розділи;
- в кінці контрольної роботи наводиться список використаної студентом літератури згідно встановлених вимог;
- контрольна робота має бути підписана студентом із зазначенням дати її виконання.

Робота має виконуватися українською мовою. Пряме переписування матеріалів з літературних джерел неприпустиме.

Робота має бути надрукована на комп'ютері на одному боці стандартних аркушів паперу формату А4 через 1,5 міжрядкового інтервалу.

Шрифт Times New Roman, кегль 14.

Сторінки повинні мати поля: ліве – 20 мм, праве – 10 мм, верхнє – 20 мм, нижнє – 20 мм.

Абзацні відступи – 1,0 см.

Надрукований текст повинен бути чітким, чорного кольору.

Щільність тексту – однакова по всій роботі.

При неповному та неправильному виконанні контрольної роботи і порушенні інших вимог контрольна робота не зараховується

Таблиця 1. Номера варіантів

Передостання цифра залікової книжки	Остання цифра залікової книжки									
	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	12	13	14	15	1	2	3	4	5	6
2	7	8	9	10	11	12	13	14	15	1
3	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
4	12	13	14	15	1	2	3	4	5	6
5	8	7	5	12	14	1	14	12	6	15
6	9	8	9	10	11	12	13	8	15	2
7	10	11	12	13	14	15	4	5	14	1
8	5	6	7	8	9	10	11	12	13	9
9	4	3	2	1	12	8	3	1	2	9

Критерії оцінювання контрольних робіт

Робота, яка виконана студентом відповідно до необхідних вимог, перевіряється із виставленням відповідної оцінки. Позитивно оцінена контрольна робота є одним із видів обов'язкових навчальних робіт, за результатами виконання яких студент отримує допуск до семестрового контролю.

Результати контрольної роботи враховуються при виставленні підсумкової оцінки. Контрольні роботи, які визнані викладачем незадовільними, повертаються студенту для повторного виконання. У такому разі викладач обґрунтовує невідповідність роботи критеріям оцінювання та надає термін для її доопрацювання, але не пізніше, ніж за тиждень до початку сесії. При повторному незадовільному виконанні контрольної роботи студент не допускається до складання сесійного контролю.

Контрольні роботи повинні надаватися студентами для перевірки в установлені графіком навчального процесу строки. Як виняток, допускається прийняття до перевірки робіт перед початком сесії за дозволом відповідної кафедри з врахуванням поважних причин, підтверджених документально. Після складання студентами екзамену контрольні роботи знищуються, про що на кафедрі складається відповідний документ (акт) із зазначенням переліку робіт і прізвищ студентів. Акти про списання зберігаються на кафедрах протягом одного календарного року.

Критерії оцінювання контрольних робіт:

Критерій за яким оцінюється робота	Оцінка (балів)	
	min	max
1. Змістовне наповнення	15	25
2. Самостійність виконання	6	10
3. Аргументованість і використання джерел	5	10
4. Оформлення роботи	6	10
5. Терміни подачі	4	5
Всього	36	60

Деталізація критеріїв:

1. Змістовне наповнення (15–25 балів)

25 балів — Тема повністю розкрита, глибокий аналіз, логіка, висновки.

20–24 — Тема розкрита, але є певна поверховість або не всі аспекти розкрито.

15–19 — Недостатнє розкриття теми, поверховий виклад, слабкі висновки.

2. Самостійність виконання (6–10 балів)

10 балів — Високий рівень самостійності, відсутність плагіату.

8–9 — Невеликі запозичення, але загалом самостійна робота.

6–7 — Відчутна залежність від джерел, слабка власна позиція.

3. Аргументація, джерела (5–10 балів)

10 балів — Джерела актуальні, правильно оформлені, аргументи переконливі.

7–9 — Джерела використані, але не завжди критично осмислені.

5–6 — Аргументація слабка, джерела формальні або відсутні.

4. Оформлення (6–10 балів)

10 балів — Повне дотримання усіх вимог до оформлення.

8–9 — Невеликі порушення у форматуванні чи структурі.

6–7 — Помітні порушення стандартів оформлення.

5. Терміни подачі (4–5 балів)

5 балів — Робота здана вчасно.

4 бали — Невелика затримка (до 3 днів).

Якщо затримка більша або не здано — **робота не оцінюється**.

Варіанти контрольних робіт

Варіант 1

1. Теоретичні питання:

1. Бари: поняття, класифікація, місце в індустрії гостинності. Основні напої, які реалізуються барами (кавові напої; змішані напої (класифікація коктейлів); чай).
2. Основні принципи спілкування персоналу з мешканцями готелю. Поняття культури обслуговування, норми поведінки людей у процесі спілкування.

2. Практичні завдання:

1. Після введення онлайн-опитування рівень задоволеності гостей зріс на 15%, а кількість відмов — зменшилась на 20%. Якщо раніше відмов було 50 на місяць, поррахуйте нову кількість відмов і приблизний прибуток від утриманих клієнтів (середній чек — 1000 грн).
2. Опишіть етапи зустрічі гостя на рецепції готелю.

Варіант 2

1. Теоретичні питання:

1. Роль транспорту в туризмі, його ознаки та безпечність. Класифікація транспорту в туризмі.
2. Особливості діяльності фронт- та бек-хаус. Технологія обслуговування гостей в ресторані.

2. Практичні завдання:

1. У готелі 45 номерів. Середня вартість проживання — 1500 грн/доба. Складіть розрахунок виручки за тиждень, якщо завантаженість готелю становила:
Пн–Пт — 80%,
Сб–Нд — 60%.
Поррахувати загальну виручку та середню денну виручку.
2. Опишіть, як адміністратор повинен поводитись при зустрічі VIP-гостя. Які фрази, дії, бонуси можна застосувати?

Варіант 3

1. Теоретичні питання:

1. Роль персоналу в створенні іміджу закладу гостинності.
2. Особливості обслуговування іноземних туристів.

2. Практичні завдання:

1. Ресторан закупив продукти на суму 25 000 грн. Через неправильне зберігання 12% зіпсовано. Порахуйте суму збитків та залишок придатної продукції.

2. Напишіть інструкцію для новачка в ресторані: як правильно приймати замовлення від клієнта (включіть деталі: привітання, повторення замовлення, уточнення алергенів тощо).

Варіант 4

1. Теоретичні питання:

1. Комунікативна культура в обслуговуванні.
2. Етика поведінки працівника сфери гостинності.

2. Практичні завдання:

1. У ресторані в середньому за день обслуговують 120 гостей. Середній чек — 430 грн. Скільки виручки отримає ресторан за 30 днів? Якою буде виручка, якщо ввести нову бізнес-ланч-програму, яка збільшує кількість гостей на 15%?

2. Уявіть, що ви менеджер готелю. Гість залишив негативний відгук онлайн. Напишіть коротку відповідь на відгук, у якій збережете імідж закладу.

Варіант 5

1. Теоретичні питання:

1. Види готельних підприємств за категорією та типом.
2. Значення стандартизації послуг у готельному бізнесі.

2. Практичні завдання:

1. Розробіть пропозицію «трансфер + сніданок» для іноземних туристів. Собівартість трансферу — 300 грн, сніданку — 120 грн. Заклад націнює послуги на 40%.

Порахуйте кінцеву ціну пакету та суму прибутку з одного замовлення.

2. До готелю приїхала родина з дитиною з особливими потребами. Розпишіть, які дії ви зробите як адміністратор, щоб забезпечити комфорт та підтримку.

Варіант 6

1. Теоретичні питання:

1. Професійні компетенції працівника сфери гостинності.

2. Особливості роботи служби прийому та розміщення гостей.

2. Практичні завдання:

1. Гість залишив негативний відгук, і заклад вирішив зробити йому бонус: безкоштовний обід на 250 грн та знижку 20% на наступне бронювання (вартість — 1400 грн).

Порахуйте загальні витрати на клієнта та обсяг знижки.

2. Розробіть короткий внутрішній кодекс зовнішнього вигляду для працівників готелю (форма, гігієна, парфуми, зачіска тощо).

Варіант 7

1. Теоретичні питання:

1. Типологія готельних послуг.
2. Служба прийому та розміщення.

2. Практичні завдання:

1. У готелі на 80 номерів працює 4 адміністратора позмінно. Кожен працює 15 днів на місяць. Оклад адміністратора — 10 000 грн.

Порахуйте загальний фонд оплати праці адміністраторів на місяць

2. Складіть перелік речей, які не варто говорити чи робити при обслуговуванні гостей з арабських країн. Врахуйте культурні відмінності.

Варіант 8

1. Теоретичні питання:

1. Основні принципи обслуговування клієнтів у сфері гостинності.
2. Невербальна комунікація

2. Практичні завдання:

1. Ресторан планує провести вечір живої музики. Очікувана кількість гостей — 60 осіб. Середній чек — 700 грн. Гонорар музикантів — 8000 грн. Розрахуйте дохід від заходу та чистий прибуток після сплати гонорару.

2. Опишіть ланцюг сервісу для гостя, який забронював столик у ресторані онлайн: які дії повинен здійснити персонал до, під час і після відвідування?

Варіант 9

1. Теоретичні питання:

1. Характеристика основних типів клієнтів у сфері гостинності.
2. Основні функції і служби готелю.

2. Практичні завдання:

1. Складіть розрахунок вартості комплексного обіду з трьох страв (собівартість кожної страви: 45 грн, 70 грн, 55 грн). Націнка ресторану — 120%. Розрахуйте кінцеву вартість обіду та прибуток з кожного клієнта

2. Розробіть бонусну програму для постійних клієнтів кав'ярні. Опишіть умови, винагороди, комунікацію.

Варіант 10

1. Теоретичні питання:

1. Умови харчування: ВВ, РВ, НВ, АІ. Основні системи обслуговування: ЕР, АР. Коди харчування. Види сніданків.

2. Визначення понять «туризм», «турист», «туристичний продукт», «туристичний потік».

2. Практичні завдання:

1. Складіть прайс на послуги пральні в готелі для наступних речей:

- постіль — 60 грн,
- рушник — 25 грн,
- футболка — 35 грн.

Гість здав: 2 комплекти постелі, 3 рушники, 5 футболок. Порахуйте загальну вартість послуги.

2. Опишіть дії персоналу при підозрі на крадіжку особистих речей гостя в номері.

Варіант 11

1. Теоретичні питання:

1. Стандарти ISO та HACCP у сфері гостинності.

2. Класифікація видів туризму за географічними особливостями, напрямком туристичних потоків та способами пересування; за специфікою учасників, періодичністю та особливостями організації; за особливостями фінансування та метою

2. Практичні завдання:

1. Готель хоче впровадити систему онлайн-бронювання вартістю 15 000 грн. Очікуване збільшення бронювань — 5 номерів/день по 1200 грн. Розрахуйте, за скільки днів окупиться система.

2. Опишіть дії персоналу при виявленні порушення санітарних норм у зоні харчування.

Варіант 12

1. Теоретичні питання:

1. Типи корпоративної культури. Прояви ролі корпоративної культури у системі менеджменту готельно-ресторанних організацій.
2. Класифікація готелів. Європейська й індійська системи класифікації засобів розміщення. Вимоги до засобів розміщення різних категорій в Україні

2. Практичні завдання:

1. Один гість витрачає в середньому 850 грн. Програма «Рекомендація друзям» залучила 35 нових гостей. Порахуйте додаткову виручку та можливий прибуток, якщо маржа — 30%.
2. Опишіть, як облаштувати готельний номер для гостя з обмеженою мобільністю.

Варіант 13

1. Теоретичні питання:

1. Служба управління номерним фондом (служба прийому і розміщення). Адміністративна служба. Служба громадського харчування. Кухня. Служба готельного господарства. Пральня. Служба безпеки і запобігання крадіжок. Комерційна служба. Анімаційна служба. Допоміжні й додаткові служби в структурі готельного комплексу
2. Типи гостей за метою відвідування, за відвідуваністю, психологічними особливостями. Лояльні та критичні гості.

2. Практичні завдання:

1. Готель має сезонний тариф: низький сезон — 900 грн/доба, високий сезон — 1600 грн/доба. Якщо в місяці 15 днів низького сезону і 15 — високого, порахуйте середній дохід за місяць при 70% завантаженості.
2. Наведіть приклад сервісного ланцюга в ресторані: з моменту бронювання до залишення відгуку.

Варіант 14

1. Теоретичні питання:

1. Туристичні організації, їх види
2. Культура поведінки працівників готелю: етикет, ввічливість, скромність, коректність, тактовність, манери, жести, рухи, вимоги до одягу, косметики

2. Практичні завдання:

1. Готель надає безкоштовний комплімент (чай і солодощі) на суму 45 грн кожному новому клієнту. Протягом місяця — 230 нових гостей. Порахуйте витрати на компліменти. Чи доцільно це з маркетингової точки зору?

2. Складіть інструкцію для кухонного персоналу щодо дій при виявленні простроченого продукту.

Варіант 15

1. Теоретичні питання:

1. Фактори, що впливають на результат якості обслуговування
2. Види діяльності ресторанів: фронт-хаус і бек-хаус.

Практичні завдання:

1. У готелі проводиться корпоративний банкет на 50 осіб. Меню включає: закуски - 150 грн/особа; гаряче --250 грн/особа; десерт - 100 грн/особа; -напої - 120 грн/особа

Додаткові витрати: оренда зали - 3000 грн.; робота персоналу (офіціанти, прибиральники, кухарі) — 6000 грн

Розрахуйте загальну вартість банкету для замовника, якщо готель додає 30% націнки. Визначте прибуток, який отримає заклад. Порахуйте собівартість банкету без націнки

2. Опишіть дії персоналу при запізненні гостей на заздалегідь заброньовану вечерю.

Список рекомендованих джерел

1. Байлик С. І., Писаревський І. М. Організація готельного господарства : підруч. Харків : ХНУМГ, 2015. 329 с.
2. Басюк Т. П., Керанчук Т. Л. Економіка готельно-ресторанного бізнесу : навч. посіб. Київ : НУХТ, 2018. 360 с.
3. Влащенко Н. М. Інноваційні технології у ресторанному, готельному господарстві та туризмі : навч. посіб. Харків : ХНУМГ, 2018. 373 с.
4. Давидова О. Ю., Полстяна Н. В. Організація в ресторанному господарстві (виробництво). Харків : Видавництво Іванченка І. С., 2017. 331 с.
5. Заклади ресторанного господарства. Класифікація : ДСТУ 4281:2004. На заміну ГОСТ 30389–95 ; чинний від 2004-07-01. Вид. офіц. Київ : Держспоживстандарт України, 2004. URL: https://dnaop.com/html/34057/docДСТУ_4281_2004.
6. Захарчук В. Г., Кунділовська Т. А., Гайдукович Г. Є. Технологія продукції ресторанного господарства : навч. посіб. Одеса : ОНЕУ ; Атлант VOI COIU, 2016. 479 с.
7. 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.
8. Малюк Л. П., Варипаєва Л. М. Професійна етика та етикет у готельно-ресторанному бізнесі : навч. посіб. Харків : ХДУХТ, 2016. 146 с.
9. Мостова Л. Н., Новікова О. В., Ракленко І. М. Організація обслуговування в ресторанному господарстві : підруч. Харків : Світ Книг, 2022. 657 с.
10. Назаренко І. А., Боднарук О. А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства : навч. посіб. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2020. 128 с.
11. Назаренко І. А., Никифоров Р. П., Лохман Н. В. Організація ресторанного господарства (Блок 1) : навч. посіб. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2017. 165 с.

12. Опря Б. О. Історія розвитку світового готельно-ресторанного бізнесу : навч.-метод. посіб. / Кам'янець-Подільський національний університет ім.Івана Огієнка. Кам'янець-Подільський : Друкарня "Рута", 2018. 133 с.
13. Організація готельно-ресторанної справи : навч. посіб / за заг. ред. д-ра екон. наук, проф. В. Я. Брича. Київ : Видавництво Ліра-К, 2020. 484 с.
14. Організація харчування та обслуговування туристів на підприємствах ресторанного господарства : навчальний посібник / О. В. Новікова та ін. Харків : Світ Книг, 2020. 411 с.
15. Особливості ресторанного сервісу. Обслуговування іноземних туристів : навчальний посібник. / Л. О. Радченко та ін. Харків : Світ Книг, 2020. 288 с.
16. Приклади оформлення списків використаних джерел за Національним стандартом України ДСТУ 8302:2015 / Бібліотека МНАУ. Миколаїв : МНАУ, 2020. 12 с. URL: https://lib.mnau.edu.ua/info5/2020/Prim_dstu_8302_2015.pdf
17. Про затвердження Рекомендованих норм технічного оснащення закладів громадського харчування : наказ Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 03.01.2003 № 2. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/go/v0002569-03>
18. Радченко Л. О., Пивоваров П. П., Новікова О. В. та ін. Особливості ресторанного сервісу. Обслуговування іноземних туристів : навч. посіб. Харків : Світ Книг, 2020. 288 с.
19. Ресторатор. URL: <http://www.restorator.ua>.
20. Самодай В. П., Кравченко А. І. Організація ресторанної справи : навч. посіб. Суми : Вид-во СумДПУ імені А. С. Макаренка, 2015. 425 с.
21. Сущенко О. А., Лола Ю. Ю., Козубова Н. В. Готельний бізнес : навч. посіб. Харків : ХНЕУ, 2018. 472 с.
22. Теоретичні, економічні та практичні аспекти готельно-ресторанної справи : бібліографічний огляд / уклад. Д. В. Ткаченко ; за ред. О. О. Цокало.

Миколаїв : МНАУ, 2023. 77 с. URL: https://lib.mnau.edu.ua/info5/2022/gotel_ogl-2023.pdf

**Зразок оформлення бібліографічного опису джерел, які входять до
списку використаних джерел
Бібліографічний опис видань (монографій, підручників, навчальних
посібників та ін.)**

Один автор

Коренівський Д. Г. Дестабілізуючий ефект параметричного білого шуму в неперервних та дискретних динамічних системах : монографія. Київ : Ін-т математики, 2016. 181 с.

Крамаренко О. С. Оцінювання генетичної структури та прогнозування продуктивності тварин південної м'ясної породи за ДНК-маркерами : монографія. Миколаїв : Іліон, 2017. 166 с.

Два автори

Суберляк О. В., Баштанник П. І. Технологія переробки полімерних та композиційних матеріалів : підручник. Львів : Новий світ-2010, 2017. 375 с.

Три автори

Косенко В. А., Кадомський С. В., Малишев В. В. Наноматеріали і нанотехнології та їх використання у харчовому виробництві : навчальний посібник Київ, 2017. 327 с.

Чотири і більше авторів

Вітвіцький В. В., Кисляченко М. Ф., Лобастов І. В., Ничипорук А. А. Методика нормування ресурсів для виробництва продукції рослинництва. Київ : НДІ «Укراгропромпродуктивність», 2016. 106 с.

Без автора

Воскресіння мертвих: українська барокова драма : антологія / упоряд. В. О. Шевчук. Київ : Грамота, 2017. 638 с.

Методичні рекомендації

Організація ресторанного господарства : метод. реком. Для виконання практичних занять для здобувачів вищої освіти ступеня СВО "Бакалавр" спеціальності 241 "Готельно-ресторанна справа" денної та заочної форми навчання / уклад. І. О. Банєва. Миколаїв : МНАУ, 2022. 106 с

Законодавчі та нормативні документи

Конституція України : прийнята на п'ятій сесії Верховної Ради України 28 червня 1996 р. ; за станом на 30. 09. 2016 р. Київ : Юрінком, 2016. 124 с.

Закони

Про інформацію : Закон України від 02.10.1992 № 2657-XII. *Відомості Верховної Ради України*. 1992. № 48. С. 650.

Про вибори народних депутатів України : Закон України від 25.03.2014 № 1665-IV / Верховна Рада України. Київ : Атіка, 2014. 128 с.

Статті зі збірників матеріалів конференцій

Кіщак І. Т. Теоретичні засади економіко-безпечної діяльності підприємств в умовах інтеграційних процесів. *Інтеграційні процеси в економіці АПК* : матеріали всеукр. наук.-практ. конфер. (м. Миколаїв, 28-30 вересня 2011 р.) / за ред. В. С.Шебанін. Миколаїв, 2011. С. 5-6.

Статті зі збірників матеріалів конференцій

Кіщак І. Т. Теоретичні засади економіко-безпечної діяльності підприємств в умовах інтеграційних процесів. Інтеграційні процеси в економіці АПК : матеріали всеукр. наук.-практ. конфер., м. Миколаїв, 28-30 вересня 2011 р. / гол. ред. В. С. Шебанін. Миколаїв, 2011. С. 5-6.

Статті з періодичних видань

Козіна Ж. Л. Теоретичні основи і результати практичного застосування системного аналізу в наукових дослідженнях в області спортивних ігор. Теорія та методика фізичного виховання. 2017. № 6. С. 15-18.

Книга з глобальної мережі

Завіновська Г. Т. Економіка праці : навчальний посібник. Київ : КНЕУ, 2010. URL: http://www.lp.edu.ua/tc.terminology/TK_Wisnyk_biblopys.htm/pdf (дата звернення: 11.09.2020).

Електронна версія друкованого журналу

Економіка України : електрон. версія журналу 2019. № 1. URL: <http://www.nbuv.gov.ua/portal/#E> (дата звернення: 11.09.2020).

Електронний журнал

Актуальні питання біології, екології та хімії : електрон. наук. фахове вид. 2019. № 3. URL: <http://www.nbuv.gov.ua/e-journals/Arbeh/index.html> (дата звернення: 11.09.2020).

Електронні версії методичних рекомендацій

Мікробіологічне виробництво кормів та кормових добавок : метод. реком. Для виконання лабораторних занять для здобувачів вищої освіти ступеня СВО "Бакалавр" спеціальності 162 "Біотехнології та біоінженерія" денної форми навчання / уклад. О. О. Кравченко. Миколаїв : МНАУ, 2020. 106 с. URL: <http://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/7901> (дата звернення: 11.09.2020).

Навчальне видання

Основи гостинності

Методичні рекомендації

Укладач: **Банєва** Ірина Олексіївна

Формат 60х84 1/16 Ум.друк.арк
Тираж 5 прим.

Надруковано у видавничому відділі
Миколаївського національного аграрного університету
54020, м.Миколаїв, вул.Г.Гонгадзе, 9

Свідоцтво суб'єкта видавничої справи ДК №4490 від 20.02.2013р.