

ОРГАНІЗАЦІЯ ГОТЕЛЬНО – РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ



УДК 016:640.412+640.43

О-64

Упорядники:

О. В. Олабоді, головний бібліограф

Т. П. Фесун, бібліотекар I категорії

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.

Бібліографічний покажчик включає в себе інформаційні джерела (книги, монографії, довідкові видання, навчальні видання, статті з періодичних та наукових видань, автореферати дисертацій) впродовж 1990-2020 рр. з питань організації готельної та ресторанної справи.

Покажчик розрахований на широке коло науковців, здобувачів, викладачів, студентів та всіх, хто цікавиться даною темою.

@ Національний університет харчових технологій, 2021

Зміст

Від упорядника	3
Розділ 1. Організація готельно-ресторанного господарства. Загальні питання	7
Перспективи розвитку готельно-ресторанного бізнесу в Україні в умовах глобалізації світового господарства.....	7
Розділ 2. Законодавча, нормативна та правова база готельно-ресторанного господарства	21
Розділ 3. Економіка готельно-ресторанного господарства	23
3.1. Економіка готельно-ресторанного господарства. Загальні питання	23
3.2. Фінанси, облік і аудит готельно-ресторанного господарства	36
3.3. Товарознавство в готельно-ресторанному господарстві.....	42
3.4. Маркетинг, мерчандайзинг, реклама та PR-технології готельно-ресторанного господарства ..	46
3.5. Менеджмент готельно-ресторанного господарства	58
3.6. Конкурентоспроможність та інноваційні технології в готельно-ресторанному господарстві ..	68
3.7. Управління якістю в готельно-ресторанному господарстві	78
3.8. Сучасні напрями та формати ресторанного господарства	90
Розділ 4. Сервіс та етикет у готельно-ресторанному господарстві	94
Розділ 5. Інформаційні технології в готельно-ресторанному господарстві	103
Розділ 6. Проектування та дизайн об'єктів готельно-ресторанного господарства	108
Розділ 7. Електропостачання та енергопостачання в готельно-ресторанному господарстві .	116
Розділ 8. Технологія продукції ресторанного господарства	119
8.1. Основи нутриціології	119
8.2. Етнічні кухні	123
8.3. Технологія продукції ресторанного господарства	130
8.4. Інноваційні технології ресторанної та аюрведичної продукції	146
8.4.1. Харчові інгредієнти та нова сировина для ресторанної продукції	146
8.4.2. Інноваційні технології ресторанної та аюрведичної продукції	151
8.4.3. Технологія страв функціонального харчування	153
8.5. Безпека харчування	162
Розділ 9. Барна справа та організація роботи сомельє	166
Розділ 10. Логістика в готельно-ресторанному господарстві	175
Розділ 11. Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	181
Розділ 12. Охорона праці в готельно-ресторанному господарстві	189
Розділ 13. Екологія в готельно-ресторанному господарстві	193
Іменний покажчик.....	196

Від упорядника

Готельно-ресторанна індустрія є галуззю з високим рівнем конкуренції, що має на меті максимально задовольнити потреби споживачів, забезпечити високий рівень комфорту, найрізноманітніші побутові, господарські та культурні запити гостей. Чим вище культура і якість обслуговування відвідувачів, тим вище імідж готелю і ресторану, тим привабливіше вони для клієнтів.

Фахівці, які працюють в сучасних готелях і ресторанах, повинні створювати і впроваджувати новітні прийоми в роботі, які забезпечуються колективними зусиллями працівників усіх служб, постійним і ефективним контролем, удосконаленням форм і методів обслуговування, вивченням і впровадженням передового досвіду, нової техніки і технології.

Мета цього видання – як найповніше представити інформацію про документи з питань організації готельного та ресторанного господарства.

Структура покажчика

Покажчик первинних текстових документів з організації готельної та ресторанної справи. Покажчик ретроспективний – відображає масив документів виданих в різних країнах з 1990 по 2020 рр., полімовних (виданий двома мовами: українською, іноземною).

Покажчик відображає документи, відібрані за певними якісними критеріями: актуальність, науковість.

За способом бібліографічної характеристики даний покажчик є змішаним. Більшість бібліографічних записів містять поряд з бібліографічним описом анотацію, яка носить рекомендаційний загальний характер.

Критерії бібліографічного відбору: книги, довідкові видання, монографії, навчальні видання, автореферати дисертацій, статті із періодичних, продовжуваних видань, із збірників.

Покажчик налічує 940 описів друкованих видань, які розміщені в алфавітному порядку прізвищ авторів, чи назв праць (якщо авторів більше трьох). Позиції в покажчику пронумеровано (використана суцільна нумерація), бібліографічні записи не дублюються.

Джерелознавчою базою бібліографічного покажчика стали: книжковий фонд, електронний каталог, електронна бібліотека Науково-технічної бібліотеки та електронний архів Національного університету харчових технологій, книжковий фонд та електронні бази даних Національної бібліотеки України ім. В. І. Вернадського, Наукової бібліотеки Харківського державного університету харчування та торгівлі, Науково-технічної бібліотеки Одеської національної академії харчових технологій, Науково-технічної бібліотеки Київського національного торговельно-економічного університету, Наукової бібліотеки Львівського національного медичного університету ім. Данила Галицького, сайти книжкових видавництв з наукової та професійної літератури: ПрофКнига, Олді+, Ліра-К.

Покажчик має довідково-інформаційний характер і не претендує на повноту охоплення матеріалу.

Бібліографічні описи складено відповідно до: ДСТУ ГОСТ 7.1:2006 Бібліографічний запис. Бібліографічний опис. Загальні вимоги та правила складання (ГОСТ 7.1-2003, ІДТ); ДСТУ ГОСТ 7.80:2007 Бібліографічний запис. Заголовок. Загальні вимоги та правила складання (ГОСТ 7.80-2000, ІДТ); ГОСТ 7.82-2001 Библиографическая запись. Библиографическое описание электронных ресурсов. Общие требования и правила составления; ДСТУ 3582:2013 Інформація та документація. Бібліографічний опис. Скорочення слів і словосполучень українською мовою. Загальні вимоги та правила (ISO 4:1984, NEQ; ISO 832:1994, NEQ); ДСТУ 7093:2009 Бібліографічний запис. Скорочення слів і словосполук, поданих іноземними європейськими мовами (ГОСТ 7.11-2004 (ИСО 832:1994), MOD; ISO 832:1994, MOD), ГОСТ Р 7.0.12-2011 Библиографическая запись. Сокращение слов и словосочетаний на русском языке. Общие требования и правила.

Даний покажчик включає в себе 13 розділів:

Перший розділ **«Організація готельно-ресторанного господарства. Загальні питання»** представлений фрагментом статті «Перспективи розвитку готельно-ресторанного бізнесу в Україні в умовах глобалізації світового господарства» та документами з загальних питань організації готельних та ресторанных господарств.

У другий розділ **«Законодавча, нормативна та правова база готельно-ресторанного господарства»** увійшли законодавчі та нормативні документи, які регламентують діяльність готелів та ресторанів.

Третій розділ **«Економіка готельно-ресторанного господарства»** включає підрозділи до яких увійшли матеріали з загальних питань економіки, фінансів, обліку і аудит, товарознавства, маркетингу, менеджменту та інноваційних технологій в готельно-ресторанному господарстві.

Четвертий розділ **«Сервіс та етикет у готельно-ресторанному господарстві»** представлений документами з культури сервісу та етикету у готелях та ресторанах.

До п'ятого розділу **«Інформаційні технології в готельно-ресторанному господарстві»** увійшли документи із застосування інформаційних технологій у готелях та ресторанах.

Шостий розділ **«Проектування та дизайн об'єктів готельно-ресторанного господарства»** включає документи з проектування та дизайну готелів та ресторанів.

У сьомий розділ **«Електропостачання та енергопостачання в готельно-ресторанному господарстві»** увійшли документи з електропостачання та енергопостачання у готельно-ресторанному господарстві.

Восьмий розділ **«Технологія продукції ресторанного господарства»** представлений підрозділами до яких увійшли матеріали з основ нутриціології, видів етнічної кухні, традиційних та інноваційних технологій продукції ресторанного господарства, аюрведичної продукції, а також безпеки харчування в ресторанах.

Дев'ятий розділ **«Барна справа та організація роботи сомельє»** включає документи з організації барної справи та сомельє.

До десятого розділу **«Логістика в готельно-ресторанному господарстві»** увійшли документи з логістичних систем в готелях та ресторанах.

Одинадцятий розділ **«Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства»** представлений документами з обладнання та устаткування закладів готельно-ресторанного господарства.

У дванадцятий розділ «Охорона праці в готельно-ресторанному господарстві» увійшли документи з охрони праці, техніки безпеки, гігієни та санітарії в готелях та ресторанах.

Тринадцятий розділ «Екологія в готельно-ресторанному господарстві» представлений документами екологічних технологій в готелях та ресторанах.

Показчик включає в себе допоміжний апарат, який представлений змістом, розділом від упорядника та іменним показчиком авторів.

Розділ 1. **Організація готельно-ресторанного господарства.** **Загальні питання**

Перспективи розвитку готельно-ресторанного бізнесу в Україні в умовах глобалізації світового господарства

... Важливим у розвитку готельно-ресторанного бізнесу є залучення інвестиційних ресурсів, однак для цього необхідною умовою є впровадження інноваційної стратегії, що дасть змогу забезпечити конкурентоспроможність закладу в майбутньому. Адже не завжди є можливість прорахувати всі ймовірні ризики та вибрати правильний напрям роботи на перспективу, а інвестори воліють вкладати кошти в підприємства з найнижчими ризиками та найвищим терміном окупності. Нинішня галузь гостинності в Україні ще не відповідає вимогам міжнародних стандартів.



Проаналізувавши діяльність готельно-ресторанного бізнесу в Україні, можна виділити основні проблеми: недостатня розвиненість ресторанів з українською регіональною кухнею, швидке будівництво закладів готельно-ресторанного бізнесу до великих подій, що не враховує розвиток інфраструктури міст, транспортної мережі, використання перепроданих закладів зі старими технологіями та застарілим обладнанням, споживання екологічно небезпечної сировини, порушення вимог до дотримання технології процесів виробництва страв, неефективна підготовка фахівців цієї сфери, завищена вартість послуг.

Варто приділити увагу некомпетентності персоналу, недосконалому програмному забезпеченню та відсутності системи захисту інформації, незадовільному рівню комунікації, невідповідності екологічним та санітарним нормам, неефективному ціноутворенню, наявності дефіциту або понаднормових залишків ресурсів, відсутності іміджевих заходів, частим змінам законодавства, адміністративному тиску, змінам у зовнішньоекономічних відносинах.

До цих проблем варто додати фінансово-економічні, політичні, соціальні та виробничо-технологічні чинники, які також вплинули на зниження конкурентоспроможності закладів готельної індустрії в країні. Тож готельно-ресторанний бізнес в Україні розвивається повільними темпами, хоча й орієнтується на європейські тенденції.

Отже, на ефективність комерційної гостинності впливає безліч чинників, однак особливу увагу потрібно приділяти тим, від яких залежить репутація підприємства.

Згрупуємо їх за відповідними напрямками, а саме: продукт, місце розташування, засоби обслуговування (зручності), рівень сервісу, співвідношення «ціна – якість», імідж, екологічність і доступність послуг, інновації, забезпечення сприятливого сприйняття готелю або ресторану. Саме вони характеризують діяльність закладу та впливають на результативність.

Розвиток готельно-ресторанної індустрії в Україні є досить перспективним напрямом за рахунок сприятливих умов і багатих рекреаційних ресурсів, однак залишається ще достатньо багато проблем у сфері законодавчої бази та нестабільної економічної і політичної ситуації в країні, що гальмує процес розвитку готельно-ресторанного бізнесу. А тому основними залишаються питання стабілізації надзвичайного стану в країні, налагодження економіко-політичної ситуації, оновлення і поліпшення законодавчої бази, управління в діяльності готельно-ресторанного бізнесу.

Подальший розвиток готельно-ресторанного господарства в Україні передбачає не лише аналіз, а й планування та прогнозування діяльності на перспективу за відповідними етапами, починаючи з аналізу внутрішнього і зовнішнього середовища, визначення загальної стратегії функціонування підприємства з урахуванням сучасних вимог, виявлення власних можливостей і на їх основі побудови стратегії діяльності та розроблення концепції, бізнес-планів, програм і на завершення – процес реалізації проектів. При цьому розпочати варто з оновлення продукту, далі поліпшити техніко-економічний рівень послуг, їхні якість і конкурентоспроможність, а також звернути увагу на науковість виробничої діяльності й експортоспроможність послуг.

Щоб бути лідером та отримати конкурентні переваги на ринку готельно-ресторанних послуг, потрібно використовувати комп'ютерні мережі, Інтернет та Інтернет-технології, застосувати наскрізну автоматизацію всіх бізнес-процесів.

У найближчій перспективі готельно-ресторанний бізнес в Україні має зростати за рахунок якості та оригінальності наданих послуг, і це буде стосуватися не лише брендових підприємств, а й середнього і малого бізнесу. Існуючим закладам варто створювати мережі з універсальним набором послуг і високим рівнем обслуговування, що дасть можливість домінувати на ринку.

Потрібно створювати сприятливий інвестиційний клімат на всіх рівнях для залучення іноземних та вітчизняних інвестицій, залучати державу для підтримки великих інвестиційних проектів. Тільки за таких умов розвитку готельно-ресторанного господарства Україна може стати новим рівноправним учасником світового ринку.

Таким чином, сучасний світовий ринок готельно-ресторанних послуг давно сформувався і стабільно розвивається в більшості країн світу на основі суттєвої матеріально-технічної бази та забезпечує роботою мільйони працездатних людей, що позитивно впливає на економіку країн.

Діяльність готельно-ресторанного бізнесу в Україні стримують такі чинники, як некомпетентність персоналу, недосконала програма забезпечення та відсутність системи захисту інформації, незадовільний рівень комунікацій, невідповідність екологічним та санітарним нормам, неефективне ціноутворення, наявність дефіциту або понаднормових залишків ресурсів, відсутність іміджевих заходів, часті зміни законодавства, адміністративний тиск. Окрім того, економічно-політична нестабільність, обмеження платоспроможності населення, недосконала податкова система вплинули на зниження конкурентоспроможності закладів готельної індустрії в країні. Тож готельно-ресторанний бізнес в Україні розвивається повільними темпами, хоча й орієнтується на європейські тенденції.

Ураховуючи світовий досвід, можна визначити пріоритетні напрями в розвитку готельно-ресторанної індустрії: створювати національні та міжнародні ланцюги внаслідок глобалізації світового господарства; диверсифікувати послуги та концентруватися на потребах і запитах клієнтів, персоніфікувати обслуговування; поглиблювати концептуалізацію та спеціалізацію об'єктів готельного-ресторанного бізнесу; впроваджувати новітні інформаційні комп'ютерні технології на підприємствах.

Для ефективної роботи закладів готельно-ресторанного бізнесу потрібно впроваджувати автоматизовані інформаційні системи управління, що дасть змогу реалізувати програми ресурсозбереження та енергозбереження, підвищувати кваліфікацію обслуговуючого персоналу та продуктивність його праці, поліпшувати якість виконуваних робіт і послуг, скорочувати час надання послуг, підвищувати якість обслуговування гостей.

Основною метою розвитку готельно-ресторанного бізнесу має стати пошук нових шляхів, які забезпечували б прогрес даної галузі не лише на короткостроковий період, а у глобальному просторі на довготривалу перспективу.

Подальші дослідження передбачають використання всіх резервів підвищення якості обслуговування та конкурентоспроможності готельно-ресторанних комплексів України шляхом упровадження позитивного закордонного досвіду розвитку підприємств сфери гостинності.

Ковальчук Т. Г. Перспективи розвитку готельно-ресторанного бізнесу в Україні в умовах глобалізації світового господарства / Т. Г. Ковальчук // Науковий вісник Ужгородського національного університету. Серія : Міжнародні економічні відносини та світове господарство. – 2019. – Вип. 23(1). – С. 126–130. /Фрагмент статті/.

Навчальні видання

1. **Архіпов, В. В.** Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства : навч. посібник / В. В.Архіпов, В. А. Русавська. – Київ : ЦУЛ, 2009. – 342 с.

У посібнику розкрито сутність організації процесу обслуговування в закладах ресторанного господарства різних типів і класів та надана характеристика матеріально-технічної бази як необхідної її передумови. Висвітлені основні правила подавання страв і напоїв, культури їх споживання. Охарактеризовані методи і форми обслуговування споживачів, які використовуються в закладах ресторанного господарства як повсякденно, так і при проведенні бенкетів та прийомів, здійсненні кейтерінгового обслуговування, створенні умов для розваг і відпочинку. Матеріал, поданий з урахуванням вимог сучасного ресторанного бізнесу, дозволяє успішно засвоїти курс організації обслуговування в закладах ресторанного господарства.

2. **Архіпов, В. В.** Організація ресторанного господарства : навч. посібник / В. В. Архіпов. – 2-ге вид., перероб. та доп. – Київ : ЦУЛ, 2012. – 280 с.

Даний навчальний посібник охоплює широке коло питань, пов'язаних з основними напрямками розвитку ресторанного господарства. Висвітлені основні питання організації виробництва в ресторанному бізнесі. Спеціальні розділи присвячені практичним питанням організації постачання, складського господарства; детально описується організація роботи цехів, роздаткових ліній, у доступній формі висвітлене питання раціональної організації праці. Матеріал, поданий з урахуванням вимог сучасного ресторанного бізнесу, дозволяє успішно засвоїти курс організації ресторанного господарства.

3. **Галаган, В. Я.** Німецька мова ресторанної справи = Deutschinder Gastronomie : навч. посібник / В. Я. Галаган. – Київ : Київський національний торговельно-економічний університет, 2018. – 464 с. – Режим доступу до сайту видавництва професійної літератури ПрофКнига : <https://profbook.com.ua/deutsch-tourismus-hotellerie.html> (дата звернення: 02.03.2021). – Назва з екрана.

Навчальний посібник «Німецька мова туризму та готельного господарства» призначений для студентів, що навчаються за спеціальністю «Менеджмент», спеціалізаціями «Туристичний менеджмент» та «Готельний і ресторанний менеджмент», а також для аспірантів та працівників сфери туризму, які мають німецькомовних контрагентів з господарських операцій та споживачів послуг. Посібник сприяє вивченню німецької мови ділового призначення, що використовується у сфері туризму та готельного господарства. Метою навчального посібника є розвиток практичних навичок читання та перекладу оригінальних текстів за фахом, формування навичок професійно орієнтованого мовлення на базі опрацьованого матеріалу.

4. **Давидова, О. Ю.** Організація в ресторанному господарстві (виробництво) : підручник / О. Ю. Давидова, Н. В. Полстяна ; Харківський державний університет харчування та торгівлі. – Харків : Вид-во Іванченка І. С., 2017. – 330 с. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe (дата звернення: 06.02.2021). – Назва з екрана.

5. **Завадинська, О. Ю.** Організація ресторанного господарства за кордоном : навч. посібник / О. Ю. Завадинська, Т. Є. Литвиненко. – Київ : КНТЕУ, 2004. – 365 с. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки Київського національного торговельно-економічного університету : <http://libtomcat.knute.edu.ua/library/DocSearchResult> (дата звернення: 04.02.2021). – Назва з екрана.

6. **Калашников, А. Ю.** Кафе, бари и рестораны: организация, практика и техника обслуживания / А. Ю. Калашников. – Москва : Проспект, 2008. – 384 с. – Режим доступа к электронному каталогу Научной библиотеки Харьковского государственного университета питания и торговли : <http://elcat.hduht.edu.ua/DocSearchResult> (дата обращения: 05.02.2020). – Название с экрана.

В книге раскрыты основные требования к работе разных видов заведений общественного питания от оборудования до организации высокого уровня обслуживания клиентов.

7. **Ковешніков, В. С.** Організація готельно-ресторанної справи : навч. посібник / В. С. Ковешніков, М. П. Мальська, Х. Й. Роглев. – Київ : Кондор, 2015. – 752 с.

Систематизовано і викладено теоретичні, методичні і практичні питання управління сучасними готелями та ресторанами. Простежено історію управління готелями та ресторанами, висвітлено основний понятійний апарат, докладно досліджено сучасні функції управління і системи обслуговування в готелях та ресторанах. У розділах посібника, присвячених функціональному менеджменту, досліджуються комплексні менеджерські функції і бізнес-процеси в готелях та ресторанах.

8. **Лук'янов, В. О.** Організація готельного-ресторанного обслуговування : навч. посібник / В. О. Лук'янов, Г. Б. Мунін. – 2-ге вид., перероб. і доп. – Київ : Кондор, 2012. – 346 с.

Розглянуті сучасні концепції організації обслуговування в готелях та ресторанах, які базуються на теоретичних і практичних засадах організації обслуговування гостей. Розглянуті теоретичні та практичні аспекти організації обслуговування в готельному та ресторанному бізнесі відповідають сучасним вимогам ведення бізнесу, міжнародним стандартам та вимогам. Розглянуто специфіку та особливості організації обслуговування у готельних та ресторанных закладах, досліджено внутрішню структуру готельно-ресторанного бізнесу та проаналізовано можливості підвищення якості обслуговування клієнтів за рахунок використання висококваліфікованого персоналу та раціонального управління трудовими ресурсами.

9. **Мальська, М. П.** Готельний бізнес: теорія та практика : підручник / М. П. Мальська, І. Г. Пандяк. – 2-ге вид., перероб. та доп. – Київ : ЦУЛ, 2012. – 472 с.

Систематизовано виклад організаційних, управлінських та технологічних засад вивчення готельної сфери як навчальної дисципліни теоретико-методологічного та прикладного спрямування. Послідовно розкрито питання еволюції сфери гостинності, проаналізовано проблему типології та класифікації готельних підприємств, організації та управління, технології обслуговування, архітектурно-планувальні особливості споруд готельних підприємств.

10. **Мальська, М. П.** Організація готельного обслуговування: підручник / М. П. Мальська, І. Г. Пандяк, Ю. С. Занько. – Київ : Знання, 2011. – 366 с.

Систематизовано виклад організаційних, управлінських і технологічних засад вивчення готельної сфери як навчальної дисципліни теоретико-методологічного й ужиткового спрямування. Послідовно розкрито питання еволюції сфери гостинності, проаналізовано проблему типології та класифікації готельних підприємств, організації й управління, технології обслуговування, архітектурно-планувальні особливості готельних споруд.

11. **Мальська, М. П.** Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика) : підручник / М. П. Мальська, О. М. Гаталяк, Н. М. Ганич ; Львівський національний університет ім. І. Франка. – Київ : ЦУЛ, 2018. – 304 с. – Режим доступу до електронного каталогу Науково-технічної бібліотеки Одеської національної академії харчових технологій : <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentSearchResult> (дата звернення: 07.02.2021). – Назва з екрана.

Розглянуто теоретичні, технологічні та організаційно-практичні засади організації ресторанної справи. Висвітлено питання організації та структури виробництва підприємств ресторанного господарства, організації процесів обслуговування, а також особливості обслуговування туристів. Подано контрольні запитання та завдання для самоконтролю, додатковий і довідковий матеріал з метою кращого опанування студентами знань, навиків та методів покликаних якнайповніше з'ясувати еутність ресторанного господарства у світі і Україні.

12. **Малюк, Л. П.** Організація ресторанного господарства : підручник / Л. П. Малюк, Н. В. Полстяна, О. Ю. Давидова ; Харківський державний університет харчування та торгівлі. – Харків : Лідер, 2016. – 487 с. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : <http://irbis-nbuv.gov.ua> (дата звернення: 18.02.2021). – Назва з екрана.

13. **Мойсієнко, О. Б.** Англійська мова готельно-ресторанної справи = English of hospitality industry : навч. посібник / О. Б. Мойсієнко, В. А. Семідоцька ; Київський національний торговельно-економічний університет. – Київ : КНТЕУ, 2017. – 255 с. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : <http://irbis-nbuv.gov.ua> (дата звернення: 18.02.2021). – Назва з екрана.

Мета навчального посібника – розвиток і вдосконалення навичок професійного спілкування. Тематика посібника охоплює такі аспекти готельно-ресторанної справи: типи закладів та послуг індустрії розміщення, організаційна структура, персонал, форми власності та їх потенційна клієнтура; структура індустрії харчування, типи послуг, меню персонал закладів цієї індустрії.

14. **Мостова, Л. М.** Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства : навч. посібник / Л. М. Мостова, О. В. Новікова. –2-ге вид. – Київ : Ліра -К, 2012. – 388 с.

У навчальному посібнику викладена комплексна характеристика організації обслуговування в закладах ресторанного господарства різних типів. Наводяться вимоги до виробничих та торгових приміщень. Дається характеристика посуду, устаткуванню та білизні. В посібнику наводяться основні види меню, правила подачі холодних і гарячих закусок, страв і напоїв, зокрема лікєро-горілочаних виробів і вин, правила їх підбору і подачі. Наведений детальний опис процесів обслуговування, які використовуються в закладах ресторанного господарства при влаштуванні банкетів, прийомів, а також спеціальні форми обслуговування. Значна увага приділена особливостям обслуговування в готельно-туристичних комплексах та за місцем роботи і навчання.

15. **Опря, Б. О.** Історія розвитку світового готельно-ресторанного бізнесу : навч.-метод. посібник / Б. О. Опря ; Кам'янець-Подільський національний університет ім. Івана Огієнка. – Кам'янець-Подільський : Друкарня "Рута", 2018. – 133 с. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : <http://irbis-nbuv.gov.ua> (дата звернення: 18.02.2021). – Назва з екрана.

16. **Організація** готельно-ресторанної справи : навч. посібник / за заг. ред. д.е.н., проф. В. Я. Брича. – Київ : Ліра-К, 2020. – 484 с. – Режим доступу до сайту видавництва ПрофКнига : <https://profbook.com.ua/organizacija-gotelno-restoranoi-spravy-brych.html> (дата звернення: 24.02.2021). – Назва з екрана.

У навчальному посібнику розкриті основні концепції організації обслуговування в готелях та ресторанах, які формуються на основі теоретичних і практичних принципів організації обслуговування гостей. Сучасні аспекти організації обслуговування в готельному та ресторанному бізнесі відповідають новітнім вимогам та міжнародним стандартам “введення” бізнесу. У розділах розглянуто особливості організації обслуговування у готельних та рестораних закладах, досліджено внутрішню структуру готельно-ресторанного бізнесу та проаналізовано можливості підвищення якості обслуговування клієнтів за рахунок використання висококваліфікованого персоналу та раціонального управління людськими ресурсами.

17. **Організація** харчування та обслуговування туристів на підприємствах ресторанного господарства : навч. посібник / О. В. Новікова, Л. О. Радченко, К. П. Вініченко та ін. ; Харківський державний університет харчування та торгівлі, Харківський торгово-економічний коледж Київського національного торговельно-економічного університету. – Харків : Світкниг, 2014. –411 с.

В навчальному посібнику викладена характеристика організації обслуговування туристів на підприємствах ресторанного господарства. Розглянута специфіка ресторанного господарства в індустрії гостинності, методи, форми та прогресивні технології обслуговування. Значна увага приділена організації харчування та обслуговування туристів в спеціальних видах туризму.

18. **Оробейко, Е. С.** Организация обслуживания: рестораны и бары : учеб. пособие / Е. С. Оробейко, Н. Г. Шередер. – Москва : Альфа-М, 2008. – 320 с. – Режим доступа к электронному каталогу Научной библиотеки Харьковского государственного университета питания и торговли : <http://elcat.hduht.edu.ua/DocSearchResult> (дата обращения: 05.02.2020). – Название с экрана.

Приводятся классификации ресторанов и баров, вопросы организации их работы, должностные обязанности профессиональная этика работников, требования к производственным и торговым помещениям. Рассматриваются виды оборудования, мебель, посуда, инвентарь и проч., подготовка к работе, меню блюд и напитков, техника безопасности. Соответствует требованиям государственного образовательного стандарта, содержит библиографический список, терминологический словарь и контрольные вопросы.

19. **Основи** готельно-ресторанної справи : навч. посібник / Н. І. Данько та ін. ; за заг. ред. А. Ю. Парфіненка ; Харківський національний університет ім. В. Н. Каразіна. – Харків : ХНУ ім. В. Н. Каразіна, 2017. – 287 с.

У навчальному посібнику представлено базові принципи функціонування підприємств готельно-ресторанного бізнесу. Висвітлено основні поняття готельно-ресторанної справи, особливості класифікації закладів готельного та ресторанного господарства, функціональну характеристику приміщень та матеріально-технічної бази. Розкрито технологічний цикл обслуговування та вимоги до кадрового забезпечення підприємств готельно-ресторанного господарства. Окреслено перспективи кар'єрного розвитку в готельно-ресторанному бізнесу.

20. **Особливості** ресторанного сервісу. Обслуговування іноземних туристів : навч. посібник / Л. О. Радченко, О. В. Новікова, Л. Д. Льовшина, П. П. Пивоваров. – Харків : Світ книг, 2012. – 288 с.

Викладена характеристика організації обслуговування іноземних туристів в закладах ресторанного господарства. Наведений детальний опис процесів обслуговування, які використовуються в закладах ресторанного господарства при здійсненні обслуговування іноземних туристів. Значна увага приділена особливостям обслуговування в готельно-туристичних комплексах. Визначено основні правила та вимоги при обслуговуванні туристів на транспорті, учасників симпозіумів, конференцій, виставок та ярмарок, особливості обслуговування туристів – інвалідів і спортивних заходів. Дана характеристика організації обслуговування на VIP-рівні. Посібник призначений для студентів вищих навчальних закладів, також він буде корисний працівникам системи громадського харчування, широкому колу читачів, які цікавляться особливостями обслуговування в закладах ресторанного господарства.

21. **Павлюченко, О. С.** Організація виробництва в закладах ресторанного господарства : навч. посібник / О. С. Павлюченко, А. В. Гавриш, Л. О. Шаран ; Міністерство освіти і науки України, Національний університет харчових технологій. – Київ : НУХТ, 2017. – 227 с.

Наведено основні напрями розвитку ресторанного господарства. Описано основні типи закладів ресторанного господарства з урахуванням вимог нормативної документації. Викладено особливості оперативного планування виробництва, організації постачання, ведення та рнотаскладського господарства. Детально охарактеризовано організацію виготовлення кулінарної продукції в закладах ресторанного господарства з різною виробничою структурою. Розглянуто основи організації праці виробничого персоналу.

22. **Русавська, В. А.** Гостинність в українській традиційній культурі : навч. посібник / В. А. Русавська ; Київський національний університет культури і мистецтв. – Київ : Ліра-К, 2014. – 280 с.

Розглядається культура гостинності українців, яка значною мірою забезпечила духовний та інтелектуальний зв'язок чисельних поколінь наших предків, вплинула на формування етнокультурної, а згодом і національної ідентичності. Знання історії вітчизняної гостинності майбутніми фахівцями готельно-ресторанної справи важливе з огляду на її роль і значення як невід'ємного атрибуту сервісної діяльності, характерні особливості якої починають зримо виявлятися на вітчизняних теренах в ХІХ ст. в процесі становлення індустрії гостинності. Посібник містить цінний теоретичний і практичний матеріал, що дозволяє зрозуміти роль гостинності як важливого чинника міжкультурної комунікації.

23. **Сало, Я. М.** Технологія ресторанної справи : навч.-практ. посібник / Я. М. Сало. – Львів : Афіша, 2013. – 559 с. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe (дата звернення: 13.01.2021). – Назва з екрана.

Наведено основні відомості з організації обслуговування на підприємствах харчування ресторанного сервісу різних класів та організації їх виробництва. Розглянуто характеристику торгових залів ресторанних закладів, їх виробничих приміщень, питання матеріально-технічного забезпечення ресторану. Висвітлено особливості організації прийомів і бенкетів, праці персоналу підприємства ресторанного сервісу, етикету та психології обслуговування відвідувачів.

24. **Сокол, Т. Г.** Організація обслуговування в готелях і туристичних комплексах : підручник / Т. Г. Сокол. – Київ : Альтерпрес, 2009. – 447 с. Подаються історія розвитку та характеристика сучасного стану готельного господарства світу та України, принципи класифікації засобів розміщення та сертифікації послуг готелів, основи господарської діяльності готельних підприємств, а також детально розглядається технологія прийому й обслуговування гостей в готелі, включаючи надання їм основних і додаткових послуг. Окрема увага приділяється техніці роботи служб та культурі готельного виробництва. Теоретичні положення підкріплюються прикладами з практики роботи зарубіжних та вітчизняних готельних підприємств.

Статті з наукових та фахових видань

25. **Брич, В. Я.** Основні фактори впливу на функціонування готельно-ресторанних комплексів та туризму в Україні [Електронний ресурс] / В. Я. Брич, В. І. Охота // Економіка та держава. – 2018. – № 8. – С. 9–12. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/ecde_2018_8_4 (дата звернення: 19.02.2021). – Назва з екрана.

26. **Варипаєв, О. М.** Готельний та ресторанний бізнес як складова індустрії гостинності / О. М. Варипаєв, Л. М. Варипаєва // Економічна стратегія і перспективи розвитку сфери торгівлі та послуг. – 2009. – Вип. 2. – С. 614–621.

27. **Гарбар, Г.** Технологія дослідження гостинності як соціального явища / Г. Гарбар // Вища освіта України. – 2011. – № 3 (42). – С. 82–89.

28. **Горелков, Д. В.** Практичні підходи в застосуванні інтелектуальних технологій у готельно-ресторанному господарстві [Електронний ресурс] / Д. В. Горелков, В. В. Гавриленко, К. К. Василець // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі. – 2011. – Вип. 1. – С. 151–155. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/Pt_2011_1_25 (дата звернення: 19.02.2021). – Назва з екрана.
29. **Дишкантюк, О.** Концепт стратегічних дій та заходів розвитку індустрії гостинності [Електронний ресурс] / О. Дишкантюк // Економічний часопис Східноєвропейського національного університету ім. Лесі Українки. – 2016. – № 4. – С. 16-22. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/echscenu_2016_4_5 (дата звернення: 19.02.2021). – Назва з екрана.
30. **Захарова, С. Г.** Аналіз впливу факторів зовнішнього середовища на розвиток готельно-ресторанного господарства України [Електронний ресурс] / С. Г. Захарова // Наукові праці Чорноморського державного університету ім. Петра Могили комплексу “Києво-Могилянська академія”. Серія : Державне управління. – 2015. – Т. 263, вип. 252. – С. 78–83. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/Npchdu_2015_263_252_15 (дата звернення: 19.02.2021). – Назва з екрана.
31. **Мандзяк, О. М.** Індустрія гостинності в умовах глобалізованого світу: аспектуалізація проблеми [Електронний ресурс] / О. М. Мандзяк // Молодий вчений. – 2017. – № 1. – С. 651–654. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/molv_2017_1_157 (дата звернення: 19.02.2021). – Назва з екрана.
32. **Пандяк, І.** Феномен індустрії гостинності: дефініція поняття, основні підходи, структура [Електронний ресурс] / І. Пандяк // Вісник Львівського університету. Серія географічна. – 2016. – Вип. 50. – С. 277–285. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/VLNU_Geograf_2016_50_28 (дата звернення: 19.02.2021). – Назва з екрана.

33. **Смирнов, І. Г.** Готельно-ресторанні заклади на шляхах Давньоримської держави [Електронний ресурс] / І. Г. Смирнов, О. В. Шматок // Географія та туризм. – 2012. – Вип. 20. – С. 97–110. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/gt_2012_20_17 (дата звернення: 19.02.2021). – Назва з екрана.
34. **Тимошенко, Т. О.** Міжнародний досвід розвитку державно-приватного партнерства в індустрії гостинності в рамках концепції сталого розвитку та можливості його використання в Україні [Електронний ресурс] / Т. О. Тимошенко // Інвестиції: практика та досвід. – 2018. – № 15. – С. 91–96. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/ipd_2018_15_20 (дата звернення: 19.02.2021). – Назва з екрана.
35. **Тітомір, Л. А.** Основні напрямки розвитку готельно-ресторанної та туристичної діяльності на півдні України [Електронний ресурс] / Л. А. Тітомір // Харчова наука і технологія. – 2012. – № 2. – С. 24–28. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/Khnit_2012_2_8 (дата звернення: 19.02.2021). – Назва з екрана.

Розділ 2. **Законодавча, нормативна та правова база готельно-ресторанного господарства**

Закони України

36. **Про друковані** засоби масової інформації в Україні : Закон України від 16.11.1992 р. № 2782-ХІІ [Електронний ресурс] : [Офіційний портал] // Верховна Рада України. – Режим доступу : <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2782-12#Text> (дата звернення: 19.02.2021). – Назва з екрана.
37. **Про інформацію** : Закон України від від 02.10.92 р. № 2657-ХІІ [Електронний ресурс] : [Офіційний портал] // Державна податкова служба України. – Режим доступу : <https://www.tax.gov.ua/diyalnist-/dra-i-gromadskist/normativno-pravova-baza-u-sferi/arhiv-normativno-pravova-baza/53366.html>(дата звернення: 19.02.2021). – Назва з екрана.
38. **Про захист** прав споживачів : Закон України в редакції від 05.12.2003 р. № 1023-ХІІ [Електронний ресурс] : [Офіційний портал] // Верховна Рада України. – Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1023-12#Text> (дата звернення: 19.02.2021). – Назва з екрана.
39. **Про рекламу** : Закон України від 03.02.2004 р. № 1407-IV // Онлайн-система LIGA360. – Режим доступу : <https://ips.ligazakon.net/document/view/z960270?an=1> (дата звернення: 19.02.2021). – Назва з екрана.

Національні стандарти України

40. ДСТУ 4281:2004. **Заклади ресторанного господарства**. Класифікація [Електронний ресурс] / Національний стандарт України. – Вид. офіц. – [Чинний від 2004-07-01]. – Київ : Держстандарт України, 2004. – 32 с. – Режим доступу до : https://dnaop.com/html/34057/doc-%D0%94%D0%A1%D0%A2%D0%A3_4281_2004 (дата звернення: 19.02.2021). – Назва з екрана.

Накази

41. **Про затвердження** Правил роботи закладів (підприємств) ресторанно-господарства : наказ від 24.07.2002 р. № 219 [Електронний ресурс] / Міністерство економіки та з питань європейської інтеграції України. – Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0680-02#Text> (дата звернення: 19.02.2021). – Назва з екрана.

Нормативні документи

42. **Збірник** нормативних документів державного регулювання у сфері ресторанного бізнесу / укл. : О. І. Черевко, Л. П. Малюк, Г. В. Дейниченко. Харків : Фавор ЛТД, 2003. – 440 с. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки Харківського державного університету харчування та торгівлі : <http://elcat.hduht.edu.ua/DocSearchResult> (дата звернення: 19.02.2021). – Назва з екрана.
43. **Збірник** нормативних документів з питань регулювання туристичного та готельно-ресторанного бізнесу / упоряд. : Д. І. Басюк, В. С. Заєць. – Кам'янець-Подільський : Абетка, 2011. – 220 с. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : <http://irbis-nbuv.gov.ua> (дата звернення: 18.02.2021). – Назва з екрана.

Навчальні видання

44. **Договірне** право : навч. посібник / уклад. : І. В. Анопій ; Укоопспілка, Львів. комерц. акад. – Львів : Вид-во Львів. комерц. акад., 2013. – 335 с. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : <http://irbis-nbuv.gov.ua> (дата звернення: 18.02.2021). – Назва з екрана.
45. **Могильный, М. П.** Стандарт организации (предприятия общественного питания): обслуживание официантами (разработка правил, инструкций и регламентов) : учеб. пособие / М. П. Могильный, Н. П. Башкатова, А. Ю. Баласанян. – Москва : ДеЛи принт, 2009. – 282 с.

Впервые предпринята попытка стандартизировать работу предприятий общественного питания, организующих обслуживание потребителей официантами. Разработаны правила, инструкции и регламенты по организации процесса обслуживания официантами, включая необходимый минимум знаний квалификационных требований на предприятии, услуг, правил трудовой дисциплины. Даны рекомендации по разработке стандартов организации.

Статті з наукових та фахових видань

46. **Андреишина, И.** Стандарты работы ресторана / И. Андреишина // Рестораторъ. – 2017. – № 4 (142). – С. 29–35.

3.1. Економіка готельно-ресторанного господарства. Загальні питання

Монографії

47. **Дослідження** та оптимізація економічних процесів в готельно-ресторанному бізнесі : кол. монографія / Т. С. Шовкопляс та ін. ; за ред. Н. В. Якименко-Терещенко, Є. М. Строчкова ; Національний технічний університет "Харківський політехнічний інститут". – Харків : НТУ "ХПІ" ; Панов А. М., 2019. – 100 с. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : <http://irbis-nbuv.gov.ua> (дата звернення: 18.02.2021). – Назва з екрана.

48. **Сучасні** тенденції розвитку готельно-ресторанного бізнесу: міжнародний та національний досвід : кол. монографія / О. М. Варипаєв та ін. ; за заг. ред. А. Ю. Парфіненка ; Харківський національний університет ім. В. Н. Каразіна. – Харків : ХНУ ім. В. Н. Каразіна, 2017. – 411 с. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : <http://irbis-nbuv.gov.ua> (дата звернення: 18.02.2021). – Назва з екрана.

Навчальні видання

49. **Аветисова, А. О.** Економіка підприємств різних типів : навч. посібник / А. О. Аветисова, Т. С. Халімовська, Ю. Ю. Юрченко ; Донецький національний університет економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського. – Донецьк, 2009. – 162 с. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe (дата звернення: 06.02.2021). – Назва з екрана.

Охарактеризовано види й організаційні форми об'єднань підприємств. Висвітлено питання їх ресурсного забезпечення та планування господарської діяльності за умов становлення ринкової економіки та посилення конкуренції. Розкрито роль економічного аналізу у плануванні. Розглянуто виробничу програму та товарооборот підприємств ресторанного господарства. Наведено методику розрахунку потреб у сировині, напівфабрикатах і товарах, описано систему оплати праці, фінансові ресурси та витрати підприємств ресторанного господарства, запропоновано методи оцінювання фінансово-економічних результатів їх діяльності.

50. **Аветисова, А. О.** Економіка ресторанного господарства : навч.-метод. посібник / А. О. Аветисова, Н. С. Палій, Ю. Ю. Юрченко ; Донецький національний університет економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського. – Донецьк : ДонНУЕТ, 2010. – 174 с. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://irbisnbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe (дата звернення: 06.02.2021). – Назва з екрана.

Висвітлено головні засади даного курсу. Викладено матеріал з урахуванням специфіки ресторанного господарства, чинної нормативної бази. Розглянуто теоретичні аспекти економічної діяльності підприємств ресторанного господарства, запропоновано типові задачі та їх розв'язання. З'ясовано, що їх виконання дає змогу творчо осмислити теоретичний матеріал, закріпити його в пам'яті, а наведені відповіді – перевірити себе.

51. **Агафонова, Л. Г.** Туризм, готельний та ресторанний бізнес : Ціноутворення, конкуренція, державне регулювання : навч. посібник / Л. Г. Агафонова, О. Є. Агафонова. – Київ : Знання України, 2006. – 352 с.

Розглянуті актуальні проблеми готельно-ресторанного бізнесу та туризму: механізм ринкового ціноутворення, методологія обґрунтування базової стратегії конкуренції, інструменти, державного регулювання цін, тарифів, оцінки якості обслуговування на ринку послуг гостинності, вітчизняного та міжнародного туризму, зокрема, система оподаткування підприємств, сертифікації послуг, контролю якості послуг, методичні підходи до вибору цінових стратегій конкуренції в туристичних фірмах, готелях ресторанах.

52. **Басюк, Т. П.** Економіка готельно-ресторанного бізнесу : навч. посібник / Т. П. Басюк, Т. Л. Керанчук. – Київ : НУХТ, 2018. – 360 с.

Розглянуто економіко-правові засади функціонування підприємств сфери готельно-ресторанного бізнесу, теоретичні та практичні аспекти економіки готельних та ресторанних закладів. Викладено основи формування економічних ресурсів та управління ними в готелях та ресторанних закладах, описано методичні підходи щодо аналізу економічних параметрів їх діяльності, в тому числі фінансових результатів діяльності. Розглянуто основи стратегічного та поточного планування діяльності підприємств сфери готельно-ресторанного бізнесу.

53. **Економіка** ресторанного господарства : навч. посібник / Н. О. Власова, Н. С. Краснокутська, О. А. Круглова, І. В. Мілаш ; Харківський державний університет харчування та торгівлі. – Харків : Світ книг, 2013. – 389 с.

Системно розглянуто економічні питання щодо сутності та особливостей розвитку ресторанного господарства у сучасних умовах постіндустріального суспільства, глобалізації економічних відносин та інноваційних змін у технологіях виробництва кулінарної продукції та управління окремими підприємствами. Визначено основні зовнішні та внутрішні механізми функціонування різноманітних суб'єктів господарювання в ринковій економіці. Наведено методичні підходи до планування поточної діяльності та обґрунтування бізнес-планів розвитку підприємств ресторанного господарств.

54. **Економіка** ресторанного господарства : навч. посібник / Н. О. Власова, Н. С. Краснокутська, О. А. Круглова, І. В. Мілаш ; Харківський державний університет харчування та торгівлі. – Харків : Світкниг, 2013. – 389 с.

У навчальному посібнику системно розглянуто економічні питання щодо сутності та особливостей розвитку ресторанного господарства у сучасних умовах постіндустріального суспільства, глобалізації економічних відносин та інноваційних змін у технологіях виробництва кулінарної продукції та управління окремими підприємствами. Визначено основні зовнішні та внутрішні механізми функціонування різноманітних суб'єктів господарювання в ринковій економіці. Наведено методичні підходи до планування поточної діяльності та обґрунтування бізнес-планів розвитку підприємств ресторанного господарств.

55. **П'ятницька, Г. Т.** Інноваційні ресторани технології : основи теорії : навч. посібник / Г. Т. П'ятницька, Н. О. П'ятницька. – Київ : Кондор, 2013. – 250 с.

У навчальному посібнику розкрито сутність інновацій та інноваційного процесу, подано характеристику сфери інноваційної діяльності, розкрито процес створення і освоєння прогресивної виробничої технології, проектування продукції та послуг, розглянуто методику оцінювання інноваційних переваг та ефективності інновацій, управління інноваційними процесами з урахуванням специфіки діяльності у сфері ресторанного господарства.

Статті з наукових та фахових видань

56. **Антонова, В. А.** Ресторанний бізнес в економічному розвитку України [Електронний ресурс] / В. А. Антонова // Економічна стратегія і перспективи розвитку сфери торгівлі та послуг. – 2010. – Вип. 1. – С. 595–601. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/esprstp_2010_1_83 (дата звернення: 06.02.2021). – Назва з екрана.

57. **Басюк, Д. І.** Оцінка впливу макроекономічних факторів на розвиток готельного господарства в Україні [Електронний ресурс] / Д. І. Басюк, Л. О. Івченко, Н. А. Ткачук, К. О. Верес // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2019. – Т. 25, № 1. – С. 33–46. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/Npnukht_2019_25_1_5 (дата звернення: 19.02.2021). – Назва з екрана.

58. **Бісвець, А. В.** Економічна безпека у сфері готельно-ресторанного бізнесу у сучасних економічних умовах [Електронний ресурс] / А. В. Бісвець // Вісник Черкаського університету. Серія : Економічні науки. – 2017. – Вип. 4 (2). – С. 3–9. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/VchuE_2017_4\(2\)__3](http://nbuv.gov.ua/UJRN/VchuE_2017_4(2)__3) (дата звернення: 19.02.2021). – Назва з екрана.
59. **Бісвець, А. В.** Концептуальні підходи до удосконалення механізму нейтралізації загроз економічній безпеці суб'єктів готельно-ресторанного бізнесу [Електронний ресурс] / А. В. Бісвець // Вісник Черкаського університету. Серія : Економічні науки. – 2017. – Вип. 2 (2). – С. 8–12. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/VchuE_2017_2\(2\)__4](http://nbuv.gov.ua/UJRN/VchuE_2017_2(2)__4) (дата звернення: 19.02.2021). – Назва з екрана.
60. **Білоцерківський, О. Б.** Статистичний аналіз і тенденції розвитку готельного господарства в Україні [Електронний ресурс] / О. Б. Білоцерківський // Науковий вісник Міжнародного гуманітарного університету. Серія : Економіка і менеджмент. – 2018. – Вип. 30. – С. 116–119. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/Nvmgu_eim_2018_30_25 (дата звернення: 19.02.2021). – Назва з екрана.
61. **Борисова, О. О.** Забезпечення економічної безпеки суб'єктів господарювання сфери ресторанного бізнесу в умовах інформаційної економіки [Електронний ресурс] / О. О. Борисова // Науковий вісник Херсонського державного університету. Серія : Економічні науки. – 2016. – Вип. 19 (1). – С. 49–52. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Nvkhdu_en_2016_19\(1\)__13](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Nvkhdu_en_2016_19(1)__13) (дата звернення: 06.02.2021). – Назва з екрана.
62. **Борисова, О. О.** Зовнішні чинники економічної безпеки підприємств сфери ресторанного бізнесу України [Електронний ресурс] / О. О. Борисова // Вчені записки університету "КРОК". Серія : Економіка. – 2016. – Вип. 43. – С. 92–99. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/Vzuk_2016_43_13 (дата звернення: 06.02.2021). – Назва з екрана.

63. **Борисова, О. О.** Оцінка стану економічної безпеки підприємств ресторанного бізнесу [Електронний ресурс] / О. О. Борисова // Причорноморські економічні студії. – 2016. – Вип. 7. – С. 90–94. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/bses_2016_7_19 (дата звернення: 06.02.2021). – Назва з екрана.
64. **Бошота, Н. В.** Тенденції розвитку підприємств готельного господарства України [Електронний ресурс] / Н. В. Бошота // Держава та регіони. Серія : Економіка та підприємництво. – 2018. – № 3. – С. 66–72. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/drep_2018_3_12 (дата звернення: 19.02.2021). – Назва з екрана.
65. **Вардеванян, В. А.** Проблемні аспекти формування іміджу підприємств готельно-ресторанного бізнесу [Електронний ресурс] / В. А. Вардеванян // Вісник Чернівецького торговельно-економічного інституту. Економічні науки. – 2017. – Вип. 4. – С. 82–91. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/Vchtei_2017_4_10 (дата звернення: 19.02.2021). – Назва з екрана.
66. **Варипаєв, О. М.** Готельний та ресторанний бізнес як складова індустрії гостинності [Електронний ресурс] / О. М. Варипаєв, Л. М. Варипаєва // Економічна стратегія і перспективи розвитку сфери торгівлі та послуг. – 2009. – Вип. 2. – С. 614–621. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/esprstp_2009_2_87 (дата звернення: 19.02.2021). – Назва з екрана.
67. **Власенко, І.** Готельне господарство у соціальній інфраструктурі країни [Електронний ресурс] / І. Власенко // Вісник Київського національного торговельно-економічного університету. – 2019. – № 3. – С. 85–97. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/Vknteu_2019_3_9 (дата звернення: 19.02.2021). – Назва з екрана.
68. **Герасименко, Т. О.** Розробка стратегії розвитку підприємств ресторанного бізнесу [Електронний ресурс] / Т. О. Герасименко // Вісник Львівської комерційної академії. Серія економічна. – 2015. – Вип. 49. – С. 22–25. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/Vlca_ekon_2015_49_5 (дата звернення: 20.02.2021). – Назва з екрана.

69. **Гоблик, В. В.** Ресурсне забезпечення розвитку сфери гостинності [Електронний ресурс] / В. В. Гоблик, Т. В. Черничко, К. М. Хаустова // Науковий вісник Мукачівського державного університету. Серія : Економіка. – 2019. – Вип. 2. – С. 21–26. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/nvmdue_2019_2_5 (дата звернення: 19.02.2021). – Назва з екрана.
70. **Головач, В. В.** Шахрайство в ресторані та як з ним боротися. Виявлення шахрайства в ресторані методами економіко-правового аналізу / В. В. Головач // Економіка. Фінанси. Право. – 2011. – № 4. – С. 25–33.
71. **Головня, О. М.** Тенденції розвитку готельно-ресторанного господарства в умовах формування соціально орієнтованої національної економіки [Електронний ресурс] / О. М. Головня // Економіка. Фінанси. Менеджмент: актуальні питання науки і практики. – 2019. – № 1. – С. 48–57. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/efmapnp_2019_1_6 (дата звернення: 19.02.2021). – Назва з екрана.
72. **Давидова, О. А.** Сучасний стан та перспективи розвитку готельного господарства України [Електронний ресурс] / О. А. Давидова // Вісник Хмельницького національного університету. Економічні науки. – 2017. – № 2(2). – С. 257–260. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Vchnu_ekon_2017_2\(2\)__54](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Vchnu_ekon_2017_2(2)__54) (дата звернення: 19.02.2021). – Назва з екрана.
73. **Давидова, О. Ю.** Соціально-економічні передумови ефективного розвитку підприємств готельно-ресторанного господарства [Електронний ресурс] / О. Ю. Давидова // Економічний форум. – 2018. – № 3. – С. 98–104. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/ecfor_2018_3_17 (дата звернення: 19.02.2021). – Назва з екрана.
74. **Доценко, В. Ф.** Готельно-ресторанна справа як середовище розвитку приватної підприємницької ініціативи [Електронний ресурс] / В. Ф. Доценко, Т. Д. Косова, О. В. Ярошевська // Науковий вісник Міжнародного гуманітарного університету. Серія : Економіка і менеджмент. – 2020. – Вип. 43. – С. 114–119. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/Nvmgu_eim_2020_43_20 (дата звернення: 19.02.2021). – Назва з екрана.

75. **Євдокіменко, С. В.** Судово-економічна експертиза правопорушень в ресторанному господарстві [Електронний ресурс] / С. В. Євдокіменко // Європейські перспективи. – 2016. – Вип. 1. – С. 144–151. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/evpe_2016_1_24 (дата звернення: 06.02.2021). – Назва з екрана.
76. **Євдокімова, О.** Вплив загроз і ризиків на перспективу розвитку готельно-ресторанного бізнесу в регіоні [Електронний ресурс] / О. Євдокімова, К. Колеснікова, І. Маліновська // Науковий вісник Одеського національного економічного університету. – 2019. – № 2. – С. 63–80. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/Nv_2019_2_6 (дата звернення: 19.02.2021). – Назва з екрана.
77. **Завідна, Л. Д.** Генерування альтернативної стратегії розвитку підприємства готельного господарства [Електронний ресурс] / Л. Д. Завідна // Бізнес-навігатор. – 2018. – Вип. 2-1. – С. 125–129. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/bnav_2018_2-1_28 (дата звернення: 19.02.2021). – Назва з екрана.
78. **Завідна, Л. Д.** Формування стратегії розвитку підприємства готельного господарства [Електронний ресурс] / Л. Д. Завідна // Бізнес-навігатор. – 2020. – Вип. 1. – С. 120–125. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/bnav_2020_1_23 (дата звернення: 19.02.2021). – Назва з екрана.
79. **Камушков, О. С.** Державне регулювання готельно-ресторанного господарства як складової індустрії туризму [Електронний ресурс] / О. С. Камушков // Соціально-економічні проблеми сучасного періоду України. – 2018. – Вип. 3. – С. 15–17. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/sepspu_2018_3_5 (дата звернення: 19.02.2021). – Назва з екрана.

80. **Качала, Т. М.** Значення готельно-ресторанного бізнесу в господарчій системі регіону [Електронний ресурс] / Т. М. Качала, І. О. Петровська // Вчені записки Таврійського національного університету ім. В. І. Вернадського. Серія : Економіка і управління. – 2018. – Т. 29 (68), № 5. – С. 54–58. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/UZTNU_econ_2018_29\(68\)_5_15](http://nbuv.gov.ua/UJRN/UZTNU_econ_2018_29(68)_5_15) (дата звернення: 19.02.2021). – Назва з екрана.
81. **Кашперська, А. І.** Деякі аспекти організації контролю підприємств ресторанного господарства / А. І. Кашперська // Прогресивна техніка та технології харчових виробництв, ресторанного та готельного господарств і торгівлі. Економічна стратегія і перспективи розвитку сфери торгівлі та послуг. – 2013. – Ч. 2. – С. 19–20.
82. **Ковальчук, Т. Г.** Перспективи розвитку готельно-ресторанного бізнесу в Україні в умовах глобалізації світового господарства [Електронний ресурс] / Т. Г. Ковальчук // Науковий вісник Ужгородського національного університету. Серія : Міжнародні економічні відносини та світове господарство. – 2019. – Вип. 23(1). – С. 126–130. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Nvuumevcs_2019_23\(1\)_28](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Nvuumevcs_2019_23(1)_28) (дата звернення: 19.02.2021). – Назва з екрана.
83. **Колонтаєвський, О. П.** Основні напрями розвитку готельно-ресторанного господарства України [Електронний ресурс] / О. П. Колонтаєвський, Д. О. Шаповаленко // Комунальне господарство міст. Серія : Економічні науки. – 2019. – Вип. 2. – С. 79–84. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/kgm_econ_2019_2_16 (дата звернення: 19.02.2021). – Назва з екрана.
84. **Крайнюк, Л. М.** Оцінювання рівня якості управління підприємствами готельно-ресторанного комплексу регіону: соціологічний підхід [Електронний ресурс] / Л. М. Крайнюк, І. Л. Полчанінова, І. С. Баландіна // Проблеми економіки. – 2019. – № 1. – С. 67–73. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/Pecon_2019_1_9 (дата звернення: 19.02.2021). – Назва з екрана.

85. **Кулак, Н. В.** Франшиза як ефективний інструмент ведення готельно-ресторанного бізнесу [Електронний ресурс] / Н. В. Кулак, Л. В. Мурована // Вісник Київського національного університету технологій та дизайну. Серія : Економічні науки. – 2019. – № 5. – С. 93–104. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/vknutden_2019_5_11 (дата звернення: 19.02.2021). – Назва з екрана.
86. **Лупич, О. О.** Вплив сучасних тенденцій індустрії гостинності на перспективи її розвитку в Україні [Електронний ресурс] / О. О. Лупич // Науковий вісник Ужгородського університету. Серія : Економіка. – 2016. – Вип. 1 (2). – С. 78–82. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Nvuues_2016_1\(2\)__15](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Nvuues_2016_1(2)__15) (дата звернення: 19.02.2021). – Назва з екрана.
87. **Мазур, С. А.** Стан та перспективи розвитку готельно-ресторанної справи в Україні [Електронний ресурс] / С. А. Мазур, А. М. Прилуцький. // Ефективна економіка. – 2019. – № 2. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/efek_2019_2_21 (дата звернення: 19.02.2021). – Назва з екрана.
88. **Масленніков, Є. І.** Теоретичні аспекти формування іміджу суб'єкта господарювання готельно-ресторанної діяльності [Електронний ресурс] / Є. І. Масленніков, А. А. Кашубський // Ринкова економіка: сучасна теорія і практика управління. – 2018. – Т. 17, вип. 3. – С. 55–66. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/restpu_2018_17_3_6 (дата звернення: 19.02.2021). – Назва з екрана.
89. **Миколюк, О. А.** Сутність та значення рекреаційної послуги в умовах розвитку готельно-ресторанного господарства [Електронний ресурс] / О. А. Миколюк // Вісник Хмельницького національного університету. Економічні науки. – 2017. – № 2 (2). – С. 268–270. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Vchnu_ekon_2017_2\(2\)__57](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Vchnu_ekon_2017_2(2)__57) (дата звернення: 19.02.2021). – Назва з екрана.

90. **Окландер, Т. О.** Оцінювання цінових ризиків у готельно-ресторанній сфері [Електронний ресурс] / Т. О. Окландер, О. В. Ветрогон, О. О. Приймаченко // Бізнес-навігатор. – 2019. – Вип. 3-1. – С. 101–107. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/bnav_2019_3-1_22 (дата звернення: 19.02.2021). – Назва з екрана.
91. **Петровська, І. О.** Вплив шерингової економіки на індустрію гостинності [Електронний ресурс] / І. О. Петровська, О. Г. Мітал // Науковий вісник Ужгородського національного університету. Серія : Міжнародні економічні відносини та світове господарство. – 2020. – Вип. 29. – С. 120–123. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/Nvumevcg_2020_29_25 (дата звернення: 19.02.2021). – Назва з екрана.
92. **Пузирьова, П. В.** Концепція функціонування та стратегії розвитку підприємств готельно-ресторанної сфери [Електронний ресурс] / П. В. Пузирьова // Формування ринкових відносин в Україні. – 2019. – № 7–8. – С. 52–58. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/frvu_2019_7-8_8 (дата звернення: 19.02.2021). – Назва з екрана.
93. **Разінькова, М. Ю.** Методичне забезпечення формування та проведення контролінгу зовнішньоекономічної діяльності підприємств туристичного та готельно-ресторанного бізнесу [Електронний ресурс] / М. Ю. Разінькова // Економічний простір. – 2018. – № 135. – С. 192–202. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/escpro_2018_135_20 (дата звернення: 19.02.2021). – Назва з екрана.
94. **Рахман, М. С.** Вплив структурних зрушень показників готельно-ресторанного бізнесу на іміджеву модель України [Електронний ресурс] / М. С. Рахман, Н. С. Заїка. // Ефективна економіка. – 2018. – № 6. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/efek_2018_6_43 (дата звернення: 19.02.2021). – Назва з екрана.
95. **Савченко, О. В.** Стm-системи готельно-ресторанних підприємств та погляди на оцінку їх ефективності [Електронний ресурс] / О. В. Савченко // Вісник Хмельницького національного університету. Економічні науки. – 2017. – № 2 (2). – С. 280–282. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Vchnu_ekon_2017_2\(2\)__60](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Vchnu_ekon_2017_2(2)__60) (дата звернення: 19.02.2021). – Назва з екрана.

96. **Сененко, И. А.** Стратегия развития гостинично-ресторанного бизнеса [Електронний ресурс] / И. А. Сененко // Бізнес Інформ. – 2015. – № 10. – С. 187–191. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/binf_2015_10_32 (дата звернення: 19.02.2021). – Назва з екрана.
97. **Сімак, С. В.** Удосконалення основних напрямів реалізації проектів державно-приватного партнерства у сфері готельно-ресторанного господарства [Електронний ресурс] / С. В. Сімак, В. Г. Горник // Вчені записки Таврійського національного університету ім. В. І. Вернадського. Серія : Економіка і управління. – 2019. – Т. 30 (69), № 1. – С. 19–24. – Режим доступу: [http://nbuv.gov.ua/UJRN/UZTNU_econ_2019_30\(69\)_1_6](http://nbuv.gov.ua/UJRN/UZTNU_econ_2019_30(69)_1_6) (дата звернення: 19.02.2021). – Назва з екрана.
98. **Січка, І. І.** Особливості страхування готельно-ресторанного бізнесу в Україні [Електронний ресурс] / І. І. Січка // Східна Європа: економіка, бізнес та управління. – 2020. – Вип. 1. – С. 88–92. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/sxeebu_2020_1_14 (дата звернення: 19.02.2021). – Назва з екрана.
99. **Смовженко, Т. С.** Ризики інвестиційної діяльності в сфері туризму та готельно-ресторанному бізнесі [Електронний ресурс] / Т. С. Смовженко, О. І. Коркуна, І. І. Коркуна, О. Я. Цільник // Регіональна економіка. – 2020. – № 1. – С. 154–160. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/regek_2020_1_18 (дата звернення: 19.02.2021). – Назва з екрана.
100. **Стригуль, Л. С.** Дослідження особливостей застосування статистично-економічних методів оцінювання стану та перспектив розвитку підприємств готельно-ресторанного бізнесу України [Електронний ресурс] / Л. С. Стригуль // Проблеми і перспективи розвитку підприємництва. – 2017. – № 3 (1). – С. 88–92. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/piprp_2017_3\(1\)_16](http://nbuv.gov.ua/UJRN/piprp_2017_3(1)_16) (дата звернення: 19.02.2021). – Назва з екрана.
101. **Ткаченко, О. П.** Соціально-економічні аспекти розвитку ресторанного господарства в Україні [Електронний ресурс] / О. П. Ткаченко, О. Д. Тімченко // Економічна стратегія і перспективи розвитку сфери торгівлі та послуг. – 2010. – Вип. 1. – С. 285–290. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/esprstp_2010_1_43 (дата звернення: 06.02.2021). – Назва з екрана.

102. **Тулуб, О. М.** Концептуальний підхід до управління майновою безпекою готельно-ресторанних комплексів в Україні [Електронний ресурс] / О. М. Тулуб // Причорноморські економічні студії. – 2018. – Вип. 27 (2). – С. 36–41. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/bses_2018_27\(2\)__9](http://nbuv.gov.ua/UJRN/bses_2018_27(2)__9) (дата звернення: 19.02.2021). – Назва з екрана.
103. **Тупчій, А. Ф.** Аналіз залежності доходу та прибутку підприємств готельно-ресторанного бізнесу від надання послуг [Електронний ресурс] / А. Ф. Тупчій. // Адаптивне управління: теорія і практика. Економіка. – 2018. – Вип. 5. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/admthp_2018_5_20 (дата звернення: 19.02.2021). – Назва з екрана.
104. **Чириченко, Ю. В.** Глобальні світові тренди та інвестиційні пріоритети готельно-ресторанного бізнесу [Електронний ресурс] / Ю. В. Чириченко // Економічний простір. – 2018. – № 132. – С. 14–22. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/ecpros_2018_132_4 (дата звернення: 19.02.2021). – Назва з екрана.
105. **Чириченко, Ю. В.** Окремі аспекти глобального генезису готельно-ресторанного бізнесу [Електронний ресурс] / Ю. В. Чириченко, М. В. Корнеєв, О. В. Сабіров // Економічний простір. – 2019. – № 141. – С. 127–136. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/ecpros_2019_141_12 (дата звернення: 19.02.2021). – Назва з екрана.
106. **Чириченко, Ю. В.** Окремі стратегічні аспекти розвитку готельно-ресторанної справи [Електронний ресурс] / Ю. В. Чириченко, Н. А. Білова, В. Є. Зайцев // Економічний простір. – 2018. – № 131. – С. 97–103. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/ecpros_2018_131_12 (дата звернення: 19.02.2021). – Назва з екрана.
107. **Шостак, Л. Б.** Страхування як економічний інструмент управління ризиками у сфері індустрії гостинності та сталого розвитку [Електронний ресурс] / Л. Б. Шостак, І. О. Петровська // Формування ринкових відносин в Україні. – 2020. – № 7–8. – С. 29–46. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/frvu_2020_7-8_5 (дата звернення: 19.02.2021). – Назва з екрана.

108. **Шубчік, О. А.** Основні положення формування мереж підприємств ресторанного господарства в умовах сучасної економіки [Електронний ресурс] / О. А. Шубчік // Науковий вісник Херсонського державного університету. Серія : Економічні науки. – 2014. – Вип. 5 (3). – С. 124–128. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Nvkhdu_en_2014_5\(3\)__31](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Nvkhdu_en_2014_5(3)__31) (дата звернення: 06.02.2021). – Назва з екрана.
109. **Юдіна, О. І.** Аналіз сучасного стану підприємств готельно-ресторанного господарства: особливості та проблеми розвитку [Електронний ресурс] / О. І. Юдіна // Економіка. Фінанси. Право. – 2018. – № 12 (4). – С. 16–20. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/ecfipr_2018_12\(4\)__6](http://nbuv.gov.ua/UJRN/ecfipr_2018_12(4)__6) (дата звернення: 19.02.2021). – Назва з екрана.
110. **Юдіна, О. І.** Вплив витрат за елементами операційної діяльності на ефективність функціонування підприємств готельно-ресторанного бізнесу [Електронний ресурс] / О. І. Юдіна // Вісник Хмельницького національного університету. Економічні науки. – 2019. – № 2. – С. 263–267. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/Vchnu_ekon_2019_2_50 (дата звернення: 19.02.2021). – Назва з екрана.
111. **Юдіна, О. І.** Індикативна оцінка прогресивного економічного розвитку факторів виробництва підприємств готельно-ресторанного господарства під впливом капітальних витрат [Електронний ресурс] / О. І. Юдіна // Економічний простір. – 2019. – № 148. – С. 157–171. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/ecpros_2019_148_15 (дата звернення: 19.02.2021). – Назва з екрана.
112. **Юдіна, О. І.** Методи витратного підходу в оцінюванні економічної стійкості підприємства готельно-ресторанної сфери [Електронний ресурс] / О. І. Юдіна // Економічний простір. – 2019. – № 147. – С. 174–185. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/ecpros_2019_147_16 (дата звернення: 19.02.2021). – Назва з екрана.
113. **Яровенко, Т. С.** Сучасні підходи щодо класифікації витрат підприємств готельно-ресторанного господарства [Електронний ресурс] / Т. С. Яровенко, О. І. Юдіна // Економічний простір. – 2019. – № 146. – С. 149–160. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/ecpros_2019_146_14 (дата звернення: 19.02.2021). – Назва з екрана.

3.2. Фінанси, облік і аудит готельно-ресторанного господарства

Навчальні видання

114. **Карпенко, Р. В.** Облік, калькуляція і звітність у підприємствах ресторанного господарства : навч. посібник / Р. В. Карпенко, В. М. Кузнецов, Н. Г. Сологуб. – Харків : Світ Книг, 2018. – 288 с. – Режим доступу до сайту видавництва професійної літератури ПрофКнига : <https://profbook.com.ua/NoReCa-Restoran-ru.html> (дата звернення: 24.02.2021). – Назва з екрана.

В навчальному посібнику висвітлені питання щодо організації діяльності ресторанного господарства, понять про господарський облік, матеріальну відповідальність, загальні принципи організації обліку, ціноутворення та калькуляції, облік касових операцій, проведення інвентаризації у закладах ресторанного господарства.

115. **Куцик, П. О.** Бухгалтерський облік у торгівлі та ресторанному господарстві : навч. посібник / П. О. Куцик, Л. І. Коваль, Ф. Ф. Макарук. – Львів : Магнолія, 2019. – 503 с. – Режим доступу до сайту видавництва професійної літератури ПрофКнига : <https://profbook.com.ua/NoReCa-Restoran-ru.html> (дата звернення: 24.02.2021). – Назва з екрана.

У посібнику розглядається питання бухгалтерського обліку товарних запасів і тари в процесі здійснення операційної діяльності гуртовими, роздрібними та підприємствами ресторанного господарства споживчої кооперації України. Структура посібника відповідає програмі курсу та побудована згідно з вимогами вищої школи до навчальних посібників для самостійного вивчення дисципліни.

116. **Сороківська, М. В.** Фінанси підприємств : навч. посібник / М. В. Сороківська, Т. Я. Андрейків ; Укоопспілка, Львівська комерційна академія. – Львів : Вид-во Львів. комерц. акад., 2015. – 287 с. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : <http://irbis-nbuv.gov.ua> (дата звернення: 18.02.2021). – Назва з екрана.

117. **Чабанюк, О. М.** Облік і оподаткування у торгівлі та підприємствах ресторанного бізнесу :навч. посібник / О. М. Чабанюк, К. І. Кузьмінська – Київ : Алерта, 2019. – 214 с. – Режим до сайту издательства професійної літератури ПрофКнига : <https://profbook.com.ua/NoReCa-Restoran-ru.html> (дата звернення: 24.02.2021). – Назва з екрана.

У навчальному посібнику розглядаються: організаційно-облікові аспекти підприємств оптової торгівлі; особливості організації та методика обліку і оподаткування діяльності підприємств роздрібною торгівлі, зокрема, висвітлюється реалізація товарів зі знижкою: знижка менше собівартості товару, знижка надана після уцінки товару, знижка надана до реалізації; знижка надана після реалізації; реалізація товару за 1,00 грн; третя річ в подарунок; продаж товарів за бонуси, надання купонів на знижку покупцю; організація та методика обліку і оподаткування в інтернет-магазині; організація та методика обліку і оподаткування на підприємствах ресторанного бізнесу, зокрема: бізнес-ланчі, кейтерінг, шведський стіл. Систематизований матеріал доступно викладено у 4 розділах.

Статті з наукових та фахових видань

118. **Белебега, І. О.** Методичні підходи до організації підсистеми управлінського обліку на підприємствах ресторанного господарства / І. О. Белебега, А. П. Грінько, О. О. Кваша // Економічна стратегія і перспективи розвитку сфери торгівлі та послуг. – 2012. – Вип. 1 (15), ч. 1. – С. 30–38.

119. **Буслаєва, Г. В.** Сучасні напрями формування фінансових ресурсів і розвитку суб'єктів готельно-ресторанної діяльності та гостинності / Г. В. Буслаєва, Н.-К. А. Бессарабова // Економіка. Фінанси. Право. – 2019. – № 5 (2). – С. 41–46.

120. **Волковська, Я. В.** Оптимізація витрат на прикладі підприємств готельно-ресторанного комплексу [Електронний ресурс] / Я. В. Волковська // Проблеми теорії та методології бухгалтерського обліку, контролю і аналізу. – 2017. – Вип. 2. – С. 19–23. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/ptmbo_2017_2_6 (дата звернення: 22.02.2021). – Назва з екрана.

121. **Волковська, Я. В.** Організація управлінського обліку на підприємствах готельно-ресторанного комплексу [Електронний ресурс] / Я. В. Волковська // Науковий вісник Ужгородського університету. Серія : Економіка. – 2017. – Вип. 2. – С. 310–315. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/Nvuues_2017_2_47 (дата звернення: 22.02.2021). – Назва з екрана.

122. **Волковська, Я. В.** Формування моделі стратегічної карти підприємств готельно-ресторанного комплексу [Електронний ресурс] / Я. В. Волковська // Економіка. Фінанси. Право. – 2017. – № 11. – С. 36–38. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/ecfipr_2017_11_13 (дата звернення: 22.02.2021). – Назва з екрана.
123. **Волковська, Я. В.** Шляхи скорочення витрат на прикладі підприємств готельно-ресторанного комплексу [Електронний ресурс] / Я. В. Волковська // Молодий вчений. – 2017. – № 8. – С. 437–441. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/molv_2017_8_97 (дата звернення: 22.02.2021). – Назва з екрана.
124. **Гаврилюк, С. П.** Економічні передумови управління поточними витратами в підприємствах ресторанного господарства [Електронний ресурс] / С. П. Гаврилюк, В. Г. Міска // Інвестиції: практика та досвід. – 2014. – № 19. – С. 33–40. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/ipd_2014_19_9 (дата звернення: 06.02.2021). – Назва з екрана.
125. **Грінько, А. П.** Організація обліку за центрами відповідальності на підприємствах ресторанного господарства / А. П. Грінько, О. О. Кваша // Економічна стратегія і перспективи розвитку сфери торгівлі та послуг. – 2008. – Вип.1 (7). – С. 129–134.
126. **Гуменюк, В. В.** Готельно-ресторанна справа в системі координат ціннісно-орієнтованого управління [Електронний ресурс] / В. В. Гуменюк, С. Я. Кісь, Б. В. Гречаник // Фінансовий простір. – 2018. – № 4. – С. 109–116. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/Fin_pr_2018_4_14 (дата звернення: 22.02.2021). – Назва з екрана.
127. **Дзюба, Н.** Организация работы заведений ресторанного хозяйства (заведений общепита) / Н. Дзюба // Налоги бухгалтерский учет. – 2007. – № 51. – С. 43–50. – Режим доступа к электронному каталогу Научной библиотеки Харьковского государственного университета питания и торговли: <http://elcat.hduht.edu.ua/DocSearchResult> (дата обращения: 05.02.2020). – Название с экрана.

128. **Доценко, В. Ф.** Економічна діагностика фінансово-майнового стану закладів готельно-ресторанного господарства [Електронний ресурс] : [сайт] / В. Ф. Доценко, Т. Д. Косова, О. В. Ярошевська // Агросвіт. – 2020. – № 11. – С. 42–49. – Режим доступу до сайту журналу : http://www.agrosvit.info/pdf/11_2020/7.pdf (дата звернення: 22.02.2021). – Назва з екрана.
129. **Доценко, В. Ф.** Корпоративне управління в готельно-ресторанному господарстві: організація, стандартизація, фінансіалізація [Електронний ресурс] : [сайт] / В. Ф. Доценко, Т. Д. Косова, О. В. Ярошевська // Бізнес Інформ. – 2020. – № 6. – С. 181–189. – Режим доступу: http://www.business-inform.net/export_pdf/business-inform-2020-6_0-pages-181_189.pdf (дата звернення: 22.02.2021). – Назва з екрана.
130. **Дрожжин, О.** Цільові орієнтири підприємств готельно-ресторанного бізнесу в контексті управління вартістю [Електронний ресурс] / О. Дрожжин, Н. Сментина // Науковий вісник Одеського національного економічного університету. – 2019. – № 1. – С. 36–48. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/Nv_2019_1_4 (дата звернення: 22.02.2021). – Назва з екрана.
131. **Жегус, О. В.** Вплив фінансово-економічної кризи на розвиток ресторанного господарства [Електронний ресурс] / О. В. Жегус, М. В. Михайлова // Економічна стратегія і перспективи розвитку сфери торгівлі та послуг. – 2010. – Вип. 2. – С. 545–553.
132. **Завідна, Л. Д.** Діагностика фінансового стану підприємства готельного господарства [Електронний ресурс] / Л. Д. Завідна // Економіка та держава. – 2018. – № 4. – С. 99–103. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/ecde_2018_4_23 (дата звернення: 22.02.2021). – Назва з екрана.
133. **Кизенко, О. О.** Ключові індикатори економічної ефективності ресторану: стратегічний контекст [Електронний ресурс] / О. О. Кизенко // Вісник Кам'янець-Подільського національного університету ім. Івана Огієнка. Економічні науки. – 2015. – Вип. 10. – С. 374–379. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/vkpnuen_2015_10_68 (дата звернення: 06.02.2021). – Назва з екрана.

134. **Ковтуненко, Ю. В.** Впровадження системи управлінського обліку на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу [Електронний ресурс] / Ю. В. Ковтуненко // Економіка. Фінанси. Право. – 2018. – № 2(1). – С. 15–17. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/ecfipr_2018_2\(1\)__6](http://nbuv.gov.ua/UJRN/ecfipr_2018_2(1)__6) (дата звернення: 22.02.2021). – Назва з екрана.
135. **Колесніченко, А. С.** Інформаційно-аналітичні й організаційні засади складання звітності в процесі прийняття управлінських рішень суб'єктами господарювання готельно-ресторанного комплексу [Електронний ресурс] / А. С. Колесніченко // Економічний вісник Запорізької державної інженерної академії. – 2017. – Вип. 5(2). – С. 147–152. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/evzdia_2017_5\(2\)__32](http://nbuv.gov.ua/UJRN/evzdia_2017_5(2)__32) (дата звернення: 22.02.2021). – Назва з екрана.
136. **Нікольчук, Ю. М.** Готельно-ресторанний бізнес: сучасний стан, фінансове забезпечення, інвестиційна привабливість та перспективи подальшого розвитку в Україні [Електронний ресурс] : [сайт] / Ю. М. Нікольчук // Бізнес Інформ. – 2020. – № 5. – С. 218–226. – Режим доступу до сайту журналу : http://www.business-inform.net/export_pdf/business-inform-2020-5_0-pages-218_226.pdf (дата звернення: 22.02.2021). – Назва з екрана.
137. **Рета, М. В.** Формування фінансових результатів підприємств готельно-ресторанного бізнесу [Електронний ресурс] / М. В. Рета // Науковий вісник Міжнародного гуманітарного університету. Серія : Економіка і менеджмент. – 2017. – Вип. 27(2). – С. 129–133. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Nvmgu_eim_2017_27\(2\)__27](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Nvmgu_eim_2017_27(2)__27) (дата звернення: 22.02.2021). – Назва з екрана.
138. **Топоркова, О. В.** Організація управлінського обліку витрат за системою "директ-костинг" на підприємствах ресторанного господарства / О. В. Топоркова, М. В. Шевченко // Економічна стратегія і перспективи розвитку сфери торгівлі та послуг. – 2009. – Вип. 1 (9), ч. 1. – С. 200–205.

139. **Чайка, Т. Ю.** Коефіцієнтний аналіз трудових ресурсів і витрат на оплату праці: розрахунок за фінансовою і статистичною звітністю та сучасні тенденції аналізу (на прикладі підприємств готельно-ресторанного бізнесу) [Електронний ресурс] / Т. Ю. Чайка, Н. Ю. Мардус, Ю. А. Логвінов // Інвестиції: практика та досвід. – 2018. – № 22. – С. 90–96. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/ipd_2018_22_17 (дата звернення: 22.02.2021). – Назва з екрана.
140. **Чайка, Т. Ю.** Система коефіцієнтів рентабельності продажів підприємств сфери гостинності: розрахунок за фінансовою звітністю та сучасні тенденції аналізу [Електронний ресурс] / Т. Ю. Чайка, В. В. Мартинова, Є. Ю. Ісіченко // Науковий вісник Херсонського державного університету. Серія : Економічні науки. – 2019. – Вип. 33. – С. 236–242. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/Nvkhdu_en_2019_33_49 (дата звернення: 22.02.2021). – Назва з екрана.
141. **Янчева, Л.** Організація обліку фінансових результатів у системі управління підприємств ресторанного господарства / Л. Янчева, І. Чернікова, І. Гладій // Бухгалтерський облік і аудит. – 2007. – № 5. – С. 49–52.
142. **Янчева, Л. М.** Проектування системи внутрішнього аудиту підприємств готельного господарства [Електронний ресурс] / Л. М. Янчева, Н. С. Герасимова, О. О. Нестеренко // Економічна стратегія і перспективи розвитку сфери торгівлі та послуг. – 2013. – Вип. 2(1). – С. 3–10. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/esprstp_2013_2\(1\)__3](http://nbuv.gov.ua/UJRN/esprstp_2013_2(1)__3) (дата звернення: 22.02.2021). – Назва з екрана.

3.3. Товарознавство в готельно-ресторанному господарстві

Навчальні видання

143. **Джурик, Н. Р.** Основи технології продукції закладів ресторанного господарства : навч. посібник / Н. Р. Джурик ; Укоопспілка, Львівська комерційна академія. – Львів, 2008. – 396 с. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe (дата звернення: 20.02.2021). – Назва з екрана.

Висвітлено проблеми організації виробництва кулінарної продукції в закладах ресторанного господарства. Наведено товарознавчу класифікацію овочів, круп, макаронних виробів, риби, м'яса тварин і птиці, розглянуто їх значення у харчуванні людини. Увагу приділено способам і прийомам первинної та теплової обробки продуктів, приготуванню напівфабрикатів, страв, гарнірів із круп, яєць, сиру, м'яса, субпродуктів, сільськогосподарської птиці, дичини та кролика в закладах ресторанного господарства. Розкрито вимоги до якості готових кулінарних страв і виробів, умови та терміни їх зберігання.

144. **Доцяк, В. С.** Технологія приготування їжі з основами товарознавства продовольчих товарів : підручник / В. С. Доцяк. – Київ : Наш час, 2014. – 397 с. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe (дата звернення: 20.02.2021). – Назва з екрана.

Подано товарознавчо-технологічну характеристику основних продуктів харчування, показано їх значення у харчуванні людини. Розглянуто раціональні способи механічної та теплової кулінарної обробки продуктів, визначено її вплив на якість готової їжі. Описано технологію приготування закусок, різноманітних страв, десертів, гарячих і холодних напоїв, борошняних кондитерських виробів з різних видів тіста. Наведено вимоги до якості напівфабрикатів і готової їжі, сучасні вимоги щодо подавання та оформлення страв, терміни їх реалізації. Викладено наукові основи розробки новітніх технологій у ресторанному господарстві. Розкрито сучасний стан науки про харчування, принципи раціонального й адекватного харчування. Висвітлено наукові дані щодо використання біологічно активних добавок підвищеної біологічної цінності, технологію лікувально-профілактичного та дієтичного харчування.

145. **Комерційне** товарознавство : навч. посібник / В. А. Павлова, Г. А. Рижкова, Л. А. Гончар та ін. – Київ : Кондор, 2012. – 286 с.

У навчальному посібнику узагальнено і систематизовано навчальний матеріал щодо теоретичних основ товарознавства, основ дослідження властивостей і якості товарів, сертифікації, метрології, стандартизації споживчих товарів, класифікації та характеристики асортименту продовольчих і непродовольчих товарів; класифікації, стандартизації тари для продовольчих і непродовольчих товарів та особливості їх пакування, основ ідентифікації і фальсифікації товарів.

146. **Михайлова, М. С.** Товароведение вкусовых товаров для официантов, барменов : учеб. пособие / М. С. Михайлова. – Ростов-на-Дону : Феникс, 2002. – 256 с. – Режим доступа к электронному каталогу Научной библиотеки им. В. И. Вернадского : http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe (дата обращения: 05.02.2021). – Название с экрана.

Учебное пособие составлено в соответствии с действующей учебной программой и государственными образовательными стандартами. В нем приведены все необходимые сведения о вкусовых товарах, охарактеризованы полезные свойства, показатели качества, правила хранения; широко представлен ассортимент алкогольных напитков и вин, рассмотрено влияние сырья на качество вкусовых товаров. Предназначено для тех, кто избрал профессию бармена или официанта.

147. **Романенко, О. Л.** Смакові товари : підручник / О. Л. Романенко ; Київський національний торговельно-економічний університет. – 2-ге вид., доп. та перероб. – Київ : КНТЕУ, 2012. – 560 с.

Описано хімічний склад смакових товарів, їх харчову цінність, класифікацію, асортимент, умови та терміни зберігання. Матеріал оновлено відповідно до діючих в Україні державних стандартів та сучасного торговельного асортименту. Дано товарознавчу характеристику чаю, кави, прянощів, приправ, безалкогольних, слабоалкогольних та алкогольних напоїв, виноградних, плодово-ягідних вин та коньяків, тютюнових виробів. Висвітлено питання впливу сировини, окремих технологічних операцій виробництва на формування якості смакових товарів, визначено зміни у процесі зберігання, розглянуто дефекти смакових товарів.

148. **Сирохман, І. В.** Товарознавство м'яса і м'ясних товарів : підручник / І. В. Сирохман, Т. М. Лозова ; рецензент Г. І. Гончаров. – 2-ге вид. перероб. та доп. – Київ : ЦУЛ, 2009. – 378 с.

Узагальнено товарну характеристику, класифікацію, склад м'яса, формування споживних властивостей і асортименту м'ясних продуктів, тенденції розробки нових виробів, поліпшення їх харчової цінності, використання засобів збереження якості товарів.

149. **Сирохман, І. В.** Товарознавство продовольчих товарів : підручник / І. В. Сирохман, І. М. Задорожний, П. Х. Пономарьов. – 4-те вид., перероб. і доп. – Київ : Лібра, 2007. – 600 с.

Видання доповнено з урахуванням вимог нових державних стандартів, технічних умов, змін в асортименті певних груп і видів товарів, їх класифікації. Підручник містить тести до всіх основних тем, які подані у відповідних обсягах з урахуванням споживних властивостей, асортименту, вимог до якості, пакування, маркування, транспортування і зберігання основних груп товарів.

150. **Сирохман, І. В.** Товарознавство цукру, меду, кондитерських виробів : підручник / І. В. Сирохман, Т. М. Лозова ; Львівська комерційна академія. – 2-ге вид., перероб. і доп. – Київ : ЦУЛ, 2008. – 616 с.

Викладено вплив різних чинників на формування споживних властивостей крохмалю, крохмалепродуктів, цукру, меду і кондитерських товарів, наведено їх класифікацію і дано товарознавчу характеристику цих виробів. Розглянуто асортимент, пакування, маркування, вимоги до якості, правила приймання, умови, строки зберігання і процеси, що проходять під час зберігання кондитерських виробів. Підручник включає новітні досягнення науки і техніки, галузей виробництва цукру, кондитерських виробів, матеріал щодо ідентифікації видів, виявлення фальсифікації.

151. **Товарознавство** непродовольчих товарів / Л. О. Радченко та ін. – Харків : Світ книг, 2019. – 943 с. – Режим доступу до сайту професійної літератури : ПрофКнига : <https://profbook.com.ua/tovarovnavstvo-neprodtovarov.html> (дата звернення: 26.02.2021). – Назва з екрана.

Викладено теоретичні відомості товарознавства непродовольчих товарів, містяться відомості про всі групи непродовольчих товарів, дана їх класифікація. Висвітлюються формування асортименту, основи виробництва, оцінки споживчих властивостей та вимоги до якості товарів.

152. **Юдічева, О. П.** Товарознавство. Малопоширені овочі : навч. посібник / О. П. Юдічева ; Полтавський університет економіки і торгівлі. – Київ : Ліра-К, 2014. – 236 с.

Матеріал посібника висвітлює питання товарознавчих властивостей малопоширених овочів і викладений відповідно до програми дисципліни "Товарознавство" (1.2 Харчові продукти, 1.2.2 Фрукти, овочі, гриби і продукти їхнього перероблення).

Статті з наукових та фахових видань

153. **Андреишина, И.** Эффективная организация работы кухни. Снабжение ресторана / И. Андреишина // Рестораторъ. – 2016. – № 4. – С. 28–37.

154. **Андреишина, И.** Эффективная организация работы кухни. Часть 7. Годовое планирование меню в ресторане / И. Андреишина // Рестораторъ. – 2016. – № 10 (137). – С. 26–33.

155. **Андрющенко, І. С.** Зв'язок структури товарообігу та собівартості продукції в підприємствах ресторанного господарства / І. С. Андрющенко // Економічна стратегія і перспективи розвитку сфери торгівлі та послуг. – 2008. – Вип. 2 (8), ч. 1. – С. 331–337.

156. **Вожга, Н. В.** Удосконалення обліку і контролю руху товарів і тари на підприємствах ресторанного господарства [Електронний ресурс] / Н. В. Вожга // Молодий вчений. – 2014. – № 6 (1). – С. 91–94. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/molv_2014_6\(1\)_24](http://nbuv.gov.ua/UJRN/molv_2014_6(1)_24) (дата звернення: 26.02.2021). – Назва з екрана.

157. **Жарко, І. В.** Склад, структура і характеристика продукції й товарообороту підприємства ресторанного господарства / І. В. Жарко, О. М. Филипенко, Л. М. Смокова // Економічна стратегія і перспективи розвитку сфери торгівлі та послуг. – 2008. – Вип. 2 (8), ч. 1. – С. 227–233.

158. **Іващенко, А. В.** Моделювання процесів управління закупівлею товарів у готельно-ресторанному бізнесі [Електронний ресурс] / А. В. Іващенко, В. В. Молоченко // Економіка. Фінанси. Право. – 2019. – № 7 (1). – С. 14–17.

159. **Косова, Т. Д.** Стан і потенціал розвитку галузей споживчої кооперації / Т. Д. Косова, О. В. Манжура // Держава та регіони. Серія : Економіка та підприємництво. – 2014. – Вип. 5. – С. 32–37. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe (дата звернення: 06.02.2021). – Назва з екрана.

Проведено оцінку динаміки роздрібного товарообороту, кількості закладів ресторанного господарства та кооперативних ринків, обсягу продажу на них і виробництва сільськогосподарських продуктів. Із використанням методу елімінування інфляції визначено загальний обсяг виробництва сільськогосподарської продукції в зіставних цінах. На основі ретроспективного аналізу реалізації на сільськогосподарських ринках і виробництва сільськогосподарської продукції зроблено загальний висновок про їх негативну динаміку. Визначено товарні групи зі швидким і повільним скороченням обсягу продажів.

160. **Кравченко, О. А.** Використання показників кількості відвідувачів і товарообороту для оцінки конкурентоспроможності підприємств ресторанного господарства [Електронний ресурс] / О. А. Кравченко, О. М. Кравченко, Н. А. Водянська // Економіка: реалії часу. – 2014. – № 5. – С. 121–127. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/econrch_2014_5_22 (дата звернення: 26.02.2021). – Назва з екрана.

161. **Міценко, Н. Г.** Тенденції розвитку попиту на продукцію та товарообороту ресторанного господарства [Електронний ресурс] / Н. Г. Міценко, Р. А. Скіб'як // Торгівля, комерція, підприємництво. – 2012. – Вип. 14. – С. 66–69. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/Torg_2012_14_17 (дата звернення: 26.02.2021). – Назва з екрана.

162. **Озеран, Н. М.** Облік товарів, продуктів і тари у закладах ресторанного господарства споживчої кооперації [Електронний ресурс] / Н. М. Озеран // Вісник Львівської комерційної академії. Серія економічна. – 2014. – Вип. 46. – С. 168–173. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/Vlca_ekon_2014_46_34 (дата звернення: 26.02.2021). – Назва з екрана.

163. **Цюцяк, А. Л.** Організаційно-методичні аспекти системи внутрішнього контролю за наявністю та витрачанням товарних запасів закладів ресторанного бізнесу [Електронний ресурс] / А. Л. Цюцяк // Збірник наукових праць Черкаського державного технологічного університету. Серія : Економічні науки. – 2011. – Вип. 28 (1). – С. 161–165. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Znrchdtu_2011_28\(1\)__38](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Znrchdtu_2011_28(1)__38) (дата звернення: 26.02.2021). – Назва з екрана.

3.4. Маркетинг, мерчандайзинг, реклама та PR-технології готельно-ресторанного господарства

Книги. Монографії

164. **Блайт, Дж.** Основы маркетинга / Дж. Блайт ; пер. со 2-го англ. изд. – Киев : Знання-Прес, 2003. – 493 с.

Рассматриваются различные концепции маркетинга, его цели, особенности маркетинговой среды, поведения потребителей и покупателей, освещаются вопросы сегментации, нацеливания и позиционирования, прогнозирования объемов продаж, управления ассортиментом продукции, брендинга, создания упаковки, сбыта, маркетинговых коммуникаций; раскрываются стратегии ценообразования, анализируются процессы маркетингового планирования и исследования рынка, затрагиваются проблемы международного маркетинга и маркетинга отношений. К каждой главе приводятся иллюстративные примеры, вопросы с вариантами ответов, а также список дополнительной литературы и глоссарий.

165. **Куденко, Н. В.** Маркетингові стратегії фірми : монографія / Н. В. Куденко ; Міністерство освіти і науки України, КНЕУ. – Київ : КНЕУ, 2002. – 245 с.

Висвітлено сутність терміну "маркетингова стратегія", виділено класифікаційні ознаки та відповідні різновиди маркетингових стратегій фірми, розкрито зміст складових елементів маркетингової стратегії. Описано процес розробки маркетингової стратегії фірми та сутність його основних етапів. Розглянуто основні види та підвиди маркетингових стратегій фірми. Наведено характеристику маркетингових корпоративних стратегій на всіх етапах життєвого циклу товару, сегментації, вибору цільового сегмента та позиціонування, маркетингових конкурентних стратегій. Проаналізовано матриці як важливий елемент формування маркетингових стратегій фірми.

166. **Маркетингові інновації в освіті, туризмі, готельно-ресторанній, харчовій індустрії та торгівлі** : кол. монографія / за заг. ред. д-ра екон. наук, проф. Н. Л. Савицької ; Харківський державний університет харчування та торгівлі. – Харків : Вид-во Іванченка І. С., 2018. – 174 с. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : <http://www.nbuiv.gov.ua> (дата звернення: 22.02.2021). – Назва з екрана.

Монографію виконано за результатами матеріалів Міжнародної науково-практичної інтернет-конференції "Маркетингові інновації в освіті, туризмі, готельно-ресторанній, харчовій індустрії та торгівлі", присвяченої 50-річчю заснування Харківського державного університету харчування та торгівлі. Матеріали розраховані на широке коло науковців, викладачів закладів вищої освіти, керівників і фахівців підприємств готельно-ресторанної, харчової індустрії, торгівлі, туризму та послуг. Подано результати досліджень із питань розробки та впровадження маркетингових інновацій інноваційної політики підприємств готельно-ресторанного господарства, торгівлі, туризму, харчової індустрії поширення альянсів знань та інновацій між вищою освітою та соціально-економічним середовищем.

167. **Райхельд, Ф.** Искренняя лояльность. Ключ к завоеванию клиентов на всю жизнь / Ф. Райхельд, Р. Марки ; пер. с англ. – Москва : Манн, Иванов и Фербер, 2013. – 352 с.

По мнению Фреда Райхельда, успех в бизнесе и в жизни зависит от того, улучшает компания жизнь людей или ухудшает. Приобретения, агрессивные ценовые стратегии, расширение продуктовых линеек, стратегии перекрестных продаж, новые маркетинговые кампании и многие другие инструменты, входящие в инструментарий руководителя, могут дать быстрые результаты в краткосрочном периоде. Если же при этом не появятся довольные клиенты, то рост компании будет недолгим. Компания может разделить своих клиентов на тех, кто ее любит, тех, кто ненавидит, и тех, кому она безразлична. Для этого ей стоит воспользоваться простым и понятным показателем – индексом чистой поддержки (Net Promoter Score), который демонстрирует, насколько она преуспела в сфере построения отношений с клиентами. Этот индекс может отслеживаться еженедельно, почти так же, как каждая компания уже отслеживает свои финансовые результаты.

168. Сэндидж, Ч. Г. Реклама: теория и практика / Ч. Г. Сэндидж, В. Фрайбургер, К. Ротцолл ; пер. с англ. ; под ред. Е. М. Пеньковой. – Москва : Прогресс, 1989. – 630 с.

Наиболее полный курс по теории и практике рекламы выдержавший десятки изданий в Америке и европейских странах. Книга будет весьма полезна студентам, аспирантам, преподавателям, менеджерам, рекламщикам-профессионалам.

Навчальні видання

169. **SWOT-аналіз** – основа формування маркетингових стратегій підприємства : навч. посібник / ред. : Л. В. Балабанова ; Донецький державний університет економіки і торгівлі ім. М.І.Туган-Барановського. – Донецьк, 2001. – 180 с. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : <http://www.nbuiv.gov.ua> (дата звернення: 22.02.2021). – Назва з екрана.

Висвітлено зміст і методологію SWOT-аналізу як інструмента стратегічного менеджменту та маркетингу підприємства за умов ринкової економіки. Зважаючи на специфіку торговельного підприємства проаналізовано складові маркетингового середовища, а також розглянуто дане середовище підприємства як сукупність макро- та мікросередовищ. Наведено рекомендації щодо розробки зведеного профілю маркетингового середовища підприємства та складання матриці SWOT парних комбінацій між загрозами та можливостями з боку зовнішнього середовища, а також сильними та слабкими аспектами потенціалу підприємства. Розглянуто особливості маркетингових товарних, цінових, збутових і рекламних стратегій, визначено їх навчальні цілі.

170. **Андрійченко, Н. К.** Основи підприємницької діяльності, менеджменту і маркетингу : навч. посібник / Н. К. Андрійченко, Н. І. Мірошніченко ; Інститут змісту і методів навчання, Київський державний технікум легкої промисловості. – Київ : ІЗМН, 1996. – 112 с.

171. **Мерчандайзинг** : сборник статей по теории и практике мерчандайзинга / под ред. Е. В. Ромата. – Харьков : Студцентр, 2003. – 264 с. Основные проблемы, которые анализируются авторами, – место мерчандайзинга в системе технологий маркетинга и менеджмента, основные элементы мерчандайзинга, наиболее важные направления реализации технологии мерчандайзинга в практике предприятий. Статьи размещены в логической последовательности, позволяющей сформировать органичную картину современной практики мерчандайзинга. Книга будет полезной всем тем, кто изучает основы маркетинга, менеджмента, а также практическим работникам, занимающимся практикой предпринимательства.

Навчальні видання

172. **Армстронг, Г.** Маркетинг. Загальний курс : навч. посібник / Г. Армстронг, Ф. Котлер ; пер. з англ. – 5-е вид. – Москва : Діалектика, 2001. – 608 с.

Спільними зусиллями двох відомих фахівців – Гарі Армстронга та Філіпа Котлера – створено чудовий підручник з маркетингу для початківців. Ця книга у популярній, захоплюючій та доступній формі познайомить вас з основами маркетингу. В книзі напрочуд вдало поєднано теоретичні положення, приклади їх практичного використання у реальному житті та спеціальні методичні прийоми, які полегшують засвоєння матеріалу. Остання особливість робить цю книжку корисною не лише для студентів, але й для викладачів. Крім того, ви знайдете тут безліч прикладів та ідей стосовно перспектив розвитку маркетингу, які спричинені появою нових маркетингових технологій, Internet, електронними базами даних, особливостями проведення досліджень в Web та використанням технологічних переваг глобальних комунікацій. Наприкінці кожного розділу вам пропонується самостійно дослідити Internet і виконати конкретне завдання, завдяки цьому всі читачі зможуть ближче познайомитися з захоплюючим світом інтерактивного маркетингу.

173. **Балабанова, Л. В.** Маркетинг : підручник / Л. В. Балабанова. – 2-е вид., перероб. і доп. – Київ : Знання-Прес, 2004. – 645 с.

174. **Балабанова, Л. В.** Маркетинг підприємства : навч. посібник / Л. В. Балабанова, В. В. Холод, І. В. Балабанова. – Київ : ЦУЛ, 2012. – 612 с.

Робота з представленим навчальним посібником ставить своєю метою забезпечення теоретичної, методичної і практичної підготовки студентів економічних спеціальностей до здійснення маркетингової діяльності в підприємствах.

175. **Вачевський, М. В.** Маркетингова культура у підприємстві : навч. посібник / М. В. Вачевський, Н. М. Примаченко, М. М. Баб'як. – Київ : ЦНЛ, 2005. – 128 с.

Викладаються теоретичні і практичні питання маркетингової культури у підприємстві, дається феномен маркетингової культури, особливості культури в ринковій економіці, бізнес і ділова етика, проблеми економічної психології в маркетинговій культурі про сутність сервісу як культури взаємовідносин в маркетингу. Рекомендується студентам навчальних закладів, які вивчають маркетинг, підприємництво та економічні дисципліни, науковим працівникам та керівникам підприємницьких структур.

176. **Владимирська, Г. О.** Реклама : навч. посібник / Г. О. Владимирська, П. О. Владимирський. – Київ : Кондор, 2009. – 334 с.

Розкрито роль реклами в підприємницькій діяльності, проаналізовано особливості рекламного процесу у міжнародному контексті та в Україні. Висвітлено психологічні аспекти маркетингу, наведено характеристику рекламної кампанії як цілісної покровокової стратегії. Описано сучасні методи впливу на суспільну свідомість. Висвітлено питання організації діяльності рекламного агентства, розглянуто засоби створення іміджу торгової марки й інструменти стимулювання збуту. Визначено сутність основних понять брендінгу, наведено різні підходи щодо створення брендів в Америці, Японії, Україні. Охарактеризовано засоби рекламного інформування, встановлено їх ефективність. Описано творчі методики рекламистів, компоненти фірмового стилю, принципи та прийоми роботи рекламного дизайнера. Визначено основні напрями розвитку сучасної реклами, розкрито особливості її створення для жінок і чоловіків.

177. **Власенко, Я. О.** Основи сучасного маркетингу : навч. посібник / Я. О. Власенко, С. В. Карпенко. – Київ : Інкос, 2011. – 328 с.

Використання інструментів маркетингу при плануванні та просуванні товарів на ринок у сучасному економічному світі має загальновизнане значення. У країнах з розвинутою ринковою економікою маркетинговій сфері приділяється велика увага, оскільки неефективна маркетингова система фірми може привести не тільки до упущеної вигоди, але і до прямих збитків. У розвиток даного напрямку діяльності підприємств вкладаються значні фінансові та кадрові ресурси. Останнім часом в Україні з'явилося багато видань з маркетингу, де розкриваються в основному закордонна теорія і практика. Однак механічне використання закордонного досвіду в області маркетингу без обліку економічних і соціально-політичних особливостей України, менталітету її населення не буде сприяти розвитку вітчизняного бізнесу. У цьому виданні автори спробували узагальнити, проаналізувати і систематизувати доступні (відкриті) матеріали; розглянути їх через призму національної специфіки.

178. **Гаркавенко, С. С.** Маркетинг : підручник / С. С. Гаркавенко. – 4-е вид., доп. – Київ : Лібра, 2006. – 720 с.

З метою формування у студентів логіки прийняття маркетингових рішень в конкретних ситуаціях, у новому виданні підручника запропонована єдина структура викладення ситуацій: опис ситуації – теоретичний анонс – аналіз ситуації – висновки у формі відповіді на запитання "Яке рішення слід прийняти?" Теоретичний і практичний матеріал підручника подано за модульним принципом і викладено в діалоговій формі. Практикум також має дискусійний характер і наголошує на альтернативності маркетингових рішень. Зміст підручника, його структура, підхід до викладення матеріалу адаптовані до вимог дистанційної форми навчання.

179. **Джефкінс, Ф.** Реклама : практ. посібник / Ф. Джефкінс ; пер. з англ. – 2-ге укр. вид., випр. і доп. – Київ : Знання, 2008. – 565 с.

Це перше видання українською мовою одного з найпопулярніших британських посібників з реклами. Він витримав чотири видання й успішно використовується тисячами читачів» які займаються практичною рекламною діяльністю або навчаються цій справі. У посібнику подається інформація про те, як ефективно організувати рекламу, знайти ринки збуту продукції, як привернути увагу до цієї продукції, як забезпечити її просування на ринку і провести рекламну кампанію тощо. Розглядається багато практичних ситуацій, наводяться численні приклади, ілюстрації.

180. **Дурович, А. П.** Маркетинг готиниц и ресторанов : учеб. пособие / А. П. Дурович. – 2-е изд., стер. – Москва : Новое знание, 2006. – 632 с.

Впервые систематизированно представлены концептуальные положения маркетинга готиниц и ресторанов. Изложение теоретических вопросов органично сочетается с примерами из практики отечественных и зарубежных предприятий индустрии гостеприимства, что способствует лучшему усвоению материала.

181. **Іванова, Л. О.** Маркетинг готельного і ресторанного господарства : навч. посібник / Л. О. Іванова ; Укоопспілка, Львівська комерційна академія. – Львів : Вид-во Львів. комерц. акад., 2012. – 215 с.

Розглядаються сутність, характеристики та особливості маркетингу готельного і ресторанного господарства Особлива увага відводиться інформаційному забезпеченню маркетингу готельного і ресторанного господарства, формуванню маркетингової політики підприємств індустрії гостинності. Посібник містить структурнологічні блоки для вивчення і перевірки кожної теми, тематику рефератів, завдання для самостійної роботи студентів.

182. **Королько, В. Г.** Паблик рілейшнз. Наукові основи, методика, практика : підручник для студ. вищих закл. освіти / В. Г. Королько. – 2-ге вид., доп. – Київ : ВД Скарби, 2001. – 400 с.

183. **Маркетинг у галузях і сферах діяльності** : навч. посібник / І. Буднікевич, О. Баранник, О. Кифяк та ін. ; за ред. І. Буднікевича. – Київ : ЦУЛ, 2013. – 536 с.

Представлено теоретичний та практичний матеріал стосовно особливостей використання методів та інструментів маркетингу в окремих галузях, сферах діяльності: торгівлі, туризмі, індустрії гостинності, банківській сфері, народних художніх промислах, муніципальному управлінні. В окремому розділі розглянуто основи сегментації з урахуванням специфіки окремих ринків. Після теоретичного матеріалу у розділах подано основні терміни та поняття, запитання для самоконтролю, тестові завдання для перевірки знань, творчі завдання, ситуаційні завдання для роботи в групах, а також рекомендована література для вивчення теми. В посібнику презентовано програму курсу «Маркетинг у галузях і сферах діяльності».

184. **Мельник, І. М.** Мерчандайзинг : навч. посібник / І. М. Мельник, Ю. М. Хом'як. – Київ : Знання, 2009. – 309 с.

Систематизовано знання з мерчандайзингу в роздрібній торгівлі. Розглянуто технології мерчандайзингу на торговельних підприємствах, направлених на стимулювання роздрібною продажу через привернення уваги покупців до товарів за допомогою їх найвигіднішого розміщення в торговельному залі та на прилавках магазину. Такий навчальний посібник видається в Україні вперше.

185. **Основы маркетинга** : учеб. пособие / Ф. Котлер, Г. Армстронг, Д. Сандерс, В. Вонг ; пер с англ. – 2-е изд. – Москва : Вильямс, 2000. – 944 с.

186. **Пазуха, М. Д.** Реклама у підприємницькій діяльності : навч. посібник / М. Д. Пазуха, М. В. Ігнатович ; Українська академія бізнесу та підприємств. – Київ : Центр навч. літ-ри, 2006. – 176 с.

Викладені основні відомості про розвиток реклами в Україні, а також аналіз зарубіжного досвіду в системі маркетингових комунікацій та менеджменту. Матеріал підкріплений нормативно-правовими документами (Міжнародним кодексом та Законом України “Про рекламу”) і зразками договорів на розробку рекламної продукції.

187. **Прохоренко, К. М.** PR-технології в готельно-ресторанному бізнесі : навч. посібник / К. М. Прохоренко; Укоопспілка, Львівська комерційна академія. – Львів : Вид-во Львів. комерц. акад., 2011. – 239 с.

Висвітлено значення, зміст, історію становлення Public Relations (PR) та його місце у готельно-ресторанному бізнесі. Розкрито особливості комунікаційної моделі маркетингу, вербальних і невербальних комунікацій в PR-технологіях, форми ділового спілкування та його організації в готельно-ресторанному бізнесі. Подано детальну інформацію про відносини з засобами масової інформації, державою та місцевою владою, інвесторами, працівниками підприємства та споживачами. Акцентовано на плануванні організації зв'язків з громадськістю. Увагу приділено питанням оцінювання ефективності PR-програм.

188. **Синяева, И. М.** Паблик рилейшнз в коммерческой деятельности : учебник / И. М. Синяева ; под ред. Г. А. Васильева. – Москва. : Юнити, 1998. – 287 с.

Рассматриваются социально-психологические модели коммуникативных процессов связей с общественностью, предлагаются рекомендации по созданию корпоративной культуры в коммерческих организациях, приводятся примеры использования PR как эффективного инструмента антикризисного управления. Существенным вкладом в развитие теории PR является исследование инфраструктурной сущности услуги PR. дается классификация основных видов услуг PR, получивших распространение на российском рынке. Рассматривается механизм взаимодействия PR со средствами массовой информации.

189. **Старостіна, А. О.** Маркетинг : навч. посібник / А. О. Старостіна, О. В. Зозульов. – 3-є вид., перероб. – Київ : Знання, 2006. – 327 с.

Розглядаються загальна теорія, сучасні концепції та основні принципи маркетингу, вітчизняний і світовий досвід маркетингової діяльності. Надаються відомості щодо методів прогнозування по-питу, формування ринкових стратегій підприємства, ведення маркетингової інноваційної діяльності, розробки цінової та збутової політики, маркетингової логістики, системи маркетингових комунікацій, принципів міжнародного маркетингу. Викладено практичні аспекти проведення маркетингових досліджень, статистичної обробки даних, формування конкурентної і товарної стратегії підприємства, управління ризиками та інноваційною діяльністю. Автори використовують методи навчання, які ґрунтуються на аналізі конкретних практичних ситуацій, що дає змогу студентам оволодіти методикою застосування на практиці отриманих знань, сприяє розвитку аналітичних здібностей, готує їх до самостійного прийняття управлінських рішень.

190. **Трухімович, С.** Реклама. Конспекти копірайтера : посібник / С. Трухімович. – Вид. 2-ге, доп. – Київ : Києво-Могил. акад., 2016. – 152 с.

В посібнику містяться базові знання з реклами усіх сфер життя, в тому числі й особистого. Завдяки цьому посібнику ви збагнете суть реклами логічно й послідовно, і покладете вдалий початок вашої рекламної діяльності. Або ж, користуючись посібником, допоможете своїм колегам стати такими ж упевненими професіоналами, які ви.

Статті з наукових та фахових видань

191. **Воробйова, Н. П.** Оптимізація витрат на пряму рекламу підприємствами готельно-ресторанної сфери [Електронний ресурс] / Н. П. Воробйова // Економіка і менеджмент культури. – 2014. – № 1. – С. 72–77. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/ekmk_2014_1_14 (дата звернення: 22.02.2021). – Назва з екрана.

192. **Воробйова, Н. П.** Реклама та її вплив на розвиток ресторанного господарства / Н. П. Воробйова // Економічна стратегія і перспективи розвитку сфери торгівлі та послуг. – 2008. – Вип. 1 (7). – С. 507–517.

193. **Давидова, О. Ю.** Розробка комплексу концепції маркетинг-мікс 11P на підприємствах готельно-ресторанного господарства [Електронний ресурс] / О. Ю. Давидова // Соціальна економіка. – 2018. – Вип. 55. – С. 89–96. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/se_2018_55_11 (дата звернення: 22.02.2021). – Назва з екрана.

194. **Іващенко, А. В.** Моделювання процесів управління закупівлею товарів у готельно-ресторанному бізнесі / А. В. Іващенко, В. В. Молоченко // Економіка. Фінанси. Право. – 2019. – № 7 (1). – С. 14–17.

195. **Камушков, О. С.** Застосування інтернет-маркетингу рекламної діяльності на підприємствах готельно-ресторанного господарства [Електронний ресурс] / О. С. Камушков, В. А. Язіна // Економічна та продовольча безпека України. – 2015. – № 3-4. – С. 24–27. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/erbu_2015_3-4_6 (дата звернення: 22.02.2021). – Назва з екрана.
196. **Камушков, О. С.** Застосування інтернет-маркетингу рекламної діяльності на підприємствах готельно-ресторанного господарства [Електронний ресурс] / О. С. Камушков, В. А. Язіна // Економічна та продовольча безпека України. – 2015. – № 3-4. – С. 24–27. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/erbu_2015_3-4_6 (дата звернення: 22.02.2021). – Назва з екрана.
197. **Капінус, Л. В.** Реклама як чинник управління поведінкою споживачів / Л. В. Капінус, О. П. Сологуб // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2010. – № 33. – С. 158–160.
198. **Карабаза, І. А.** Економічні фактори маркетингового середовища підприємств ресторанного бізнесу [Електронний ресурс] / І. А. Карабаза // Галицький економічний вісник. – 2020. – № 2. – С. 208–213. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/gev_2020_2_24 (дата звернення: 06.02.2021). – Назва з екрана.
199. **Карсекін, В. І.** Оцінка ефективності реклами у ресторанному господарстві / В. І. Карсекін, Н. П. Воробйова // Економічна стратегія і перспективи розвитку сфери торгівлі та послуг. – 2009. – Вип. 1 (2). – С. 180–189. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/esprstp_2009_1\(2\)_28](http://nbuv.gov.ua/UJRN/esprstp_2009_1(2)_28) (дата звернення: 22.02.2021). – Назва з екрана.
200. **Карсекін, В. І.** Проблеми управління рекламною діяльністю на підприємствах ресторанного господарства / В. І. Карсекін, Н. П. Воробйова // Економічна стратегія і перспективи розвитку сфери торгівлі та послуг. – 2008. – Вип. 1 (7). – С. 497–506.

201. **Клювак, О. В.** Діагностика публічних електронних закупівель готельних та ресторанних послуг на основі ризик-підходу [Електронний ресурс] / О. В. Клювак // Економіка та держава. – 2019. – № 1. – С. 47–54. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/ecde_2019_1_10 (дата звернення: 19.02.2021). – Назва з екрана.
202. **Ковригина, Н.** Как придумать хорошее название для ресторана: технологическая карта / Н. Ковригина // Рестораторъ. – 2019. – № 3 (161). – С. 18–23.
203. **Колонтаєвський, О. П.** Креативний маркетинг в готельно-ресторанному бізнесі [Електронний ресурс] / О. П. Колонтаєвський, М. В. Гиря // Комунальне господарство міст. Серія : Економічні науки. – 2018. – Вип. 6. – С. 50–53. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/kgm_econ_2018_6_12 (дата звернення: 22.02.2021). – Назва з екрана.
204. **Левкович, У.** Модель учіння маркетингу готельно-ресторанного бізнесу цінової політики, та якість сфери послуг туристичної діяльності [Електронний ресурс] / У. Левкович // Молодь і ринок. – 2014. – № 8. – С. 165–171. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/Mir_2014_8_36 (дата звернення: 22.02.2021). – Назва з екрана.
205. **Матвіїв, М.** Формування концепції гостинності в інноваційному маркетингу послуг ресторанних підприємств [Електронний ресурс] / М. Матвіїв // Журнал європейської економіки. – 2014. – Т. 13, № 3. – С. 304–323. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/jee_2014_13_3_8 (дата звернення: 22.02.2021). – Назва з екрана.
206. **Подзігун, С. М.** Управління маркетинговими комунікаціями у готельно-ресторанному бізнесі [Електронний ресурс] / С. М. Подзігун // Інтелект ХХІ. – 2017. – № 2. – С. 163–168. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/int_XXI_2017_2_23 (дата звернення: 22.02.2021). – Назва з екрана.

207. **Ромат, Є. В.** Бренд-маркетингові комунікації підприємств ресторанного господарства [Електронний ресурс] / Є. В. Ромат, Е. В. Юрчак // Інвестиції: практика та досвід. – 2017. – № 3. – С. 55–64. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/ipd_2017_3_12 (дата звернення: 20.02.2021). – Назва з екрана.
208. **Ромат, Є. В.** Динаміка розподілів попиту споживачів та обсягів пропозиції в цінових сегментах ринку підприємств ресторанного господарства м. Києва [Електронний ресурс] / Є. В. Ромат, Е. В. Юрчак. // Ефективна економіка. – 2017. – № 2. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/efek_2017_2_5 (дата звернення: 20.02.2021). – Назва з екрана.
209. **Селютін, С. В.** Визначення напрямів стратегічного розвитку закладів ресторанного господарства на засадах бенчмаркінгу [Електронний ресурс] / С. В. Селютін // Економічний аналіз. – 2018. – Т. 28, № 3. – С. 184–191. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/esan_2018_28\(3\)_26](http://nbuv.gov.ua/UJRN/esan_2018_28(3)_26) (дата звернення: 20.02.2021). – Назва з екрана.
210. **Чміль, Г. Л.** Обґрунтування інструментів дослідження маркетингової інноваційної активності компанії індустрії гостинності на ринку. / Г. Л. Чміль // Економіка та держава. – 2020. – № 8. – С. 62–65.
211. **Юрчак, Е. В.** Бар'єрний алгоритм еволюційної схеми формування успішного бренда в ресторанному господарстві [Електронний ресурс] / Е. В. Юрчак. // Ефективна економіка. – 2015. – № 3. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/efek_2015_3_58 (дата звернення: 20.02.2021). – Назва з екрана.
212. **Юрчак, Е. В.** Бренд-менеджмент маркетинговими комунікаціями в "електронному ресторані" [Електронний ресурс] / Е. В. Юрчак // Галицький економічний вісник. – 2016. – № 2. – С. 70–78. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/gev_2016_2_11 (дата звернення: 20.02.2021). – Назва з екрана.

213. **Юрчак, Е. В.** Маркетингові комунікації у формуванні брендів мереж підприємств ресторанного господарства [Електронний ресурс] / Е. В. Юрчак // Бізнес Інформ. – 2015. – № 12. – С. 346–354. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/binf_2015_12_53 (дата звернення: 20.02.2021). – Назва з екрана.
214. **Юрчак, Е. В.** Методика комплексної оцінки ступеня успішності брендів закладів ресторанного господарства України [Електронний ресурс] / Е. В. Юрчак // Агросвіт. – 2016. – № 15–16. – С. 50–60. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/agrosvit_2016_15-16_10 (дата звернення: 20.02.2021). – Назва з екрана.
215. **Юрчак, Е. В.** Оцінка середньоринкових рівней "Міжсегментного важіля брендової націнки" на страви та напої в закладах ресторанного господарства м. Києва [Електронний ресурс] / Е. В. Юрчак. // Ефективна економіка. – 2016. – № 8. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/efek_2016_8_25 (дата звернення: 20.02.2021). – Назва з екрана.
216. **Юрчак, Е. В.** Сутність та оцінювання внутрисегментної "ризикової складової індивідуальної сили бренда" в окремих сегментах ринку закладів ресторанного господарства м. Києва [Електронний ресурс] / Е. В. Юрчак // Інвестиції: практика та досвід. – 2016. – № 16. – С. 33–40. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/ipd_2016_16_10 (дата звернення: 20.02.2021). – Назва з екрана.
217. **Юрчак, Е. В.** Сучасний стан розвитку концепцій бренда та брендінга в ресторанному господарстві [Електронний ресурс] / Е. В. Юрчак // Молодий вчений. – 2015. – № 10 (2). – С. 105–112. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/molv_2015_10\(2\)_27](http://nbuv.gov.ua/UJRN/molv_2015_10(2)_27) (дата звернення: 20.02.2021). – Назва з екрана.
218. **Язіна, В. А.** Застосування інтернет-маркетингу рекламної діяльності на підприємствах готельно-ресторанного господарства [Електронний ресурс] / В. А. Язіна // Вісник Донбаської державної машинобудівної академії. – 2015. – № 1. – С. 225–228. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/vddma_2015_1_39 (дата звернення: 22.02.2021). – Назва з екрана.

219. **Яновский, А. М.** Реклама: способы повышения эффективности / А. М. Яновский // Пищевая промышленность. – 2005. – № 11. – С. 44–45.
220. **Янчук, Т. В.** Ефективність упровадження маркетингових технологій на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу [Електронний ресурс] / Т. В. Янчук, К. Р. Любінчак, А. Ю. Вовколуп // Науковий вісник Ужгородського національного університету. Серія : Міжнародні економічні відносини та світове господарство. – 2020. – Вип. 29. – С. 176–179. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/Nvumevsg_2020_29_37 (дата звернення: 22.02.2021). – Назва з екрана.
221. **Яцюк, Д.** Реклама як основний чинник формування і функціонування бренду / Д. Яцюк // Маркетинг в Україні. – 2007. – № 3 (43). – С. 28–32.

3.5. Менеджмент готельно-ресторанного господарства

Книги

222. **Солдатенков, Д. В.** Ресторанный персонал : Как избежать проблем / Д. В. Солдатенков. – Москва : Издат. дом Рестораны ведомости, 2005. – 192 с.

Не секрет, что одну из главных проблем ресторанного бизнеса можно свести к одному-единственному слову – "персонал". Каждый ресторатор пытается решить ее по-разному, преодолевая массу препятствий и совершая множество ошибок. Эта книга анализирует и обобщает деятельность владельцев и управляющих заведений общественного питания, демонстрируя как успешный опыт построения работы персонала, так и просчеты, допущенные на этом пути. Автор фактически предоставляет "готовые рецепты" эффективного менеджмента, применяемые на практике ведущими российскими рестораторами.

Навчальні видання

223. **Агамирова, Е. В.** Управление персоналом в туризме и гостинично-ресторанном бизнесе : практикум / Е. В. Агамирова. – 2-е изд., испр. и доп. – Москва : Дашков и К, 2007. – 180 с.

Данное пособие разработано в качестве учебного материала для проведения практических занятий и семинаров по курсу управления персоналом. В нем рассмотрены ключевые аспекты управления персоналом с учетом специфики функционирования предприятий индустрии гостеприимства в условиях рыночной экономики, излагаются современные методы и подходы к управлению персоналом.

224. **Котлер, Ф.** Маркетинг менеджмент. Анализ, планирование, внедрение, контроль / Ф. Котлер ; пер. с англ. – 2-е изд. – Санкт-Петербург : Питер, 2000. – 896 с.

225. **Менеджмент ресторанного господарства** : навч. посібник / Л. М. Яцун, О. В. Новікова, Л. Д. Льовщина та ін. ; Харківський державний університет харчування та торгівлі. – Харків : Світ книги, 2015. – 486 с.

Розглянуті основні теоретичні положення менеджменту в ресторанному господарстві. Висвітлені питання планування, мотивації, контролю, координації. Особлива увага приділена ролі менеджера в системі управління бізнес-процесами підприємств ресторанного господарства.

226. **Мунін, Г. Б.** Менеджмент готельно-ресторанного бізнесу. навч. посібник / під заг. редакцією М. М. Поплавського і О. О. Гаца. – Київ : Кондор, 2008. – 460 с. – Режим доступу до сайту видавництва професійної літератури ПрофКнига : <https://profbook.com.ua/NoReCa-Restoran-ru.html> (дата звернення: 24.02.2021). – Назва з екрана.

Розглядається сучасна теорія менеджменту готельного і ресторанного бізнесу, зокрема актуальні й важливі питання, що доводиться вирішувати менеджерам, основні інструменти і методи, які вони можуть застосовувати в управлінських процесах. Посібник містить матеріал з менеджменту різних підрозділів готельного господарства: формування підструктур і колективу, планування відповідно до нових технологій, прийняття оптимальних менеджерських рішень.

227. **Нечаюк, Л. І.** Готельно-ресторанний бізнес : Менеджмент : навч. посібник / Л. І. Нечаюк, Н. О. Телеш ; Київський національний університет культури і мистецтв. – Київ : ЦУЛ, 2003. – 348 с.

Висвітлені основні положення сучасної теорії менеджменту, детально розглянуті функції менеджменту та їх застосування у готельно-ресторанному бізнесі. Особливої уваги приділено плануванню, зокрема, таким питанням, як: прогнозування прибутку і рентабельності, сітковому плануванню роботи підприємств сфери гостинності, методам дослідження попиту на послуги і продукцію, визначенню конкурентоздатності.

228. **Нечаюк, Л. І.** Готельно-ресторанний бізнес : Менеджмент : навч. посібник / Л. І. Нечаюк, Н. О. Нечаюк. – 3-тє вид. – Київ : ЦУЛ, 2009. – 344 с.

Висвітлені основні положення сучасної теорії менеджменту, детально розглянуті функції менеджменту та їх застосування у готельно-ресторанному бізнесі. Особливої уваги приділено плануванню, зокрема, таким питанням, як: прогнозування прибутку і рентабельності, сітковому плануванню роботи підприємств сфери гостинності, методам дослідження попиту на послуги і продукцію, визначенню конкурентоздатності. Навчальний посібник включає приклади вирішення проблемних питань галузевої діяльності, розкриваючи її специфічність і винятковість.

229. **Сало, Я. М.** Організація обслуговування населення на підприємствах ресторанного сервісу : ресторана справа : довідник офіціанта / Я. М. Сало. – Вид. 3-є, випр. і доп. – Львів : Афіша, 2008.– 301 с.

Посібник написаний у відповідності з навчальною програмою для професії офіціант. Може бути використаний як навчальний посібник для професійних навчальних закладів різного рівня, а також для практичних працівників ресторанів та барів: метрдотелів, менеджерів, офіціантів, барменів.

230. **Скрипко, Т. О.** Менеджмент готельно-ресторанного господарства : навч. посібник / Скрипко Т. О., Ланда О. О. ; Укоопспілка, Львівська комерційна академія. – Львів : Вид-во Львів. комерц. акад., 2012. – 299 с.

Посібник визначає обсяги знань, які повинен опанувати студент напряму підготовки «Готельно-ресторанна справа» відповідно до вимог ОКР «бакалавр», необхідне методичне забезпечення, складові та критерії оцінювання знань студентів.

231. **Франчайзинг у готельно-ресторанному бізнесі** : навч. посібник / Г. Б. Мунін, Ю. О. Карягін, А. С. Артеменко, Ю. В. Кошиль ; за ред. Л. С. Трофименко, О. О. Гаца ; Національна академія наук України, Рада по вивченню продовольчих сил України, Київський національний університет культури і мистецтв. – Київ : Кондор, 2008. – 370 с.

Розглянуті сучасні концепції організації системи франчайзингу в управлінні готелями, які базуються на теоретичних і практичних основах теорії вітчизняного та зарубіжного досвіду в організації управління та обслуговування гостей в готелях, мотелях та інших видах тимчасового проживання. Практичне завдання посібника полягає в тому, що він дозволяє фахівцям одержати певні знання з теорії та практики франчайзингу в управлінні готелями, вміло будувати їхні підструктури та підбирати партнерів, колектив, планувати свої дії відповідно до нових технологій та стандартів обслуговування, а також приймати найбільш оптимальні управлінські рішення з ціллю підвищення ефективності готелів.

Автореферати дисертацій на здобуття наукового ступеню

232. **Кашперська, А. І.** Організація внутрішнього контролю підприємств ресторанного господарства : автореф. дис. ... канд. екон. наук. 08.00.09 / А. І. Кашперська ; Харківський державний університет харчування та торгівлі. – Харків, 2019. –25 с.

Робота присвячена вирішенню актуального науково-практичного завдання з удосконалення організаційних і методичних засад внутрішнього контролю, як інформаційної системи для управлінських рішень та реального оцінювання стану діяльності підприємств ресторанного господарства. Запропоновано організацію внутрішнього контролю визначати як комплексну систему заходів що до оцінки ефективності бізнес-процесів, пов'язаних і з виробництвом продуктів, страв, послуг, їх реалізацією та обслуговуванням споживачів, зі встановленням параметрів відхилень за результатами виконання стратегічних планів.

233. **Юрчак, Е. В.** Бренд-менеджмент мереж ресторанного господарства : автореф. дис. ... канд. екон. наук : 08.00.04 "Економіка та управління підприємствами (за видами економічної діяльності)" / Е. В. Юрчак ; Київський національний торговельно-економічний університет. – Київ, 2018. – 21 с.

У роботі розглянуто теоретичні засади бренд-менеджменту мереж ресторанного господарств; здійснено аналіз основних функціональних систем бренд-менеджменту в мережах ресторанного господарства м. Києва; запропоновано напрями вдосконалення бренд-менеджменту мереж ресторанного господарства. Визначено поняття "бренд-менеджмент мереж ресторанного господарства". Виокремлено показники товарної цінової ідентифікації брендів мереж ресторанного господарства та бренд-орієнтовані маркетингові комунікаційні стратегії мереж ресторанного господарства. Запропоновано модель-схему "Бар'єрний алгоритм еволюційної схеми формування успішного бренду в ресторанному господарстві" та проект "Бренд-менеджмент мереж "електронних ресторанів"" із застосуванням комплексу сучасних технологій та інструментів. Розроблено методичку бенчмаркінгової порівняльної комплексної оцінки успішності бренду підприємства ресторанного господарства.

Статті з наукових та фахових видань

234. **Андреишина, И.** Эффективная организация работы кухни. Шеф-повар=менеджер. Функциональные обязанности поваров / И. Андреишина // Рестораторъ. – 2016. – № 7–8 (135). – С. 26–33.

235. **Андрушків, Б. М.** Особливості підвищення професійного рівня кадрів готельно-ресторанного бізнесу та соціальне страхування працюючих в умовах євроінтеграційних перетворень [Електронний ресурс] / Б. М. Андрушків, Н. Б. Кирич, О. Б. Погайдак, С. М. Співак, Р. П. Шерстюк // Вісник економічної науки України. – 2017. – № 2. – С. 3–7. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/Venu_2017_2_3 (дата звернення: 23.02.2021). – Назва з екрана.

236. **Батченко, Л. В.** Особливості формування адаптивної методологічної моделі управління змінами у сфері готельно-ресторанного бізнесу [Електронний ресурс] / Л. В. Батченко, Л. О. Гончар // Вісник Одеського національного університету. Серія : Економіка. – 2018. – Т. 23, вип. 7. – С. 33–38. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/Vonu_econ_2018_23_7_8 (дата звернення: 23.02.2021). – Назва з екрана.

237. **Василенко, О.** Особливості застосування аутсорсингу в готельно-ресторанному бізнесі [Електронний ресурс] / О. Василенко, С. Литвинець // Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації. – 2019. – Т. 2, № 2. – С. 272–283. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/rhci_2019_2_2_10 (дата звернення: 23.02.2021). – Назва з екрана.
238. **Васильців, Т. Г.** Реалізація потенціалу лідерства в системі управління персоналом підприємств готельно-ресторанного бізнесу [Електронний ресурс] / Т. Г. Васильців, О. В. Рудковський, О. Ю. Порошко // Вісник Одеського національного університету. Серія : Економіка. – 2017. – Т. 22, Вип. 7. – С. 57–60. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/Vopu_econ_2017_22_7_14 (дата звернення: 23.02.2021). – Назва з екрана.
239. **Гакова, М. В.** Концептуальні засади управління поведінкою персоналу підприємств готельно-ресторанного господарства [Електронний ресурс] / М. В. Гакова // Торгівля і ринок України. – 2018. – № 1. – С. 62–69. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/Tiru_2018_1_10 (дата звернення: 23.02.2021). – Назва з екрана.
240. **Гакова, М. В.** Мікропідхід до управління поведінкою персоналу підприємств готельно-ресторанного господарства [Електронний ресурс] / М. В. Гакова // Проблеми системного підходу в економіці. – 2018. – Вип. 2. – С. 35–40. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/PSPE_print_2018_2_8 (дата звернення: 23.02.2021). – Назва з екрана.
241. **Гакова, М. В.** Рівні управлінського впливу в контексті регулювання поведінкових подій персоналу підприємств готельно-ресторанного господарства [Електронний ресурс] / М. В. Гакова // Проблеми системного підходу в економіці. – 2019. – Вип. 3(1). – С. 172–178. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/PSPE_print_2019_3\(1\)_27](http://nbuv.gov.ua/UJRN/PSPE_print_2019_3(1)_27) (дата звернення: 23.02.2021). – Назва з екрана.

242. **Гусєва, О. Ю.** Діагностика пріоритетності ключових факторів впливу на управління поведінкою персоналу підприємств готельно-ресторанного господарства [Електронний ресурс] / О. Ю. Гусєва, М. В. Гакова // Економіка. Менеджмент. Бізнес. – 2018. – № 3. – С. 42–51. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/estebi_2018_3_8 (дата звернення: 23.02.2021). – Назва з екрана.
243. **Декалюк, О. В.** Методичні підходи до стратегічного управління готельно-ресторанним бізнесом [Електронний ресурс] / О. В. Декалюк // Вісник Хмельницького національного університету. Економічні науки. – 2017. – № 2 (2). – С. 261–264. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Vchnu_ekon_2017_2\(2\)__55](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Vchnu_ekon_2017_2(2)__55) (дата звернення: 23.02.2021). – Назва з екрана.
244. **Доценко, В. Ф.** Ефективність менеджменту готельно-ресторанного бізнесу: критерій фінансових результатів / В. Ф. Доценко, Т. Д. Косова, О. В. Ярошевська // Економіка та держава. – 2020. – № 6. – С. 28–33.
245. **Жадан, Т. А.** Програмно-цільове управління ризиками готельно-ресторанного бізнесу [Електронний ресурс] / Т. А. Жадан // Проблеми і перспективи розвитку підприємництва. – 2017. – № 3(1). – С. 74–78. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/pirpr_2017_3\(1\)__14](http://nbuv.gov.ua/UJRN/pirpr_2017_3(1)__14) (дата звернення: 23.02.2021). – Назва з екрана.
246. **Жегус, О. В.** Управління лояльністю клієнтів у закладах готельно-ресторанного господарства в умовах нових викликів [Електронний ресурс] / О. В. Жегус, О. В. Ілляшенко // Проблеми економіки. – 2020. – № 3. – С. 118–125. – Режим доступу до сайту журналу : https://www.problecon.com/export_pdf/problems-of-economy-2020-3_0-pages-118_125.pdf (дата звернення: 23.02.2021). – Назва з екрана.
247. **Колєчкіна, Л. М.** Економіко-математична модель оптимізації ресторанного господарства [Електронний ресурс] / Л. М. Колєчкіна, Н. В. Рогова // Науковий вісник Полтавського університету економіки і торгівлі. Серія : Економічні науки. – 2015. – № 1 (2). – С. 64–68. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Nvpusk_2015_1\(2\)__10](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Nvpusk_2015_1(2)__10) (дата звернення: 06.02.2021). – Назва з екрана.

248. **Левицька, І. В.** Стратегічне управління розвитком підприємств ресторанного бізнесу [Електронний ресурс] / І. В. Левицька, В. В. Постова // Молодий вчений. – 2017. – № 2. – С. 271–275. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/molv_2017_2_67 (дата звернення: 20.02.2021). – Назва з екрана.
249. **Милько, І. П.** Концептуальні засади розробки стратегії розвитку готельно-ресторанного комплексу України [Електронний ресурс] / І. П. Милько // Економічний форум. – 2019. – № 4. – С. 90–98. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/ecfor_2019_4_16 (дата звернення: 23.02.2021). – Назва з екрана.
250. **Науменко, М. О.** Управління розробкою і реалізацією стратегічного розвитку підприємств ресторанного господарства [Електронний ресурс] / М. О. Науменко, О. С. Плотніков // Вісник економіки транспорту і промисловості. – 2012. – Вип. 37. – С. 220–223. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/Vetp_2012_37_53 (дата звернення: 20.02.2021). – Назва з екрана.
251. **Науменко, М. О.** Удосконалення системи стратегічного розвитку підприємств ресторанного господарства [Електронний ресурс] / М. О. Науменко, Р. О. Дудник // Вісник економіки транспорту і промисловості. – 2011. – № 33. – С. 123–125. – Режим доступу : http://nbuv.gov.ua/UJRN/Vetp_2011_33_28 (дата звернення: 20.02.2021). – Назва з екрана.
252. **Ніфатова, О. М.** Шляхи підвищення ефективності управління персоналом готельно-ресторанного бізнесу [Електронний ресурс] / О. М. Ніфатова, К. Л. Ковальова // Вісник Київського національного університету технологій та дизайну. Серія : Економічні науки. – 2018. – № 1. – С. 45–54. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/vknutden_2018_1_7 (дата звернення: 23.02.2021). – Назва з екрана.
253. **Окландер, Т. О.** Комунікативні стратегії підприємств готельно-ресторанної сфери [Електронний ресурс] / Т. О. Окландер, О. М. Осетян, С. Хидиров // Причорноморські економічні студії. – 2019. – Вип. 37. – С. 112–117. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/bses_2019_37_23 (дата звернення: 23.02.2021). – Назва з екрана.

254. **Орленко, О. В.** Професійний розвиток персоналу – основа ефективності готельно-ресторанного бізнесу [Електронний ресурс] / О. В. Орленко, Г. Є. Жуйков // Бізнес-навігатор. – 2018. – Вип. 1–1. – С. 158–161. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/bnav_2018_1-1_35 (дата звернення: 23.02.2021). – Назва з екрана.
255. **Пислару, І. О.** Особливості розроблення стратегії управління персоналом у готельно-ресторанних закладах [Електронний ресурс] / І. О. Пислару // Причорноморські економічні студії. – 2018. – Вип. 31. – С. 91–94. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/bses_2018_31_19 (дата звернення: 23.02.2021). – Назва з екрана.
256. **Рябенька, М. О.** Управління персоналом у закладах готельно-ресторанного господарства [Електронний ресурс] / М. О. Рябенька, І. О. Мазуркевич // Інтелект ХХІ. – 2020. – № 1. – С. 75–80. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/int_XXI_2020_1_15 (дата звернення: 23.02.2021). – Назва з екрана.
257. **Селютін, С. В.** Оцінка стратегічного розвитку закладів ресторанного господарства [Електронний ресурс] / С. В. Селютін // Бізнес Інформ. – 2018. – № 10. – С. 421–428. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/binf_2018_10_65 (дата звернення: 20.02.2021). – Назва з екрана.
258. **Сімак, С. В.** Удосконалення основних напрямів реалізації проектів державно-приватного партнерства у сфері готельно-ресторанного господарства [Електронний ресурс] / С. В. Сімак, В. Г. Горник // Вчені записки Таврійського національного університету імені В. І. Вернадського. Серія : Економіка і управління. – 2019. – Т. 30 (69), № 1. – С. 19–24. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/UZTNU_econ_2019_30\(69\)_1_6](http://nbuv.gov.ua/UJRN/UZTNU_econ_2019_30(69)_1_6) (дата звернення: 23.02.2021). – Назва з екрана.
259. **Сокирник, І. В.** Стратегічні альтернативи розвитку закладів ресторанного бізнесу [Електронний ресурс] / І. В. Сокирник // Вісник Хмельницького національного університету. Економічні науки. – 2017. – № 2 (2). – С. 236–242. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Vchnu_ekon_2017_2\(2\)__50](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Vchnu_ekon_2017_2(2)__50) (дата звернення: 20.02.2021). – Назва з екрана.

260. **Сокирник, І. В.** Формування та реалізація стратегій підприємств ресторанного господарства в умовах цифрової трансформації економіки [Електронний ресурс] / І. В. Сокирник // Вісник Хмельницького національного університету. Економічні науки. – 2019. – № 3. – С. 165–171. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/Vchnu_ekon_2019_3_37 (дата звернення: 06.02.2021). – Назва з екрана.
261. **Сопіга, В. Б.** Інтеграція систем менеджменту у готельно-ресторанних підприємствах [Електронний ресурс] / В. Б. Сопіга, М. С. Алілуйко // Проблеми системного підходу в економіці. – 2019. – Вип. 4 (2). – С. 114–119. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/PSPE_print_2019_4\(2\)__18](http://nbuv.gov.ua/UJRN/PSPE_print_2019_4(2)__18) (дата звернення: 23.02.2021). – Назва з екрана.
262. **Столярчук, В. Н.** Стратегическое планирование развития гостинично ресторанного бизнеса [Електронний ресурс] / В. Н. Столярчук // Технологический аудит и резервы производства. – 2014. – № 6 (4). – С. 34–36. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Tatrv_2014_6\(4\)__13](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Tatrv_2014_6(4)__13) (дата звернення: 23.02.2021). – Назва з екрана.
263. **Томалья, Т. С.** Особливості управління персоналом на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу [Електронний ресурс] / Т. С. Томалья // Вісник Хмельницького національного університету. Економічні науки. – 2017. – № 2 (2). – С. 271–274. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Vchnu_ekon_2017_2\(2\)__58](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Vchnu_ekon_2017_2(2)__58) (дата звернення: 23.02.2021). – Назва з екрана.
264. **Угоднікова, О. І.** Стейкхолдерно-орієнтована модель стратегічного управління підприємствами галузі туризму та готельно-ресторанного господарства [Електронний ресурс] / О. І. Угоднікова // Комунальне господарство міст. Серія : Економічні науки. – 2018. – Вип. 141. – С. 39–44. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/kgm_ekon_2018_141_10 (дата звернення: 23.02.2021). – Назва з екрана.

265. **Юдіна, О. І.** Методичні основи цільового управління сталим економічним розвитком підприємства готельно-ресторанного господарства [Електронний ресурс] / О. І. Юдіна // Науковий вісник Ужгородського національного університету. Серія : Міжнародні економічні відносини та світове господарство. – 2019. – Вип. 27 (2). – С. 118–123. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Nvuumevsg_2019_27\(2\)_23](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Nvuumevsg_2019_27(2)_23) (дата звернення: 23.02.2021). – Назва з екрана.
266. **Юдіна, О. І.** Прогнозування сталого економічного розвитку підприємства готельно-ресторанного господарства на основі оцінки його виробничого потенціалу [Електронний ресурс] / О. І. Юдіна // Економічний простір. – 2019. – № 150. – С. 178–193. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/ecpros_2019_150_17 (дата звернення: 23.02.2021). – Назва з екрана.
267. **Юдіна, О.** Система управління сталим розвитком підприємства готельно-ресторанного господарства на основі моніторингу витрат [Електронний ресурс] / О. Юдіна // *Europeanjournalofmanagementissues*. – 2019. – Vol. 27, № 1–2. – С. 21–28. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/eujmi_2019_27_1-2_5 (дата звернення: 23.02.2021). – Назва з екрана.

3.6. Конкуренентоспроможність та інноваційні технології в готельно-ресторанному господарстві

Монографії

268. **Давидова, О. Ю.** Інноваційне управління розвитком підприємств готельно-ресторанного господарства: методологія, теорія і практика : монографія / О. Ю. Давидова ; Харківський державний університет харчування та торгівлі. – Харків : Вид-во Іванченка І. С., 2018. – 447 с. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : <http://irbis-nbuv.gov.ua> (дата звернення: 18.02.2021). – Назва з екрана.

Викладені загальнотеоретичні, методологічні і практичні основи інноваційного управління розвитком підприємств. Особлива увага приділена питанням діагностики і підвищення ефективності інноваційного управління розвитком підприємств, методологічного підґрунтя та концептуальним основам формування і оцінки інноваційного управління розвитком підприємств готельно-ресторанного господарства.

269. **Інноваційні технології в туристичному та готельно-ресторанному бізнесі** : кол. монографія / за заг. ред. д-ра іст. наук, проф. Г. М. Чепурди ; Черкаський державний технологічний університет. – Черкаси : Новий курс, 2020. – 119 с. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : <http://irbis-nbuv.gov.ua> (дата звернення: 18.02.2021). – Назва з екрана.

Навчальні видання

270. **Василенко, О. В.** Інноваційні ресторани технології : автоматизована система управління "GMS ресторан" : навч. посібник / О. В. Василенко. – Київ : Кондор, 2014. – 244 с. + CD (дод. "Програмні модулі").

Розроблена модель побудови інноваційної системи управління підприємствами ресторанного господарства, яка заснована на сучасних підходах менеджменту. Ця модель розглядає ресторанный бізнес крізь призму програмного забезпечення «GMS Ресторан». Завдяки адаптованій версії програмною забезпечення «GMS Ресторан», що розглядається у даному посібнику, студент може враховувати та реалізовувати системи ключових показників контролю та управління закладами ресторанного господарства, які необхідні йому для навчального процесу, отримувати практичні знання, аналізувати фінансові показники віртуального ресторану, моделювати різноманітні ситуації, які важливі для раціональної роботи підприємства. Завдяки навчальному посібнику, студент починає розуміти, які інструменти існують для управління бізнес-процесами ресторанного господарства, а також на основі аналізу фінансових результатів віртуального ресторану вчиться приймати ефективні рішення.

271. **П'ятницька, Г. Т.** Інноваційні ресторани технології : основи теорії : навч. посібник / Г. Т. П'ятницька, Н. О. П'ятницька. – Київ : Кондор, 2013. – 250 с.

Розкрито сутність інновацій та інноваційного процесу, подано характеристику сфери інноваційної діяльності, розкрито процес створення і освоєння прогресивної виробничої технології, проектування продукції та послуг, розглянуто методику оцінювання інноваційних переваг та ефективності інновацій, управління інноваційними процесами з урахуванням специфіки діяльності у сфері ресторанного господарства.

Автореферати дисертацій на здобуття наукового ступеню

272. **П'ятницька, Г. Т.** Формування стратегії розвитку підприємств ресторанного господарства : автореф. дис... д-ра екон. наук : 08.00.04 / П'ятницька Галина Тезіївна ; Київський національний торговельно-економічний університет. – Київ, 2008. – 43 с. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe (дата звернення: 20.02.2021). – Назва з екрана.

Розкрито теоретико-методологічні та методичні аспекти формування стратегії розвитку підприємств ресторанного господарства. Обґрунтовано практичні рекомендації щодо вибору та застосування маркетингових субстратегій, формування загальної стратегії та розвитку даних підприємств з урахуванням їх типу, різних етапів життєвого циклу, основного цільового контингенту споживачів. Систематизовано існуючі наукові підходи до класифікації стратегії розвитку та побудовано концептуальну модель вибору такої стратегії за умов конкуренції. Удосконалено систему показників конкурентоспроможності підприємств ресторанного господарства. Визначено стратегічні орієнтири та концептуальні принципи розвитку даного господарства. Обґрунтовано пропозиції щодо вдосконалення державного регулювання розвитку даних підприємств в Україні. Розроблено методику розрахунку нормативів забезпеченості місцями у закладах ресторанного господарства. Визначено етапність і орієнтовні нормативи розвитку їх мережі в Україні на стратегічну перспективу.

273. **Расулова, А. М.** Управління конкурентоспроможністю ресторанів : автореф. дис. ... канд. екон. наук : 08.06.01 / Расулова А. М. ; Київський національний торговельно-економічний університет. – Київ, 2006. – 20 с. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe (дата звернення: 20.02.2021). – Назва з екрана.

Вирішено теоретичні, методологічні й організаційні питання управління конкурентоспроможністю ресторанів (КР). Обґрунтовано сутність поняття "конкурентоспроможність підприємства", досліджено фактори впливу формування попиту на продукцію та послуги ресторанів, наведено оцінку ефективності використання їх ресурсного потенціалу. Удосконалено метод оцінювання КР на підставі ієрархічної структури одиничних і групових показників. Розроблено модель управління КР для комплексного дослідження складових виникнення та перебігу факторів впливу внутрішнього та зовнішнього середовища, адаптовано інструментарій бенчмаркінгу для діагностики стану ресторану у конкурентному середовищі.

274. **Ткаченко, О. П.** Економічне обґрунтування вибору організаційно-правової форми підприємств ресторанного господарства : автореф. дис. ... канд. екон. наук : 08.00.04 / Ткаченко О. П. ; Харківський державний університет харчування та торгівлі. – Харків, 2008. – 18 с. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe (дата звернення: 06.02.2021). – Назва з екрана.

Запропоновано теоретичні положення та розроблено методичний інструментарій вибору ефективних організаційно-правових форм підприємств ресторанного господарства. Розкрито економічну суть поняття "організаційно-правова форма". Розроблено класифікацію організаційно-правових форм даних підприємств. Визначено критерії та обґрунтовано систему позників ефективності їх господарювання за різних організаційно-правових форм. Запропоновано методичний інструментарій вибору найбільш ефективної організаційно-правової форми підприємства ресторанного господарювання, спрямований на оптимізацію показників діяльності даних підприємств, з урахуванням критеріїв стадії життєвого циклу.

275. **Шинкар, С. М.** Ефективність управлінської інформації в підприємствах ресторанного господарства : автореф. дис. ... канд. екон. наук : 08.07.05 / Шинкар С. М. ; Харківський державний університет харчування та торгівлі. – Харків, 2003. – 18 с. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe (дата звернення: 06.02.2021). – Назва з екрана.

Визначено суть управлінської інформації в підприємствах ресторанного господарства як економічного ресурсу та розглянуто специфічні особливості даного виду ресурсів. Розроблено систему показників оцінки економічної ефективності даної інформації. Запропоновано методичний інструментарій щодо вдосконалення документообігу в системі інформаційного забезпечення управління. Надано варіанти вибору напрямків.

Статті з наукових та фахових видань

276. **Асауленко, Н. В.** Особливості інноваційного процесу на підприємствах індустрії гостинності [Електронний ресурс] / Н. В. Асауленко // Економіка харчової промисловості. – 2020. – Т. 12, вип. 3. – С. 81–87. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/echp_2020_12_3_10 (дата звернення: 23.02.2021). – Назва з екрана.

277. **Бабенко, О. М.** Формування елементів стратегії розвитку лідерства на підприємствах ресторанного господарства [Електронний ресурс] / О. М. Бабенко // Науковий вісник Полтавського університету економіки і торгівлі. Серія : Економічні науки. – 2017. – № 4. – С. 81–86. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/Nvpusk_2017_4_12 (дата звернення: 20.02.2021). – Назва з екрана.

278. **Балацька, Н. Ю.** Фреймовий підхід до формування стратегії соціально-економічного розвитку підприємства ресторанного бізнесу [Електронний ресурс] / Н. Ю. Балацька // Бізнес-навігатор. – 2019. – Вип. 6. – С. 36–40. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/bnav_2019_6_8 (дата звернення: 06.02.2021). – Назва з екрана.

279. **Батченко, Л. В.** Репутаційний капітал як основа економічного зростання підприємств сфери готельно-ресторанного бізнесу [Електронний ресурс] / Л. В. Батченко, Л. А. Гончар // Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації. – 2018. – Вип. 2. – С. 64–80. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/rhci_2018_2_7 (дата звернення: 23.02.2021). – Назва з екрана.
280. **Більовська, О. О.** Формування системи забезпечення безпеки послуг як інструмент підвищення конкурентоспроможності готельного підприємства [Електронний ресурс] / О. О. Більовська // Вісник Харківського національного університету ім. В. Н. Каразіна. Серія : Міжнародні відносини. Економіка. Країнознавство. Туризм. – 2017. – Вип. 6. – С. 138–142. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/VKhMv_2017_6_24 (дата звернення: 23.02.2021). – Назва з екрана.
281. **Борисова, О. В.** Використання Space-аналізу для формування ефективної інноваційної політики на підприємствах ресторанного господарства / О. В. Борисова // Економічна стратегія і перспективи розвитку сфери торгівлі та послуг. – 2011. – Вип. 1 (13). – С. 601–608.
282. **Влащенко, Н. М.** Соціальні інновації в індустрії гостинності: тенденції, закордонний досвід, вітчизняні реалії [Електронний ресурс] / Н. М. Влащенко // Економічний простір. – 2017. – № 118. – С. 87–96. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/ecpros_2017_118_10 (дата звернення: 23.02.2021). – Назва з екрана.
283. **Вакулко, В.** Шоколадні пропозиції для готелів [Електронний ресурс] / В. Вакулко, Т. П. Голікова // Наукові праці Хмельницького кооперативного інституту торговельно-економічного інституту. Серія : Економічні науки. – 2014. – № 7. – С. 119–126. – Режим доступу до електронного архіву Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/handle/123456789/27514> (дата звернення: 03.03.2021). – Назва з екрана.
284. **Давидова, О. Ю.** Аналіз та оцінювання ризиків інноваційного управління розвитком підприємств готельно-ресторанного господарства [Електронний ресурс] / О. Ю. Давидова // Проблеми системного підходу в економіці. – 2019. – Вип. 2 (1). – С. 93–98. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/PSPE_print_2019_2\(1\)_16](http://nbuv.gov.ua/UJRN/PSPE_print_2019_2(1)_16) (дата звернення: 23.02.2021). – Назва з екрана.

285. **Давидова, О. Ю.** Інноваційне управління розвитком підприємств готельно-ресторанного господарства: концептуальний аспект [Електронний ресурс] / О. Ю. Давидова // Бізнес Інформ. – 2018. – № 6. – С. 139–144. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/binf_2018_6 (дата звернення: 23.02.2021). – Назва з екрана.
286. **Давидова, О. Ю.** Наукові основи розробки та формування інтегрованого механізму інноваційного управління розвитком підприємств готельно-ресторанного господарства [Електронний ресурс] / О. Ю. Давидова // Бізнес Інформ. – 2018. – № 5. – С. 489–494. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/binf_2018_5_75 (дата звернення: 23.02.2021). – Назва з екрана.
287. **Давидова, О. Ю.** Технологія впровадження інноваційних методів управління розвитком підприємств готельно-ресторанного господарства на основі синергетичного підходу [Електронний ресурс] / О. Ю. Давидова // Бізнес Інформ. – 2018. – № 2. – С. 278–282. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/binf_2018_2_41 (дата звернення: 23.02.2021). – Назва з екрана.
288. **Давидова, О. Ю.** Формування системи адаптивного інноваційного управління розвитком підприємств готельно-ресторанного господарства [Електронний ресурс] / О. Ю. Давидова // Економічна стратегія і перспективи розвитку сфери торгівлі та послуг. – 2019. – Вип. 1. – С. 195–207. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/esprstp_2019_1_19 (дата звернення: 23.02.2021). – Назва з екрана.
289. **Давидова, О. Ю.** Формування системи інноваційного управління розвитком підприємств готельно-ресторанного господарства [Електронний ресурс] / О. Ю. Давидова // Бізнес Інформ. – 2017. – № 11. – С. 459–464. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/binf_2017_11_68(дата звернення: 23.02.2021). – Назва з екрана.

290. **Домінська, О. Я.** Сучасний стан та інноваційні процеси розвитку готельно-ресторанного бізнесу в Україні [Електронний ресурс] / О. Я. Домінська, Н. О. Батьковець // Вісник Львівського торговельно-економічного університету. Економічні науки. – 2017. – Вип. 52. – С. 39–41. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/Vlca_ekon_2017_52_8 (дата звернення: 23.02.2021). – Назва з екрана.
291. **Дьяченко, Р. В.** Інноваційний розвиток індустрії гостинності: готельний сервіс [Електронний ресурс] / Р. В. Дьяченко, Ю. С. Твердохліб // Вісник Національної академії керівних кадрів культури і мистецтв. – 2019. – № 3. – С. 268–273. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/vdakkkm_2019_3_55 (дата звернення: 23.02.2021). – Назва з екрана.
292. **Завадинська, О. Ю.** Стратегії інноваційного розвитку підприємств ресторанного бізнесу [Електронний ресурс] / О. Ю. Завадинська, В. А. Русавська // Вісник Львівського торговельно-економічного університету. Економічні науки. – 2018. – Вип. 54. – С. 94–98. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/Vlca_ekon_2018_54_16 (дата звернення: 20.02.2021). – Назва з екрана.
293. **Іщенко, Т. І.** Актуальність впровадження аюрведичних послуг на підприємствах гостинності [Електронний ресурс] / Т. І. Іщенко, В. В. Терешкевич // Міжнародний науковий журнал "Інтернаука". – 2018. – № 3 (1). – С. 16–19. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/mnj_2018_3\(1\)_5](http://nbuv.gov.ua/UJRN/mnj_2018_3(1)_5) (дата звернення: 23.02.2021). – Назва з екрана.
294. **Камушков, О. С.** Інновації світового готельного господарства [Електронний ресурс] / О. С. Камушков, В. О. Ткач, В. А. Язіна // Причорноморські економічні студії. – 2019. – Вип. 48 (2). – С. 52–55. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/bses_2019_48\(2\)_11](http://nbuv.gov.ua/UJRN/bses_2019_48(2)_11) (дата звернення: 23.02.2021). – Назва з екрана.
295. **Коваленко, Д. С.** Методичні підходи до дослідження конкурентного положення готельного господарства [Електронний ресурс] / Д. С. Коваленко // Причорноморські економічні студії. – 2017. – Вип. 19. – С. 59–62. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/bses_2017_19_13 (дата звернення: 23.02.2021). – Назва з екрана.

296. **Коваленко, Н. О.** Інноваційні напрямки розвитку індустрії гостинності в Україні [Електронний ресурс] / Н. О. Коваленко // Європейські перспективи. – 2015. – Вип. 7. – С. 174. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/evpe_2015_7_32 (дата звернення: 23.02.2021). – Назва з екрана.
297. **Короленко, В. М.** Сенсорний маркетинг як інновація в індустрії готельного господарства [Електронний ресурс] / В. М. Короленко, Т. А. Сильчук // Молодий вчений. – 2018. – № 10 (2). – С. 433–435. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/molv_2018_10\(2\)__10](http://nbuv.gov.ua/UJRN/molv_2018_10(2)__10) (дата звернення: 23.02.2021). – Назва з екрана.
298. **Левицька, І. В.** Особливості впровадження інноваційних технологій в систему управління підприємствами ресторанного господарства / І. В. Левицька, В. В. Завальнюк // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2013. – № 50. – С. 199–205.
299. **Лисюк, Т. В.** Ефективність інноваційних проектів готельно-ресторанних підприємств [Електронний ресурс] / Т. В. Лисюк, О. С. Терещук, Х. І. Клітюк // Вісник Одеського національного університету. Серія : Економіка. – 2017. – Т. 22, вип. 8. – С. 76–80. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/Vonu_econ_2017_22_8_18 (дата звернення: 23.02.2021). – Назва з екрана.
300. **Ліпец, Ю.** Конкурентоспроможність, конкурентні переваги в індустрії гостинності як процес соціальних комунікацій в системі управління [Електронний ресурс] / Ю. Ліпец // Вісник КНУКіМ. Серія : Соціальні комунікації. – 2013. – Вип. 2. – С. 135–145. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/Vknukim_sk_2013_2_23 (дата звернення: 23.02.2021). – Назва з екрана.
301. **Пиріг, С. В.** Перспективи застосування аюрведи у вітчизняній індустрії гостинності [Електронний ресурс] / С. В. Пиріг, Т. П. Голікова // Молодий вчений. – 2017. – № 2 (42). – С. 303–307. – Режим доступу до електронного архіву Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/handle/123456789/27155> (дата звернення: 23.02.2021). – Назва з екрана.

302. **Познякова, О. О.** Дослідження стану конкурентоспроможності вітчизняної сфери гостинності [Електронний ресурс] / О. О. Познякова // Бізнес-навігатор. – 2019. – Вип. 6.1–1. – С. 114–118. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/bnav_2019_6 (дата звернення: 23.02.2021). – Назва з екрана.
303. **Поліщук, В. С.** Якість обслуговування як головний чинник підвищення конкурентоспроможності діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу [Електронний ресурс] / В. С. Поліщук // Вісник Кам'янець-Подільського національного університету ім. Івана Огієнка. Економічні науки. – 2018. – Вип. 13. – С. 356–359. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/vkrpuen_2018_13_52 (дата звернення: 23.02.2021). – Назва з екрана.
304. **Потьомкін, Д. М.** Формування напрямів інноваційного розвитку підприємств гостинно-ресторанного господарства [Електронний ресурс] / Д. М. Потьомкін // Держава та регіони. Серія : Економіка та підприємництво. – 2017. – № 4-5. – С. 25–29. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/drep_2017_4-5_7 (дата звернення: 23.02.2021). – Назва з екрана.
305. **Прохорова, В. В.** Ієрархічна система стратегій інноваційного управління розвитком підприємств готельно-ресторанного господарства на активно-адаптивних засадах [Електронний ресурс] / В. В. Прохорова, О. Ю. Давидова // Проблеми економіки. – 2018. – № 2. – С. 242–250. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/Rekon_2018_2 (дата звернення: 23.02.2021). – Назва з екрана.
306. **Сіройч, З.** Значення сфери гостинності в управлінні сучасним мегаполісом [Електронний ресурс] / З. Сіройч, Ю. Карягін, М. Манов // Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації. – 2019. – Т. 2, № 1. – С. 110–120. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/rhci_2019_2_1_10 (дата звернення: 19.02.2021). – Назва з екрана.

307. **Соколюк, Г. О.** Реалізація конкурентної стратегії підприємств готельно-ресторанного бізнесу на основі інноваційного потенціалу [Електронний ресурс] / Г. О. Соколюк // Вісник Хмельницького національного університету. Економічні науки. – 2017. – № 2 (2). – С. 283–286. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Vchnu_ekon_2017_2\(2\)_61](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Vchnu_ekon_2017_2(2)_61) (дата звернення: 23.02.2021). – Назва з екрана.
308. **Ставська, Ю. В.** Особливості та зміст інновацій у сфері гостинності [Електронний ресурс] / Ю. В. Ставська // Економіка. Фінанси. Менеджмент: актуальні питання науки і практики. – 2018. – № 3. – С. 35–46. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/efmarpr_2018_3_5 (дата звернення: 23.02.2021). – Назва з екрана.
309. **Упровадження** інноваційних способів організації робочого простору у закладах готельного господарства [Електронний ресурс] / Н. П. Бондар, Л. О. Шаран, В. О. Губеня, І. С. Підтілок // Молодий вчений. – 2019. – № 1 (2). – С. 423–427. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/molv_2019_1\(2\)_42](http://nbuv.gov.ua/UJRN/molv_2019_1(2)_42) (дата звернення: 23.02.2021). – Назва з екрана.
310. **Чайка, Т. Ю.** Методика економіко-статистичної оцінки фінансової складової інноваційного потенціалу (на прикладі підприємств готельно-ресторанного бізнесу) [Електронний ресурс] / Т. Ю. Чайка // Інтелект XXI. – 2018. – № 3. – С. 133–139. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/int_XXI_2018_3_30 (дата звернення: 23.02.2021). – Назва з екрана.

3.7.Управління якістю в готельно-ресторанному господарстві

Монографії

311. **Теоретико-практичні** підходи до ефективного функціонування ринку готельно-ресторанних послуг: стан, проблеми, тенденції : кол. монографія / В. А. Русавська та ін. ; за ред. канд. іст. наук, проф. Русавської В. А. ; Київський національний університет культури і мистецтв. – Київ : Ліра-К, 2018. – 419 с. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : <http://nbuv.gov.ua> (дата звернення: 23.02.2021). – Назва з екрана.

Досліджуються теоретичні та практичні аспекти функціонування ринку послуг в Україні, актуальні проблеми підвищення ефективності підприємств готельно-ресторанного бізнесу. Аналізуються концептуальні виміри, історичний дискурс і соціокультурні детермінанти еволюції гостинності; розглянуто становлення і розвиток виробничої інфраструктури гостинності. Досліджуються теоретичні основи становлення, функціонування та розвитку індустрії гостинності. Виокремлено інституційні засади трансформаційних процесів ринку послуг України. Особлива увага приділена організаційно-економічним процесам та явищам на підприємствах сфери послуг, а саме: технологіям виробництва, маркетингу, менеджменту, інвестиційно-інноваційним аспектам

312. **Ламперт, К.** Психология отелей, ресторанов и баров / К. Ламперт. – Харьков : Гуманитарный центр, 2015. – 272 с. – Режим доступа к сайту издательства профессиональной литературы ПрофКнига : <https://profbook.com.ua/psihologiya-otelei-restoranov-i-barov.html> (дата обращения: 26.02.2012). – Название с экрана.

Клаус Ламперт – пионер-исследователь в области психологии "Отелей и баров" – установил, что все больше владельцев и персонала отелей, баров и ресторанов интересуются различными психологическими взаимосвязями и явлениями. В своей новаторской работе он сводит воедино эти взаимосвязи и явления. Автор раскрывает нам сущность закономерностей и механизмов, которые действуют в отелях, барах и ресторанах и управляют процессами деятельности в них, поведением персонала и гостей. Он дает ответ на следующие вопросы: Какие бывают типы личностей у гостей, коллег по работе и руководителей? Как усилить привязанность гостя к своему отелю или бару? Как проводить психологическую диагностику в отелях, барах и ресторанах? Что является предметом исследования психологии труда и организационной психологии в отелях, барах и ресторанах? Какие психическими расстройствами могут страдать гости, и как нужно вести себя с такими гостями? Книга будет интересна людям, которые обучаются отельно-ресторанному делу; сотрудникам, которые хотят расширить свою компетентность и повысить квалификацию; а также владельцам отелей, баров и ресторанов, которые хотят усовершенствовать мероприятия по развитию персонала и сделать свои предприятия более привлекательными для гостей.

Навчальні видання

313. **Архіпов, В. В.** Ресторанна справа : асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані : навч. посібник / В. В. Архіпов, Т. В. Іванникова, А. В. Архіпова. – 2-ге вид. – Київ : Інкос, ЦУЛ, 2008. – 384 с. Подані характеристика продукції ресторанного господарства, вимоги до якості й безпеки сировиною готової продукції, особливості приготування ресторанної продукції, товарознавча характеристика продуктів харчування, питання керування якістю. Автори також наводять асортимент страв закордонної кухні, що допоможе у підготовці фахівців менеджерів готельно-ресторанного сервісу поглиблено вивчити питання асортиментів і приготування страв не тільки для вітчизняного споживача, а і для іноземних гостей.

314. **Давидова, О. Ю.** Управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві : підручник / О. Ю. Давидова ; Харківський державний університет харчування та торгівлі. – Харків : Вид-во Іванченка І. С., 2018. – 487 с.

Розглядаються проблеми управління якістю в контексті забезпечення конкурентоспроможності продукції та послуг, що надають підприємства готельно-ресторанного господарства. Висвітлюються найважливіші етапи розвитку, сучасний стан теорії та практики управління якістю. Досліджуються економічні поняття якості, принципи та методи її оцінки, організаційно-методичні принципи забезпечення якості й управління якістю продукції та послуг готельно-ресторанного господарства; організаційно-економічний механізм управління якістю та умови його реалізації на українських підприємствах готельно-ресторанного господарства у сучасних економічних умовах. Особлива увага приділяється системам управління якістю на базі стандартів ISO серії 9000, концепції TQM, системі управління безпекою харчових продуктів HACCP.

315. **Лук'янов, В. О.** Організація готельно-ресторанного обслуговування : навч. посібник / В. О. Лук'янов, Г. Б. Мунін; Інститут економіки та управління. – 2-ге вид., переробл. і допов. – Київ : Кондор, 2012. – 344 с.

Розглянуті сучасні концепції організації обслуговування в готелях та ресторанах, які базуються на теоретичних і практичних засадах організації обслуговування гостей. Розглянуті теоретичні та практичні аспекти організації обслуговування в готельному та ресторанному бізнесі відповідають сучасним вимогам ведення бізнесу, міжнародним стандартам. У розділах даного видання розглянуто специфіку та особливості організації обслуговування у готельних та ресторанных закладах, досліджено внутрішню структуру готельно-ресторанного бізнесу та проаналізовано можливості підвищення якості обслуговування клієнтів за рахунок використання висококваліфікованого персоналу та раціонального управління трудовими ресурсами. Зрозумілою мовою обґрунтовується концепція економічного ефекту, зумовленого оптимізацією організації постачання товарно-матеріальних ресурсів. Особливу увагу також приділено організації харчування у готелях. А також аргументується необхідність прийняття сучасних архітектурно-дизайнерських рішень при проектуванні та будівництві готельних та ресторанных споруд, ураховуючи встановлені Державні будівельні норми.

316. **Малюк, Л. П.** Безпека послуг у готельному і ресторанному бізнесі : навч. посібник / Л. П. Малюк, Л. М. Варипаєва ; Харківський державний університет харчування та торгівлі. – Харків : ХДУХТ, 2015. – 125 с. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : <http://irbis-nbuv.gov.ua> (дата звернення: 18.02.2021). – Назва з екрана.

Наведено правову основу і нормативну базу забезпечення безпеки послуг готелів і ресторанів.

317. **Організація** обслуговування у закладах ресторанного господарства : підручник / А. А. Мазаракі, Н. О. П'ятницька, Г. Т. П'ятницька та ін. ; за ред. Н. О. П'ятницької. – 2-ге вид., перероб. та доп. – Київ : ЦУЛ, 2011. – 584 с.

Розкрито сутність організації процесу обслуговування у закладах ресторанного господарства різних типів і класів. Дана характеристика матеріально-технічної бази як необхідної передумови організації процесу обслуговування. Висвітлені основні правила подавання страв і напоїв, культури їх споживання. Охарактеризовані методи і форми обслуговування споживачів, що використовуються в закладах ресторанного господарства як повсякденно, так і при проведенні бенкетів та прийомів, при здійсненні кейтерингового обслуговування, при створенні умов для розваг і відпочинку. Розкриті особливості організації процесу обслуговування в ресторанах, барах, кафе, у закладах ресторанного господарства при готелях. Визначені основні правила і вимоги при обслуговуванні учасників культурних, громадських, спортивних заходів, іноземних туристів, пасажирів на транспорті, соціально – незахищених верств населення тощо.

318. **Основы** стандартизации и контроль качества продукции общественного питания : учеб. пособие / Л. А. Бутенко, Л. В. Бабиченко, А. И. Здобнов, Е. Н. Сорочинская. – Киев : Вища шк., 1986. – 253 с.

Освещены вопросы управления качеством продукции с помощью стандартизации. Большое внимание уделяется формам и методам контроля качества сырья и готовой продукции. Приведены основные требования к организации пищевых технологических лабораторий, а также технической документации. Изложена техника лабораторного исследования полуфабрикатов и готовых изделий.

319. **Сирохман, І. В.** Безпечність і якість харчових продуктів (проблеми сьогодення) : підручник / І. В. Сирохман, О. І. Гирка, М.-М. В. Калимон ; Центральна спілка споживчих товариств України, Львівський торговельно-економічний університет. – Львів : Вид-во Львів. торг.-екон. ун-ту, 2019. – 394 с. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe (дата звернення: 19.02.2021). – Назва з екрана. Розглянуто загальні проблеми безпечності і якості харчових продуктів, шляхи їх розв'язання і регулювання в світовому співтоваристві, а також гарантування безпечності та якості харчових продуктів в Україні. Важливе місце займають питання забруднення продовольчої сировини та харчових продуктів азотовмісними сполуками, токсичними елементами і радіонуклідами, пестицидами, мікотоксинами, антибіотиками та гормональними препаратами, діоксинами, діоксин подібними сполуками, поліхлорованими біфенілами та МСДР, полі циклічними ароматичними вуглеводнями і меламінами. Вагома частка цих контамінантів є наслідком порушення технологічних прийомів на стадії вирощування й обробітку багатьох груп продукції рослинництва і тваринництва, вимагає певних корекцій технологічних процесів, а також транспортування і зберігання, особливо в підприємствах торгівлі, громадського харчування.
320. **Топольник, В. Г.** Управління якістю продукції ресторанного господарства : навч. посібник / В. Г. Топольник; Донецький національний університет економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, кафедра організації та управління якістю ресторанного господарства. – Донецьк, 2007. – 174 с. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe (дата звернення: 20.02.2021). – Назва з екрана. Розглянуто сучасну філософію й історію розвитку систем управління якістю. Розкрито науково-методичні основи вимірювання якості кулінарної продукції. Проаналізовано тенденції управління якістю на засадах стандартів ДСТУ ISO серії 9000. Наведено загальну характеристику й описано основні процеси системи управління якістю продукції закладів ресторанного господарства. Розроблено вимоги до показників якості сировини, напівфабрикатів і готових виробів, а також до охорони навколишнього середовища, реалізації, упакування, маркірування, транспортування та зберігання кулінарної продукції ресторанного господарства. Висвітлено новий підхід щодо виробництва безпечних харчових продуктів, що базується на принципі запобігання виникненню потенційних проблем. Розглянуто перспективи впровадження системи управління безпечністю харчових продуктів в Україні.
321. **Топольник, В. Г.** Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві : навч. посібник / В. Г. Топольник ; Донецький національний університет економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, Кафедра організації та управління якістю ресторанного господарства. – Донецьк : ДонНУЕТ, 2011. – 391 с.

322. **Топольник, В. Г.** Управління якістю продукції та послуг ресторанного господарства : навч. посібник / В. Г. Топольник ; Донецький національний університет економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського. Кафедра організації та управління якістю ресторанного господарства. – Донецьк : ДонНУЕТ, 2007. – 181 с. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe (дата звернення: 19.02.2021). – Назва з екрана. Розглянуто актуальні питання менеджменту якості в галузі ресторанного господарства, охарактеризовано сучасні системи управління якістю продукції, послуг, забезпечення безпеки продуктів харчування. Розкрито вимоги до показників якості сировини, напівфабрикатів, реалізації, приймання, упакування, маркірування, транспортування та зберігання кулінарної продукції. Особливу увагу приділено науково-теоретичній базі оцінювання якості об'єктів ресторанного господарства методами кваліметрії.

323. **Франчайзинг у готельно-ресторанному бізнесі** : навч. посібник / Г. Б. Мунін, Ю. О. Карягін, А. С. Артеменко, Ю. В. Кошиль. – Київ : Кондор, 2008. – 370 с.

Розглянуті сучасні концепції організації системи франчайзингу в управлінні готелями, які базуються на теоретичних і практичних основах теорії вітчизняного та зарубіжного досвіду в організації управління та обслуговування гостей в готелях, мотелях та інших видах тимчасового проживання. Практичне завдання посібника полягає в тому, що він дозволяє фахівцям одержати певні знання з теорії та практики франчайзингу в управлінні готелями, вміло будувати їхні підструктури та підбирати партнерів, колектив, планувати свої дії відповідно до нових технологій та стандартів обслуговування, а також приймати найбільш оптимальні управлінські рішення з ціллю підвищення ефективності готелів.

Статті з наукових та фахових видань

324. **Балабаниць, А.** Методичний підхід до оцінки якості обслуговування споживачів готельних послуг [Електронний ресурс] / А. Балабаниць, О. Гапонюк // Соціально-економічні проблеми і держава. – 2019. – Вип. 2. – С. 259–270. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/Sepid_2019_2_25 (дата звернення: 23.02.2021). – Назва з екрана.

325. **Басюк, Д. І.** Комплексний підхід до оцінки якості послуг готельних підприємств [Електронний ресурс] / Д. І. Басюк, Д. О. Мельник, М. П. Маршаленко // Економіка та держава. – 2019. – № 3. – С. 30–33.

326. **Безродна, С. М.** Вплив сучасних систем управління якістю на забезпечення якості та безпеки продукції підприємств ресторанного господарства України / С. М. Безродна // Проблеми науки. – 2013. – № 1. – С. 24–30. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe (дата звернення: 06.02.2021). – Назва з екрана.
327. **Безродна, С. М.** Впровадження стратегічно орієнтованого підходу до управління якістю продукції на підприємствах ресторанного господарства України [Електронний ресурс] / С. М. Безродна // Формування ринкових відносин в Україні. – 2013. – № 3. – С. 114–119. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/frvu_2013_3_26 (дата звернення: 19.02.2021). – Назва з екрана.
328. **Безродна, С. М.** Розробка інтегрального показника для удосконалення управління якістю продукції підприємств ресторанного господарства [Електронний ресурс] / С. М. Безродна // Економічна стратегія і перспективи розвитку сфери торгівлі та послуг. – 2013. – Вип. 1(2). – С. 192–200. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/esprstp_2013_1\(2\)__30](http://nbuv.gov.ua/UJRN/esprstp_2013_1(2)__30) (дата звернення: 20.02.2021). – Назва з екрана.
329. **Белова, І. М.** Організація внутрішнього контролю діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу [Електронний ресурс] / І. М. Белова, Т. В. Дідоренко // Молодий вчений. – 2018. – № 6 (2). – С. 369–375. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/molv_2018_6\(2\)__35](http://nbuv.gov.ua/UJRN/molv_2018_6(2)__35) (дата звернення: 23.02.2021). – Назва з екрана.
330. **Босовська, М. В.** Автоматизація процесу управління якістю на підприємствах готельного господарства [Електронний ресурс] / М. В. Босовська, Н. І. Ведмідь // Вісник Маріупольського державного університету. Серія : Економіка. – 2011. – Вип. 1. – С. 87–91. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/Vmdu_ek_2011_1_15 (дата звернення: 23.02.2021). – Назва з екрана.
331. **Босовська, М. В.** Оцінювання якості готельних послуг [Електронний ресурс] / М. В. Босовська, Л. А. Бовш, А. Г. Охріменко // Інвестиції: практика та досвід. – 2019. – № 4. – С. 25–31.

332. **Босовська, М. В.** Удосконалення організаційно-правового механізму управління якістю послуг у готельному господарстві [Електронний ресурс] / М. В. Босовська // Вісник Чернівецького торговельно-економічного інституту. Економічні науки. – 2010. – Вип. 1. – С. 200–205. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/Vchtei_2010_1_32 (дата звернення: 23.02.2021). – Назва з екрана.
333. **Боцян, Т.** Витрати на забезпечення якості послуг готельного бізнесу: управлінський аспект [Електронний ресурс] / Т. Боцян, Л. Зварич // Науковий вісник Одеського національного економічного університету. – 2019. – № 2. – С. 45–63. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/Nv_2019_2_5 (дата звернення: 23.02.2021). – Назва з екрана.
334. **Брич, В. Я.** Методологічні підходи до оцінки якості туристичних та готельно-ресторанних послуг [Електронний ресурс] / В. Я. Брич, В. І. Охота // Інвестиції: практика та досвід. – 2018. – № 18. – С. 22–25. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/ipd_2018_18_6 (дата звернення: 23.02.2021). – Назва з екрана.
335. **Горіна, Г. О.** Діагностика інфраструктури регіональних ринків готельних послуг України [Електронний ресурс] / Г. О. Горіна. // Ефективна економіка. – 2019. – № 11. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/efek_2019_11_10 (дата звернення: 23.02.2021). – Назва з екрана.
336. **Горіна Г. О.** Ієрархічна кластеризація регіональних ринків готельних послуг України за інфраструктурними складовими [Електронний ресурс] / Г. О. Горіна // Інвестиції: практика та досвід. – 2019. – № 23. – С. 5–10.
337. **Грінько, А. П.** Сутність економічної стратегії в ефективному управлінні підприємством ресторанного господарства / А. П. Грінько, О. О. Кваша // Економічна стратегія і перспективи розвитку сфери торгівлі та послуг. – 2008. – Вип. 2 (8), ч. 1. – С. 66–73.

338. **Гросул, В. А.** Практичні аспекти управління якістю при формуванні бізнес-моделі підприємства ресторанного господарства [Електронний ресурс] / В. А. Гросул, Т. П. Іванова // Вісник Національного технічного університету "ХПІ". Серія : Механіко-технологічні системи та комплекси. – 2016. – № 7. – С. 132–137. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/vcprmtck_2016_7_23 (дата звернення: 20.02.2021). – Назва з екрана.
339. **Данько, Н. І.** Управління якістю готельних підприємств в Україні [Електронний ресурс] / Н. І. Данько // Проблеми економіки. – 2011. – № 1. – С. 67–72. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/PeKon_2011_1_14 (дата звернення: 23.02.2021). – Назва з екрана.
340. **Дубодєлова, А. В.** Система управління якістю обслуговування клієнтів готельного підприємства [Електронний ресурс] / А. В. Дубодєлова, Л. С. Лісовська, А. О. Ницота // Вісник Національного університету "Львівська політехніка". Проблеми економіки та управління. – 2013. – № 754. – С. 159–165. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/VNULPP_2013_754_24 (дата звернення: 23.02.2021). – Назва з екрана.
341. **Задорожний, Г. В.** Світовий досвід функціонування гостинного сектору [Електронний ресурс] / Г. В. Задорожний, В. О. Козуб, А. Г. Бубенець // Економічна стратегія і перспективи розвитку сфери торгівлі та послуг. – 2012. – Вип. 1 (2). – С. 31–38. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/esprstp_2012_1\(2\)__7](http://nbuv.gov.ua/UJRN/esprstp_2012_1(2)__7) (дата звернення: 23.02.2021). – Назва з екрана.
342. **Захарова, С. Г.** Державне регулювання якості готельних послуг шляхом їх сертифікації [Електронний ресурс] / С. Г. Захарова // Держава та регіони. Серія : Державне управління. – 2015. – № 1. – С. 10–15. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/drdu_2015_1_4 (дата звернення: 23.02.2021). – Назва з екрана.

343. **Ільницька-Гикавчук, Г. Я.** Фактори підвищення якості готельних послуг [Електронний ресурс] / Г. Я. Ільницька-Гикавчук // Вісник Хмельницького національного університету. Економічні науки. – 2019. – № 6 (1). – С. 75–77. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Vchnu_ekon_2019_6\(1\)__16](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Vchnu_ekon_2019_6(1)__16) (дата звернення: 23.02.2021). – Назва з екрана.
344. **Кравцова, С.** Класифікація показників якості готельних послуг [Електронний ресурс] / С. Кравцова, М. Стригунова, М. Читалкіна // Стандартизація. Сертифікація. Якість. – 2012. – № 5. – С. 54–60. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/ssia_2012_5_18 (дата звернення: 19.02.2021). – Назва з екрана.
345. **Куценко, О. В.** Якість послуг готельних підприємств та їх споживча оцінка [Електронний ресурс] / О. В. Куценко // Економічна стратегія і перспективи розвитку сфери торгівлі та послуг. – 2012. – Вип. 2. – С. 323–332. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/esprstp_2012_2_47 (дата звернення: 19.02.2021). – Назва з екрана.
346. **Левицька, І. В.** Формування системи управління якістю готельних послуг [Електронний ресурс] / І. В. Левицька // Формування ринкових відносин в Україні. – 2014. – № 1. – С. 83–88. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/frvu_2014_1_23 (дата звернення: 19.02.2021). – Назва з екрана.
347. **Лівощко, Т. В.** Економіко-організаційні аспекти розвитку ресторанного бізнесу в Україні / Т. В. Лівощко // Держава та регіони. Серія : Економіка та підприємництво. – 2017. – № 4–5. – С. 21–24. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe (дата звернення: 06.02.2021). – Назва з екрана.
348. **Миколюк, О. А.** Формування системи управління якістю підприємств готельного бізнесу [Електронний ресурс] / О. А. Миколюк, Н. В. Прилепа // Вісник Хмельницького національного університету. Економічні науки. – 2015. – № 2 (2). – С. 309–312. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Vchnu_ekon_2015_2\(2\)__73](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Vchnu_ekon_2015_2(2)__73) (дата звернення: 19.02.2021). – Назва з екрана.

349. **Момот, В. М.** Способи управління якістю на підприємствах ресторанного типу [Електронний ресурс] / В. М. Момот, В. В. Нежурко // Економіка та управління підприємствами машинобудівної галузі. – 2011. – № 3. – С. 71–79. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/eupmg_2011_3_9 (дата звернення: 19.02.2021). – Назва з екрана.
350. **Музиченко, К.** Особливості зарубіжних систем управління якістю послуг готельного бізнесу і створення системи конкурентних позицій туристичного сектору України [Електронний ресурс] / К. Музиченко // Економічний аналіз. – 2013. – Т. 12(1). – С. 226–230. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/escan_2013_12\(1\)_47](http://nbuv.gov.ua/UJRN/escan_2013_12(1)_47) (дата звернення: 19.02.2021). – Назва з екрана.
351. **Науменко, М. О.** Основи управління якістю в сфері ресторанного господарства [Електронний ресурс] / М. О. Науменко, В. В. Ванічев // Вісник економіки транспорту і промисловості. – 2010. – № 32. – С. 302–304. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/Vetp_2010_32_67 (дата звернення: 20.02.2021). – Назва з екрана.
352. **Науменко, М. О.** Управління якістю обслуговування споживачів в підприємствах ресторанного господарства [Електронний ресурс] / М. О. Науменко, О. І. Бляшенко // Вісник економіки транспорту і промисловості. – 2011. – № 33. – С. 121–123. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/Vetp_2011_33_27 (дата звернення: 20.02.2021). – Назва з екрана.
353. **Неразік, Є. В.** Оцінка ефективності заходів щодо управління якістю в ресторанному господарстві / Є. В. Неразік // Вісник Донецького Національного університету економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського. – Донецьк, 2008. – № 4 (40). – С. 154–159. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки Київського національного торговельно-економічного університету : <http://libtomcat.knute.edu.ua/library/DocSearchResult> (дата звернення: 20.02.2021). – Назва з екрана.

354. **Орленко, О. В.** Економічні передумови розвитку ринку гастрономічних послуг та нові ресторанні тренди [Електронний ресурс] / О. В. Орленко, Г. Є. Жуйков // Бізнес-навігатор. – 2017. – Вип. 2. – С. 38–42. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/bnav_2017_2_8 (дата звернення: 06.02.2021). – Назва з екрана.
355. **Петриченко, П.** Клієнтоорієнтований підхід у діяльності підприємств індустрії гостинності [Електронний ресурс] / П. Петриченко // Економіст. – 2014. – № 1. – С. 79–82. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/econ_2014_1_22 (дата звернення: 19.02.2021). – Назва з екрана.
356. **Поліщук, В. С.** Якість обслуговування як головний чинник підвищення конкурентоспроможності діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу [Електронний ресурс] / В. С. Поліщук // Вісник Кам'янець-Подільського національного університету ім. Івана Огієнка. Економічні науки. – 2018. – Вип. 13. – С. 356–359. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/vkrpuen_2018_13_52 (дата звернення: 19.02.2021). – Назва з екрана.
357. **Редько, В. Є.** Вплив корпоративної культури на якість готельного сервісу [Електронний ресурс] / В. Є. Редько, С. В. Ваніна. // Ефективна економіка. – 2018. – № 11. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/efek_2018_11_34 (дата звернення: 19.02.2021). – Назва з екрана.
358. **Розробка** елементів системи управління якістю служби Housekeeping у готельному господарстві [Електронний ресурс] / О. В. Кузьмін, К. В. Попович, О. В. Вознюк, А. А. Лінчевська // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2017. – Т. 23, № 4. – С. 61–67. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/Npnukht_2017_23_4_9 (дата звернення: 19.02.2021). – Назва з екрана.
359. **Романовська, О. Л.** Удосконалення систем управління якістю у закладах готельного та ресторанного бізнесу країни [Електронний ресурс] / О. Л. Романовська, І. П. Данилюк // Вісник Чернівецького торговельно-економічного інституту. Економічні науки. – 2016. – Вип. 3–4. – С. 169–179. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/Vchtei_2016_3-4_19 (дата звернення: 19.02.2021). – Назва з екрана.

360. **Русавська, В. А.** Категорія "якість" у контексті функціонування підприємств готельно-ресторанного бізнесу [Електронний ресурс] / В. А. Русавська // Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації. – 2018. – Вип. 2. – С. 114–126. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/rhsc_2018_2_11 (дата звернення: 19.02.2021). – Назва з екрана.
361. **Сидоренко, І. О.** Якість готельних послуг [Електронний ресурс] / І. О. Сидоренко // Формування ринкових відносин в Україні. – 2011. – № 9. – С. 120–124. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/frvu_2011_9_25 (дата звернення: 19.02.2021). – Назва з екрана.
362. **Сидорук, С. В.** Інструменти проектування оцінки якості готельних послуг [Електронний ресурс] / С. В. Сидорук // Економічні науки. Серія : Економіка та менеджмент. – 2014. – Вип. 11. – С. 250–257. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/esnem_2014_11_28 (дата звернення: 19.02.2021). – Назва з екрана.
363. **Стригунова, М.** Оцінювання якості готельних послуг [Електронний ресурс] / М. Стригунова, М. Читалкіна // Стандартизація. Сертифікація. Якість. – 2010. – № 6. – С. 66–67. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/ssia_2010_6_16 (дата звернення: 19.02.2021). – Назва з екрана.
364. **Томалья, Т. С.** Управління якістю в готельно-ресторанному бізнесі [Електронний ресурс] / Т. С. Томалья, Я. І. Щипанова. // Економіка. Управління. Інновації. Серія : Економічні науки. – 2014. – № 2. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/eui_2014_2_56 (дата звернення: 19.02.2021). – Назва з екрана.
365. **Трайно, В. М.** Формування матриці привабливості клієнтів закладів ресторанного господарства / В. М. Трайно // Держава та регіони. Серія : Економіка та підприємництво. – 2011. – Вип. 4. – С. 206–208. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe (дата звернення: 06.02.2021). – Назва з екрана.

366. **Фролова, Л. В.** Проектування системи управління якістю обслуговування на підприємствах ресторанного господарства [Електронний ресурс] / Л. В. Фролова, В. Д. Дибок // Mechanism of Economic Regulation. – 2014. – № 3. – С. 63–71. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/Mre_2014_3_9 (дата звернення: 19.02.2021). – Назва з екрана.
367. **Цюцяк, А. Л.** Контроль в системі управління якістю на підприємствах ресторанного господарства [Електронний ресурс] / А. Л. Цюцяк // Науково-інформаційний вісник Івано-Франківського університету права ім. Короля Данила Галицького. – 2015. – № 12. – С. 251–259. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/Nivif_2015_12_37 (дата звернення: 20.02.2021). – Назва з екрана.
368. **Чередниченко, А. О.** Якість надання послуг як ключовий фактор привабливості підприємств готельного господарства [Електронний ресурс] / А. О. Чередниченко, М. В. Калінін // Вісник економіки транспорту і промисловості. – 2016. – Вип. 56. – С. 68–73. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/Vetp_2016_56_11 (дата звернення: 19.02.2021). – Назва з екрана.

3.8.Сучасні напрями та формати ресторанного господарства

Статті з наукових та фахових видань

369. **R-Keererv. 7.** Антикризисное управление рестораном : высокие технологии в системе R-Keererv // Ресторановедъ. – 2015. – № 5 (59). – С. 30–31.
370. **Вербова, Ю.** QR-код як інновація в готельно-ресторанному бізнесі / Ю. Вербова // Готельно-ресторанний бізнес: інноваційні напрями розвитку. – 2015. – С. 251–252.
371. **Вигівська, І. М.** Особливості калькулювання кейтерингу: організаційно-методичні засади [Електронний ресурс] / І. М. Вигівська, В. К. Макарович // Проблеми теорії та методології бухгалтерського обліку, контролю і аналізу. – 2018. – Вип. 2. – С. 3–6. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/ptmbo_2018_2_3 (дата звернення: 1.03.2021). – Назва з екрана.

372. **Вигівська, І. М.** Особливості формування облікової політики кейтерингової компанії [Електронний ресурс] / І. М. Вигівська, В. К. Макарович, Е. О. Сіра // Проблеми теорії та методології бухгалтерського обліку, контролю і аналізу. – 2018. – Вип. 1. – С. 9–12. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/ptmbo_2018_1_4 (дата звернення: 1.03.2021). – Назва з екрана.
373. **Гетьман, О. О.** Розробка нової системи стимулювання праці на кейтерингових підприємствах України [Електронний ресурс] / О. О. Гетьман, Г. В. Шеремет // Молодий вчений. – 2015. – № 10 (1). – С. 106–110. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/molv_2015_10\(1\)__26](http://nbuv.gov.ua/UJRN/molv_2015_10(1)__26) (дата звернення: 1.03.2021). – Назва з екрана.
374. **Гірняк, І.** Розвиток кейтерингу як перспективного виду діяльності [Електронний ресурс] / І. Гірняк, В. А. Глагола // Вісник Львівського торговельно-економічного університету. Економічні науки. – 2019. – Вип. 58. – С. 44–49. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/Vlca_ekon_2019_58_8 (дата звернення: 1.03.2021). – Назва з екрана.
375. **Горшкова, Л. О.** Особливості кейтерингу в організації мобільного ресторанного обслуговування [Електронний ресурс] / Л. О. Горшкова // Проблеми системного підходу в економіці. – 2017. – Вип. 6 (1). – С. 134–138. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/PSPE_print_2017_6\(1\)__24](http://nbuv.gov.ua/UJRN/PSPE_print_2017_6(1)__24) (дата звернення: 1.03.2021). – Назва з екрана.
376. **Ильин, Д.** Шведский стол всему голова! / Д. Ильин // Ресторановедъ. – 2015. – № 6 (60). – С. 49.
377. **Кирніс, Н. І.** Аналіз сучасного стану ринку кейтерингових послуг в Україні [Електронний ресурс] / Н. І. Кирніс // Проблеми і перспективи розвитку підприємництва. – 2017. – № 1. – С. 75–79. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/pirpr_2017_1_13 (дата звернення: 1.03.2021). – Назва з екрана.

378. **Кирніс, Н. І.** Дослідження стану підприємств ресторанного господарства з надання кейтерингових послуг [Електронний ресурс] / Н. І. Кирніс // Соціально-економічні проблеми сучасного періоду України. – 2016. – Вип. 3. – С. 48–51. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/sepspu_2016_3_12 (дата звернення: 1.03.2021). – Назва з екрана.
379. **Кирніс, Н. І.** Моніторинг попиту на кейтерингові послуги в контексті забезпечення конкурентоспроможності підприємств [Електронний ресурс] / Н. І. Кирніс // Науковий вісник Полтавського університету економіки і торгівлі. Серія : Економічні науки. – 2016. – № 5. – С. 107–114. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/Nvpushk_2016_5_17 (дата звернення: 1.03.2021). – Назва з екрана.
380. **Кирніс, Н.** Концептуальні засади забезпечення конкурентоспроможності підприємств ресторанного господарства з надання кейтерингових послуг [Електронний ресурс] / Н. Кирніс // Науковий вісник Миколаївського національного університету ім. В. О. Сухомлинського. Економічні науки. – 2017. – № 1. – С. 122–128. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/nvmduce_2017_1_23 (дата звернення: 1.03.2021). – Назва з екрана.
381. **Кононенко, Т. П.** Особливості організації та технічного оснащення підприємств харчування формату free-flow / П. Т. Кононенко, В. О. Єфімова, І. В. Золотухіна // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі. – 2008. – Вип. 1 (7). – С. 219–226.
382. **Лысенко, Н.** Шведская линия в отеле: накормить гостя за 30 минут / Н. Лысенко // Академия гостеприимства. – 2015. – № 3–4 (27). – С. 32–38.
383. **Нестеренко, О. О.** Класифікація кейтерингових послуг для організації їх обліку [Електронний ресурс] / О. О. Нестеренко, І. С. Коробкіна // Бізнес Інформ. – 2014. – № 4. – С. 251–256. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/binf_2014_4_44 (дата звернення: 1.03.2021). – Назва з екрана.

384. **Організаційно-методичні** аспекти обліку послуг виїзного кейтерингу на підприємствах ресторанного господарства [Електронний ресурс] / Н. С. Акімова, Т. А. Наумова, Н. В. Бойченко, Н. М. Горбатюк // Економічна стратегія і перспективи розвитку сфери торгівлі та послуг. – 2014. – Вип. 1. – С. 73–86. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/esprstp_2014_1_9 (дата звернення: 1.03.2021). – Назва з екрана.
385. **П'ятницька, Г.** Глобальні тренди розвитку кейтерингу [Електронний ресурс] / Г. П'ятницька, О. Григоренко // Зовнішня торгівля: економіка, фінанси, право. – 2019. – № 3. – С. 51–68. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/uazt_2019_3_7 (дата звернення: 1.03.2021). – Назва з екрана.
386. **Прилепа, Н. В.** Особливості кейтерингу як нового напрямку ресторанного бізнесу в Україні [Електронний ресурс] / Н. В. Прилепа // Вісник Хмельницького національного університету. Економічні науки. – 2017. – № 2(2). – С. 287–289. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Vchnu_ekon_2017_2\(2\)__62](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Vchnu_ekon_2017_2(2)__62) (дата звернення: 1.03.2021). – Назва з екрана.
387. **Скоробогатова, Т. Н.** Кейтеринг как особая форма логистического управления в ресторанном хозяйстве [Електронний ресурс] / Т. Н. Скоробогатова, А. В. Рябинина // Економічна стратегія і перспективи розвитку сфери торгівлі та послуг. – 2013. – Вип. 2(2). – С. 171–178. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/esprstp_2013_2\(2\)__27](http://nbuv.gov.ua/UJRN/esprstp_2013_2(2)__27) (дата звернення: 1.03.2021). – Назва з екрана.
388. **Тарасюк, Г. М.** Тенденції розвитку кейтерингу в умовах інноваційних змін індустрії харчування [Електронний ресурс] / Г. М. Тарасюк, А. О. Чагайда // Вісник Хмельницького національного університету. Економічні науки. – 2020. – № 1. – С. 170–177. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/Vchnu_ekon_2020_1_32 (дата звернення: 1.03.2021). – Назва з екрана.

Розділ 4. Сервіс та етикет у готельно-ресторанному господарстві

Книги. Монографії. Довідкові видання

389. **Безупречный сервис:** Книга о том, как привлечь и удержать гостей – для официантов, менеджеров и владельцев ресторанов. – Москва : Издат. Дом Рестораны ведомости, 2005. – 288 с.

Авторы выделяют и подробно описывают "Девять основных принципов гостеприимства", убедительно доказывая, что ни удобное расположение ресторана, ни его интерьер и превосходная кухня не могут заменить главный фактор успеха заведения – искреннее и профессиональное, заинтересованное и индивидуализированное, одним словом, безупречное обслуживание.

390. **Діловий етикет.** Етика ділового спілкування / уклад. І. Афанасьєв. – Київ : Альтерпрес, 2003. – 368 с.

391. **Малюк, Л. П.** Концептуальні принципи формування стандартів сервісу в ресторанному бізнесі : монографія / Л. П. Малюк, Т. П. Кононенко, Н. В. Полстяна, А. І. Усіна, О. Ю. Давидова, Л. М. Варипаєва, Н. Ю. Балацька, К. В. Каленік, В. І. Приходько ; Харківський державний університет харчування та торгівлі. – Харків, 2011. – 72 с. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe (дата звернення: 11.02.2021). – Назва з екрана.

Викладено загальні положення з формування загальних принципів щодо надання послуг у ресторанних закладах (РЗ). Увагу приділено стандартам обслуговування, якості продукції, що реалізується в РЗ, а також стандартам гігієни. Наведено правила надання додаткових послуг, рекомендації щодо забезпечення охорони та безпеки РЗ, контролю за виконанням стандартів сервісу для РЗ.

392. **Ресторанный сервис.** Основы международной практики обслуживания для профессионалов и начинающих / С. И. Зигель, Х. Ленгер, Г. Штиклер, В. Гутмайер ; пер.с нем. Ю. О. Бема. – Москва : Центрполиграф, 2003. – 288 с. – Режим доступа к электронному каталогу Научной библиотеки Киевского национального торгово-экономического университета : <http://libtomcat.knute.edu.ua/library/DocSearchResult> (дата обращения: 13.02.2021). – Название с экрана.

Уникальное энциклопедическое издание зарубежных профессионалов ресторанного сервиса. В книге представлены и подробно описаны все виды сервиса. На основе международной практики даны советы и рекомендации, как сделать работу персонала вежливой и ненавязчивой. Особое внимание уделено "ручному труду": правильному покрытию, декорированию, сервировке стола, заботе об инвентаре, профессиональной подаче блюд и напитков, а также этикету обслуживания, требованиям к обслуживающему персоналу и правильному его подбору, корректному ведению расчетов и подаче счета.

393. **Сало, Я. М.** Організація обслуговування населення на підприємствах ресторанного сервісу: ресторанна справа : довідник офіціанта / Я. М. Сало. – Вид. 3-є, випр. і доп. – Львів : Афіша, 2009. – 304 с.

Посібник написаний у відповідності з навчальною програмою для професії офіціант. Може бути використаний як навчальний посібник для професійних навчальних закладів різного рівня, а також для практичних працівників ресторанів та барів: метрдотелів, менеджерів, офіціантів, барменів.

394. **Ткаченко, О. В.** Професійна етика та психологія спілкування в ресторанному господарстві / О. В. Ткаченко. – Харків : Світ книг, 2020. – 98 с. – Режим доступу до сайту видавництва професійної літератури ПрофКнига : <https://profbook.com.ua/prof-etika-restoran.html> (дата звернення: 26.02.2021). – Назва з екрана.

Навчальні видання

395. **Аванесова, Г. А.** Сервисная деятельность: историческая и современная практика, предпринимательство, менеджмент: учеб. пособие / Г. А. Аванесова. – 2-е изд., испр. и доп. – Москва : Аспект-Пресс, 2006. – 319 с. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : <http://irbis-nbuv.gov.ua> (дата звернення: 23.02.2021). – Назва з екрана.

Пособие содержит учебный материал по основным разделам данной дисциплины: истории, теории, современной практике сервиса разных стран (включая развивающиеся), а также России. В нем отражена специфика сервисной деятельности как образовательного междисциплинарного предмета, связанного с интегративной природой мировой практики сервиса, с ростом ее значения в экономике и социальном развитии мира.

396. **Белошапка, М. И.** Технология ресторанного обслуживания: учеб. пособие / М. И. Белошапка. – 3-е изд., стер. – Москва : Академия, 2006. – 224 с.

Рассмотрены современные формы и методы ресторанного обслуживания. Большое внимание уделено изучению ассортимента столовой посуды, столового белья и инвентаря, правилам сервировки стола и способам подачи блюд и напитков. Изложены особенности проведения и обслуживания различных видов банкетов и приемов. Даны примеры обслуживания гостей из разных стран мира. Приведены практические работы, где дано подробное описание выполнения конкретных задач по ресторанному обслуживанию, которые ежедневно ставятся перед официантами.

397. **Виноградова, М. В.** Организация и планирование деятельности предприятий сферы сервиса : учеб. пособие / М. В. Виноградова, З. И. Панина. – 3-е изд. – Москва : Дашков и Ко, 2007. – 464 с. – Режим доступа до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : <http://irbis-nbuv.gov.ua> (дата звернення: 23.02.2021). – Назва з екрана.

В учебном пособии с учетом специфики сферы сервиса рассмотрены подходы к организации и планированию деятельности предприятий, включая вопросы организации производственных процессов выполнения услуг, проблемы сервисного обслуживания клиентов, управления качеством услуг, организации оплаты труда, методики расчета плановых показателей деятельности, особенности бизнес-планирования в сфере услуг. Для студентов бакалавриата, обучающихся по направлению подготовки "Сервис", а также практических работников предприятий сферы услуг.

398. **Карнаухова, В. К.** Сервисная деятельность : учеб. пособие / В. К. Карнаухова, Т. А. Краковская ; под общ. ред. проф. Ю. М. Краковского. – Изд. 2-е. – Москва ; Ростов н/Д. : МарТ, 2008. – 254 с. – Режим доступа до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : <http://irbis-nbuv.gov.ua> (дата звернення: 23.02.2021). – Назва з екрана.

Содержится теоретический материал по курсу «Сервисная деятельность», состоящий из семи разделов: становление и развитие сервисной деятельности; классификация услуг; государственное и региональное регулирование сервисной деятельности; характеристика инноваций в сервисной деятельности; особенности функционирования отдельных групп услуг; сервисная деятельность в гостиницах; характеристика туристской деятельности. Данная дисциплина входит в федеральную компоненту высшего профессионального образования по специальностям 230500 «Социально-культурный сервис и туризм», 230600 «Домоведение» и 351400 «Прикладная информатика (в сфере сервиса)». В приложении приведены методические указания и контрольные вопросы для восьми семинарских занятий, созданных на базе учебного пособия.

399. **Малюк, Л. П.** Професійна етика та етикет у готельно-ресторанному бізнесі : навч. посібник / Л. П. Малюк, Л. М. Варипаєва. – Харків : ХДУХТ, 2016. – 146 с. – Режим доступа до електронного каталогу Наукової бібліотеки Харківського державного університету харчування та торгівлі : <http://elcat.hduht.edu.ua/DocSearchResult> (дата звернення: 12.02.2021). – Назва з екрана.

У навчальному посібнику наведено теоретичні правові основи для забезпечення етичних норм та правил етикету надання послуг у готелях і ресторанах, з'ясовано терміни та визначення, які застосовуються в міжнародній практиці. Висвітлено основні підходи до професійної етики та етикету обслуговування споживачів у готелях та ресторанах. Розглянуто питання етикету за столом, питання міжнародного етикету, правила подачі деяких страв

400. **Малюк, Л. П.** Сервісологія : підручник / Л. П. Малюк, О. М. Варипаєв ; Харківський державний університет харчування та торгівлі. – Харків : ХДУХТ, 2011. – 255 с. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : <http://irbis-nbuv.gov.ua> (дата звернення: 23.02.2021). – Назва з екрана.

Підручник розроблено відповідно до робочих планів дисципліни «Сервісологія» для студентів напряму підготовки «Готельно-ресторанна справа». У ньому розкрито найважливіші питання сервісології та зміст її основних понять, відображено специфіку сервісології як загальноосвітньої дисципліни та галузі наукового знання.

401. **Малюк, Л. П.** Сервісологія та сервісна діяльність : навч. посібник / Л. П. Малюк, О. М. Варипаєв, А. В. Зіолковська. – Харків : ХДУХТ, 2009. – 211 с. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки Харківського державного університету харчування та торгівлі: <http://elcat.hduht.edu.ua/DocSearchResult> (дата звернення: 13.02.2021). – Назва з екрана.

Навчальний посібник розроблено відповідно до робочих програм дисциплін "Сервісологія" та "Сервісна діяльність" для студентів напряму підготовки "Готельно-ресторанна справа".

402. **Машир, Н. П.** Ресторанний сервіс та секрети гостинності : навч. посібник / Н. П. Машир, А. П. Пасюк. – 2-ге вид., доп. і випр. – Київ : Кондор, 2014. – 392 с.

У посібнику велика увага надається ресторанному сервісу, етикету та секретам гостинності у сфері обслуговування, нормам та правилам поведінки за різних етикетних ситуацій.

403. **Машир, Н. П.** Сучасний етикет та секрети гостинності : навч. посібник / Н. П. Машир ; Київський національний торговельно-економічний університет, Чернівецький торгово-економічний інститут. – Чернівці : Чернівецький торговельно-економічний університет, 2007. – 223 с.

404. **Особливості** ресторанного сервісу. Обслуговування іноземних туристів : навч. посібник / Л. О. Радченко, О. В. Новікова, Л. Д. Льовшина, П. П. Пивоваров. – Харків : Світ книг, 2012. – 288 с.

Викладена характеристика організації обслуговування іноземних туристів в закладах ресторанного господарства. Наведений детальний опис процесів обслуговування, які використовуються в закладах ресторанного господарства при здійсненні обслуговування іноземних туристів. Значна увага приділена особливостям обслуговування в готельно-туристичних комплексах. Визначено основні правила та вимоги при обслуговуванні туристів на транспорті, учасників симпозіумів, конференцій, виставок та ярмарок, особливості обслуговування туристів – інвалідів і спортивних заходів. Дана характеристика організації обслуговування на VIP-рівні.

405. **Романович, Ж. А.** Сервисная деятельность : учебник / Ж. А. Романович, С. Л. Калачев ; под общ. ред. Ж. А. Романовича. – 6-е изд., перераб. и доп. – Москва : Дашков и К, 2012. – 284 с. – Режим доступа к электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 12.02.2021). – Название с экрана.

Раскрывается целый ряд понятий и категорий сервисной деятельности: услуга, потребность в услуге, обслуживание, информационный сервис и т.д. Проблемы сервисной деятельности основываются на исторических этапах и социальных предпосылках, происходящих в обществе, данных социологических исследований, архивных материалов и опыта работы.

406. **Сало, Я. М.** Організація обслуговування населення на підприємствах ресторанного сервісу. Ресторанна справа : навч. посібник / Я. М. Сало. – 2-ге вид., доп. – Львів : Афіша, 2011. – 404 с.

407. **Федцов, В. Г.** Культура ресторанного сервиса: учеб. пособие / В. Г. Федцов. – Москва : Дашков и К, 2008. – 248 с.

Рассмотрены основные тенденции развития ресторанного бизнеса. Освещены организация производственно-технологического процесса в ресторане. Приведены особенности национальных кухонь. Рассмотрена корпоративная культура ресторанов, эстетика зданий ресторанов, залов обслуживания гостей. Даны рекомендации по проведению различных видов обслуживания, указаны требования к профессиональному поведению работников ресторана и их деловому этикету, эстетические требования к одежде и внешнему облику работников ресторана, а также даны рекомендации по проведению рекламных мероприятий в ресторане.

408. **Шеломенцев, В. М.** Етикет і сучасна культура спілкування : посібник / В. М. Шеломенцев ; під ред. В.К. Федорченка. – 2-ге вид. – Київ : Лібра, 2003. – 416 с.

Статті з наукових та фахових видань

409. **Bottle service: VIP** – услуга для гостей // Рестораторъ. – 2019. – № 9 (166). – С. 61–63.

410. **Андреишина, И.** Гостеприимство VS стандарты сервиса / И. Андреишина // Рестораторъ. – 2017. – № 3 (141). – С. 44–48.

411. **Андреишина, И.** Конфликты в ресторане, или гость всегда прав ?! / И. Андреишина // Рестораторъ. – 2015. – № 4 (122). – С. 12–17.

412. **Басюк, Д. І.** Особливості формування організаційної культури підприємств сфери гостинності [Електронний ресурс] / Д. І. Басюк, М. В. Рознатовська // ScienceRise. – 2016. – № 3 (1). – С. 26–29. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/tech_2016_3\(1\)__6](http://nbuv.gov.ua/UJRN/tech_2016_3(1)__6) (дата звернення: 23.02.2021). – Назва з екрана.
413. **Беседина, Т.** Конференц – сервіс: техніческая часть / Т. Беседина // Академия гостеприимства. – 2014. – № 1 (19). – С. 62–69.
414. **Борецька, Н. П.** Основні шляхи підвищення професійної етики персоналу підприємств у сфері гостинності [Електронний ресурс] / Н. П. Борецька, О. Тимофєєва // Бізнес-навігатор. – 2019. – Вип. 5–1. – С. 100–106. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/bnav_2019_5-1_19 (дата звернення: 23.02.2021). – Назва з екрана.
415. **Вакулюк, М.** Будущее за хорошим сервисом, за человеческими взаимоотношениями и пониманием друг друга / М. Вакулюк // Отельер & ресторатор. – 2014. – № 5 (43). – С. 10–13.
416. **Гавриленко, К.** Организация буфетного обслуживания в ресторане при гостинице / К. Гавриленко // Академия гостеприимства. – 2012. – № 5. – С. 22–30.
417. **Гаевская, Н.** Сервис-класс. Провожайте клиента словами "до завтра!" или формирование возвратного бизнеса в ресторане / Н. Гаевская // Ресторанная жизнь. – 2005. – № 7. – С. 24–25. – Режим доступа к електронному каталогу Научной библиотеки Киевского национального торгово-экономического университета : <http://libtomcat.knute.edu.ua/library/DocSearchResult> (дата обращения: 13.02.2021). – Название с экрана.
418. **Гірняк, Л. І.** Формування культури та якості обслуговування у готельно-ресторанних підприємствах [Електронний ресурс] / Л. І. Гірняк, В. Б. Сопіга // Науковий вісник Ужгородського національного університету. Серія : Міжнародні економічні відносини та світове господарство. – 2018. – Вип. 21(1). – С. 50–55. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Nvuumevsg_2018_21\(1\)__13](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Nvuumevsg_2018_21(1)__13) (дата звернення: 23.02.2021). – Назва з екрана.

419. **Кіндзерська, С.** Формування ключових компетенцій фахівців ресторанного сервісу: орієнтація на європейські вимоги / С. Кіндзерська // Проф.-техн. освіта. – 2011. – № 1. – С. 16–18. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe (дата звернення: 12.02.2021). – Назва з екрана.
420. **Литвиненко, О.** Как ресторану оценить сервис / О. Литвиненко // Рестораторъ. – 2019. – № 3 (161). – С. 38–40.
421. **Литвинов, В.** Качественный сервис – гарантия бесперебойной работы ресторана / В. Литвинов // Рестораторъ. – 2008. – № 9. – С. 48–56. – Режим доступа к электронному каталогу Научной библиотеки Харьковского государственного университета питания и торговли : <http://elcat.hduht.edu.ua/DocSearchResult> (дата обращения: 31.07.2020). – Название с экрана.
422. **Локтионова, М.** Сервис на уровне: Опыт поддержания стандартов обслуживания в украинской ресторанной сети / М. Локтионова // Управление компанией (Украина). – Київ : Стандарт, 2010. – № 4. – С. 26–32. – Режим доступа к электронному каталогу Научной библиотеки Киевского национального торгово-экономического университета : <http://libtomcat.knute.edu.ua/library/DocSearchResult> (дата обращения: 13.02.2021). – Название с экрана.
423. **Лысенко, Н.** Культура обслуживания : основные правила сервиса в ресторане / Н. Лысенко // Академия гостеприимства. – 2013. – № 4 (16). – С. 58–68.
424. **Мазуркевич, І. О.** Теоретичні аспекти культури обслуговування у закладах готельно-ресторанного господарства [Електронний ресурс] / І. О. Мазуркевич, А. В. Лук'янець // Економічний вісник Запорізької державної інженерної академії. – 2018. – Вип. 6. – С. 143–146. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/evzdia_2018_6_28 (дата звернення: 23.02.2021). – Назва з екрана.
425. **Малюк, Л. П.** Сервісологія в системі наукового знання [Електронний ресурс] / Л. П. Малюк, О. М. Варипаєв // Економіка. Управління. Інновації. Серія : Економічні науки. – 2016. – № 2. – Режим доступу : http://nbuv.gov.ua/UJRN/eui_2016_2_15 (дата звернення: 12.02.2021). – Назва з екрана.

426. **Мошкович, А.** "Не хлебом единым" или дополнительные виды сервисов для ресторанов и кафе / А. Мошкович // ОТЕЛЬЕР & РЕСТОРАТОР. – 2015. – № 3–4 (47–48). – С. 66–69.
427. **Мошкович, А.** Сервис для ресторанов и кафе / А. Мошкович // ОТЕЛЬЕР & РЕСТОРАТОР. – 2015. – № 3–4. – С. 66–69. – Режим доступа к электронному каталогу Научной библиотеки Киевского национального торгово-экономического университета : <http://libtomcat.knute.edu.ua/library/DocSearchResult> (дата обращения: 12.02.2021). – Название с экрана.
428. **Мтвралашвили, Г.** Идеология как смысл нового ресторанного сервиса / Г. Мтвралашвили // РЕСТОРАНОВЕДЬ. – 2015. – № 6 (60). – С. 18–21.
429. **Муха, М.** Организация конференц-сервиса в отеле: краткий практикум отельера / М. Муха // ОТЕЛЬЕР & РЕСТОРАТОР. – 2015. – № 6 (50). – С. 30–32.
430. **Польова, Л. В.** Вплив корпоративної культури на результативність в готельно-ресторанній індустрії [Електронний ресурс] / Л. В. Польова // Карпатський край. – 2017. – № 1. – С. 121–127. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/kkr_2017_1_12 (дата звернення: 23.02.2021). – Назва з екрана.
431. **Секреты** ростаресторанного сервиса // РЕСТОРАТОРЬ. – 2018. – № 11 (158). – С. 30–32.
432. **Семикіна, М. В.** Розвиток підприємств готельно-ресторанного і туристичного бізнесу в контексті формування прогресивної корпоративної культури [Електронний ресурс] / М. В. Семикіна, С. Р. Пасека, М. В. Бугаєва // Наукові праці Кіровоградського національного технічного університету. Економічні науки. – 2018. – Вип. 33. – С. 199–211. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/Npkntu_e_2018_33_25 (дата звернення: 23.02.2021). – Назва з екрана.
433. **Сервис** по правилам // РЕСТОРАТОРЬ. – 2018. – № 1–2 (150). – С. 46–48.
434. **Сервис:** контроль качества // РЕСТОРАТОРЬ. – 2013. – № 4 (102). – С. 38–43.
435. **Сервисы** доставки еды // РЕСТОРАТОРЬ. – 2019. – № 5 (163). – С. 20–22.
436. **Тележенко, Л. М.** Роль напоїв в організації сервісу готельних і ресторанних комплексів / Л. М. Тележенко // Харчова наука і технологія. – 2008. – № 3. – С. 7–10.
437. **Технологии** маркетинг, сервис последовательность нового уровня // ОТЕЛЬЕР & РЕСТОРАТОР. – 2015. – № 1 (45). – С. 26–30.

438. **Тищук, І. В.** Професійна етика у готельно-ресторанному бізнесі [Електронний ресурс] / І. В. Тищук, Л. М. Поліщук // Економічний форум. – 2018. – № 4. – С. 320–325. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/ecfor_2018_4_52 (дата звернення: 23.02.2021). – Назва з екрана.
439. **Чор, Т.** Пять принципов привлечения гостей в ресторан / Т. Чор // Отельер & ресторатор. – 2017. – № 1 (57). – С. 56–57.
440. **Ювковецька, Ю. О.** Маркери ввічливості в готельно-ресторанному дискурсі [Електронний ресурс] / Ю. О. Ювковецька // Вчені записки Таврійського національного університету імені В. І. Вернадського. Серія : Філологія. Соціальні комунікації. – 2018. – Т. 29(68), № 3. – С. 72–76. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/UZTNU_filol_2018_29\(68\)_3_16](http://nbuv.gov.ua/UJRN/UZTNU_filol_2018_29(68)_3_16) (дата звернення: 23.02.2021). – Назва з екрана.

Розділ 5. Інформаційні технології в готельно-ресторанному господарстві

Навчальні видання

441. **Інформаційні системи і технології в готельно-ресторанному та туристичному бізнесі** : підручник / М. М. Скопень, М. К. Сукач, О. П. Будя та ін. ; за ред. М. К. Сукача, М. М. Скопеня. – Київ : Ліра-К, 2017. – 764 с.

Викладено сутність та характеристику інформаційних систем і технологій, практикум розв'язування на платформі офісного (Microsoft Office 2010) та спеціалізованого (Opera Enterprise Solution, Мой Отель, 1С: Підприємство 8.2.) програмного забезпечення, глобальних дистриб'юторних систем бронювання (Amadeus, Calileo) та систем on-line бронювання (Vitiana). А також інших систем (ТІТБІТ) в сучасних умовах функціонування підприємств готельно-ресторанного та туристичного бізнесу. Підручник дозволить читачеві сформулювати достатньо повне уявлення та отримати професійні навички із застосування офісних та спеціалізованих систем і технологій у галузі.

442. **Скопень, М. М.** Основи інформаційних систем і технологій (Готельно-ресторанний та туристичний бізнес) : підручник / М. М. Скопень, М. К. Сукач. – 2-ге вид. (випр. та допов.). – Київ : ЦП Компринт, 2020. – 504 с. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : <http://irbis-nbuv.gov.ua> (дата звернення: 24.02.2021). – Назва з екрана.

443. **Швиденко, М. З.** Інформаційні технології : навч. посібник / М. З. Швиденко, О. М. Касаткіна, О. М. Швиденко ; Національний університет біоресурсів і природокористування України, Кафедра інформаційних систем. – Київ : Компринт, 2019. – 571 с. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : <http://irbis-nbuv.gov.ua> (дата звернення: 24.02.2021). – Назва з екрана.

Автореферати дисертацій на здобуття наукового ступеню

444. **Присакар, І. І.** Інформаційні технології в маркетинговій діяльності підприємств ресторанного господарства : автореф. дис. ... канд. екон. наук : 08.00.04 / І. І. Присакар ; Київський національний торговельно-економічний університет. – Київ, 2017. – 23 с. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe (дата звернення: 20.02.2021). – Назва з екрана.

Статті з наукових та фахових видань

445. **Батьковець, Г. А.** Ефективність інформаційної підтримки управлінської взаємодії підприємств готельного бізнесу [Електронний ресурс] / Г. А. Батьковець, Н. О. Батьковець // Вісник Львівського торговельно-економічного університету. Економічні науки. – 2016. – Вип. 51. – С. 182–187. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/Vlsa_ekon_2016_51_35 (дата звернення: 24.02.2021). – Назва з екрана.
446. **Гавриш, К.** Интерактивные системы гостиничного телевидения / К. Гавриш // Гостиничный и ресторанный бизнес. – 2007. – № 3. – С. 46–47.
447. **Гейдарова, О. В.** Захист інформаційних систем та технологій в управлінні готельно-ресторанним бізнесом [Електронний ресурс] / О. В. Гейдарова, В. П. Паюк // Вісник Хмельницького національного університету. Економічні науки. – 2019. – № 1. – С. 115–118. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/Vchnu_ekon_2019_1_23 (дата звернення: 24.02.2021). – Назва з екрана.
448. **Горелков, Д. В.** Практичні підходи в застосуванні інтелектуальних технологій у готельно-ресторанному господарстві [Електронний ресурс] / Д. В. Горелков, В. В. Гавриленко, К. К. Василець // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі. – 2011. – Вип. 1. – С. 151–155. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/Pt_2011_1_25 (дата звернення: 24.02.2021). – Назва з екрана.
449. **Гумен, О. С.** Галузеві інформаційні ресурси готельно-ресторанної справи: модернізація та перспективи розвитку [Електронний ресурс] / О. С. Гумен // Вісник Харківської державної академії культури. Серія : Соціальні комунікації. – 2017. – Вип. 51. – С. 168–178. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/haksk_2017_51_16 (дата звернення: 24.02.2021). – Назва з екрана.

450. **Гумен, О. С.** Модернізація інформаційного забезпечення професійної комунікації готельно-ресторанної справи [Електронний ресурс] / О. С. Гумен // Молодий вчений. – 2016. – № 4. – С. 494–497. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/molv_2016_4_121 (дата звернення: 24.02.2021). – Назва з екрана.
451. **Доценко, В. Ф.** Інформаційні технології в готельній індустрії України: реалії та перспективи [Електронний ресурс] / В. Ф. Доценко, О. Б. Шидловська, І. М. Медвідь, Л. С. Бедусенко // Інвестиції: практика та досвід. – 2020. – № 1. – С. 51–57.
452. **Завідна, Л. Д.** Інформаційні ресурси та їх вплив на систему управління підприємством готельного господарства [Електронний ресурс] / Л. Д. Завідна // Вчені записки Таврійського національного університету ім. В. І. Вернадського. Серія : Економіка і управління. – 2018. – Т. 29 (68), № 2. – С. 11–16. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/UZTNU_econ_2018_29_2_5 (дата звернення: 24.02.2021). – Назва з екрана.
453. **Заміховська, О. Л.** Автоматизовані інформаційні системи в індустрії готельного бізнесу та туризму на Україні [Електронний ресурс] / О. Л. Заміховська // Прикарпатський вісник НТШ. Число. – 2012. – № 1. – С. 309–320. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/Pvntsh_ch_2012_1_31 (дата звернення: 24.02.2021). – Назва з екрана.
454. **Іванов, А.** Створення готельного оператора як важлива умова розвитку готельного бізнесу в Україні [Електронний ресурс] / А. Іванов // Науковий вісник Одеського національного економічного університету. – 2019. – № 1. – С. 73–85. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/Nv_2019_1_7 (дата звернення: 24.02.2021). – Назва з екрана.
455. **Інформаційні** технології в готельній індустрії України: реалії та перспективи / В. Ф. Доценко, О. Б. Шидловська, І. М. Медвідь, І. М. Бедусенко // Інвестиції: практика та досвід. – 2020. – № 1. – С. 51–57.

456. **Казакова, Н. А.** Інноваційний розвиток інформатизації готельного бізнесу в умовах глобалізації світового господарства [Електронний ресурс] / Н. А. Казакова, А. С. Перепелиця, М. В. Сідоров // Проблеми економіки. – 2017. – № 1. – С. 21–25. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/Pecon_2017_1_4 (дата звернення: 24.02.2021). – Назва з екрана.
457. **Кононенко, Т. П.** Інформаційні технології в готельних підприємствах [Електронний ресурс] / Т. П. Кононенко, О. М. Тимофєєва, А. І. Усіна // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі. – 2012. – Вип. 1. – С. 563–569. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/Pt_2012_1_89 (дата звернення: 24.02.2021). – Назва з екрана.
458. **Лиса, О. В.** Проблеми та перспективи використання автоматизованої системи управління у готельно-ресторанному бізнесі [Електронний ресурс] / О. В. Лиса, В. Р. Боднарчук // Наукові записки Львівського університету бізнесу та права. – 2009. – Вип. 3. – С. 77–83. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/Nzlubp_2009_3_13 (дата звернення: 24.02.2021). – Назва з екрана.
459. **Мельниченко, С.** Міжнародні готельні мережі на національному ринку [Електронний ресурс] / С. Мельниченко, Т. Кудлай // Зовнішня торгівля: економіка, фінанси, право. – 2016. – № 2. – С. 42–53. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/uazt_2016_2_6 (дата звернення: 24.02.2021). – Назва з екрана.
460. **Ніколайчук, О. А.** Інформаційне обслуговування на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу: сучасний стан та перспективи [Електронний ресурс] / О. А. Ніколайчук, Н. С. Приймак, О. О. Сімакова, А. В. Слащева // Інвестиції: практика та досвід. – 2020. – № 23. – С. 37–42.
461. **Самарцев, Е.** Информационные стратегии гостиничного сектора / Е. Самарцев // Гостиничный и ресторанный бизнес. – 2010. – № 3. – С. 22–25.
462. **Шайкан, А. В.** Управління розрахунками із замовниками готельних послуг в умовах використання управлінських інформаційних систем [Електронний ресурс] / А. В. Шайкан, О. В. Руденко // Вісник Криворізького економічного інституту КНУ. – 2013. – № 2. – С. 69–72. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/Vkei_2013_2_15 (дата звернення: 24.02.2021). – Назва з екрана.

463. **Шаповал, С.** Інженерно-технічне моделювання системи життєзабезпечення готельно-ресторанного комплексу [Електронний ресурс] / С. Шаповал, Р. Шевченко // Товари і ринки. – 2015. – № 1. – С. 60–73. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/tovary_2015_1_7. – Назва з екрана.

464. **Ящук, В. І.** Концептуальні підходи до проектування автоматизованих інформаційних систем управління готелем [Електронний ресурс] / В. І. Ящук // Підприємництво і торгівля. – 2016. – Вип. 20. – С. 28–31. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/Torg_2016_20_8. – Назва з екрана.

Розділ 6. **Проектування та дизайн об'єктів готельно-ресторанного господарства**

Довідкові видання

465. **Денисова, Н. И.** Ресторанный интерьер: идеи и дизайн. Вып. 3 / Н. И. Денисова. – Москва: Издательство дом Ресторанные ведомости, 2006. – 192 с. – (Энциклопедия ресторатора).

Ета книга адресована всем, кто следит за развитием ресторанного дизайна и модными тенденциями в оформлении интерьеров. В издание вошло более тридцати самых заметных проектов последних лет. Нестандартные идеи, свежие решения, самые захватывающие фантазии архитекторов и дизайнеров собраны вместе в яркий интерьерный "коктейль".

Навчальні видання

466. **HoReCa** : навч. посібник : у 3 т. Т. 2. Ресторани / А. А. Мазаракі, С. Л. Шаповал, С. В. Мельниченко та ін. ; за ред. А. А. Мазаракі. – Київ : Київський національний торговельно-економічний університет, 2017. – 312 с. – Режим доступу до сайту издательства професійної літератури ПрофКнига : <https://profbook.com.ua/HoReCa-Restoran-ru.html> (дата звернення: 24.02.2021). – Назва з екрана.

Узагальнено управлінські рішення щодо ініціювання ексклюзивних концептів для реалізації стартапів; вибору привабливих локацій; обґрунтування ефективних та енергоощадливих будівельних, архітектурних, дизайнерських технологій; вибору новітнього устаткування; налагодження ефективної логістики, організації операційних процесів; реалізації дієвих економічних стратегій; забезпечення ефективного управління персоналом.

467. **Ветров, В. М.** Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства : навч. посібник / В. М. Ветров, Т. І. Юдіна ; Донецький національний університет економіки і торгівлі ім. Михайла Туган-Барановського. – Донецьк : ДонНУЕТ, 2013. – 207 с. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : <http://irbis-nbuv.gov.ua> (дата звернення: 24.02.2021). – Назва з екрана.

468. **Волков, Ю. Ф.** Интерьер и оборудование гостиниц и ресторанов : учеб. пособие / Ю. Ф. Волков. – Ростов-на-Дону : Феникс, 2003. – 352 с. – Режим доступа к электронному каталогу Научной библиотеки им. В. И. Вернадского: http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe (дата обращения: 20.02.2021). – Название с экрана.

Учебник содержит материал, касающийся внешнего и внутреннего оформления гостиниц и ресторанов, требования к уборочным работам и оснащению мебелью, инвентарем, оборудованием, а также правила технической эксплуатации предприятий гостиничной индустрии.

469. **Гавриленко, В. Н.** Эстетика интерьера и дизайн в ресторанном хозяйстве : учеб. пособие / В. Н. Гавриленко, А. П. Бутова. – Донецк : ДонДУЕТ, 2006. – 130 с.

470. **Грицюк, Л. С.** Проектування закладів харчування : навч. посібник / Л. С. Грицюк, С. М. Лінда, В. Б. Якубовський ; Національний університет "Львівська політехніка". – Львів : Вид-во Львів. політехніки, 2012. – 181 с. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe (дата звернення: 20.02.2021). – Назва з екрана.

Розглянуто основні принципи проектування закладів харчування, наведено нормативи визначення площ та складу приміщень, їх функціональний взаємозв'язок. Викладено також основи проектування інтер'єрів закладів харчування.

471. **Иванова, Л. А.** Дизайн интерьера отельно-ресторанных объектов: учеб. пособие / Л. А. Иванова, О. В. Дышкантюк, С. Е. Полевая ; Одесская национальная академия пищевых технологий. – Херсон : Олди-плюс, 2014. – 226 с.

Рассмотрены методологические подходы к выработке дизайнерских решений применительно к интерьеру помещений домов, гостиниц и ресторанов. При этом используется определенный (заданный) стиль, характеризующийся архитектурными особенностями и соответствующим ему предметным наполнением в виде мебели. Изложение проведено на примерах использования наиболее известных исторических и современных стилей от готики до хайтек. Рекомендуются для специалистов в области разработки интерьеров помещений дома, гостиницы или ресторана, а также преподавателей, аспирантов и студентов вузов соответствующих специальностей.

472. **Проектування готелів** : навч. посібник / А. А. Мазаракі, М. І. Пересічний, С. Л. Шаповал, С. В. Мельниченко ; за ред. А. А. Мазаракі ; Київський національний торговельно-економічний університет. – Київ : КНТЕУ, 2012. – 340 с.

Наведено загальні положення до проектування готелів та порядок розроблення розділів (інженерно-технологічного, архітектурно-будівельного, організаційно-економічного та розвитку проекту) для написання дипломного магістерського проекту.

473. **Мостова, Л. М.** Організація та проектування закладів ресторанного господарства : навч. посібник / Л. М. Мостова, К. В. Свідло, Т. А. Лазарева ; Українська інженерно-педагогічна академія ; Київський національний торговельно-економічний університет, Харківський торговельно-економічний інститут. – Харків : УПА, 2012. – 351 с. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe (дата звернення: 06.02.2021). – Назва з екрана.

474. **Мостова, Л. М.** Організація та проектування закладів ресторанного господарства : навч. посібник / Л. М. Мостова, О. В. Новікова, І. М. Ракленко. – Харків : Світ книг, 2021. – 657 с. – Режим до сайту издательства професійної літератури ПрофКнига : <https://profbook.com.ua/organizaciya-obslugovuvannya-restoran.html> (дата звернення: 24.02.2021).

Викладено комплексну характеристику організації обслуговування в закладах ресторанного господарства різних типів. Охарактеризовані вимоги до виробничих та торговельних приміщень. Висвітлено характеристики посуду, устаткування білизни. В посібнику приводяться основні види меню, правила подавання холодних і гарячих закусок, страв і напоїв. Наведений детальний опис процесів обслуговування, які використовуються в закладах ресторанного господарства при здійсненні банкетів, прийомів, а також спеціальних форм обслуговування і обслуговування в закладах ресторанного господарства різних типів. Значна увага приділена особливостям обслуговування в готельно-туристичних комплексах та за місцем роботи та навчання. Розкрито особливості організації дозвілля в ЗРГ.

475. **Проектування** закладів ресторанного господарства : підручник / А. А. Мазаракі, С. Л. Шаповал, О. М. Григоренко та ін. ; за ред. А. А. Мазаракі. – Київ : Київський національний торговельно-економічний університет, 2017. – 184 с. – Режим до сайту издательства професійної літератури ПрофКнига : <https://profbook.com.ua/NoReCa-Restoran-ru.html> (дата звернення: 24.02.2021). – Назва з екрана.

Наведено загальні положення до проектування закладів ресторанного господарства, підходи до їх концептуального рішення та порядку і вимог до розроблення проекту загалом.

476. **Проектування** закладів ресторанного господарства: навч. посібник / А. А. Мазаракі, М. І. Пересічний, С. Л. Шаповал та ін. ; за ред. А. А. Мазаракі ; КНТЕУ. – Київ : КНТЕУ, 2008. – 307 с.

Навчальний посібник містить методичні та практичні рекомендації з проектування закладів ресторанного господарства, що враховують сучасні інженерно-технічні можливості, технологічні інновації та нормативно-правове забезпечення. Призначено для студентів ВНЗ, коледжів, комерційних училищ, які здійснюють підготовку спеціалістів з технології харчування, а також може бути корисним фахівцям-практикам для розроблення проектної документації, створення нових, реконструкції та технічного переоснащення діючих закладів.

477. **Проектування** підприємств готельно-ресторанного господарства : навч. посібник / Н. О. П'ятницька, Н. М. Зубар, Г. Т. П'ятницька та ін. ; за заг. ред. Н. О. П'ятницької, Н. М. Зубар ; Київський університет туризму, економіки і права. – 2-ге вид., перероб. і доп. – Київ : КУТЕП, 2016. – 407 с.

478. **Ряшко, Г. М.** Проектування комплексних підприємств харчування при готелі : навч. посібник / Г. М. Ряшко, Т. П. Новічкова ; Одеська національна академія харчових технологій. – 2-ге вид., випр. і допов. – Одеса : Чорномор'я, 2018. – 298 с.– Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : <http://irbis-nbuv.gov.ua> (дата звернення: 24.02.2021). – Назва з екрана.

Статті з наукових та фахових видань

479. **Абрамова, А. Г.** Перспективи проектування готельних підприємств із застосуванням смарт-технологій [Електронний ресурс] / А. Г. Абрамова, О. В. Коваль, Д. К. Кононко // Молодий вчений. – 2019. – № 6 (2). – С. 143–146. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/molv_2019_6\(2\)__3](http://nbuv.gov.ua/UJRN/molv_2019_6(2)__3) (дата звернення: 24.02.2021). – Назва з екрана.

480. **Безус, П. І.** Проектування кількісних параметрів об'єктів готельно-ресторанного господарства [Електронний ресурс] / П. І. Безус, А. М. Безус // Вчені записки Таврійського національного університету ім. В. І. Вернадського. Серія : Економіка і управління. – 2018. – Т. 29 (68), № 5. – С. 31–33. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/UZTNU_econ_2018_29\(68\)_5_9](http://nbuv.gov.ua/UJRN/UZTNU_econ_2018_29(68)_5_9) (дата звернення: 24.02.2021). – Назва з екрана.

481. **Беленко, Д.** Бюро Беленко: архітектура и дизайн успешного ресторана / Д. Беленко // Рестораторъ. – 2012. – № 5. – С. 20–24.

482. **Брідня, Л. Ю.** Конструктивні особливості реконструкції готелів, побудованих за типовими проектами [Електронний ресурс] / Л. Ю. Брідня // Сучасні проблеми архітектури та містобудування. – 2013. – Вип. 33. – С. 354–361. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/Spat_2013_33_54 (дата звернення: 24.02.2021). – Назва з екрана.

483. **Варголяк, М. Я.** Аналіз нормативної бази для проектування готелів [Електронний ресурс] / М. Я. Варголяк // Містобудування та територіальне планування. – 2011. – Вип. 40(1). – С. 163–167. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/MTP_2011_40\(1\)__26](http://nbuv.gov.ua/UJRN/MTP_2011_40(1)__26) (дата звернення: 24.02.2021). – Назва з екрана.

484. **Григорьева, М. Б.** Проектные методы формирования этно-образа в интерьере (на примере ресторанов национальной кухни) [Електронний ресурс] / М. Б. Григорьева // Вісник Харківської державної академії дизайну і мистецтв. – 2014. – № 2. – С. 4–7. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/had_2014_2_3 (дата звернення: 24.02.2021). – Назва з екрана.
485. **Даниленко, О. В.** Принципи зовнішнього художнього оформлення будівель готельно-ресторанного комплексу [Електронний ресурс] / О. В. Даниленко // Українська культура: минуле, сучасне, шляхи розвитку. Мистецтвознавство. – 2016. – Вип. 22. – С. 239–244. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/ukrkm_2016_22_43 (дата звернення: 24.02.2021). – Назва з екрана.
486. **Даниленко, О. В.** Художня організація готельно-ресторанного середовищ [Електронний ресурс] / О. В. Даниленко // Культура і мистецтво у сучасному світі. – 2015. – Вип. 16. – С. 98–104. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/Kmss_2015_16_15 (дата звернення: 24.02.2021). – Назва з екрана.
487. **Дизайн** интерьера & психология: лучшие практики для ресторанов // Рестораторъ. – 2018. – № 3 (151). – С. 62–65.
488. **Драницький Ю.** Дизайн інтер'єрів сучасних готельних комплексів України: концептуальні підходи до проектування [Електронний ресурс] / Ю. Драницький // Вісник Львівської національної академії мистецтв. – 2015. – Вип. 26. – С. 180–187. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/Vlnam_2015_26_21 (дата звернення: 24.02.2021). – Назва з екрана.
489. **Интерьер** ресторана с точки зрения дизайнера и ресторатора // Рестораторъ. – 2019. – № 7–8 (165). – С. 36–42.
490. **Коваль, М. Н.** Сучасні підходи до вирішення питань відповідності проектування та контенту готелів нормативним вимогам [Електронний ресурс] / М. Н. Коваль // Вісник Львівського торговельно-економічного університету. Технічні науки. – 2018. – Вип. 20. – С. 107–112. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/vlteu_2018_20_20 (дата звернення: 24.02.2021). – Назва з екрана.

491. **Корзун, К.** Интерактивный ресторан: все в руках гостей / К. Корзун // Рестораторъ. – 2012. – № 5. – С. 32–33.
492. **Курінна, А. І.** Архітектурно-планувальні характеристики екстер'єрів і інтер'єрів в дизайнерському проектуванні готелів [Електронний ресурс] / А. І. Курінна // Вісник Харківської державної академії дизайну і мистецтв. – 2012. – № 1. – С. 39–42. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/had_2012_1_13 (дата звернення: 24.02.2021). – Назва з екрана.
493. **Лисюк, Т. В.** Ефективність інноваційних проектів готельно-ресторанних підприємств [Електронний ресурс] / Т. В. Лисюк, О. С. Терещук, Х. І. Клітюк // Вісник Одеського національного університету. Серія : Економіка. – 2017. – Т. 22, вип. 8. – С. 76–80. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/Vonu_econ_2017_22_8_18 (дата звернення: 24.02.2021). – Назва з екрана.
494. **Мандзяк, О. М.** Комунікаційно-проектна співпраця зацікавлених сторін готельно-ресторанного бізнесу: нотатки до проблеми [Електронний ресурс] / О. М. Мандзяк // Молодий вчений. – 2016. – № 12.1. – С. 155–158. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/molv_2016_12 (дата звернення: 24.02.2021). – Назва з екрана.
495. **Мусатов, А.** Как запустить проект по стандартизации ресторана / А. Мусатов // Рестораторъ. – 2017. – № 10. – С. 30–35. – Режим доступа к электронному каталогу Научной библиотеки Киевского национального торгово-экономического университета: <http://libtomcat.knute.edu.ua/library/DocSearchResult> (дата обращения: 20.02.2021). – Название с экрана.
496. **Неїленко, С.** Застосування принципів універсального дизайну при проектуванні вестибюльної групи приміщень готелю [Електронний ресурс] / С. Неїленко // Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації. – 2018. – Вип. 1. – С. 107–115. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/rhci_2018_1_12 (дата звернення: 24.02.2021). – Назва з екрана.

497. **Неїленко, С. М.** Особливості проектування сучасних приміщень культурно-дозвілєвого призначення в закладах ресторанного господарства [Електронний ресурс] / С. М. Неїленко, Т. В. Стариченко // Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації. – 2018. – Вип. 2. – С. 128–137. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/rhci_2018_2_12 (дата звернення: 24.02.2021). – Назва з екрана.
498. **Неїленко, С. М.** Проектування приміщень культурно-дозвілєвого призначення в закладах ресторанного господарства [Електронний ресурс] / С. М. Неїленко // Вісник Придніпровської державної академії будівництва та архітектури. – 2018. – № 5. – С. 111–117. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/Vrabia_2018_5_15 (дата звернення: 24.02.2021). – Назва з екрана.
499. **Непийвода, В.** Интерьер ресторана с точки зрения дизайнера и ресторатора / В. Непийвода // Рестораторъ. – 2019. – № 7–8 (165). – С. 36–42.
500. **Особенности** проектирования помещения для ресторана // Академия гостеприимства. – 2013. – № 5 (17). – С. 92–94.
501. **Особливості** дизайн-проектування інтер'єрів сучасних ресторанів, виконаних в стародавньому китайському стилі [Електронний ресурс] / І. О. Кузнецова, І. П. Тарас, Н. А. Колосова, В. А. Онищенко // Теорія та практика дизайну. – 2018. – Вип. 14. – С. 87–98. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/tprd_2018_14_10 (дата звернення: 24.02.2021). – Назва з екрана.
502. **Пецкович, И.** Дизайн ресторана: от проекта до маркетинговой стратегии / И. Пецкович // Отельер & ресторатор. – 2016. – № 6. – С. 48–52. – Режим доступа к Электронному каталогу Научно- технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий: <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 19.02.2021). – Название с экрана.
503. **Планировка** кухни в ресторане // Рестораторъ. – 2019. – № 6 (164). – С. 38–40.
504. **Подлевских, М. Б.** Влияние восточных культурных традиций на формирование этнической стилистики в интерьере (на примере ресторанов национальной кухни) [Електронний ресурс] / М. Б. Подлевских // Вісник Харківської державної академії дизайну і мистецтв. – 2008. – № 3. – С. 129–136. – Режим доступу: http://nbuv.gov.ua/UJRN/had_2008_3_16 (дата звернення: 20.02.2021). – Назва з екрана.

505. **Полякова, Н.** Проектирование ресторана: от идеи к реализации / Н. Полякова // Рестораторъ. – 2011. – № 3. – С. 30–35 ; № 4. – С. 20–23.
506. **Прохорова, А.** Дизайн ресторана: как защититься от конкурентов или Поговорим о юридической подготовке / А. Прохорова // Пиво. Технологии и инновации. – 2017. – № 1 (5). – С. 59–61.
507. **Ресторан** – интерьеры и детали // Гостиничный и ресторанный бизнес. – 2008. – № 1. – С. 84–87.
508. **Рзаєва, А. Д.** Сучасні проблеми та тенденції розвитку в проектуванні офісно-готельних будівель з інтегрованим озелененням простору [Електронний ресурс] / А. Д. Рзаєва // Сучасні проблеми архітектури та містобудування. – 2016. – Вип. 45. – С. 398–402. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/Spam_2016_45_52 (дата звернення: 24.02.2021). – Назва з екрана.
509. **Самойлович, В. В.** Застосування принципів органічної архітектури при проектуванні готельних комплексів [Електронний ресурс] / В. В. Самойлович // Містобудування та територіальне планування. – 2017. – Вип. 63. – С. 336–341. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/MTP_2017_63_51 (дата звернення: 24.02.2021). – Назва з екрана.
510. **Системний** підхід до управління якістю проектів підприємств ресторанного господарства [Електронний ресурс] / Л. М. Крайнюк, Л. О. Касілова, Н. В. Чорна, А. М. Набокова та ін. // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі. – 2009. – Вип. 1. – С. 382–387. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/Pt_2009_1_63 (дата звернення: 24.02.2021). – Назва з екрана.
511. **Солнечная, Е.** Сказочный мир винтажного декора в ресторанном интерьере / Е. Солнечная // Хлебопекарское и кондитерское дело. – 2012. – № 6 (45). – С. 24–25.
512. **Терещенко, Е.** Главный тренд дизайна – честность и чистота концепции ресторана / Е. Терещенко, Н. Соболева // Рестораторъ. – 2016. – № 11 (138). – С. 12–17.

Розділ 7. Електропостачання та енергопостачання в готельно-ресторанному господарстві

Навчальні видання

513. **Абелешов, В. І.** Технічна експлуатація житлових будівель, готелів і туристичних комплексів : навч. посібник / В. І. Абелешов ; Харківський національний університет міського господарства ім. О. М. Бекетова. – Харків : ХНАМГ, 2012. – 261 с. – Режим доступу до електронного каталогу Харківського національного університету міського господарства ім. О. М. Бекетова : <http://koha.kname.edu.ua> (дата звернення: 24.02.2021). – Назва з екрана.

У навчальному посібнику розглядаються теоретичні, практичні, інженерні та методологічні основи системи і процесу планування, організації та контролю заходів з технічної експлуатації житлових будівель, готелів і туристичних комплексів, їх будівельних конструкцій та інженерного обладнання; висвітлюється певний обсяг інформації з питань забезпечення параметрів експлуатаційних якостей житлових будівель, готелів і туристичних комплексів, створення безпечних і комфортних умов перебування в них людей.

Статті з наукових та фахових видань

514. **Андреишина, И.** Экономия энергоресурсов и других коммунальных затрат в ресторанах / И. Андреишина // Рестораторъ. – 2013. – № 10 (107). – С. 36–40.

515. **Арпуль, О. В.** Сучасна система енергозбереження в готелях [Електронний ресурс] / О. В. Арпуль, В. В. Любачевська, Н. С. Цирульнікова // Географія та туризм. – 2015. – Вип. 34. – С. 233–241. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/gt_2015_34_27 (дата звернення: 24.02.2021). – Назва з екрана.

516. **Кордюков, М.** Отопление ресторанов тепловыми насосами / М. Кордюков // Гостиничный и ресторанный бизнес. – 2011. – № 1. – С. 74–75.

517. **Кордюков, М.** Энергосберегающие системы отопления в гостиничных комплексах / М. Кордюков // Гостиничный и ресторанный бизнес. – 2010. – № 3. – С. 36–37.

518. **Красовський, Є. В.** Аспекти енергозбереження у проектах готелів [Електронний ресурс] / Є. В. Красовський // Вестник Херсонского национального технического университета. – 2015. – № 1. – С. 173–179. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/Vkhdtu_2015_1_30 (дата звернення: 24.02.2021). – Назва з екрана.
519. **Меламед, І. О.** Автоматизація енергоефективності готелю з використанням сонячних панелей [Електронний ресурс] / І. О. Меламед, Ю. М. Пилипенко // Технології та дизайн. – 2019. – № 2. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/td_2019_2_8 (дата звернення: 24.02.2021). – Назва з екрана.
520. **Ощипок, І. М.** Енергозбереження у теплових мережах готельно-ресторанних комплексів за рахунок зміни параметрів теплоносія [Електронний ресурс] / І. М. Ощипок // Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій. – 2014. – Вип. 45(2). – С. 185–190. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Np_2014_45\(2\)__43](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Np_2014_45(2)__43) (дата звернення: 24.02.2021). – Назва з екрана.
521. **Ряшко, Г. М.** Анализ энергоэффективных технологий на предприятиях ресторанного и гостиничного бизнеса [Електронний ресурс] / Г. М. Ряшко, С. Н. Перетяка // Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій. – 2010. – Вип. 37. – С. 271–276. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/Np_2010_37_67 (дата звернення: 24.02.2021). – Назва з екрана.
522. **Ряшко, Г. М.** Роль проектирования в снижении энергозатрат на предприятиях питания гостинично-туристических комплексов / Г. М. Ряшко, О. В. Дышкантюк // Харчова наука і технологія. – 2010. – № 3 (12). – С. 115–118.
523. **Харенко, Д. А.** Энергомониторинг предприятий ресторанного и гостиничного комплекса / Д. А. Харенко // Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій. – 2015. – Т. 2 : Енергоефективні процеси і обладнання харчових виробництв, вип. 47. – С. 222–227.
524. **Энергоэффективные технологии Mitsubishi Electric в гостинично-ресторанном бизнесе** // Гостиничный и ресторанный бизнес. – 2012. – № 4. – С. 54–55.

525. **Якимчук, Д. М.** Використання альтернативних джерел енергії в закладах готельно-ресторанного господарства [Електронний ресурс] / Д. М. Якимчук, Р. О. Басалаєв // Вісник Хмельницького національного університету. Технічні науки. – 2016. – № 6. – С. 67–70. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/Vchnu_tekh_2016_6_15 (дата звернення: 24.02.2021). – Назва з екрана.

Розділ 8. **Технологія продукції ресторанного господарства**

8.1. Основи нутриціології

Книги

526. **Батечко, С. А.** Руководство по нутрициологии. Философия здоровья "Тяньши" / С. А. Батечко, Н. А. Деревянко. – Киев : Аврио, 2006. – 500 с. – Режим доступа к электронному каталогу Национальной библиотеки им. В. И. Вернадского : http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe. (дата обращения: 09.02.2021). – Название с экрана.
527. **Ванханен, В. В.** Учения о питании: в 2-х т. Т. 1 : Питание здорового и больного человека / под ред. проф. В. Д. Ванханена. – 2-е изд. перераб. и доп. – Донецк : Донеччина, 2003. – 352 с. – Режим доступа к электронному каталогу Национальной библиотеки им. В. И. Вернадского: http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe. (дата обращения: 09.02.2021). – Название с экрана.
528. **Здоровое** питание. Основы общей нутрициологии / под ред. Н. Н. Надворного, В. И. Кресюна ; Одеський національний медичний університет. – Одесса : Пресс-куррьер, 2015. – 349 с. – Режим доступа к электронному каталогу Национальной библиотеки им. В. И. Вернадского : http://irbisnbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe (дата обращения: 09.02.2021). – Название с экрана.

Навчальні видання

529. **Вибрані** питання нутриціології : навч. посібник / Л. Андріюк, О. Зав'ялова, С. Федяєва, В. Яцюк, С. Ломейко та ін. ; Львівський національний медичний університет ім. Данила Галицького. – Львів : Коло, 2015. – 118 с. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки Львівського національного медичного університету ім. Данила Галицького : <http://medlib.lviv.pro/elektronnyj-kataloh>. (дата звернення: 09.02.2021). – Назва з екрана.
530. **Гігієна** харчування з основами нутриціології : підручник : у 2 кн. Кн.1 / Т. І. Аністратенко, Т. М. Білко, О. В. Благодарова та ін. ; за ред. В. І. Ципріяна. – Київ : Медицина, 2007. – 528 с.
- У книзі 1, ґрунтуючись на сучасній теорії харчування і вчення про функції їжі та її біологічну дію на організм, автори висвітлюють гігієнічні принципи раціонального харчування окремих груп населення, основи профілактики аліментарних та аліментарно зумовлених захворювань, дають гігієнічну і нутриціологічну характеристику харчових продуктів, визначають організаційно-правові основи їх експертизи.

531. **Гігієна харчування з основами нутриціології** : підручник : у 2 кн. Кн. 2 / В. І. Ципріян, І. Т. Матасар, В. І. Слободкін та ін. ; за ред. В. І. Ципріяна. – Київ : Медицина, 2007. – 544 с.

У другій книзі підручника описано гігієнічні вимоги до сучасних процесів виробництва основних харчових продуктів. Значну увагу приділено теорії та методології нормування контамінітів різної природи в харчових продуктах. Уперше на прикладах показано, як визначаються аліментарні ризики захворюваності, наведені підходи до регламентації транс генної їжі.

532. **Гігієна харчування з основами нутриціології** : навч. посібник / В. І. Ципріян, В. Д. Ванханен, В. В. Ванханен та ін.; за ред. В. І. Ципріяна. – Київ : Здоров'я, 1999. – 569 с.

533. **Гончаренко, М. С.** Основы валеологического питания : учеб. пособие / М. С. Гончаренко ; Харьковский национальный университет им. В. Н. Каразина. – Харьков : Бурун Книга, 2006. – 367 с. – Режим доступа к электронному каталогу Научной библиотеки Львовского национального медицинского университета им. Данила Галицкого <http://medlib.lviv.pro/elektronnyj-kataloh>. (дата обращения: 09.02.2021). – Название с экрана.

534. **Загальна гігієна та екологія людини** : навч. посібник / В. Г. Бардов и др. ; ред. В. Г. Бардов, І. В. Сергета. – Вінниця : Нова книга, 2002. – 216 с. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe (дата звернення: 09.02.2021). – Назва з екрана.

535. **Зубар, Н. М.** Основы фізіології та гігієни харчування : підручник / Н. М. Зубар. – Київ : ЦУЛ, 2010. – 336 с.

У підручнику розкрито фізіолого-гігієнічний вплив їжі та її компонентів на функціонування основних фізіологічних систем організму, що дозволяє критично підійти до вибору харчових продуктів, технологічного процесу виробництва кулінарної продукції та складання раціонів харчування.

536. **Нутриціологія** : учеб. пособие / Л. В. Подригало и др. ; Харьковский национальный университет им. В. Н. Каразина, 2015. – 299 с. – Режим доступа к электронному каталогу Центральной Научной библиотеки Харьковского национального университета им. В. Н. Каразина : <http://library.univer.kharkov.ua>(дата обращения: 09.02.2021). – Название с экрана.

537. **Нутриціологія** : навч. посібник / Н. В. Дуденко, Л. Ф. Павлоцька, І. В. Цихановська та ін. – Харків : Світ книг, 2013. – 560 с.

538. **Нутріціологія** дитячого віку: навч. посібник / уклад. Л. В. Романів ; Чернівецький національний університет ім. Юрія Федьковича. – Чернівці : Рута, 2008. – 94 с. – Режим доступу до електронного каталогу Національної бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe (дата звернення: 04.04.2018). – Назва з екрана.
539. **Основи** нутріціології : навч. посібник / О. І. Волошин, О. В. Пішак, І. В. Окіпняк, О. І. Сплавський. – Чернівці : Букрек, 2007. – 280 с.
540. **Теоретичні** та практичні аспекти нутріціології : навч. посібник / Л. В. Андріюк, Т. П. Гарник, В. М. Яцюк, С. І. Федяєва ; Львівський національний медичний університет ім. Д. Галицького. – Львів : Посвіт, 2016. – 126 с. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe (дата звернення: 09.02.2021). – Назва з екрана.
541. **Тутельян, В. А.** Микронутриенты в питании здорового и больного человека / В. А. Тутельян, В. Б. Спиричев, Б. П. Суханов, В. А. Кудашева. – Москва : Колос, 2002. – 424 с. – Режим доступа к электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : http://www.library.onaft.edu.ua/elc_new/page_lib.php. (дата обращения: 09.02.2021). – Название с экрана.
542. **Ципріян, В. І.** Гігієна харчування з основами нутріціології : підручник / В. І. Ципріян, І. Т. Матасвр, В. І. Слободкін. – Київ : Медицина, 2007. – 544 с.

Статті з наукових та фахових видань

543. **Актинідія**, як природне джерело біологічно активних речовин для створення функціональних продуктів / Л. Стоянова, А. Гриневич, В. Камінер и др. // Харчова і переробна промисловість. – 2010. – № 4 (368). – С. 14–17.
544. **Бендерська, О. В.** Дослідження жирокислотного складу томатного насіння / О. В. Бендерська, О. С. Бессараб // Харчова промисловість. – 2018. – Вип. 23. – С. 32–38.
545. **Драчева, Л. В.** Настоящее и будущее диетологии и нутрициологии / Л. В. Драчева // Пищевая промышленность. – 2012. – № 2. – С. 81.
546. **Еделев, Д. А.** Нутригеномика как важный фактор при проектировании рациона питания человека / Д. А. Еделев, М. Ю. Сидоренко, М. А. Перминова // Пищевая промышленность. – 2011. – № 4. – С. 14–17.
547. **Жевательная** карамель с физиологически-функциональными и диетическими свойствами для детей, которая отвечает требованиям нутрициологии / А. Н. Дорохович, О. М. Костенко, А. С. Божок, О. С. Зай // Продукты & ингредиенты. – 2013. – № 3 (100). – С. 26–28.

548. **Жминченко, В. М.** Современные тенденции исследований в нутрициологии и гигиене питания / В. М. Жминченко // Вопросы питания. – 2015. – Т. 84, № 1. – С. 4–11.
549. **Кондитерские изделия специального назначения, учитывающие требования нутрициологии к продуктам питания спортсменов** / А. М. Дорохович, В. В. Дорохович, О. М. Яременко, Я. Естремская // Продукты & ингредиенты. – 2012. – № 4 (90). – С. 12–15.
550. **Лисицын, А. Б.** Смеси нутрицевтиков с очищающим и обогащающим эффектами для функциональных продуктов на мясной основе / А. Б. Лисицын, А. В. Устинова, А. И. Сурнина // Всё о мясе. – 2011. – № 5. – С. 32–36.
551. **Малигіна, В. Д.** Розробка продуктів персоніфікованого харчування на основі нутріціології та харчової комбінаторики / В. Д. Малигіна, К. А. Кротинова // Харчова наука і технологія. – 2012. – № 2 (19). – С. 17–21.
552. **Павлюченко, О. С.** Виробництво італійського печива біскоті для хворих на цукровий діабет / О. С. Павлюченко, Н. П. Лазоренко, І. А. Григоренко // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2015. – Т. 21, № 5. – С. 232–236.
553. **Плоскирева, А. А.** Пробиотическая поддержка питания – современный подход детской нутрициологии / А. А. Плоскирева, С. В. Николаева // Педиатрия. Журнал им. Г. Н. Сперанского. – 2011. – Т. 90, № 5. – С. 106–112. – Режим доступа к электронному каталогу Научной библиотеки Львовского национального медицинского университета им. Данила Галицкого : <http://medlib.lviv.pro/elektronnyj-kataloh>. (дата обращения 09.02.2021). – Название с экрана.
554. **Притульська, Н. В.** Сучасний стан і тенденції розвитку ринку продуктів для нутритивної підтримки людини / Н. В. Притульська, Д. П. Антюшко, Ю. М. Мотузка // Харчова наука і технологія. – 2012. – № 4 (21). – С. 106–108.
555. **Самойлов, А. В.** Нутрициологические и нормативные аспекты разработки жировых продуктов функционального назначения / А. В. Самойлов // Масла и жиры. – 2013. – № 3–4 (143–144). – С. 18–19.
556. **Сімахіна, Г. О.** Харчування як основна складова системи оздоровлення: точки зору Аюрведи і вітчизняної нутріціології / Г. О. Сімахіна, Н. В. Науменко // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2016. – Т. 22, № 6. – С. 117–125.

557. **Сметаніна, К. І.** Фармацевтичні та нутріціологічні аспекти профілактичного використання біологічно активних добавок рослинного походження [Електронний ресурс] / К. І. Сметаніна, О. В. Рибак // Фармацевтичний журнал. – 2011. – № 2. – С. 89–94. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/pharmazh_2011_2_19 (дата звернення: 09.02.2021). – Назва з екрана.
558. **Специализированные** пищевые продукты с сорбционными и нутритивными свойствами / Д. А. Еделев, Д. Е. Бриль, Т. И. Демидова и др. // Пищевая промышленность. – 2012. – № 6. – С. 59–61.
559. **Спиричев, В. Б.** Обогащение пищевых продуктов микронутриентами: научные подходы и практические решения / В. Б. Спиричев, Л. Н. Шатнюк, В. М. Поздняковский // Пищевая промышленность. – 2003. – № 3. – С. 10–16.
560. **Тарасенко, Н. А.** Современные исследования в нутрициологии и профилактике нерационального питания / Н. А. Тарасенко, З. А. Баранова // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2016. – № 4 (352). – С. 6–9.
561. **Теоретические** и практические аспекты разработки пищевых эссенциальными нутриентами / Е. А. Смирнова, А. А. Кочеткова, И. С. Воробьева, В. М. Воробьева // Пищевая промышленность. – 2012. – № 11. – С. 8–12.

8.2. Етнічні кухні

Книги. Довідкові видання

562. **Альхабаш, О. А.** Кулінарна подорож. Найкращі кухні світу : італійська, слов'янська, кавказька, французька, східна / О. А. Альхабаш, І. М. Тумко. – Харків : Віват, 2014. – 191 с. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe (дата звернення: 09.02.2021). – Назва з екрана.

Це – гастрономічний атлас, за допомогою якого ви зробите кругосвітню подорож по смачним кухням різних країн і приготуєте найкращі страви. Кулінарні витребеньки Італії та Франції, Грузії та Вірменії, України та Росії, Японії та Китаю чекають вас! Повірте, такого ви ще не готували! В книзі розповідається об історически сложившихся особенностях питания различных народов мира. Даются рецепты приготовления национальных блюд. По сравнению с первым изданием настоящее дополнено новыми рецептами.

563. **Волощук, Г. А.** Особенности кухни народов мира / Г. А. Волощук, А. В. Ничипоренко. – 2-е изд., доп. – Киев : Реклама, 1990. – 126 с.
564. **Жоголева, Е. Е.** Китайская кухня / Е. Е. Жоголева, Д. А. Жоголев. – Москва : Агропромиздат, 1991. – 191 с.
Книга знакомит читателя с особенностями, методами и приемами китайской кухни. Основное содержание составляют рецепты блюд по-китайски, полезные советы и некоторые секреты китайской кулинарии. Книга рассчитана на широкий круг читателей.
565. **Здобнов, О. І.** Страви народів світу / О. І. Здобнов. – Київ : Вища школа, 1994. – 312 с. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe (дата звернення: 09.02.2021). – Назва з екрана.
Наведено найпоширеніші страви національних кухонь ряду країн світу — англійської, болгарської, єврейської, італійської, китайської, німецької, польської, румунської, угорської, чеської та словацької. Кожна кухня містить рецептури холодних страв і закусок, супів, соусів, страв з овочів, риби, м'яса, яєць, молочних продуктів, борошна, круп, а також солодких страв. Розглянуто властиві кожній національній кухні поєднання продуктів, методи і способи обробки їх.
566. **Кухня народів світу** / уклад. К. К. Федорович. – Чернівці : Техно друк, 2005. – 192 с. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe (дата звернення: 11.02.2021). – Назва з екрана.
567. **Похлебкин, В. В.** Национальные кухни наших народов: Основные кулинарные направления, их история и особенности. Рецептура / В. В. Похлебкин. – Москва : Пищевая промышленность, 1978. – 304 с.
Книга знакомит читателя с национальными кухнями народов нашей страны. В ней впервые обобщены сведения об истории создания, совершенствовании, особенностях каждой из национальных кухонь, дана подробная характеристика их, приведены технологические приемы и рецепты приготовления основных национальных блюд. Особое внимание уделено классическим образцам кулинарного искусства народов нашей страны.
568. **Кухні світу** / авт.-уклад. : Л. О. Жадан, А. І. Кривко. – Харків : Аргумент Принт, 2011. – 96 с. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe (дата звернення: 11.02.2021). – Назва з екрана.
569. **Страви української кухні** / упоряд. Л. М. Патрикац. – Київ : Преса України, 1993. – 104 с.
570. **Українська кухня.** – 3-евид., доп. – Київ : Мистецтво, 1992. – 303 с.
571. **Усивирта, Х.** Финская национальная кухня / Х. Усивирта. – Москва : Легкая и пищевая промышленность, 1982. – 72 с.

572. **Шалімов, С. А.** Сучасна українська кухня / С. А. Шалімов, О. А. Шадура. – 5-е вид., доп. – Київ : Техніка, 1984. – 271 с.

В цьому виданні публікуються рецепти і технологія приготування страв та виробів української кухні, розроблені на основі рецептів і способів приготування давніх українських страв. Подано рецепти нових страв, у яких використано продукти, що застосовуються в сучасному харчуванні. Заслужують на увагу характеристика харчової цінності окремих продуктів і рекомендації по організації раціонального харчування. Вміщено також поради щодо сервірування столу, порядку подання страв і напоїв, правил поведінки за столом тощо.

Навчальні видання

573. **Архипов, В. В.** Этнические кухни: особенности культуры и традиций питания народов мира : учеб. пособие / В. В. Архипов. – Киев : ЦУЛ, 2016. – 234 с.

Учебное пособие «Этнические кухни: Особенности культуры и традиций питания народов мира» предназначено для подготовки специалистов гостинично-ресторанного и туристического сервиса. Широко освещены вопросы режима питания и приема иностранных гостей в ресторанах. Многогранно раскрыты особенности кухни разных стран и народов, большое внимание уделено национальным особенностям приготовления блюд, ассортименту используемых продуктов, а также особенностям церемоний потребления пищи и подачи блюд.

574. **Коршунова, Г. Ф.** Етнічні кухні : підручник / Г. Ф. Коршунова, Н. М. Варваріна ; Донецький національний університет економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського. – Донецьк, 2010. – 286 с. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe (дата звернення: 10.02.2021). – Назва з екрана.

Наведено характеристику та розкрито особливості розвитку різних національних кухонь, зокрема, Франції, Німеччини, Польщі, США, Мексики, Ірану, Індії, Японії. Визначено чинники формування відмінних рис кухонь народів світу. Розглянуто питання використання прянощів і приправ у різних кухнях. Подано рекомендації щодо складання меню для різних контингентів споживачів за національною ознакою.

575. **Кулінарна етнологія** : навч. посібник / В. Ф. Доценко, А. В. Гавриш, О. С. Пушка та ін. ; за заг. ред. В. Ф. Доценка ; Міністерство освіти і науки України, Національний університет харчових технологій – Херсон : Олді-плюс, 2020. – 756 с.

576. **Неїленко, С. М.** Кулінарна етнологія : навч. посібник / С. М. Неїленко, В. А. Русавська ; Міністерство освіти і науки України, Міністерство культури України, Київський національний університет культури і мистецтв. – Київ : Ліра-К, 2020. – 612 с.

Розглядаються традиції харчування та гастрономічні звички різних етносів та представників різних релігійних напрямів, історія та культура харчування різних народів світу, процес надання основних і додаткових послуг у закладах готельно-ресторанного господарства відповідно до релігійної належності, традицій харчування та гастрономічних звичок іноземних туристів, технологічний процес виготовлення національних страв різних етносів з використанням методів інноваційної кулінарної технології.

577. **Островська, Г. Й.** Особливості розвитку готельно-ресторанної справи: кухні народів світу : навч. посібник [Електронний ресурс] / Г. Й. Островська ; за наук ред. заслуж. діяча науки і техніки України, д-ра екон. наук, проф. Андрушківа Б. М. ; Тернопільський національний технічний університет ім. Івана Пулюя, Академія соціального управління. – Тернопіль : Підручники і посібники, 2018. – 255 с. – Режим доступу до електронного архіву Тернопільського національного технічного університету ім. Івана Пулюя : <http://elartu.tntu.edu.ua/handle/lib/28616> (дата звернення: 26.02.2021). – Назва з екрана.

Навчальний посібник розкриває основні аспекти кулінарного мистецтва народів світу та його національні особливості. У ньому висвітлено історію розвитку культури та традицій харчування народів зарубіжних країн та України, кулінарну спадщину націй. Розглянуто організацію обслуговування іноземних гостей у закладах готельно-ресторанного господарства України. За змістом це видання відповідає програмі курсу «Кухні народів світу».

578. **Ощипок, І. М.** Кухні народів світу : навч. посібник / І. М. Ощипок, П. Х. Пономарьов, М. І. Філь. – Львів : Магнолія 2006, 2017. – 248 с.

Кожен народ має свій неповторний уклад життя, свої обряди, звичаї, танці, пісні, легенди, які проявляються і в кулінарії. Гастрономічні звички, пристрасті й антипатії, способи готування їжі й прийоми подачі страв склалися в кожного народу протягом століть, і в силу цієї обставини кулінарія стала об'єктом вивчення не тільки фахівців харчування, але рівною мірою й медиків (геронтологів), соціологів, етнографів, істориків, фахівців туристичного й готельно-ресторанного бізнесу. Про особливості традицій та культури харчування народів світу, форми і методи обслуговування іноземних туристів у готельно-ресторанних комплексах; вміння визначати і пропонувати страви для туристів різних країн світу і правильно їх обслуговувати ви дізнаєтеся у посібнику.

579. **Ростовський, В. С.** Сучасна українська кухня : навч. посібник / В. С. Ростовський. – Київ : Кондор, 2016. – 134 с.

Мистецтво приготування їжі грає дуже важливу роль в житті українського суспільства. Українська кухня сформувалася, як національна, в середині XIX ст. і за цей період набула характерних рис, випробувала зльоти і падіння, але до початку XXI ст. зберегла свої національні риси. Автор книги по крихтах збирав кращі рецепти, технології виробництва багатьох кулінарних і кондитерських шедеврів, представлених за останніх 20 років незалежності України на різних кулінарних конкурсах, виставках, оглядах кращими кулінарами країни, проводив власні розробки, опублікував багато робіт за технологією.

580. **Технологія** приготування їжі. Українська кухня : навч. посібник / В. М. Михайлов, Л. О. Радченко, О. В. Новікова та ін. – Харків : Світ книг, 2012. – 537 с.

Подані різноманітні способи і прийоми кулінарної обробки продуктів, приготування напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів відповідно до традиційного приготування страв української кухні.

Статті з наукових та фахових видань

581. **Алієва, М.** Роль народної кухні в збереженні етнічної ідентичності азербайджанської національної меншини України [Електронний ресурс] / М. Алієва // Етнічна історія народів Європи. – 2005. – Вип. 20. – С. 73–77. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/eine_2005_20_15 (дата звернення: 10.02.2021). – Назва з екрана.

582. **Бартуш, Д.** Етноекологічна методика дослідження регіональної кухні Франції (1890–2002) [Електронний ресурс] / Д. Бартуш // Етнічна історія народів Європи. – 2006. – Вип. 21. – С. 78–83. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/eine_2006_21_16 (дата звернення: 10.02.2021). – Назва з екрана.

583. **Белоножкіна, Т.** Грузинская кухня: не тренд, а еда / Т. Белоножкіна // Гостиница и ресторан: бизнес и управление. – 2012. – № 3 (98). – С. 54–55.

584. **Бероев, Б.** О русской кухне / Б. Бероев // Питание и общество. – 2004. – № 4. – С. 8–9.

585. **Бурдейна, Т. Л.** Трансляція етнокультурних сенсів через національну кухню [Електронний ресурс] / Т. Л. Бурдейна // Грані. – 2014. – № 6. – С. 40–48. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/Grani_2014_6_9 (дата звернення: 10.02.2021). – Назва з екрана.

586. **Вовк, А.** Правильные роллы и японская кухня / А. Вовк // Пищевая промышленность. – 2010. – № 7. – С. 39.

587. **Волкова, А. В.** Науково-етнографічне дослідження особливостей технології страв української національної кухні [Електронний ресурс] / А. В. Волкова // Траектория науки. – 2015. – Т. 1, № 1. – С. 41–48. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/trna_2015_1_1_8 (дата звернення: 10.02.2021). – Назва з екрана.
588. **Волчков, Е. DANIEL** – высокая кухня Америки / Е. Волчков // Рестораторъ. – 2011. – № 6. – С. 20–21.
589. **Головко, О. М.** Аналіз особливостей Закарпатської кухні / О. М. Головко // Готельно-ресторанний бізнес: інноваційні напрями розвитку. – 2015. – С. 201–202.
590. **Джум, Т. А.** Использование старинных рецептов русской кухни в современных технологиях ресторанных блюд / Т. А. Джум, М. В. Ксенз, О. А. Корнева // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2015. – № 2–3 (344–345). – С. 50–53.
591. **Карибская** кухня // Гостиничный и ресторанный бизнес. – 2008. – № 3. – С. 82–84.
592. **Курпас, А.** Ароматы терецкой кухни / А. Курпас // Мир туризма. – 2017. – № 2. – С. 54–57.
593. **Кучеренко, Е.** Кое-что об итальянской кухне / Е. Кучеренко // Гостиничный и ресторанный бизнес. – 2013. – № 1. – С. 76–81.
594. **Лысак, Н.** Древнерусская кухня. Какая она? / Н. Лысак // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2014. – № 3 (112). – С. 46–47.
595. **Малюк, Л. П.** Національна кухня та національний ресторан: стратегії споживання та сервісного обслуговування / Л. П. Малюк, О. М. Варипаєв // Прогресивна техніка та технології харчових виробництв, ресторанного та готельного господарств і торгівлі. Економічна стратегія і перспективи розвитку сфери торгівлі та послуг. – 2013. – Ч. 2. – С. 299–300.
596. **Марчук, М.** Сингапур: паназиатская кухня будущего / М. Марчук // Рестораторъ. – 2012. – № 4. – С. 17–19.
597. **Мешкова, А.** Зарубежная кухня / А. Мешкова // Питание и общество. – 2013. – № 7. – С. 17.
598. **Науменко, Н. В.** Традиційна українська кухня в поемі І. Котляревського "Енеїда" / Н. В. Науменко // Наукові праці Українського державного університету харчових технологій. – 2000. – № 6. – С. 136–138.
599. **Наумова, М.** Новая кухня : Особенности мировых кулинарных традиций: Франция / М. Наумова // Продукты Украины. Food UA. – 2014. – № 5–6 (57–58). – С. 70–73.

600. **Новая украинская кухня** // Рестораторъ. – 2014. – № 4 (112). – С. 52–59.
601. **Оникиенко, И.** Мексиканская кухня – самая темпераментная на земле / И. Оникиенко // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2014. – № 10 (119). – С. 47.
602. **Перрамон, Х. М.** Каталонская кухня – кухня, которую нельзя не любить / Х. М. Перрамон // Гостиничный и ресторанный бизнес. – 2012. – № 3. – С. 72–76.
603. **Петрова, М.** Греческая кухня: простая и недоступная / М. Петрова // Гостиница и ресторан : бизнес и управление. – 2011. – № 7 (94). – С. 54–61.
604. **Полякова, Н.** Мексиканская кухня, новые горизонты / Н. Полякова // Рестораторъ. – 2011. – № 4. – С. 14–18.
605. **Сидорова, Н.** Венгерская кухня: две стороны одной медали / Н. Сидорова // Мир туризма. – 2012. – № 5. – С. 66–73.
606. **Современная израильская кухня** // Питание и общество. – 2013. – № 7. – С. 30–31.
607. **Современная украинская кухня** // Рестораторъ. – 2018. – № 11 (158). – С. 72–76.
608. **Тумаркина, М.** Честная кухня / М. Тумаркина // Гастрономъ. – 2013. – № 5 (136). – С. 118–119.
609. **Уразаев, А.** Украинские блюда – высокая кухня / А. Уразаев // Рестораторъ. – 2014. – № 3 (111). – С. 46–47.
610. **Хинкали** – тренд: новая волна популярности грузинской кухни // Рестораторъ. – 2015. – № 11 (128). – С. 28–40.
611. **Чубарь, Т.** Австралия. Кухня вверх ногами / Т. Чубарь // Мир туризма. – 2019. – № 1. – С. 64–67.
612. **Чубарь, Т.** Кухня Перу. Американские горки в кулинарии / Т. Чубарь // Мир туризма. – 2019. – № 3. – С. 60–64.
613. **Юшкова, А.** Кухня Таиланда: специи, фрукты и морепродукты / А. Юшкова // Питание и общество. – 2010. – № 7. – С. 22–23.

8.3. Технологія продукції ресторанного господарства

Книги. Монографії. Довідкові видання

614. **Акопян, А.** Чай в ресторане / А. Акопян. – Москва : Издат. дом Ресторанные ведомости, 2004. – 184 с.

Издание всесторонне рассматривает одну из самых рентабельных позиций ресторанного меню – чай. Книга знакомит с особенностями производства, заваривания, подачи разных видов чая, сочетая глубокую информативность со свойственной автору легкостью изложения. Она содержит богатый материал, который поможет ресторатору эффективно развивать чайную составляющую концепции заведения. Сверхзадача книги – показать, как можно заставить несколько чайных строчек меню работать с наименьшими затратами и наибольшей пользой для заведения.

615. **Алкогольні напої – досвід поколінь (теорія, обладнання, рецептури) :** монографія / П. Л. Шиян, В. В. Сосницький ; Національний університет харчових технологій. – Київ : Інтерсервіс, 2017. – 336 с.

Книга про виноробство та винокуріння від старовинних часів до сучасності, досвід, традиції та рецептури виготовленням високоякісних алкогольних напоїв. Наведені оригінальні технології та обладнання для виготовлення широкого спектру алкогольних напоїв та харчового спирту в домашніх умовах. умовах фермерських господарств та готельно-ресторанних комплексів.

616. **Гам, Б.** Колбаса. Полная технология приготовления: сосиски, колбасы, паштеты, ветчина / Б. Гам ; пер. с нем. Е. Сухомлинова. – Харьков : Клуб Семейного Досуга, 2020. – 127 с. – Режим доступа до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім В. І. Вернадського : <http://www.irbis-nbuv.gov.ua> (дата звернення: 03.03.2021). – Назва з екрана.

617. **Вода, напитки, продукты питания :** кол. монографія / А. И. Соколенко, А. И. Украинец, В. Л. Яровой и др. ; под ред. А. И. Соколенко. – Київ : П. П. Люксар, 2006. – 368 с.

Изложены основные характеристики составляющих напитков, соков, продуктов питания с указанием узловых точек технологий, особенностей производств, энергетической ценности. Приведены данные, касающиеся проблем и рациона питания человека, энергетического баланса.

618. **Голунова, Л. Е.** Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Л. Е. Голунова, М. Т. Лабзина. – Изд. 12-е, испр. и доп. – Санкт-Петербург : Профи, 2009. – 776 с. – Режим доступа к электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 13.02.2021). – Название с экрана.

619. **Збірник** рецептур національних страв та кулінарних виробів : для підприємств громад. харчування всіх форм власності / О. В. Шалимінов, Т. П. Дятченко, Л. О. Кравченко, А. А. Рачковський. – Київ : А.С.К., 2005. – 848 с.

Збірник є нормативним документом для підприємств громадського харчування незалежно від форм власності. Видається вперше в Україні. Складається з 15-ти розділів, в яких пропонуються рецептури страв і кулінарних виробів кухонь народів різних країн (України, Росії, Білорусі, Молдови, Естонії, Литви, Латвії, Грузії, Вірменії, Азербайджану, Узбекистану, Казахстану, Туркменістану, Киргизстану й Таджикистану). У додатках дано 30 таблиць з нормами витрат сировини, виходу продукції, відходів та втрат у процесі роботи з різними продуктами. Для підприємств громадського харчування всіх форм власності.

620. **Збірник** рецептур національних страв та кулінарних виробів, правових, нормативно-правових та інших актів для закладів ресторанного господарства / авт.-розроб. уклад. О. В. Шалимінов. – Київ : Арій, 2016. – 992 с.

До книги увійшли: Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів для підприємств громадського харчування, затверджений наказом Міністерства зовнішніх економічних зв'язків і торгівлі України. 30 таблиць із нормами витрат сировини, виходу готової продукції, відходів і втрат у процесі кулінарного оброблення продуктів; основні правові, нормативно-правові й інші акти, що регулюють діяльність суб'єктів господарювання у сфері ресторанного господарства.

621. **Мелетьєв, А. Є.** Технологія продуктів бродіння і напоїв : укр.-рос. тлумачний словник / А. Є. Мелетьєв ; Національний університет харчових технологій. – Київ : НУХТ, 2011. – 192 с.

Містить найуживаніші терміни, в тому числі унормовані відповідними галузевими стандартами, та словосполучення у виробництві пива, вина, спирту, солоду, дріжджів, діоксиду вуглецю, різноманітних алкогольних і безалкогольних напоїв, мінеральних і питних вод. Наведено характерні відомості щодо якості товарної продукції, основної рослинної сировини, екстрактів, концентратів, добавок, допоміжних матеріалів, а також технологічних операцій і напівпродуктів виробництва.

622. **Могильный, М. П.** Салат-коктейли. Новые технологии в общественном питании: Рецептуры, технология / М. П. Могильный. – Москва : Де Ли принт, 2002. – 30 с.

623. **Могильный, М. П.** Сборник рецептур на продукцию общественного питания. Сборник технических нормативов / М. П. Могильный. – Москва : ДеЛи плюс, 2011. – 1008 с.

Сборник относится к технической документации. Содержит единые требования к продовольственному сырью, технологическим процессам, к готовой продукции, определяющие ее безопасность, а также нормативы расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий, произведенных в предприятиях общественного питания.

624. **Мэнли, Д.** Мучные кондитерские изделия / Д. Мэнли ; под ред. И. В. Матвеевой ; пер. с англ. – Санкт-Петербург : Профессия, 2005. – 558 с.
625. **Пересічний, М. І.** Технологія виробництва продукції громадського харчування радіозахисної дії – теорія та практика : монографія / М. І. Пересічний, М. Ф. Кравченко, О. М. Григоренко. – Київ : Медекол МНІЦ БІО-ЕКОС, 1999. – 232 с. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки Київського національного торговельно-економічного університету : <http://libtomcat.knute.edu.ua/library/DocSearchResult> (дата звернення: 18.02.2021). – Назва з екрана.
626. **Пересічний, М. І.** Технологія продукції громадського харчування з використанням біологічно активних добавок : монографія / М. І. Пересічний, М. Ф. Кравченко, П. О. Карпенко. – Київ : КНТЕУ, 2003. – 320 с. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки Київського національного торговельно-економічного університету : <http://libtomcat.knute.edu.ua/library/DocSearchResult> (дата звернення: 18.02.2021). – Назва з екрана.
627. **Профессиональная** кухня: сто лучших проектов : технический каталог / А. Е. Ефимов, Т. Т. Никуленкова, М. И. Ботов, М. В. Вуколова. – Москва : Ресторанные ведомости, 2005. – 292 с.
628. **Ростовський, В. С.** Збірник рецептур / В. С. Ростовський, Н. В. Дібрівська, В. Ф. Пасенко. – Київ : ЦУЛ, 2010. – 324 с.
У книзі наводяться рецептури й технологія приготування принципово нових фірмових страв і кулінарних виробів, придуманих, розробленими й впроваджених кращими кулінарами, майстрами-кухарями й майстрами-кондитерами системи Укрпотребсоюзу всіх регіонів України. У створенні нових кулінарних виробів активну участь брали працівники Вінницької, Чернігівської, Івано-Франківської, Черкаської, Чернігівської й інших областей України.
629. **Сборник** рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях : сборник технич. нормативов / М. П. Могильный, Т. В. Щедрина, В. А. Тутельян, Е. Н. Головачева ; под ред. М. П. Могильного, В. А. Тутельяна. – Москва : ДеЛи принт, 2012. – 584 с.
Сборник технических нормативов предназначен для всех предприятий организационно-правовых форм хозяйствования, обеспечивающих питанием детей. Сборник относится к технической документации. Содержит единые требования к технологическим процессам, к готовой продукции массового изготовления, определяющие ее безопасность, а также нормы расходов, выхода полуфабрикатов и готовых изделий для питания детей дошкольного возраста в образовательных учреждениях.
630. **Сборник** рецептур блюд и кулинарных изделий: для предприятий общественного питания / авт.-сост. : А. И. Здобнов, В. А. Цыганенко. – Киев : Арий, 2012. – 680 с.

631. **Сборник** рецептур блюд и кулинарных изделий: для предприятий общественного питания / авт.-сост. : А. И. Здобнов, В. А. Цыганенко, М. И. Пересичный. – Киев : А.С.К., 2008. – 656 с.

632. **Сборник** рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания / сост. А. В. Павлов. – Санкт-Петербург : Профессия, 2001. – 295 с. – Режим доступа к электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий: <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 13.02.2021). – Название с экрана.

Сборник включает технологические нормативы для предприятий общественного питания и кондитерских производств. Сборник содержит единые требования к технологическим процессам, готовой продукции массового изготовления, а также нормы расхода сырья на производимую продукцию.

633. **Сборник** технологических карт на блюда и кулинарные изделия для заведений ресторанного хозяйства / авт.-сост. А. М. Беляева. – Киев : А.С.К., 2007. – 1248 с.

634. **Справочник** технолога общественного питания / А. И. Мглинец, Г. Н. Ловачева, Л. М. Алешина, Н. С. Алекаев. – Москва : Колос, 2000. – 416 с.

Изложен весь комплекс вопросов по технологии полуфабрикатов и готовых блюд. дана характеристика перерабатываемого сырья, описаны свойства и требования к качеству готовой продукции, справочный материал по производству низкокалорийных и диетических блюд. Изложены санитарные требования, вопросы стандартизации, сертификации, контроля качества продукции и услуг предприятий общественного питания.

635. **Стрингер, М.** Охлажденные и замороженные продукты / М. Стрингер, К. Деннис ; под науч. ред. Н. А. Уваровой. – Санкт-Петербург : Профессия, 2004. – 496 с. – Режим доступа к электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий: <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 17.02.2021). – Название с экрана.

636. **Технология** продуктов из гидробионтов / С. А. Артюхова, В. Д. Богданов, В. М. Дацун и др. ; под ред. Т. М. Сафроновой, В. И. Шендерюка. – Москва : Колос, 2001. – 496 с.

Даны технохимические свойства основных гидробионтов и их технологические особенности. Изложены транспортирование, хранение и предварительная подготовка водного сырья, а также холодильное консервирование его, представлены посол, копчение, сушка, вяление гидробионтов, а также производство икры. освещена технология консервов, а также продуктов заданных состава и структуры. Уделено большое внимание технологии кормовых продуктов, рыбных жиров, витаминных препаратов, а также технологии биологически активных веществ морских растений.

637. **Хіменес-Браво, Е.** Перша кулінарна книга: 112 рецептів / Е. Хіменес-Браво. – 2-ге вид. – Київ : Самміт-Книга, 2017. – 304 с.

У книзі представлені кулінарні рецепти, обрані особисто Ектором Хіменес-Браво, шеф-кухарем зі світовим ім'ям, суддею проекту "МастерШеф Україна". Супи, салати, холодні і гарячі закуски, страви з м'яса, птиці та риби, десерти, приготовані за оригінальними рецептами, стануть справжнім гастрономічним задоволенням. Також книга знайомить з цікавими епізодами з життя Ектора Хіменес-Браво.

638. **Энциклопедия** питания : в 10 т. Т. 3 : Характеристика продуктов питания / А. А. Дубинина, Л. З. Шильман, Г. В. Дейниченко и др. ; под ред. Л. З. Шильмана. – Харьков : Мир Книг, 2014. – 744 с.

Первый в Украине за всю её историю оригинальный десяти томный энциклопедический труд научно-педагогических работников, который охватывает разнообразные вопросы, связанные с питанием человека, а также с развитием технологии кулинарной продукции. Данная энциклопедия будет интересна специалистам в области питания, а также студентам, аспирантам, обучающимся по специальностям «Пищевые технологии» и смежным дисциплинам. Книга также будет интересна широкому кругу читателей, интересующихся вопросами данной тематики. В 3-м томе «Характеристика продуктов питания» приводятся сведения о составе, свойствах, правилах хранения, кулинарном назначении пищевых продуктов.

639. **Энциклопедия** питания : в 10 т. Т. 4 : Пищевые добавки / под ред. А. И. Черевко, В. М. Михайлова ; сост. В. А. Большакова ; Харьковский университет питания и торговли. – Харьков : Мир Книг, 2016. – 645 с.

В 4 томе энциклопедии изложены общие сведения о пищевых добавках. Рассмотрено современное состояние производства и использования пищевых добавок в технологии пищевых продуктов, приведена общая характеристика пищевых добавок, классификация, технологическое назначение, медико-биологические аспекты и общие принципы использования пищевых добавок в технологии пищевых продуктов.

Навчальні видання

640. **Винникова, Л. Г.** Технология мяса и мясных продуктов : учебник / Л. Г. Винникова. – Киев : Инкос, 2006. – 600 с.

Рассмотрены технологические процессы переработки скота, птицы и кроликов. Дана характеристика состава и свойств мяса в т. ч. органолептических и функционально-технологических, а также способы их регулирования. Изложены научные основы методов консервирования мяса – холодильной и тепловой обработки, посола, копчения, сушки, применения консервантов. Представлены технологии получения всех видов мясных продуктов, раскрыта сущность каждой технологической операции и даны практические рекомендации по их выполнению. Особое внимание уделено вопросам повышения качества и удлинения сроков хранения продукции.

641. **Домарецкий, В. А.** Технология продуктов общественного питания : учеб. пособие / В. А. Домарецкий. – Москва : Форум, 2008. – 400 с.

Изложены материалы по составу пищевого сырья и технологическим способам его переработки в полуфабрикаты и готовую продукцию. Рядом с классическими технологическими процессами описаны принципиальные основы высокоэффективных новых технологий, оптимальных с точки зрения сохранения биологически активных веществ, полезных для человека. Большое внимание уделено экономическим, экологическим, санитарным и энергосберегающим аспектам деятельности предприятий, перерабатывающих растительное и животное сырье.

642. **Домарецкий В. А.** Технология экстрактов, концентратов и напитков из растительного сырья : учеб. пособие / В. А. Домарецкий. – Москва : Форум, 2010. – 448 с.

Пособие включает основные теоретические положения и обоснования технологических процессов производства солода, солодовых экстрактов и концентратов, экстрактов из лекарственных трав, безалкогольных и алкогольных напитков, соков, морсов, настоев, ароматных спиртов и т.д. Большое внимание уделено актуальным проблемам и основным аспектам экологии.

643. **Домарецкий, В. А.** Технология экстрактов, концентратов, напитков из растительного сырья : учебник / В. А. Домарецкий, А. И. Украинец, А. А. Шубин ; ред. А. И. Украинец. – Винница : Nova knyha, 2006. – 368 с.

Учебник включает в себя основные теоретические положения и обоснования технологических процессов производства солода, солодовых экстрактов и концентратов, экстрактов из лекарственных трав, безалкогольных и алкогольных напитков, соков, морсов, настоев, ароматных спиртов и т.д. Большое внимание уделено актуальным проблемам, основным аспектам экологии, основам экономики.

644. **Дорохіна, М. О.** Технологія продукції харчування у таблицях і схемах : навч. посібник / М. О. Дорохіна, Т. В. Капліна. – Київ : Кондор, 2008. – 280 с. Авторами пропонуються нові підходи до викладення технології продукції харчування. Матеріали представлено у вигляді таблиць і схем. Для студентів вищих навчальних закладів.

645. **Іжевська, О. П.** Технологія продукції ресторанного господарства : навч. посібник / О. Іжевська. – Львів : ЛДУФК ім. Івана Боберського, 2020. – 377 с. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe (дата звернення: 13.02.2021). – Назва з екрана.

У навчальному посібнику розкрито теоретичні та практичні відомості з технології виготовлення продукції ресторанного господарства, подано характеристику функціонально-технологічних властивостей вхідної сировини, вимоги до якості з урахуванням критичних точок контролю безпеки готової продукції, особливості приготування ресторанної продукції.

646. **Кишенько, І. І.** Технологія м'яса та м'ясопродуктів. Практикум : навч. посібник / І. І. Кишенько, В. М. Старцова, Г. І. Гончаров ; Національний університ харчових технологій. – Київ : НУХТ, 2010. – 367 с.

Наведено сучасні методи аналізу, які дають змогу оцінити біохімічні властивості речовини тваринного походження, харчову цінність і якість продуктів. Розглянуто лабораторне обладнання, методи приготування розчинів і відбору проб, функціонально-технологічні та структурно-механічні властивості й показники якості м'ясної сировини і м'ясопродуктів.

647. **Корягіна, М. Ф.** Технологія продукції громадського харчування : навч. посібник / М. Ф. Корягіна, А. І. Юліна, Т. Ф. Петренко ; Київський національний торговельно-економічний університет. – Київ : КНТЕУ, 2002. – 132 с.

648. **Кравченко, М. Ф.** Соуси : навч. посібник / М. Ф. Кравченко, Д. В. Федорова ; за ред. А. А. Мазаракі ; Київський національний торговельно-економічний університет. – Київ : КНТЕУ. 2018. – 147 с. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe (дата звернення: 13.02.2021). – Назва з екрана.

649. **Радченко, Л. А.** Организация производства на предприятиях общественного питания : учебник / Л. А. Радченко ; под ред. С. Н. Белоусова. – 8-е изд. – Ростов-на-Дону : Феникс, 2008. – 373 с.

В данном учебнике с учетом современных требований показаны основные направления развития общественного питания, даны характеристики типов предприятий общественного питания в соответствии с нормативными требованиями. Специальные разделы посвящены практическим вопросам организации снабжения, складского хозяйства предприятий общественного питания; подробно описывается организация работы цехов, раздаточных; даны основы организации труда на производстве.

650. **Ратушенко, А. Т.** Страви з риби та морепродуктів : навч. посібник / А. Т. Ратушенко. – Київ : Кондор, 2010. – 232 с.

651. **Ростовський, В. С.** Система технологій харчових виробництв : навч. посібник / В. С. Ростовський, А. В. Колісник. – Київ : Кондор, 2008. – 256 с.

Мета цього посібника – допомогти студентам оволодіти основами маркетингу, який визначає стратегічні цілі організації та сприяє їх реалізації, формує ринкову поведінку організації, визначає потреби споживача і створює імідж товару або послуги на ринку.

652. **Ростовський, В. С.** Теоретичні основи технології громадського харчування : Заг. частина : навч. посібник / В. С. Ростовський. – Київ : Кондор, 2006. – 200 с.

653. **Технология** продукции общественного питания : учебник / А. И. Мглинец, Н. А. Акимова, Г. Н. Дзюба, Г. Г. Дубцов. – Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2010. – 736 с.

В учебнике рассмотрены научно-теоретические основы технологии продукции общественного питания: общие представления об организации производства продукции общественного питания, критерии качества продукции, роль воды и пищевых веществ в формировании качества кулинарной продукции. Рассматриваются технологические процессы производства широкого ассортимента кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий; физико-химические изменения, протекающие в пищевых продуктах в процессе производства этой продукции, и их влияние на качество продукции. Учебник предназначен для студентов, обучающихся по специальности «Технология продуктов общественного питания». Книга будет полезна для специалистов, работающих в сфере общественного питания и в учреждениях, занимающихся проектированием предприятий общественного питания.

654. **Технология** производства продуктов общественного питания : учебник / В. С. Баранов, А. И. Мглинец, Л. М. Алешина и др. – Москва : Экономика, 1986. – 400 с.

655. **Технология** производства продукции ресторанного хозяйства. Современные направления оформления кулинарной продукции : учеб. пособие / Л. И. Макаренко, С. К. Ильдинова, Р. П. Никифоров, С. Э. Стиборовский. – Донецк : ДонГУЭТ, 2005. – 176 с.

В пособии даны основы эстетического оформления блюд и изделий, представлены современные направления в оформлении. Приведена характеристика инструментов, используемых при оформлении блюд, рассмотрена роль элементов сервировки. В пособии рассмотрена технология изготовления декоративных изделий из фруктов, овощей, особенности оформления сладких блюд и изделий. Уделено внимание специфике оформления кулинарной продукции для банкета-фуршета.

656. **Технологія** безалкогольних напоїв : підручник / В. Л. Прибильський, З. М. Романова, В. М. Сидор та ін. ; за ред. В. Л. Прибильського ; Національний університет харчових технологій. – Київ : НУХТ, 2014. – 310 с.

Викладено теорію та практику виробництва безалкогольних напоїв. Значну увагу приділено сировині, використовуваній у виробництві безалкогольних напоїв та вимогам стандартів до неї. Наведено технологію газованих і негазованих безалкогольних напоїв купажування, концентратів напоїв, мінеральних і фасованих питних вод. Особливу увагу приділено безалкогольним ферментованим напоям, виробництво яких ґрунтується на використанні різної натуральної сировини, моно- та асоційованих культур мікроорганізмів. Містить інформацію про безпечність та якість безалкогольних напоїв, їх ідентифікацію, виявлення фальсифікацій, товарні характеристики, облік під час виробництва, звітність, соціально-економічну ефективність та екологічні аспекти.

657. **Технологія** борошняних кондитерських і хлібобулочних виробів : навч. посібник / Г. М. Лисюк, О. В. Самохвалова, З. І. Кучерук та ін. ; за ред. Г. М. Лисюка. – Суми : Унів. кн., 2009. – 464 с.

658. **Технологія** виробництва ресторанної продукції : Опорний конспект лекцій з курсу "Технологія продуктів харчування". Ч. 1 / уклад. : М. І. Пересічний, С. М. Пересічна, І. Ю. Антонюк ; КНТЕУ. – Київ : КНТЕУ, 2005. – 370 с.

659. **Технологія молочних продуктів** : підручник / Г. Є. Поліщук, О. В. Грек, Т. А. Скороченко та ін. ; Національний університет харчових технологій. – Київ : НУХТ, 2013. – 502 с.

Наведено класифікацію основних груп молочних продуктів та вимоги до їх якості відповідно до сучасної нормативної бази, обґрунтовано режими технологічних операцій, викладено особливості виготовлення окремих видів молочних продуктів із застосуванням сучасного обладнання та раціональних способів виробництва.

660. **Технологія морозива** : навч. посібник / І. І. Бартковський, Г. Є. Поліщук, Т. Є. Шарахматова, Л. Л. Туровська ; Національний університет харчових технологій. – Київ : Фенікс, 2010. – 248 с.

Наведено вітчизняну класифікацію морозива, вимоги до якості сировини та готової продукції відповідно до сучасної нормативної бази, обґрунтовано технологічні режими основних технологічних операцій, викладено особливості виготовлення окремих видів морозива із застосуванням сучасного обладнання, основні методи визначення якості морозива та розрахунки рецептур.

661. **Технологія** продукції в закладах ресторанного господарства : підручник / С. В. Іванов, В. А. Домарецький, В. Ф. Доценко та ін. ; за ред. С. В. Іванова ; Міністерство освіти і науки України, Національний університет харчових технологій. – Київ : НУХТ, 2013. – 430 с.

Висвітлено науково обґрунтовані матеріали щодо забезпечення якості й безпечності сировини та харчових продуктів у закладах ресторанного господарства. Організований, підготовлений і проведений за оптимальних режимів технологічний процес приготування харчових продуктів дасть змогу максимально зберегти в готових стравах біологічно активні речовини. Розглянуто актуальні питання раціонального, збалансованого та адекватного харчування різних груп населення і технології м'ясних, молочних, хлібобулочних, функціональних та інших продуктів й напоїв.

662. **Технологія** продукції ресторанного господарства (лабораторний практикум) : підручник / В. В. Власенко та ін. – Вінниця : ВТЕІ КНТЕУ, 2018. – 248 с. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe (дата звернення: 13.02.2021). – Назва з екрана.

663. **Технологія** продукції ресторанного господарства. Полтавська кухня : навч. посібник / Т. В. Капліна, О. А. Білоусько, Н. І. Шаповал, Л. І. Куш. – Київ : ЦУЛ, 2008. – 280 с.

Викладено основи технології продукції ресторанного господарства, фізико-хімічні, біохімічні та технологічні зміни при оброблянні сировини та напівфабрикатів. Подано асортимент сировини, що використовується у закладах ресторанного господарства, вимоги до її якості. Вперше проведено історико-етнографічні дослідження полтавської кухні. Представлено сучасний асортимент фірмових страв полтавської кухні.

664. **Технологія** продукції ресторанного господарства : навч.-наоч. посібник / В. Ф. Доценко, В. І. Кочерга, В. О. Губеня та ін. – Київ : Кондор, 2019. – 292 с.

Навчально-наочний посібник призначений для самостійного опрацювання матеріалу дисципліни «Технологія продукції ресторанного господарства» студентами спеціальності «Готельно-ресторанна справа» усіх форм навчання. Посібник складається з таблиць і схем, за допомогою яких в систематизованій формі описано технологічні операції та процеси, які відбуваються під час виробництва харчової продукції в умовах закладів ресторанного господарства при готелях.

665. **Фізіологія** харчування : підручник / Л. Ф. Павлоцька, Н. В. Дуденко, Є. Я. Левітін та ін. – Суми : Унів. кн., 2019. – 473 с

666. **Шумило, Г. І.** Технологія приготування їжі: навч. посібник / Г. І. Шумило. – Київ : Кондор, 2018. – 506 с.

Описані різні способи і прийоми кулінарної обробки продуктів, приготування напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів відповідно до наукових досягнень раціонального і дієтичного харчування.

667. Новікова, О. В. Технологія виробництва хлібобулочних і борошняних кондитерських виробів : навч. посібник / О. В. Новікова. – 2-ге вид., перероб. і доп. – Київ : Ліра - К, 2014. – 540 с.

Викладено комплексну технологію виробництва хлібобулочних і борошняних кондитерських виробів. Розглянуто основні та додаткові види сировини хлібобулочного та кондитерського виробництва. Наведено характеристику способів приготування й оброблення тіста з пшеничного та житнього борошна та їхньої суміші. Розглянуто норми, методи визначення та контролю якості хліба, причини утворення дефектів. Описано технологію виготовлення й оздоблення борошняних кондитерських виробів. Представлено відомості про дієтичні вироби та вироби дитячого асортименту. Дано характеристику харчових інфекцій та отруєнь, показана необхідність дотримання умов виробництва і зберігання, термінів придатності виробів, досліджено систему стандартизації і сертифікації продукції, основні види контролю виробництва та якості готової продукції.

Автореферати дисертацій на здобуття наукового ступеню

668. Зуйко, В. І. Удосконалення технології житньо-пшеничного хліба для закладів ресторанного господарства [Електронний ресурс] : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.18.16 / Зуйко В. І. ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2017. – 24 с. – Режим доступу до електронного архіву Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/25192> (дата звернення: 1.03.2021). – Назва з екрана.

Досліджено вплив існуючих вітчизняних і закордонних підкислювачів на технологічні особливості, фізико-хімічні та структурно-механічні властивості напівфабрикатів і готових виробів. Встановлено переваги і недоліки їх застосування. Розроблено склад полікомпонентних підкислювачів «Оптимальний 1» і «Оптимальний 2». Досліджено та проаналізовано їх вплив на тривалість технологічного процесу, вплив добавок на біохімічні, мікробіологічні, структурно-механічні властивості тіста і хліба з суміші житнього і пшеничного борошна. Доведено доцільність застосування розроблених добавок для скорочення тривалості технологічного процесу житньо-пшеничного хліба. В результаті проведених експериментальних досліджень розроблено і впроваджено у виробництво рецептури і технологічні інструкції на нові вироби: житньо-пшеничний хліб «Столична симфонія» та «Столична симфонія нова», а також розроблено нормативну документацію: технічні умови та технологічні інструкції на нові полікомпонентні підкислювачі.

669. **Писарєв, М. Г.** Удосконалення технологій переробки сучасних сортів картоплі з отриманням нових напівфабрикатів та консервованих продуктів [Електронний ресурс] : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.18.13 "Технологія консервованих і охолоджених харчових продуктів" / Писарєв М. Г. ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2019. – 24 с. – Режим доступу до електронного архіву Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/30266> (дата звернення: 1.03.2021). – Назва з екрана.

Роботу присвячено використанню нових сортів картоплі у виробництві сушених, охолоджених та заморожених напівфабрикатів. Розроблено інноваційні способи сушіння картоплі із застосуванням комбінованих методів енергопідведення. Досліджено процес сушіння картоплі конвективним, ІЧ-конвективним та НВЧ-конвективним способом. Визначено оптимальні режими сушіння з метою отримання продукції високої якості. Обґрунтовано та досліджено вплив попереднього оброблення картоплі на зміни хімічного складу та якісні показники напівфабрикатів. Запропоновано способи зниження вмісту крохмалю в картоплі для виробництва дієтичних напівфабрикатів. Удосконалено технології отримання сушених, охолоджених, заморожених напівфабрикатів із картоплі, у тому числі, дієтичних.

670. **Ткачук, Ю. М.** Технологія хлібобулочних виробів, збагачених молочними білками [Електронний ресурс] : автореф. дис ... канд. техн. наук : 05.18.01 «Технологія хлібопекарських продуктів, кондитерських виробів та харчових концентратів» / Ткачук Ю. М. ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2014. – 24 с. – Режим доступу до електронного архіву Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/handle/123456789/15024> (дата звернення: 03.03.2021). – Назва з екрана.

Роботу присвячено науковому обґрунтуванню та розробці технології хлібобулочних виробів, збагачених молочними білками. Показано доцільність та технологічну ефективність підвищення харчової цінності хлібобулочних виробів шляхом використання молочних білків – казеїну та альбуміну. Визначено хімічний склад і біологічну цінність молочних білків. Досліджено технологічні властивості молочних білків: водопоглинальну, жирозв'язуючу та емульгуючу здатності.

Статті з наукових та фахових видань

671. **Арпуль, О. В.** Використання агар-агару у технології солодких страв для закладів ресторанного господарства [Електронний ресурс] / О. В. Арпуль, О. М. Усатюк, А. М. Цигоняко // Харчова промисловість. – 2015. – № 17. – С. 20–24. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/Khp_2015_17_6 (дата звернення: 1.03.2021). – Назва з екрана.

672. **Арсеньєва, Л. Ю.** Розроблення технології хлібних виробів для закладів ресторанного господарства з використанням екструдера / Л. Ю. Арсенєва, А. О. Калініченко, В. С. Яценко // *Ukrainian food journal*. – 2012. – Issue 1. – С. 67–70.
673. **Бандуренко, Г. М.** Ресурсозберігаюча технологія переробки картоплі для закладів ресторанного господарства / Г. М. Бандуренко, О. С. Бессараб, М. Г. Писарєв // *Готельно-ресторанний бізнес: інноваційні напрями розвитку*. – 2015. – С. 66–67.
674. **Белецкий, А.** Какие технологии нужны кафе и ресторанам / А. Белецкий // *Рестораторъ*. – 2019. – № 3 (161). – С. 24–26 ; № 4 (162). – С. 18–21.
675. **Болмосов, Э.** Мобильные технологии в ресторанной сфере / Э. Болмосов // *Гостиничное дело*. – 2011. – № 10. – С. 63.
676. **Використання** продуктів переробки ожини в технології пісочного напівфабрикату [Електронний ресурс] / О. Б. Шидловська, Т. І. Іщенко, І. М. Медвідь, А. М. Андросюк // *Молодий вчений*. – 2016. – №12 (39). – С. 70–73. – Режим доступу до електронного архіву Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/handle/123456789/25220> (дата звернення: 03.03.2021). – Назва з екрана.
677. **Дышкантюк, О. В.** Особенности технологий приготовления блюд ресторанного питания при обслуживании иностранных туристов [Електронний ресурс] / О. В. Дышкантюк, Л. А. Титомир // *Харчова наука і технологія*. – 2011. – № 3. – С. 18–21. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/Khnit_2011_3_7 (дата звернення: 1.03.2021). – Назва з екрана.
678. **Замороженные** продукты и мороженое для профессионалов ресторанного бизнеса // *Мир мороженого и быстрозамороженных продуктов*. – 2013. – № 1. – С. 30–31.
679. **Колеснікова, М. Б.** Обґрунтування та розробка технології індустріальних напівфабрикатів сирних тортів (чизкейків) для закладів ресторанного господарства [Електронний ресурс] / М. Б. Колеснікова, Т. В. Бреславець, С. Л. Юрченко // *Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі*. – 2011. – Вип. 2. – С. 95–102. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/Pt_2011_2_14(дата звернення: 1.03.2021). – Назва з екрана.

680. **Кравчук, Т. В.** Вітамінізовані желейні десерти з використанням антоціанових добавок для закладів ресторанного господарства / Т. В. Кравчук // Харчова наука і технологія. – 2013. – № 1 (22). – С. 40–43.
681. **Крайнюк, Л. М.** До питання розробки технологічних карт на кулінарну продукцію / Л. М. Крайнюк, С. В. Журавльов, Л. О. Касілова // Прогресивна техніка та технології харчових виробництв, ресторанного та готельного господарств і торгівлі. Економічна стратегія і перспективи розвитку сфери торгівлі та послуг. – 2013. – Ч. 1. – С. 79–80.
682. **Кузьмін, О. В.** Удосконалення технології алкогольних коктейлів в закладах ресторанного господарства [Електронний ресурс] / О. В. Кузьмін, О. С. Естрін // Інтернаука. – 2018. – № 3 (1). – С. 61–67. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/mnj_2018_3\(1\)__13](http://nbuv.gov.ua/UJRN/mnj_2018_3(1)__13) (дата звернення: 1.03.2021). – Назва з екрана.
683. **Левицька, І. В.** Особливості впровадження інноваційних технологій в систему управління підприємствами ресторанного господарства / І. В. Левицька, В. В. Завальнюк // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2013. – № 50. – С. 199–205.
684. **Мукосей, Е.** Альтернативное молоко: нужно ли ресторанам предлагать кофейные напитки на растительном молоке / Е. Мукосей // Рестораторъ. – 2019. – № 5 (163). – С. 66–68.
685. **Муляр, О. А.** Стан та перспективи використання продуктів з білого люпину в технології харчових продуктів [Електронний ресурс] / О. А. Муляр, В. Ф. Доценко, Н. П. Бондар // Зернові продукти і комбікорми. – 2017. – Vol. 1 (65). – С. 32–40. – Режим доступу до електронного архіву Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/handle/123456789/28920> (дата звернення: 1.03.2021). – Назва з екрана.
686. **Ощипок, І. М.** Технологія макаронних виробів швидкого приготування у закладах ресторанного господарства [Електронний ресурс] / І. М. Ощипок, Л. М. Багрій // Вісник Львівської комерційної академії. Серія товарознавча. – 2014. – Вип. 14. – С. 141–143. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/Vlca_2014_14_31 (дата звернення: 1.03.2021). – Назва з екрана.

687. **Павлюченко, О. С.** Удосконалення технології печива на основі вівсяних пластівців для закладів ресторанного господарства [Електронний ресурс] / О. С. Павлюченко, Ю. П. Фурманова, О. І. Шаповаленко, С. М. Радькевич // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2019. – Т. 25, № 2. – С. 234–242. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/Npnukht_2019_25_2_25 (дата звернення: 01.03.2021). – Назва з екрана.
688. **Перспективи** застосування технології заморожування тістових напівфабрикатів у закладах ресторанного господарства [Електронний ресурс] / Й. Й. Роглев, А. В. Гавриш, А. О. Чагайда, В. Ф. Доценко // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі. – 2012. – Вип. 1. – С. 271–278. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/Pt_2012_1_44 (дата звернення: 01.03.2021). – Назва з екрана.
689. **Петрова, М.** Лед в ресторане / М. Петрова // Гостиница и ресторан : бизнес и управление. – 2011. – № 4 (91). – С. 45–55.
690. **Петрова, М.** Питьевая вода в ресторане / М. Петрова // Гостиница и ресторан: бизнес и управление. – 2011. – № 3 (90). – С. 49–56.
691. **Пивоварня** в ресторане // Рестораторъ. – 2012. – № 10. – С. 76–79.
692. **Расцветающий** тренд: огороды при ресторанах // Рестораторъ. – 2015. – № 9 (126). – С. 46–47.
693. **Ресторанная** кухня поддерживает здоровую пищу // Рестораторъ. – 2012. – № 4. – С. 52–54.
694. **Розробка** технології водно-спиртових настоїв для закладів ресторанного господарства [Електронний ресурс] / О. В. Кузьмін, А. В. Очеретна, А. І. Дідоша, О. Д. Рагулін // Інтернаука. – 2018. – № 4 (1). – С. 44–50. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/mnj_2018_4\(1\)_13](http://nbuv.gov.ua/UJRN/mnj_2018_4(1)_13) (дата звернення: 1.03.2021). – Назва з екрана.
695. **Розробка** технології кремів для закладів ресторанного господарства [Електронний ресурс] / О. В. Кузьмін, К. В. Ліпко, А. В. Очеретна, А. І. Дідоша // Інтернаука. – 2018. – № 5. – С. 60–68. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/mnj_2018_5_15 (дата звернення: 1.03.2021). – Назва з екрана.

696. **Сюткіна, О. В.** Використання полі солодового екстракту «Полісол» при виробництві пісочного печива [Електронний ресурс] / О. В. Сюткіна, Н. П. Бондар, І. Л. Корецька // Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій. – 2013. – Вип. 43, Т. 2. – С. 147–150. – Режим доступу до електронного архіву Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/handle/123456789/11049> (дата звернення: 1.03.2021). – Назва з екрана.
697. **Тарасюк, Г. М.** Перспективи впровадження технології енергетичних батончиків у закладах готельно-ресторанного господарства [Електронний ресурс] / Г. М. Тарасюк, А. О. Чагайда // Економіка, управління та адміністрування. – 2019. – № 3. – С. 57–65. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/Vzhdtu_econ_2019_3_11 (дата звернення: 1.03.2021). – Назва з екрана.
698. **Тарасюк, Г. М.** Управління технологічними процесами виробництва енергетичних батончиків з натуральної сировини в закладах готельно-ресторанного господарства [Електронний ресурс] / Г. М. Тарасюк, А. О. Чагайда, О. В. Мілінчук // Вісник Житомирського державного технологічного університету. Серія : Економіка, управління та адміністрування. – 2019. – № 1. – С. 150–155. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/Vzhdtu_econ_2019_1_24 (дата звернення: 1.03.2021). – Назва з екрана.
699. **Титаренко, А.** Гастроужин в ресторане: как организовать и кому это надо / А. Титаренко // Рестораторъ. – 2020. – № 3. – С. 22–27. – Режим доступа к электронному каталогу Научной библиотеки Харьковского государственного университета питания и торговли : <http://elcat.hduht.edu.ua/DocSearchResult> (дата обращения: 05.02.2020). – Название с экрана.
700. **Удодов, С. О.** Міні-індустрія: класифікація засобів виробництва безалкогольних та слабоалкогольних напоїв [Електронний ресурс] / С. О. Удодов // Харчова і переробна промисловість. – 2009. – № 1 (353). – С. 13–15. – Режим доступу до електронного архіву Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/handle/123456789/7165> (дата звернення: 03.03.2021). – Назва з екрана.

701. **Удосконалення** технології печива на основі вівсяних пластівців для закладів ресторанного господарства / О. С. Павлюченко, Ю. П. Фурманова, О. І. Шаповаленко, С. М. Радькевич // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2019. – Т. 25, № 2. – С. 234–242.

702. **Удосконалення** технології рослинного екстракту для закладів ресторанного господарства [Електронний ресурс] / Л. М. Ковбасюк, Т. І. Іщенко, А. В. Гавриш, О. В. Арпуль // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2015. – Т. 21, № 5. – С. 191–199. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/Npnukht_2015_21_5_24 (дата звернення: 1.03.2021). – Назва з екрана.

703. **Ященко, В. С.** Перебіг основних процесів у тісті з білковими збагачувачами в умовах підвищеного тиску [Електронний ресурс] / В. С. Ященко, Л. Ю. Арсеньєва, С. В. Іванов // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2013. – № 9 (106). – С. 6–9. – Режим доступу до електронного архіву Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/handle/123456789/11044> (дата звернення: 03.03.2021). – Назва з екрана.

8.4.Інноваційні технології ресторанної та аюрведичної продукції

8.4.1. Харчові інгредієнти та нова сировина для ресторанної продукції

Монографії

704. **Булдаков, А. С.** Пищевые добавки / А. С. Булдаков. – Москва : ДеЛи принт, 2003. – 436 с.

Рассматриваются проблемы применения пищевых добавок в связи со здоровьем человека, гигиеническое нормирование, токсикологическая оценка, действие на организм человека и животных, допустимые концентрации. Приводится принятая в Европейском сообществе классификация добавок с использованием Е-индексов. Рассматриваются особенности применения пищевых добавок в детском питании. Дается полный перечень наименований разрешенных и запрещенных пищевых добавок как в странах ЕС. Словарная часть содержит краткое описание свойств отдельных веществ. Приводятся английский, немецкий и французский указатели наименований пищевых добавок.

705. **Капрельянц, Л. В.** Ферменты в пищевых технологиях : монография / Л. В. Капрельянц. – Одесса : ОНАХТ, 2009. – 468 с.

Описаны общие свойства ферментов, источники и способы их получения, механизмы действия ферментов на субстраты, используемые в пищевой промышленности, рассмотрены теоретические и практические аспекты применения ферментов в различных пищевых технологиях.

706. **Полумбрик, М. О.** Вуглеводи в харчових продуктах і здоров'я людини : монографія / М. О. Полумбрик ; Національний університет харчових технологій. – Київ : Академперіодика, 2011. – 487 с.

Проведено комплексний аналіз будови вуглеводів різного складу рослинного і тваринного походження, способів їх одержання, технологічних особливостей застосування в харчових продуктах і їх вплив на здоров'я людини. Призначено для наукових співробітників, викладачів, студентів, аспірантів, фахівців харчової промисловості, медиків, а також широкого загалу читачів, які цікавляться проблемами здорового харчування.

707. **Природные антиоксиданты пищевых продуктов** / М. О. Полумбрик, З. В. Ловкис, В. В. Литвяк и др. ; РУП "Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси по продовольствию (Беларусь), Национальный университет пищевых технологий (Украина), Национальный университет биоресурсов и природопользования (Украина). – Минск : ИВЦ Минфина, 2017. – 158 с.

Рассмотрены способы получения антиоксидантов природного происхождения, проанализирован механизм их действия в пищевых продуктах и влияние на здоровье человека. Рекомендовано для студентов, аспирантов, научных сотрудников, производителей пищевых продуктов, а также читателей, интересующихся вопросами здорового питания.

708. **Секреты правильного питания. Минералы, витамины, вода** : монография / Ю. А. Тырсин, А. А. Кролевец, С. В. Бельмер, А. С. Чижик. – Москва : ДеЛи плюс, 2014. – 272 с.

В монографии вы найдете исчерпывающий ответ на вопрос : что есть и что пить, чтобы быть здоровым человеком? Вся правда, объективная и достоверная информация о минералах, витаминах и воде в питании впервые представлена в этой книге в концентрированном виде. Правильное питание – это не только элемент общей культуры человека, но и залог его продолжительной активной жизни.

709. **Черевко, А. И.** Новые направления переработки прудовой и океанической рыбы в кулинарную продукцию : монографія / А. И. Черевко, Г. М. Постнов, И. А. Пронин. – Харків : ХДАТОХ, 2003. – 148 с. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : <http://www.irbis-nbuv.gov.ua> (дата звернення: 03.03.2021). – Назва з екрана.

Освещены методологические основы переработки океанической и прудовой рыбы в кулинарную продукцию, проанализировано современное состояние ее производства и переработки. Приведены технологические схемы обработки ставриды и скумбрии. Рассмотрены вопросы разработки технологии переработки океанической рыбы в кулинарную продукцию, безотходной технологии переработки местных водоемов.

Навчальні видання

710. **Іванова, В. Д.** Технологія природних вітамінів : навч. посібник / В. Д. Іванова, Г. О. Сімахіна ; Міністерство освіти і науки України, Національний університет харчових технологій. – Київ : НУХТ, 2016. – 343 с.

Наведені основні відомості про властивості та фізіологічну дію вітамінів і сировини з їх вмістом. Розглянуто технології виробництва вітамінів рослинного, тваринного, мікробіологічного походження. Особлива увага приділена розгляду комплексного перероблення сировини на вітамінні препарати.

711. **Льовшина, Л. Д.** Товарознавство плодоовочевих товарів, пряно-ароматичних рослин та прянощів : навч. посібник / Л. Д. Льовшина, В. М. Михайлов, О. В. М'ячиков. – Київ : Ліра-К, 2010. – 388 с.

712. **Сімахіна, Г. О.** Біологічно активні речовини в харчових технологіях : підручник / Г. О. Сімахіна, Н. О. Стеценко, Н. В. Науменко ; Національний університет харчових технологій. – Київ : НУХТ, 2016. – 455 с.

Наведено теоретичні та практичні результати дослідження хімічного складу і функціональної ролі у живому організмі широкого спектра біологічно активних речовин рослинного та тваринного походження. Обґрунтовано доцільність і перспективність використання рослинної сировини, в тому числі дикорослої, для збагачення харчових основ з метою отримання нових видів харчової продукції, напівфабрикатів, напоїв з оптимізованим складом основних нутрієнтів, високоефективної та абсолютно безпечної для споживачів. Узагальнено практичний досвід виробництва поліфункціональних рослинних збагачувачів із підвищеним вмістом біологічно активних речовин та їх використання у харчових технологіях.

713. **Технологія м'ясопродуктів із нетрадиційної м'ясної сировини** : підручник / Л. В. Пешук, М. О. Янчева, О. І. Гащук, С. Г. Кириченко ; Національний університет харчових технологій, Харківський державний університет харчування та торгівлі. – Київ : ЦУЛ, 2017. – 300 с.

714. **Тырсин, Ю. А.** Витамины и витаминоподобные вещества : учеб. пособие / Ю. А. Тырсин, А. А. Кролевец, А. С. Чижик. – Москва : ДеЛи плюс, 2012. – 203 с.

Представлены сведения о свойствах, содержании в продуктах питания и биологическом действии витаминов и витаминоподобных веществ. Рассмотрены классификация, свойства и применение витаминов в пищевой промышленности и в медицинских целях. Особое внимание уделено безопасности применения витаминов.

715. **Харчові та дієтичні добавки, прянощі та приправи у продукції ресторанного господарства : підручник / В. Ф. Доценко, Л. Ю. Арсеньєва, Н. П. Бондар та ін. ; за ред. В. Ф. Доценка ; Національний університет харчових технологій.** – Київ : НУХТ, 2014. – 379 с.

Розглянуто теоретичні та практичні питання використання у харчових технологіях і технологіях ресторанної продукції традиційних й нових інгредієнтів – харчових та дієтичних добавок, прянощів, спецій і приправ. На основі цих інгредієнтів розроблено нові харчові продукти, страви та кулінарні вироби з поліпшеними властивостями, підвищеною харчовою, біологічною цінністю та подовженого терміну зберігання. Наведено класифікацію, властивості, способи застосування та особливості внесення у страви прянощів, спецій і приправ. Приділено увагу їх маркуванню, пакуванню та зберігання.

Статті з наукових та фахових видань

716. **Амарант: химический состав, биохимические свойства и способы переработки / И. А. Абрамов, Н. Е. Елисеева, В. В. Колпакова, Т. И. Пискун // Хранение и переработка сельхозсырья.** – 2011. – № 6. – С. 44–48.

717. **Безалкогольная карта ресторана // Гостиница и ресторан: бизнес и управление.** – 2012. – № 4 (99). – С. 50–59.

718. **Белокриницкая, Е. А.** Влияние пюре из физалиса на реологические характеристики молочных йогуртов / Е. А. Белокриницкая // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2010. – № 9. – С. 21–23.

719. **Дейниченко, Г. В.** Мідії – сировина для виробництва продукції підвищеної харчової цінності [Електронний ресурс] / Г. В. Дейниченко, О. І. Звєгінцев, Ю. В. Карнаушенко // Обладнання та технології харчових виробництв. – 2013. – Вип. 31. – С. 242–248. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/Otkhv_2013_31_31 (дата звернення: 02.03.2021). – Назва з екрана.

720. **Диштанюк, О. В.** Збагачення продукції ресторанного господарства біологічно активними речовинами / О. В. Диштанюк, І. О. Парталого // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі. – 2010. – Вип. 1 (11). – С. 309–316.

721. **Доценко, В. Ф.** Сіль – як основна приправа в технології продукції ресторанного господарства / В. Ф. Доценко, О. В. Арпуль, О. О. Дудкіна // Продукты & ингредиенты. – 2014. – № 6 (114). – С. 12–15.
722. **Дьяченко, Д.** Экзотическое мясо / Д. Дьяченко // Мясное дело. – 2008. – № 10. – С. 37.
723. **Золотая рыбка** к вашему столу // Рестораторъ. – 2019. – № 1–2 (160). – С. 17.
724. **Коваленко, І. О.** Удосконалення технології маршмеллоу на фруктозі з використанням плодово-ягідної сировини у закладах ресторанного господарства / І. О. Коваленко, Н. П. Бондар, Л. О. Шаран // Ukrainian food journal. – 2012. – Issue 2. – С. 62–67. – Режим доступу до електронного архіву Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/4180> (дата звернення: 2.03.2021). – Назва з екрана.
725. **Лебро, Д.** Чудесный манго / Д. Лебро // Saveurs. – 2017. – № 1–2. – С. 44–45.
726. **Манго** // Продукты & ингредиенты. – 2005. – № 9 (18). – С. 66.
727. **Мукосей, Е.** Хумусное царство: блюдо из натурального гороха Нут как главный ресторанный тренд весны 2018 / Е. Мукосей // Рестораторъ. – 2018. – № 4 (152). – С. 22–27.
728. **Недзвецкая, Т.** Дикие устрицы / Т. Недзвецкая // Гастрономъ. – 2012. – № 3. – С. 32.
729. **Никонець, В.** Використання фруктів у маринадах для м'ясних напівфабрикатів / В. Никонець, О. Штонда // Продовольча індустрія АПК. – 2014. – № 3. – С. 36–38.
730. **Пасичный, В. Н.** Дичь – мясо для гурманов [Електронний ресурс] / В. Н. Пасичный // Мясной бизнес. – 2006. – № 6. – С. 103–105. – Режим доступу до електронного архіву Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/handle/123456789/10345> (дата звернення: 03.03.2021). – Назва з екрана.
731. **Радужная** форель, дорада и лаврак – изысканная изюминка в меню лучших ресторанов! // Рестораторъ. – 2011. – № 11. – С. 54–55.
732. **Сафарли, Э.** Булгурман / Э. Сафарли // Гастрономъ. – 2013. – № 2 (133). – С. 51.
733. **Суткович, Т. Ю.** Інноваційні підходи в технології приготування страв із дичини / Т. Ю. Суткович, Л. О. Положишникова // Науковий вісник Полтавського університету економіки і торгівлі. – 2018. – № 1 (85). – С. 57–63.

734. **Шенкерман, О.** Колючий деликатес / О. Шенкерман // Гастрономъ. – 2013. – № 5 (136). – С. 74–76.

8.4.2. Інноваційні технології ресторанної та аюрведичної продукції

Навчальні видання

735. **Высший** вкус: философия вегетарианства и лучшие вегетарианские рецепты со всего мира / Бхутатма дас (д-р Остин Гордон), Курма дас, Друтакарма дас (Майкл А. Кремо), Е. С. Мукунда Госвами. – Москва : The Bhaktivedanta Book Trust, 2011. – 176 с.

736. **Косенко, В. А.** Наноматеріали та нанотехнології: історичний аспект, методи одержання та дослідження, застосування в харчовій галузі : навч. посібник / В. А. Косенко, С. В. Кадомський, В. В. Малишев ; Університет "Україна", Інженерно-технологічний інститут. – 2-ге вид., випр. та доп. – Київ : Наук. столиця, 2020. – 400 с.

737. **Лад, Васант.** Аюрведическая кулинария / В. Лад, У. Лад ; пер. с англ. – 9-е изд. – Москва : Саттва, 2018. – 320 с.

Правильно подобранная пища способствует излечению болезней и укрепляет здоровье, с другой стороны, неправильное питание является одной из основных причин развития болезней. Прочитав книгу, вы познакомитесь с аюрведическим подходом к питанию. Это поможет вам научиться определять качества пищи и выбирать те продукты и блюда, которые соответствуют вашей конституции и текущему состоянию. Рецепты из индийской кухни внесут разнообразие в ваш рацион.

Статті з наукових та фахових видань

738. **Гиймо, Э.** Седло ягнёнка на гриле с соусом том-ям, тайским базиликом, кокосовым молоком и острым гратеном из маниоки / Э. Гиймо // Ресторановедъ. – 2015. – № 2 (56). – С. 78–79.

739. **Колесниченко, Л. Н.** Блюда молекулярной кухни профилактического назначения / Л. Н. Колесниченко, С. Л. Тележенко // Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій. – 2013. – Т.2, вип. 44. – С. 126–129.

740. **Колеснікова, М. Б.** Розробка технології індустріальних напівфабрикатів гарячих закусок на основі сиру твердого / М. Б. Колеснікова, С. Л. Юрченко, Т. В. Бреславець // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі. – 2010. – Вип. 2 (12). – С. 86–93.

741. **Копчение** на ресторанной кухне: что и как?// Напитки. Технологии и инновации. – 2017. – № 2–3 (67–68). – С. 74–75.
742. **Приготування** курячого філе, шприцьованого імбірним соком / О. Арпуль, О. Слободян, М. Макаров, О. Матияшук // Продовольча індустрія АПК. – 2016. – № 4. – С. 33–37.
743. **Ряшко, Г. М.** Применение технологии низкотемпературного приготовления на предприятиях ресторанного хозяйства [Електронний ресурс] / Г. М. Ряшко // Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій. – 2013. – Вип. 44(2). – С. 337–341. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Np_2013_44\(2\)__83](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Np_2013_44(2)__83) (дата звернення: 02.03.2021). – Назва з екрана.
744. **Ряшко, Г. М.** Технология низкотемпературного приготовления продуктов питания на предприятиях ресторанного хозяйства [Електронний ресурс] / Г. М. Ряшко // Харчова наука і технологія. – 2013. – № 1. – С. 77–80. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/Khnit_2013_1_27 (дата звернення: 02.03.2021). – Назва з екрана.
745. **Ряшко, Г. М.** Технология низкотемпературного приготовления продуктов питания на предприятиях ресторанного хозяйства / Г. М. Ряшко // Харчова наука і технологія. – 2013. – № 1 (22). – С. 77–80.
746. **Сезон** шашлыков, барбекю и гриля открыт: как создать качественный продукт? // Мясной бизнес. – 2014. – № 6 (134). – С. 22–23.
747. **Сімахіна, Г. О.** Харчування як основна складова системи оздоровлення: точки зору Аюрведи і вітчизняної нутриціології / Г. О. Сімахіна, Н. В. Науменко // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2016. – Т. 22, № 6. – С. 117–125.
748. **Сферифікація** як напрям дослідження в молекулярних технологіях продукції ресторанного господарства [Електронний ресурс] / О. В. Арпуль, О. М. Усатюк, О. О. Дудкіна, О. П. Ворона // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі. – 2012. – Вип. 2. – С. 58–65. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/Pt_2012_2_11 (дата звернення: 02.03.2021). – Назва з екрана.
749. **Українець, А. І.** Перспективи впровадження аюрведичної системи оздоровлення в Україні: точки зору / А. І. Українець, Г. О. Сімахіна, Н. В. Науменко // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2019. – Т. 25, № 1. – С. 94–103.

8.4.3. Технологія страв функціонального харчування

Книги. Монографії. Довідкові видання

750. **Інноваційні** технології дієтичних та оздоровчих хлібобулочних виробів : монографія / В. І. Дробот, А. М. Грищенко, О. Д. Тесля та ін. – Київ : Кондор, 2016. – 242 с.

Представлено теоретичні дослідження, експериментальні матеріали та практичні розробки авторів щодо технології діабетичних хлібобулочних виробів з пшеничного борошна, оздоровчих виробів з житньо- пшеничного борошна та дієтичних безглютенових, а також викладено аспекти застосування мезофільних заквасок і підкислювачів з метою прискорення технологічного процесу та поліпшення якості виробів.

751. **Іоргачова, К. Г.** Хлібобулочні вироби оздоровчого призначення з використанням фітодобавок : монографія / К. Г. Іоргачова, Т. Є. Лебеденко. – Київ : К-Прес, 2015. – 463 с.

752. **Корячкина, С. Я.** Функциональные пищевые ингредиенты и добавки для хлебобулочных и кондитерских изделий / С. Я. Корячкина, Т. В. Матвеева. – Санкт-Петербург : ГИОРД, 2013. – 528 с.

Изложены аспекты переработки сырья растительного и животного происхождения в биологически активные добавки. Приведены свойства, химический состав и пищевая ценность функциональных пищевых ингредиентов и добавок, предназначенных для обогащения хлебобулочных и кондитерских изделий.

753. **Плахтій, П. Д.** Продукти бджільництва в оздоровленні людини / П. Д. Плахтій ; Кам'янець-Подільський державний педагогічний університет. – Кам'янець-Подільський : МЕДОБОРИ (ПП Мошак М.І.), 2002. – 168 с. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : <http://www.irbis-nbuv.gov.ua> (дата звернення: 03.03.2021). – Назва з екрана.

Розглянуто властивості меду як харчового продукту й оздоровчо-лікувального засобу. Висвітлено особливості лікування з використанням меду захворювань дихальної, нервової, сечостатевої та серцево-судинної систем, системи травлення, а також шкіри (ран, опіків), зубів та ротової порожнини. Наведено рецепти масок і кремів для шкіри обличчя, засобів догляду за волоссям. Проаналізовано особливості застосування воску в домашньому господарстві, а також використання маточного молочка в медичній практичній діяльності.

754. **Сборник** рецептур блюд и кулинарных изделий диетического питания для предприятий общественного питания / под общ. ред. В. Т. Лапшиной. – Москва : Хлебпродинформ, 2002. – 632 с. – Режим доступа к электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий: <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 19.02.2021). – Название с экрана.

755. **Смолянский, Б. Л.** Справочник по лечебному питанию для диетсестер и поваров / Б. Л. Смолянский, Ж. И. Абрамова. – 2-е изд., стер. – Ленинград : Медицина, 1985. – 304 с.

В справочнике излагаются сведения об основных пищевых веществах, энергетической ценности пищи, режимах питания здорового и больного человека, значении отдельных пищевых продуктов в рациональном и особенно лечебном питании. Особое внимание уделяется диетотерапии при различных заболеваниях и характеристикам диет, организации лечебного питания, а также технологии приготовления диетических блюд. Представлены данные об устройстве, оборудовании и гигиене пищевого блока больниц, санаториев, профилакториев и диетстоловых.

756. **Тележенко, Л. М.** Здорове харчування: практичні рекомендації: монографія / Л. М. Тележенко, Н. А. Дзюба, М. А. Кашкано ; Одеська національна академія харчових технологій. – Херсон : Олді-плюс, 2018. – 200 с.

У монографії доступно й послідовно розкрито фізіолого-гігієнічні основи та роль харчування в забезпеченні процесів життєдіяльності людини, значення білків, жирів, вуглеводів, вітамінів та мінеральних речовин у харчуванні людини. Висвітлено наслідки нестачі та надлишку харчових речовин у раціонах, харчова та біологічна цінність продуктів, роль продуктів з функціональними властивостями. За допомогою сучасних методів досліджень розроблено раціональне меню для жителів сучасного міста з врахуванням сезонності, режиму харчування та добової потреби у нутрієнтах. Складено комплекси для здорового харчування, що можуть бути реалізовані на сучасному підприємстві ресторанного господарства або у кей-теринговій компанії. Призначено для фахівців харчової промисловості, студентів ВНЗ, коледжів, які здійснюють підготовку спеціалістів з напряму підготовки «Харчові технології та інженерія». Це видання може бути корисним для працівників закладів ресторанного господарства щодо забезпечення відповідним харчуванням відвідувачів.

757. **Шаталова, Г. С.** Целебное питание / Г. С. Шаталова. – Санкт-Петербург : Вектор, 2013. – 192 с.

Важную роль в укреплении здоровья играет целебное питание низкокалорийной, малобелковой пищей, сохраняющей свои биологические свойства. В книге приводятся около 200 кулинарных рецептов Г.С. Шаталовой. Значительное место отведено роли питания в профилактике и лечении сердечно-сосудистых и онкологических заболеваний.

Навчальні видання, довідники

758. **Бренц, М. Я.** Технология приготовления диетических блюд : учебник / М. Я. Бренц, Н. П. Сизова. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва : Экономика, 1983. – 176 с.

Рассматриваются основы лечебного питания, принципы организации диетических столовых, приемы и способы кулинарной обработки продуктов в соответствии с требованиями диетотерапии. Основная часть учебника посвящена технологии приготовления различных диетических блюд, в том числе супов, соусов, блюд из овощей, круп, бобовых, разнообразных гарниров, вторых блюд из рыбы, мяса, яиц, творога, сладких блюд и напитков, изделий из теста и блюд специального назначения.

759. **Дієтичне харчування** : підручник / О. І. Черевко, Н. В. Дуденко, Л. Ф. Павлоцька та ін. ; Харківський державний університет харчування та торгівлі. – Харків : ХДУХТ, Світ книги, 2019. – 360 с.

Наведені сучасні підходи до дієтичного харчування, у тому числі базисні дієти, особливості дієтичного харчування при різних захворюваннях органів та систем, та технології.

760. **Мостова, Л. М.** Оздоровче харчування : навч. посібник / Л. М. Мостова, К. В. Свідло, О. В. Жулінська ; Міністерство освіти і науки України, Харківський торговельно-економічний інститут, Київського національного торговельно-економічного університету. – Харків : Факт, 2016. – 340 с.

761. **Оздоровче харчування** : навч. посібник / П. О. Карпенко, Н. В. Притульська, М. Ф. Кравченко та ін. ; за ред П. О. Карпенка. – Київ : КНТЕУ, 2019. – 628 с.

Розглянуто теорії харчування, традиційні та окремі нетрадиційні види харчування, висвітлено загальні підходи до організації й технології раціонального і лікувального харчування відповідно до сучасних досягнень нутріціології. Наведено характеристики нутрієнтів раціону харчування людини, харчову і біологічну цінність продуктів харчування, класифікацію лікувально-столових мінеральних вод України і методику їх застосування в комплексному лікуванні хворих. Розглянуто сучасні принципи та методики дієтотерапії при найбільш поширених захворюваннях, характеристики дієт, представлено зразки одноденних меню лікувального харчування й технології приготування страв у лікувальному харчуванні та чинні нормативні документи, що використовуються в організації оздоровчого та лікувального харчування населення України.

762. **Помозова, В. А.** Производство кваса и безалкогольных напитков : учеб. пособие / В. А. Помозова. – Санкт-Петербург : ГИОРД, 2006. – 192 с.

Книга включает основное содержание технологии производства кваса и безалкогольных напитков. Рассмотрены характеристики сырья, технологические режимы получения полуфабрикатов и готовой продукции, пути повышения стойкости напитков, вопросы мойки, дезинфекции на пивобезалкогольных предприятиях. Приведены научные принципы и технологические особенности производства напитков лечебно-профилактического назначения.

763. **Сирохман, І. В.** Товарознавство харчових продуктів функціонального призначення : навч. посібник / І. В. Сирохман, В. М. Завгородня ; Львівська комерційна академія. – Київ : ЦУЛ, 2009. – 544 с.

Розглянуті проблеми функцій їжі, інгредієнтний склад функціональних продуктів, проблеми створення і виробництва цих продуктів, зв'язок між використаними харчовими і біологічно-активними добавками, споживними властивостями продуктів. Розглянуті функціональні властивості природних і продуктів переробки зерна. Значна увага приділена характеристиці асортименту хлібобулочних, кондитерських виробів, молочних, жирових, м'ясних і рибних товарів функціонального спрямування. Посібник включає новітні досягнення науки і техніки щодо проектування продуктів функціонального призначення та їх використання.

764. **Українець, А. І.** Технології цукропродуктів і цукрозамінників : навч. посібник / А. І. Українець, Н. І. Штангеева, Л. С. Клименко ; Міністерство освіти і науки України, Національний університет харчових технологій. – Київ : НУХТ, 2009. – 231 с.

Наведено матеріали світових досягнень науки і техніки в галузі технології цукропродуктів і цукрозамінників, сучасні класифікації солодких речовин, описано властивості цукропродуктів і цукрозамінників, їх застосування та вплив на організм людини. Кожен розділ посібника закінчується запитаннями для самоперевірки, що дає змогу акцентувати увагу студентів на головних аспектах дисципліни.

Автореферати дисертацій на здобуття наукового ступеню

765. **Блощинська, О. О.** Удосконалення технології безглютенових фонданів [Електронний ресурс] : автореф. дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.16 "Технологія харчової продукції" / Блощинська О. О. ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2019. – 24 с. – Режим доступу до електронного архіву Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/handle/123456789/28968> (дата звернення: 03.03.2021). – Назва з екрана.

Роботуприсвячено науковому обґрунтуванню та удосконаленню технології безглютенових фонданів з використанням борошна рисового, крохмалю модифікованого, ефіру моно- і дигліцеридів лимонної та жирних кислот. На підставі аналізу літературних джерел показано актуальність використання безглютенових структуроутворювачів в технології харчової продукції, зокрема гарячих солодких стравах. Досліджено, що серед існуючих альтернативних видів сировини, яка може бути використана у ролі структуроутворювача щільної частини страви, найбільш технологічними є борошно рисове та крохмаль модифікований. Обґрунтовано переваги використання безглютенової сировини за дисперсністю та гранулометричним складом. Досліджено технологічні властивості безглютенових структуроутворювачів і показано необхідність використання поверхнево-активних речовин на стадії формування рецептурної суміші. Досліджено мікроструктуру удосконалених фонданів та встановлено обволікальну дію ПАР, що, ймовірно, сприяє утворенню єдиного міцного комплексу між фазами «жир – вуглевод – білок – вода» і, як результат, покращанню структурно-механічних властивостей модельних систем безглютенових фонданів з додаванням ПАР. Науково обґрунтовано та удосконалено технологію безглютенових фонданів, яка реалізується в підприємствах ресторанного господарства. Вперше комплексно досліджено фізико-хімічні, реологічні, структурно-механічні, мікробіологічні показники якості та безпечності та тепломасообмінні процеси безглютенових фонданів.

766. **Гавриш, А. В.** Технологія жировмісного оздоблювального напівфабрикату, що містить гемове залізо [Електронний ресурс] : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.18.16 / А. В. Гавриш ; Харківський державний університет харчування та торгівлі. – Харків, 2011. – 18 с. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe (дата звернення: 14.02.2021). – Назва з екрана.

Висвітлено актуальність використання залізовмісних дієтичних добавок в технології продуктів харчування, зокрема кондиторських виробів. Досліджено седиментаційну стійкість та окислювальні процеси в жирових системах з дієтичною добавкою "Гемовітал" на стадії формування рецептурної суміші та розробки технології жирового напівфабрикату. Науково обґрунтовано та розроблено технологію жировмісного оздоблювального напівфабрикату - глазури, що містить гемове залізо, з використанням жирового напівфабрикату з дієтичною добавкою "Гемовітал", яка реалізується в підприємствах ресторанного господарства. Вперше комплексно досліджено фізико-хімічні, реологічні, функціонально-технологічні, мікробіологічні показники якості та безпеки жировмісного оздоблювального напівфабрикату - глазури, що містить гемове залізо. Проведено клінічну апробацію та впровадження розроблених технологій у підприємствах ресторанного господарства, доведено конкурентоспроможність і соціальну ефективність нової продукції.

767. **Губеня, В. О.** Технологія хлібобулочних виробів антианемічного призначення для закладів ресторанного господарства : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.18.16 / В. О. Губеня ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2018. – 20 с.

В роботі проаналізовано досвід застосування носіїв заліза різного походження у виробництві харчових продуктів функціонального призначення. Обґрунтовано доцільність збагачення хлібобулочних виробів легкозасвоюваним залізом. Розроблено технології та рецептури хлібобулочних виробів антианемічного призначення на основі аналогів без носіїв заліза, які відносяться до найбільш поширених сортів хлібобулочних виробів в Україні: пшеничних, житньо-пшеничних і здобних. Доведено, що у хлібобулочних виробках міститься водорозчинне дво- та тривалентне залізо.

768. **Дорохович, В. В.** Наукове обґрунтування та розроблення технологій борошняних кондитерських виробів спеціального дієтичного споживання [Електронний ресурс] : автореф. дис. ... д-ра техн. наук : 05.18.16 / Дорохович В. В. ; Київський національний торговельно-економічний університет. – Київ, 2010. – 38 с. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe (дата звернення: 06.02.2021). – Назва з екрана.

Здійснено розробку інноваційних технологій із застосуванням системного підходу, методів аналогізації та математичного моделювання. Встановлено та науково обґрунтовано оптимальні технологічні параметри виготовлення борошняних кондитерських виробів спеціального дієтичного споживання (БКВСДС), умови та терміни їх зберігання. Медико-біологічними дослідженнями підтверджено доцільність споживання БКВСДС. Розроблено Державний стандарт України "Вироби кондитерські борошняні спеціального дієтичного споживання", технічні умови, рецептури. Апробовано та впроваджено технології розроблених БКВСДС у закладах ресторанного господарства та на підприємствах харчової промисловості.

769. **Кобець, О. С.** Удосконалення технології бісквітних напівфабрикатів оздоровчого призначення [Електронний ресурс] : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.18.16 "Технологія харчової продукції" / О. С. Кобець ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2018. – 21 с. – Режим доступу до електронного архіву Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/handle/123456789/26708> (дата звернення: 03.03.2021). – Назва з екрана.

Робота присвячена удосконаленню технології бісквітних напівфабрикатів шляхом використання нетрадиційної рослинної сировини, а саме – концентратів харчових волокон пшеничного, яблучного, какао та олій рослинних з нетрадиційної сировини – олії зародків пшениці, плодів шипшини та рижієвої, та скорочення технологічного процесу їх виробництва. Досліджено вплив нових видів сировини на фізико-хімічні, структурно-механічні та органолептичні властивості тіста та готових виробів. Визначено вплив емульгатора неіоногенної дії на якісні показники та стабільність яєчно-цукрової емульсії. Встановлено можливість використання у технології бісквітних напівфабрикатів вакуумно-випарного охолодження, з метою скорочення технологічного процесу їх виробництва. На нові види бісквітів функціонального призначення затверджено рецептури та технологічні інструкції, проведено апробацію технології у виробничих умовах.

Статті з наукових та фахових видань

770. **Абрамова, А. Г.** Удосконалення технології борошняних кондитерських виробів функціонального призначення для підприємств кондитерської галузі та закладів ресторанного господарства [Електронний ресурс] / А. Г. Абрамова, К. В. Рубанка, О. П. Писарець // Продовольчі ресурси. – 2018. – № 10. – С. 7–12. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/pr_2018_10_3 (дата звернення: 02.03.2021). – Назва з екрана.
771. **Арпуль, О. В.** Використання рослинної сировини для збагачення свіжовичавлених соків біологічно активними речовинами [Електронний ресурс] / О. В. Арпуль, О. М. Усатюк, Н. В. Жукова // Технологический аудит и резервы производства. – 2015. – № 3/3 (23). – С. 22–25. – Режим доступу до електронного архіву Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/handle/123456789/21706> (дата звернення: 03.03.2021). – Назва з екрана.
772. **Вивчення** впливу низькотемпературної обробки та кріодеструкції на збереження БАР і трансформацію інуліну під час розробки оздоровчих добавок із топінамбура [Електронний ресурс] / Р. Ю. Павлюк, В. В. Погарська, О. С. Бессараб та ін. // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі : збірник наукових праць / відпов. ред. О. І. Черевко. – Харків : ХДУХТ, 2014. – Вип. 2 (20). – С. 40–51. – Режим доступу до електронного архіву Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/handle/123456789/25852> (дата звернення: 03.03.2021). – Назва з екрана.
773. **Губеня, В. О.** Хлібобулочні вироби антианемічного призначення / В. О. Губеня, Л. Ю. Арсеньєва // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2012. – № 44. – С. 98–104.
774. **Дослідження** функціонально-технологічних властивостей томатних і перцевих вижимок, їх використання на підприємствах ресторанного господарства та в кулінарії [Електронний ресурс] / К. В. Сподар, Т. В. Карбівнича, З. П. Карпенко, Д. В. Кістриця // Молодий вчений. – 2016. – № 12. – С. 61–65. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/molv_2016_12_18 (дата звернення: 02.03.2021). – Назва з екрана.

775. **Інноваційні** технології функціональних тонізуючих напоїв та дресінгів з використанням молочної сироватки та наноструктурованого плодовоовочевого пюре [Електронний ресурс] / Р. Ю. Павлюк, В. В. Погарська, А. А. Берестова, Т. В. Крячко та ін. // Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій. – 2010. – Вип. 38 (2). – С. 239–244. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Nr_2010_38\(2\)_60](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Nr_2010_38(2)_60) (дата звернення: 02.03.2021). – Назва з екрана.
776. **Сімахіна, Г. О.** Переробка їстівних грибів для отримання білоквмісних напівфабрикатів [Електронний ресурс] / Г. О. Сімахіна, І. Ю. Гойко, Н. О. Стеценко // Товари і ринки. – 2014. – № 2 (18). – С. 70–85. – Режим доступу до електронного архіву Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/handle/123456789/27016> (дата звернення: 02.03.2021). – Назва з екрана.
777. **Суткович, Т. Ю.** Сучасні методи отримання соків ф функціональних напоїв з високим вмістом БАР / Т. Ю. Суткович, В. Я. Плахотін // Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій. – 2010. – Т. 2, вип. 38. – С. 19–23.
778. **Філь, М. І.** Новітні технології напоїв оздоровчого спрямування для ресторанного бізнесу [Електронний ресурс] / М. І. Філь, М. В. Рудавська // Молодий вчений. – 2016. – № 10. – С. 27–30. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/molv_2016_10_9 (дата звернення: 02.03.2021). – Назва з екрана.

8.5. Безпека харчування

Монографії. Довідкові видання

779. **Безпека харчування: сучасні проблеми** : посіб.-довідник / уклад. : А. В. Бабюк, О. В. Макарова, М. С. Рогозинський, Л. В. Романів. – Чернівці : Книги-XXI, 2005. – 456 с.

Викладено широке коло питань, які висвітлюють різні аспекти безпеки харчування: раціонального, збалансованого харчування для різних груп населення в залежності від віку, статі і характеру трудової діяльності, значення окремих поживних речовин і загальні правила харчування. Окремий розділ присвячений харчовим отруєнням і захворюванням, пов'язаним з вживанням недоброякісної їжі, наведені заходи щодо їх запобігання. Зібраний цікавий матеріал по органолептичному визначенню якості продуктів харчування. Книга знайомить із розмаїтими способами обману споживачів виробниками, посередниками і продавцями продуктів харчування, дає цінні підказки щодо розпізнавання фальсифікатів і протидії спробам ошукування при покупці на ринку.

780. **Кордзая, Н. Р.** Продовольча безпека. Якість та безпечність харчової продукції : монографія / Н. Р. Кордзая, Б. В. Єгоров. – Київ : Олді+, 2020. – 160 с. – Режим доступу до сайту видавництва Олді+ : <https://oldiplus.ua> (дата звернення: 26.02.2021). – Назва з екрана.

В монографії зроблена спроба узагальнення знань щодо управління якістю та безпечністю харчової продукції в Україні та світі. Розглянуто особливості функціонування міжнародної та вітчизняної систем стандартизації. Проведено аналіз структури бази державних стандартів на харчову продукцію, сировину та напої. Встановлено, що сьогодні Україна потребує розробки комплексного підходу до формування системи нормативної документації на продовольство. Адже визначення якісних показників стандартизованими методами є гарантією контрольованої якості та високої конкурентоспроможності вітчизняної харчової продукції та як наслідок підвищення рівня продовольчої безпеки України.

Навчальні видання

781. **Бочарова, О. В.** Управління безпечністю товарів : підручник / О. В. Бочарова ; Одеський національний економічний університет. – Одеса : Атлант, 2014. – 376 с.

Підручник – перше видання курсу дисципліни «Управління безпечністю товарів». У ньому викладено систематизований матеріал щодо розроблення, запровадження та підтримування системи управління безпечністю харчових продуктів (СУБХГТ) на основі концепції НАССР. Окремий розділ присвячено аудиторам СУБХП. Призначено для магістрів напряму підготовки «Товарознавство і торговельне підприємництво». Підручник може бути корисним начальникам підприємств харчової промисловості, аудиторам СУБХП, а також усім працівникам, чия діяльність пов'язана з системами управління безпечністю товарів.

782. **Димань, Т. М.** Безпека продовольчої сировини і харчових продуктів : підручник / Т. М. Димань, Т. Г. Мазур. – Київ : Академія, 2011. – 520 с.

Людина, створюючи блага, часто продукує і загрози своєму здоров'ю, навіть життю. Ознака цього – перевантаженість екологічного та соціального середовищ джерелами шкідливих впливів на організм і психіку. Будучи малоспроможною глобально змінити ситуацію на краще, вона все-таки здатна захиститися від патогенних впливів за рахунок знань і культурних фільтрів – обізнаності про джерела загроз і раціональне влаштування свого життя. Одним із кроків до таких знань, життєвої культури, побудови системи захисту від наслідків промислового егоїзму може стати опанування викладеного у пропонованому підручнику матеріалу. Він містить відомості про джерела потрапляння в організм шкідливих речовин, механізм їх руйнівної сили і способи протидії їм. Використання цих відомостей за відповідної самоорганізації сприятиме підвищенню рівня індивідуальної, колективної та суспільної екологічної безпеки

783. **Екотрофологія: основи екологічно безпечного харчування** : навч. посібник / Т. М. Димань, М. М. Барановський, Г. О. Білявський та ін. ; за наук. ред. Т. М. Димань. – Київ : Лібра, 2006. – 304 с.

У навчальному посібнику на сучасному науковому рівні викладено концептуальні та практичні аспекти екотрофології – нової для нашої країни науки, теоретичний каркас якої тільки формується. Особливу увагу приділено екологічним проблемам харчування, розкрито санітарно-гігієнічне значення їжі. Наведено дані про харчову та біологічну цінність харчових продуктів, їхню збалансованість у харчовому раціоні, енергетичні потреби різних вікових і професійних груп населення. Викладено основи зберігання й ідентифікації харчової продукції. Представлено сучасні фізико-хімічні та біохімічні методи дослідження складу і властивостей харчових продуктів.

784. **Запольський, А. К.** Екологізація харчових виробництв : підручник / А. К. Запольський, А. І. Українець. – Київ : Вища школа, 2005. – 428 с.

Висвітлено актуальні питання екологізації харчових виробництв, охарактеризовано екологічну ситуацію в Україні. Наведено характеристику основних харчових продуктів та принципи раціонального харчування. Значну увагу приділено екологічній безпеці та якості харчових продуктів

Статті з наукових та фахових видань

785. **Безродна, С. М.** Вплив сучасних систем управління якістю на забезпечення якості та безпеки продукції підприємств ресторанного господарства України / С. М. Безродна // Проблеми науки. – 2013. – № 1. – С. 24–30.

786. **Дядюк, М.** Український ресторанний бізнес у формуванні продовольчої безпеки в умовах євроінтеграції [Електронний ресурс] / М. Дядюк, О. Филипенко // *Agricultural and resource economics: international scientific e-journal*. – 2017. – Vol. 3, № 4. – С. 73–84. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/areis_2017_3_4_8 (дата звернення: 03.03.2021). – Назва з екрана.
787. **Коваленко, О. О.** Вимоги до якості технологічної води, призначеної для приготування напоїв з чайної сировини у закладах ресторанного господарства [Електронний ресурс] / О. О. Коваленко, Д. І. Ветров // *Вода: гигиена и экология*. – 2013. – Т. 1, № 3–4. – С. 81–93. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/voda_2013_3-4\(1\)__11](http://nbuv.gov.ua/UJRN/voda_2013_3-4(1)__11) (дата звернення: 03.03.2021). – Назва з екрана.
788. **Крайнюк, Л. М.** Побудова ієрархічної структури органолептичних показників якості кулінарної продукції / Л. М. Крайнюк, Л. О. Касілова, Ж. А. Крутовий // *Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі*. – 2008. – Вип. 2 (8). – С. 351–356.
789. **Крайнюк, Л. М.** Про показники якості кулінарної продукції та їх контроль / Л. М. Крайнюк, Л. О. Касілова, Ж. А. Крутовий // *Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі*. – 2008. – Вип. 1 (7). – С. 239–246.
790. **Крайнюк, Л. М.** Проблеми комплексної оцінки якості кулінарної продукції / Л. М. Крайнюк, Ж. А. Крутовий, Л. О. Касілова // *Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі*. – 2009. – Вип. 1 (9). – С. 319–323.
791. **Крайнюк, Л. М.** Рецептатура та проблеми контролю якості кулінарної продукції / Л. М. Крайнюк, Л. О. Касілова, Ж. А. Крутовий // *Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі*. – 2009. – Вип. 1 (9). – С. 445–452.
792. **Мостова, Л. М.** Управління якістю та безпечністю при виробництві кисломолочного сиру оздоровчого призначення / Л. М. Мостова, Т. В. Клусович // *Восточно-Европейский журнал передовых технологий*. – 2015. – № 2–10. – С. 50–57. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe (дата звернення: 20.02.2021). – Назва з екрана.
793. **Мусатов, А.** Контроль качества в ресторане / А. Мусатов // *Рестораторъ*. – 2018. – № 12 (159). – С. 44–46.

794. **Системний** підхід до формування якості та безпеки кулінарної продукції / Л. М. Крайнюк, Л. О. Касілова, Ж. А. Крутовий, А. М. Набокова // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі. – 2008. – Вип. 2 (8). – С. 357–363.
795. **Что** такое HACCP и какова его роль в ресторане // Рестораторъ. – 2019. – № 10 (167). – С. 14–15.

Розділ 9. Барна справа та організація роботи сомельє

Книги. Довідкові видання

796. **Бармина, И.** Коктейли / И. Бармина. – Москва : Изд-во Жигульского Бизнес ту Бизнес Продакшн Груп "Би-Би-Пи-Джи", 2003. – 296 с. – Режим доступа к электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий: <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 09.08.2020). – Название с экрана.

В приготовлении и потреблении коктейлей не бывает мелочей. Кто, где и как смешивает коктейли, какие используются ингредиенты, посуда, украшения и дополнения – все важно. Об этом, а также о тайне популярности коктейлей, о загадках их истории.

797. **Джексон, М.** Настольная книга бармена: Алкогольные напитки мира. Смешивание. Сервировка / М. Джексон. – Москва : Эксмо, 2005. – 319 с. – Режим доступа к электронному каталогу Научной библиотеки Киевского национального торгово-экономического университета : <http://libtomcat.knute.edu.ua/library/DocSearchResult> (дата обращения: 07.02.2021). – Название с экрана.

"Настольная книга бармена", несмотря на скромный объем, включает в себе: основы классификации алкогольных напитков; подробный энциклопедический словарь напитков от А до Я; географию алкогольных напитков и традиции их употребления; необходимое оборудование для домашнего бара; рецепты 250 классических коктейлей и технологии их приготовления; советы по эффективной борьбе с похмельем (и его предупреждению); источник богатого воображения и отличного настроения.

798. **Официант-бармен от А до Я : справ. пособие / отв. за вып. Ю. Г. Хацкевич.** – Минск : АСТ Харвест, 2002. – 224 с. – Режим доступа к электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 09.02.2021). – Название с экрана.

В предлагаемой книге дается классификация предприятий общественного питания, приводится общая характеристика технологических процессов. Будущие официанты-бармены узнают о правилах составления и видах меню, тонкостях сервировки стола, правилах обслуживания клиентов в ресторанах, барах, кафе, буфетах и столовых. Пособие научит технике подачи блюд и напитков, познакомит с традициями питания в разных странах мира и особенностями обслуживания иностранных гостей у нас.

799. **Попов, А. А.** Секреты сомелье / А. А. Попов. – Ростов на Дону : Феникс, 2009. – 344 с. – Режим доступа к электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 11.02.2021). – Название с экрана.

О профессии сомелье знают, и не знают. Скорее слыша-ли. Перед вами книга, которая поможет разобраться в премудростях этой профессии. В ней рассказывается об истории создания и происхождении спиртных напитков, о виноделии в различных странах, дается классификация вин. Книга научит искусству подавать вино к столу, даст необходимую информацию о совмещении продуктов виноделия с едой, расскажет о самых известных винодельческих регионах разных стран мира.

800. **Сало, Я. М.** Організація роботи барів : довідник бармена / Я. М. Сало. – Львів : Афіша, 2010. – 351 с.

У довіднику подається характеристика різних типів барів і їх сучасного обладнання, яке дозволяє забезпечити високу культуру обслуговування відвідувачів. Значну увагу приділено підготовці до роботи, організації праці бармена, правилам поведінки, способам подавання напоїв, наведено 800 рецептур змішаних напоїв і сиропів. Для барменів 3-го і 4-го розрядів, учнів професійних навчальних закладів, керівників барів, а також поціновувачів коктейлів на домашніх урочистостях та прийомах гостей.

801. **Хиллс, Ф.** Как выбрать вино или тайны сомелье / Ф. Хиллс ; пер. с англ. – Москва : АСТ, 2007. – 254 с.

Многогранность ароматов и вкусовых свойств, заключенных в вине, оказывается основным критерием того удовольствия, которое мы получаем от него. Лишь немногие ценители вина знают о том, почему вино имеет тот или иной вкус. Эта книга поможет понять, какой вкус должен быть у хорошего вина, определять различные нюансы вкуса и аромата вина и позволит понять смысл загадочных дегустационных описаний.

802. **Экспресс-курс бармена** / авт.-сост. В. Прохоров. – Ростов на Дону : Феникс, 2005. – 316 с.– Режим доступа к электронному каталогу Научной библиотеки Киевского национального торгово-экономического университета : <http://libtomcat.knute.edu.ua/library/DocSearchResult> (дата обращения: 05.02.2021). – Название с экрана.

В книге приводятся описание многочисленных техник, которыми должны владеть бармены, характеристики напитков, гарниры и рецепты коктейлей на основе ликера, коньяка, джина, виски, бренди, водки, рома, безалкогольные коктейли, слоистые коктейли, аперитивы, джулепы, коблеры, слинги и др. Для барменов.

Навчальні видання

803. **Архипов, В. В.** Барное дело. Технология продукции обслуживание в барах : учеб. пособие / В. В. Архипов, Е. И. Иванникова. – Киев : ЦУЛ, 2011. – 240 с.

Данное учебное пособие содержит основные сведения о классификации баров, порядке подготовки бара к приему посетителей, требования к персоналу по их обслуживанию, а так же классификацию базовых алкогольных и безалкогольных напитков, особенности их производства, подачи потребления в барах. Рассмотрены основные методы и особенности приготовления коктейлей и других напитков в баре, способы их оформления и подачи. Может быть полезным персоналу баров и ресторанов.

804. **Архипов, В. В.** Организация работы сомелье (все о вине в ресторане) : учеб. пособие / В. В. Архипов, В. Г. Крюковская. – Киев : ЦУЛ, 2009. – 304 с.

Данное учебное пособие содержит основные сведения в области технологии и организации работы с алкогольными напитками на предприятиях гостинично-ресторанного сервиса, в частности классификацию алкогольных напитков в зависимости от исходного сырья, отличительные особенности производства, хранения и потребления. Включает информацию о правилах формирования винного ассортимента и составления карты вин в ресторанах и барах. Подробно рассматриваются также техника и технология обслуживания гостей. Предназначено студентам специальностей: «Гостиничное хозяйство», «Гостинично – ресторанное дело», «Менеджер гостинично – ресторанного бизнеса», «Технология питания».

805. **Архіпов, В. В.** Барна справа : технологія продукції та організація обслуговування : навч. посібник / В. В. Архіпов, Є. І. Іваннікова, Т. В. Іваннікова. – Київ : Інкос, 2010. – 360 с.

Вміщено матеріал з організації та розвитку барної справи в готельно-ресторанному бізнесі. Розглядається класифікація барів, їх призначення та роль у сучасному житті. Значну увагу приділено особливостям роботи бармена, наведені вимоги до оснащення його робочого місця устаткуванням, інструментами, інвентарем, посудом, оформлення робочого місця бармена і залів для відвідувачів. Висвітлено питання професійної етики працівників сфери сервісу як важливого елемента підвищення рівня обслуговування в барі в умовах усе більш зростаючої конкуренції.

806. **Барановский, В. А.** Официант-бармен : учеб. пособие / В. А. Барановский, Л. В. Кулькова. – Изд. 3-е, перераб. и доп. – Ростов на Дону : Феникс, 2002. – 352 с. – Режим доступа к электронному каталогу Научной библиотеки Киевского национального торгового-экономического университета : <http://libtomcat.knute.edu.ua/library/DocSearchResult> (дата обращения: 07.02.2021). – Название с экрана.

Книга поможет предпринимателям, которые планируют открыть свое дело или уже это сделали, тем, кто хочет освоить профессию официанта-бармена самостоятельно, а также может быть использована как пособие для подготовки официантов и барменов на специализированных курсах и в профессиональных училищах.

807. **Деловая культура** для официантов-барменов : учеб. пособие / авт.-сост. М. А. Стельмахович. – Ростов на Дону : Феникс, 2001. – 384 с. – Режим доступа к электронному каталогу Научной библиотеки Киевского национального торгово-экономического университета : <http://libtomcat.knute.edu.ua/library/DocSearchResult> (дата обращения: 07.02.2021). – Название с экрана.

Данное учебное пособие составлено в соответствии с образовательным госстандартом по профессии "официант, бармен" для начального профессионального образования. Освещает вопросы профессиональной этики и этикета, эстетики, психологии труда в ресторанах и барах. Содержит тесты, ролевые игры, глоссарий, русско-английский словарь для официантов, барменов. Приведены сведения о новых профессиях ресторанного бизнеса: хостесс, сомелье, бариста.

808. **Крилова, Л. В.** Організація роботи сомельє : навч. посібник / Л. В. Крилова, В. В. Дибок ; Донецький національний університет економіки і торгівлі ім. Михайла Туган-Барановського. – Донецьк : Дон НУЕТ, 2013. – 209 с. – Режим доступа до электронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe (дата звернення: 05.02.2021). – Назва з екрана.

809. **Лавренов, В. К.** Книга бармена. Приготовление коктейлей / В. Лавренов, Ю. В. Лавренов. – Донецк : Сталкер ; Москва : АСТ, 2004. – 320 с. – Режим доступа к электронному каталогу Научной библиотеки им. В. И. Вернадского : http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe (дата обращения: 05.02.2021). – Название с экрана.

Если вы профессионал-бармен, то эта книга поможет вам стать высококлассным специалистом. Если же вы просто гостеприимны и любите приглашать гостей, то вам нужен домашний бар. Советы по его организации, проведению на высшем уровне дружеской вечеринки, официального приема, детского карнавала, а также рецепты приготовления разнообразных коктейлей вы найдете в этой книге.

810. **Мялковский, О. В.** Барное дело. Теория и практика приготовления смешанных напитков : учебник / О. В. Мялковский. – Киев : Кондор, 2012. – 366 с.

Данная книга предназначена для людей, желающих освоить профессию бармена, а так же тем, кто хочет знать правила и способы приготовления, оформления и подачи смешанных напитков. В книге допускаются некоторые вольные шутки, несвойственные учебникам. Но надеюсь, эту книгу будут читать будущие бармены, люди воспитанные и с чувством юмора. В книге дана историческая справка по возникновению смешанных напитков и некоторых ингредиентов. Дана классификация смешанных напитков. Рассмотрена товароведная характеристика компонентов, из которых приготавливаются смешанные напитки. Рассмотрены основные инвентарь и инструмент бармена. Обусловлены основные принципы приготовления смешанных напитков. Перечисляются главные группы смешанных напитков, правила их приготовления и подачи. Последовательность излагаемого материала способствует более простому, логичному и быстрому его усвоению. Структура книги соответствует программе подготовки барменов.

811. **Організація роботи бармена** : навч. посібник / Л. П. Малюк, Т. П. Кононенко, Н. В. Полстяна, А. І. Усіна. – Харків : ХДАТОХ, 2002. – 214 с. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки Київського національного торговельно-економічного університету: <http://libtomcat.knute.edu.ua/library/DocSearchResult> (дата звернення: 03.10.2020). – Назва з екрана.

812. **Ощипок, І. М.** Барна справа : навч. посібник / І. М. Ощипок, П. Х. Пономарьов ; Укоопспілка ; Львівська комерційна академія. – Львів : Магнолія 2006, 2016. – 288 с.

Викладено особливості організації, функціонування барів, їх класифікацією, матеріально-технічне забезпечення барів, порядок підготовки барів для обслуговування відвідувачів, вимоги до персоналу, що обслуговує споживачів, характеристику базових алкогольних і безалкогольних напоїв, методи, особливості приготування, способи оформлення і подачі різних змішаних напоїв і коктейлів. Посібник може бути корисним персоналу, який обслуговує відвідувачів у барах і ресторанах.

813. **Парубок, Н. В.** Барна справа та організація роботи сомельє : навч.-метод. посібник / Н. В. Парубок ; Уманський національний університет садівництва. – Умань : Сочінський М. М., 2019. – 141 с. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe (дата звернення: 05.02.2021). – Назва з екрана.

Сучасний стан економіки, розвиток нових форм господарювання висовують підвищені вимоги до фахівців з вищою освітою. Серед всіх типів закладів ресторанного господарства бари мають особливе значення тому, що в ресторанному бізнесі алкогольні напої, значну частину яких реалізують в барах, є головною статтею доходів. У посібнику, зміст якого охоплює всі теми типової навчальної програми з дисципліни «Барна справа та організація роботи сомельє», запропоновано завдання для практичних занять, самостійної роботи студентів, ситуаційні вправи, тематику контрольних робіт, перелік питань для іспиту, розроблено рекомендації щодо вивчення дисципліни за кредитно-модульною системою.

814. **Ростовський, В. С.** Барна справа : підручник / В. С. Ростовський, С. М. Шамян. – 2-ге вид. – Київ : ЦУЛ, 2011. – 395 с.

Розглядаються питання організаційної структури барів в Україні, їх технічне оснащення, технології приготування коктейлів та напоїв, організації роботи барменів.

815. **Чалова, Н. В.** Практикум для офіціантов, барменів по обслуговуванню посетителів в ресторанах : учеб. пособие / Н. В. Чалова. – Ростов на Дону : Феникс, 2002. – 352 с. – Режим доступа к електронному каталогу Научной библиотеки Киевского национального торгово-экономического университета : <http://libtomcat.knute.edu.ua/library/DocSearchResult> (дата обращения: 05.02.2021). – Название с экрана.

Настоящее учебное пособие подготовлено с учетом Государственного образовательного стандарта по специальности "официант", "бармен". Пособие рассчитано на учащихся лицеев, профессиональных училищ, студентов колледжей, которые найдут здесь исчерпывающий материал для освоения и правильного применения полученных знаний на практике. Эта книга также поможет предпринимателям в сфере массового питания, правильно и грамотно организовать работу с персоналом и клиентами.

Статті з наукових та фахових видань

816. **Бантышева, А.** Сладкая осень под аккомпанемент сомельє / А. Бантышева // Напитки+. – 2007. – № 8. – С. 38–40. – Режим доступа к електронному каталогу Научной библиотеки Киевского национального торгово-экономического университета: <http://libtomcat.knute.edu.ua/library/DocSearchResult> (дата обращения: 06.02.2021). – Название с экрана.

817. **Барная** стойка: королева зала // Гостиница и ресторан: бизнес и управление. – 2009. – № 8 (79). – С. 47–61. – Режим доступа к электронному каталогу Научной библиотеки Киевского национального торгово-экономического университета: <http://libtomcat.knute.edu.ua/library/DocSearchResult> (дата обращения: 05.02.2021). – Название с экрана.
818. **Дмитриев, А.** Житие-бытие украинских сомелье или О роли сомелье в современном ресторане / А. Дмитриев // Напитки+. – 2010. – № 3. – С. 28–29. – Режим доступа к электронному каталогу Научной библиотеки Киевского национального торгово-экономического университета : <http://libtomcat.knute.edu.ua/library/DocSearchResult> (дата обращения: 06.02.2021). – Название с экрана.
819. **Дышкант, Д.** Овощной сомелье – кто это ? / Д. Дышкант // Овощи и фрукты. – 2019. – № 2. – С. 32–33. – Режим доступа к электронному каталогу Научной библиотеки Киевского национального торгово-экономического университета: <http://libtomcat.knute.edu.ua/library/DocSearchResult> (дата обращения: 06.02.2021). – Название с экрана.
820. **Кац, М. К.** Бармен: подготовка к вечеринке / К. М. Кац // Рестораторъ. – 2012. – № 12. – С. 60.
821. **Киреева, Д.** "Я бы в сомелье пошел..., или где обучают сомелье" / Д. Киреева // Рестораторъ. – 2004. – № 5. – С. 48–51. – Режим доступа к электронному каталогу Научной библиотеки Киевского национального торгово-экономического университета : <http://libtomcat.knute.edu.ua/library/DocSearchResult> (дата обращения: 06.02.2021). – Название с экрана.
822. **Мезенцева, Л.** На французской стороне, на чужой планете предстоит учиться мне в университете... (школа сомелье) / Л. Мезенцева // Напитки+. – 2006. – № 9. – С. 66–69. – Режим доступа к электронному каталогу Научной библиотеки Киевского национального торгово-экономического университета : <http://libtomcat.knute.edu.ua/library/DocSearchResult> (дата обращения: 06.02.2021). – Название с экрана.
823. **Мусатов, А.** Организация работы бара / А. Мусатов // Гостиничный и ресторанный бизнес. – 2010. – № 1. – С. 78–80.
824. **Николайчук, Е.** Винная карта: 9 способов никогда и ни за что не заработать / Е. Николайчук // Рестораторъ. – 2016. – № 5. – С. 64–65. – Режим доступа к электронному каталогу Научной библиотеки Киевского национального торгово-экономического университета: <http://libtomcat.knute.edu.ua/library/DocSearchResult> (дата обращения: 05.02.2021). – Название с экрана.

825. **Новичкова, Т. П.** Сомелье – залог успешной работы ресторана / Т. П. Новичкова, А. В. Коркач, Т. Е. Лебеденко // Харчова наука і технологія. – 2009. – № 3 (8). – С. 21–23.
826. **Первая** независимая школа сомелье // Академия гостеприимства. – 2012. – № 6. – С. 90–91.
827. **Перминова, А.** В школу сомелье пойду. Пусть меня научат / А. Перминова // Напитки+. – 2006. – № 8. – С. 24–30. – Режим доступа к электронному каталогу Научной библиотеки Киевского национального торгово-экономического университета : <http://libtomcat.knute.edu.ua/library/DocSearchResult> (дата обращения: 06.02.2021). – Название с экрана.
828. **Пивной** сомелье: не просто любитель пива // Пиво. Технологии и инновации. – 2018. – № 1 (9). – С. 76–78.
829. **Профессия:** сомелье // Питание и общество. – 2005. – № 9. – С. 30–31. – Режим доступа к электронному каталогу Научной библиотеки Киевского национального торгово-экономического университета : <http://libtomcat.knute.edu.ua/library/DocSearchResult> (дата обращения: 06.02.2021). – Название с экрана.
830. **Сидоренко, Д.** Профессионализм сомелье / Д. Сидоренко // Vinofest. – 2013. – № 1. – С. 44–45. – Режим доступа к электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 07.02.2021). – Название с экрана.
831. **Сомелье!** Ответственный за подачу вин и напитков в ресторане // Продукты питания. – 2002. – № 4. – С. 9. – Режим доступа к электронному каталогу Научной библиотеки Киевского национального торгово-экономического университета : <http://libtomcat.knute.edu.ua/library/DocSearchResult> (дата обращения: 06.02.2021). – Название с экрана.
832. **Судак, А.** Мейнстрим в барной культуре / А. Судак // Рестораторъ. – 2019. – № 6. – С. 16–17. – Режим доступа к электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 09.02.2021). – Название с экрана.
833. **Тузмухамедов, Э.** Бармен это, во-первых, профессия, а во-вторых, это уважаемая профессия / Э. Тузмухамедов // Гостиница и ресторан: бизнес и управление. – 2011. – № 8 (95). – С. 48–51.

834. **Черкесова, Е.** Энциклопедия бармена. И от глотка, как жар горя, восславим микс из имбиря / Е. Черкесова // Напитки+. – 2007. – № 1. – С. 40–45. – Режим доступа к электронному каталогу Научной библиотеки Киевского национального торгово-экономического университета: <http://libtomcat.knute.edu.ua/library/DocSearchResult> (дата обращения: 06.02.2021). – Название с экрана.
835. **Шевырев, С.** Сомелье / С. Шевырев // Гостиничный бизнес. – 2001. – № 1. – С. 66–67. – Режим доступа к электронному каталогу Научной библиотеки Киевского национального торгово-экономического университета : <http://libtomcat.knute.edu.ua/library/DocSearchResult> (дата обращения: 06.02.2021). – Название с экрана.

Розділ 10. **Логістика в готельно-ресторанному господарстві**

Навчальні видання

836. **Зубар, Н. М.** Логістика у ресторанному господарстві : навч. посібник / Н. М. Зубар, М. Ю. Григорак. – Київ : ЦУЛ, 2010. – 312 с.

Розкрито теоретичні основи і практичні рекомендації з управління матеріальними, сервісними, інформаційними та іншими потоками на основі концепцій та принципів логістики у закладах ресторанного господарства

837. **Полякова, А. В.** Інфраструктура готельного та ресторанного господарства : навч. посібник / А. В. Полякова, В. П. Оліфіров ; Донецький національний університет економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, Кафедра готельної і ресторанної справи. – Донецьк : ДонНУЕТ, 2013. – 251 с.

Статті з наукових та фахових видань

838. **Гадлгарева, Р. Р.** Транспортная логистика как элемент системы качества на предприятиях общественного питания / Р. Р. Гадлгарева, В. В. Касаткин, А. Г. Ларионова // Пищевая промышленность. – 2010. – № 1. – С. 26.

839. **Головань, О. О.** Адаптація системи бізнес-адміністрування закупівельної логістики закладів ресторанного господарства [Електронний ресурс] / О. О. Головань, С. В. Маркова, А. С. Краснобаєва // Збірник наукових праць Таврійського державного агротехнологічного університету (економічні науки). – 2014. – № 2. – С. 61–66. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/znptdau_2014_2_15 (дата звернення: 24.02.2021). – Назва з екрана.

840. **Жук, Ю. О.** Підприємства готельного господарства як суб'єкта логістики [Електронний ресурс] / Ю. О. Жук // Економіка і управління. – 2013. – № 4. – С. 88–93. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/есопирg_2013_4_18 (дата звернення: 24.02.2021). – Назва з екрана.

841. **Жук, Ю. О.** Система показників ефективності логістичного управління підприємствами готельного господарства [Електронний ресурс] / Ю. О. Жук // Економічний простір. – 2013. – № 71. – С. 162–172. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/ecpros_2013_71_19 (дата звернення: 24.02.2021). – Назва з екрана.
842. **Задніпряна, Т. С.** Основи управління логістичною інфраструктурою готельного комплексу [Електронний ресурс] / Т. С. Задніпряна // Економічний простір. – 2017. – № 119. – С. 157–164. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/ecpros_2017_119_18 (дата звернення: 24.02.2021). – Назва з екрана.
843. **Іващенко, А. В.** Проектування організаційного процесу управління логістичними заходами у ресторанному бізнесі [Електронний ресурс] / А. В. Іващенко // Економіка. Фінанси. Право. – 2019. – № 11 (1). – С. 24–27.
844. **Мальшева, В. С.** Еврологистика. Стандарты и логистика в McDonald`s / В. С. Мальшева // Логинфо. – 2005. – № 12. – С. 14–17. – Режим доступу к електронному каталогу Научной библиотеки Киевского національного торгово-экономического университета : <http://libtomcat.knute.edu.ua/library/DocSearchResult> (датаобращения: 09.02.2021). – Название с экрана.
845. **Орлова, В. В.** Система логістичного управління готельним підприємством [Електронний ресурс] / В. В. Орлова, С. П. Оришко // Карпатський край. – 2012. – № 2. – С. 136–141. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/kkr_2012_2_22 (дата звернення: 24.02.2021). – Назва з екрана.
846. **Попов, О. І.** Критерії оцінювання ефективності ланцюгів поставок підприємств харчової промисловості / О. І. Попов // Логистика: проблемы и решения. – 2016. – № 3. – С. 54–58.
847. **Расулова, А. М.** Логістичне управління підприємствами ресторанного господарства / А. М. Расулова // Інвестиції: практика та досвід. – 2015. – № 16. – С. 74–79.

848. **Смирнов, І. Г.** Геологістичні стратегії розвитку туристичного та готельно-ресторанного бізнесу в умовах овертуризму [Електронний ресурс] / І. Г. Смирнов // Науковий вісник Херсонського державного університету. Серія : Географічні науки. – 2019. – Вип. 10. – С. 86–95. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/ksuhsgs_2019_10_14 (дата звернення: 24.02.2021). – Назва з екрана.
849. **Смирнов, І. Г.** Готельно-ресторанна справа в стародавньому світі: транспортно-логістичний та картографічний аспект [Електронний ресурс] / І. Г. Смирнов // Часопис картографії. – 2012. – Вип. 5. – С. 161–169. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/ktvsh_2012_5_23 (дата звернення: 24.02.2021). – Назва з екрана.
850. **Смирнов, І. Г.** Інновації в готельному бізнесі: логістика постачання [Електронний ресурс] / І. Г. Смирнов, Ю. О. Карягін // Географія та туризм. – 2013. – Вип. 24. – С. 76–86. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/gt_2013_24_13 (дата звернення: 24.02.2021). – Назва з екрана.
851. **Смирнов, І. Г.** Логістика в ресторанному бізнесі як складник логістики туризму [Електронний ресурс] / І. Г. Смирнов // Географія та туризм. – 2010. – Вип. 8. – С. 149–168. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/gt_2010_8_34 (дата звернення: 24.02.2021). – Назва з екрана.
852. **Смирнов, І. Г.** Логістика та управління ланцюжками поставок в ресторанному бізнесі: геопросторові особливості [Електронний ресурс] / І. Г. Смирнов // Економічна та соціальна географія. – 2013. – Вип. 3. – С. 158–166. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/esg_2013_3_21 (дата звернення: 24.02.2021). – Назва з екрана.
853. **Смирнов, І. Г.** Логістика та управління ланцюжками поставок в ресторанному бізнесі: тенденції посткризового періоду [Електронний ресурс] / І. Г. Смирнов // Вісник Харківського національного університету ім. В. Н. Каразіна. Серія : Міжнародні відносини. Економіка. Країнознавство. Туризм. – 2013. – № 1086, вип. 2. – С. 183–187. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/VKhMv_2013_1086_2_38 (дата звернення: 24.02.2021). – Назва з екрана.

854. **Смирнов, І. Г.** Логістика та управління ланцюжками поставок у ресторанному бізнесі: світові тенденції посткризового періоду [Електронний ресурс] / І. Г. Смирнов // Зовнішня торгівля: економіка, фінанси, право. – 2013. – № 4. – С. 19–24. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/uazt_2013_4_4 (дата звернення: 24.02.2021). – Назва з екрана.
855. **Смирнов, І. Г.** Логістика товарно-матеріальних запасів та складська логістика в готельному господарстві [Електронний ресурс] / І. Г. Смирнов // Географія та туризм. – 2014. – Вип. 27. – С. 63–74. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/gt_2014_27_10 (дата звернення: 24.02.2021). – Назва з екрана.
856. **Смирнов, І. Г.** Ресторанна логістика: інформаційна складова [Електронний ресурс] / І. Г. Смирнов, О. В. Шматок // Географія та туризм. – 2013. – Вип. 24. – С. 178–185. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/gt_2013_24_26 (дата звернення: 24.02.2021). – Назва з екрана.
857. **Смирнов, І.** Логістика в сфері гостинності: історичний аспект [Електронний ресурс] / І. Смирнов // Вісник Львівського університету. Серія географічна. – 2013. – Вип. 43(2). – С. 273–279. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/VLNU_Geograf_2013_43\(2\)_35](http://nbuv.gov.ua/UJRN/VLNU_Geograf_2013_43(2)_35) (дата звернення: 24.02.2021). – Назва з екрана.
858. **Смирнов, І.** Логістика постачання в готельному бізнесі: сутність, структура, основні показники [Електронний ресурс] / І. Смирнов // Вісник Львівського університету. Серія : Географічна. – 2013. – Вип. 42. – С. 317–325. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/VLNU_Geograf_2013_42_38 (дата звернення: 24.02.2021). – Назва з екрана.
859. **Смирнов, І.** Логістика та управління ланцюжками поставок як чинник ефективного розвитку ресторанного бізнесу в сучасних умовах [Електронний ресурс] / І. Смирнов // Збірник наукових праць Черкаського державного технологічного університету. Серія : Економічні науки. – 2014. – Вип. 36(1.2). – С. 5–11. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/Znpchdtu_2014_36 (дата звернення: 24.02.2021). – Назва з екрана.

860. **Смирнов, И. Г.** Инновации в гостиничном бизнесе: логистика снабжения / И. Г. Смирнов // Логистика: проблемы и решения. – 2013. – № 5 (48). – С. 58–66.
861. **Смирнов, И. Г.** Логистика в ресторанном бизнесе / И. Г. Смирнов // Логистика: проблемы и решения. – 2009. – № 6. – С. 79–85. – Режим доступа к электронному каталогу Научной библиотеки Киевского национального торгово-экономического университета : <http://libtomcat.knute.edu.ua/library/DocSearchResult> (датаобращения: 09.02.2021). – Название с экрана.
862. **Смирнов, И. Г.** Логістика в ресторанному бізнесі як складник логістики туризму [Електронний ресурс] / І. Г. Смирнов // Географія та туризм. – 2010. – Вип. 8. – С. 149–168. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/gt_2010_8_34 (дата звернення: 09.02.2021). – Назва з екрана.
863. **Смирнов, И. Г.** Логістика та управління ланцюжками поставок у ресторанному бізнесі: світові тенденції посткризового періоду [Електронний ресурс] / І. Г. Смирнов // Зовнішня торгівля: економіка, фінанси, право. – 2013. – № 4. – С. 19–24. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/uazt_2013_4_4 (датазвернення: 09.02.2021). – Назва з екрана.
864. **Смирнов, И. Г.** Ресторанна логістика: інформаційна складова [Електронний ресурс] / І. Г. Смирнов, О. В. Шматок // Географія та туризм. – 2013. – Вип. 24. – С. 178–185. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/gt_2013_24_26 (дата звернення: 09.02.2021). – Назва з екрана.
865. **Чайка, Т. Ю.** Застосування статистичного аналізу TextMining при уточненні і стандартизації визначення логістики готельно-ресторанного бізнесу [Електронний ресурс] / Т. Ю. Чайка, Л. С. Стригуль, В. О. Александрова // Економічний аналіз. – 2018. – Т. 28, № 3. – С. 123–133. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/escan_2018_28\(3\)_18](http://nbuv.gov.ua/UJRN/escan_2018_28(3)_18) (дата звернення: 24.02.2021). – Назва з екрана.
866. **Чайка, Т. Ю.** Можливості та сфера застосування методу аналізу ієрархій в логістиці розміщення гостей в готельно-ресторанному бізнесі [Електронний ресурс] / Т. Ю. Чайка // Проблеми і перспективи розвитку підприємництва. – 2017. – № 3 (1). – С. 79–87. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/pirpr_2017_3\(1\)_15](http://nbuv.gov.ua/UJRN/pirpr_2017_3(1)_15) (дата звернення: 24.02.2021). – Назва з екрана.

867. **Шатовська, Т. Б.** Логістичні аспекти управління ресурсопотоками готельного підприємства [Електронний ресурс] / Т. Б. Шатовська, Н. С. Герасимова // Праці Одеського політехнічного університету. – 2011. – № 1. – С. 289–294. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/Popu_2011_1_56 (дата звернення: 24.02.2021). – Назва з екрана.
868. **Шевченко, Е.** Современные информационные технологии в управлении логистикой в предприятиях ресторанного хозяйства / Е. Шевченко, А. Дмитренко // Логистика: проблемы и решения. – 2014. – № 4–5 (53–54). – С. 78–80.
869. **Щербина, В. В.** Особливості логістичних процесів в готельно-ресторанному бізнесі [Електронний ресурс] / В. В. Щербина // Розвиток методів управління та господарювання на транспорті. – 2020. – Вип. 1. – С. 99–114. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/rmegt_2020_1_10 (дата звернення: 24.02.2021). – Назва з екрана.

Розділ 11. Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства

Монографії. Довідкові видання

870. Дейниченко, Г. В. Оборудование предприятий питания : справочник: в 3-х ч. Ч. 2 / Г. В. Дейниченко, В. О. Ефимова, Г. М. Постнов. – Харьков : Мир Техники и Технологий, 2003. – 380 с.

871. Дейниченко, Г. В. Оборудование предприятий питания : справочник : в 3-х ч. Ч. 3 / Г. В. Дейниченко, В. А. Ефимова, Г. М. Постнов. – Харків : Мир Техники и Технологий, 2005. – 456 с.

872. Заплетников, И. Н. Виброакустические характеристики оборудования предприятий питания и методы их улучшения : монография / И. Н. Заплетников ; Донецкий государственный университет экономики и торговли им. М. Туган-Барановского. – Донецк, 2005. – 264 с. – Режим доступа к электронному каталогу Научной библиотеки им. В. И. Вернадского : http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe (дата обращения: 06.02.2021). – Название с экрана.

Изложены методологические основы выбора, определения, анализа и математической обработки виброакустических характеристик (ВАХ) технологического оборудования (ТО) предприятий питания (ПП). Представлены результаты многолетних исследований данных характеристик, определена их взаимосвязь с рабочими процессами в оборудовании. Описаны методы улучшения ВАХ ТО ПП. Предложены методики расчета ВАХ на стадии проектирования, социально-экономической эффективности в результате улучшения ВАХ ТО.

873. Каталог теплового устаткування закладів ресторанного господарства / уклад. Т. Б. Паригіна, Н. П. Форостяна. – Київ : КНТЕУ, 2011. – 212 с. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки Київського національного торговельно-економічного університету: <http://libtomcat.knute.edu.ua/library/DocSearchResult> (дата звернення: 06.02.2021). – Назва з екрана.

Навчальні видання

874. **Бодак, М. П.** Холодильна технологія та технічні засоби її забезпечення : підручник / М. П. Бодак, І. В. Сирохман ; Центральна спілка споживчих товариств України, Львівський торгівельно-економічний університет. – Львів, 2018. – 412 с. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe (дата звернення: 11.02.2021). – Назва з екрана.

Розглянуто холодильні технології в торгівлі, харчових виробництвах, ресторанному господарстві та технічні засоби їх забезпечення. Викладено наукову та практичну інформацію з холодильної технології та холодильної техніки. Представлено інформацію щодо спеціалізованого холодильного обладнання - фрізерів, апаратів шокового заморожування та охолодження харчових продуктів і напівфабрикатів, холодильних шаф та вітрин, льодогенераторів, холодильних столів і скринь.

875. **Ботов, М. И.** Электротепловое оборудование индустрии питания / М. И. Ботов, Д. М. Давыдов, В. П. Кирпичников. – Санкт-Петербург, 2017. – 144 с. – Режим доступа к сайту профессиональной литературы ПрофКнига : <https://profbook.com.ua/elektroteplovoe-oborudovanie.html> (дата обращения: 26.02.2021). – Название с экрана.

Приводятся сведения о новейшем современном электротепловом технологическом оборудовании, используемом в предприятиях общественного питания. Даются его основные технико-экономические показатели и особенности эксплуатации. Подробно рассматриваются его устройство, принципы действия и системы управления. Кроме того, изложены способы обработки изделий, позволяющие обеспечивать высокое качество готовой продукции при минимальном расходе сырья и энергии.

876. **Гуць, В. С.** Технологічне устаткування готелів, готельних комплексів : підручник / В. С. Гуць, О. А. Коваль, В. А. Русавська ; Міністерство освіти і науки України, Київський національний університет культури і мистецтв. – Київ : Ліра-К, 2021. – 568 с.

877. **Доценко, В. Ф.** Устаткування закладів ресторанного господарства : підручник / В. Ф. Доценко, В. О. Губеня ; Національний університет харчових технологій. – Київ : Кондор, 2016. – 635 с.

878. **Золин, В. П.** Технологическое оборудование предприятий общественного питания : учебник / В. П. Золин. – 7-е изд., перераб. и доп. – Москва : Академия, 2008. – 288 с.

879. **Кащенко, В. Ф.** Оборудование предприятий общественного питания : учеб. пособие / В. Ф. Кащенко, Р. В. Кащенко. – Москва : Альфа-М, 2009. – 416 с.

880. **Кирпичников, В. П.** Оборудование предприятий общественного питания : учебник : в 3 ч. Ч. 2 : Тепловое оборудование / В. П. Кирпичников, М. И. Ботов. – 2-е изд., стер. – Москва : Академия, 2012. – 496 с.
881. **Колач, С. Т.** Холодильное оборудование для предприятий торговли и общественного питания : учеб. пособие / С. Т. Колач. – Москва : Академия, 2003. – 240 с.
882. **Кузьмін, О. В.** Інженерне обладнання будівель [Електронний ресурс] : навч. посібник з грифом МОНУ / О. В. Кузьмін. – Донецьк : ДонНУЕТ, 2014. – 248 с. – Режим доступу до електронного архіву Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/handle/123456789/25433>(дата звернення: 06.02.2021). – Назва з екрана.
883. **Масліков, М. М.** Холодильна технологія харчових продуктів : навч. посібник / М. М. Масліков ; Міністерство освіти і науки України, Національний університет харчових технологій. – Київ : НУХТ, 2007. – 335 с.
884. **Обладнання** закладів ресторанного господарства. Оцінка технічного рівня : навч. посібник / О. В. Кузьмін, В. В. Кійко, Л. М. Акімова, С. М. Бондарчук ; Національний університет харчових технологій, Приватне акціонерне товариство "Вищий навчальний заклад "Міжрегіональна академія управління персоналом". – Херсон : Олді-плюс, 2018. – 276 с.
885. **Оборудование** предприятий общественного питания : учебник : в 3 ч. Ч. 3 : Торговое оборудование / Т. Л. Колупаева, Н. Н. Агафонов, Г. Н. Дзюба, А. Н. Стрельцов. – 2-е изд., стер. – Москва : Академия, 2012. – 304 с.
Розглянуто класифікацію, типи, призначення, будову, принципи дії та правила безпечної експлуатації основних видів механічного устаткування, що використовується в закладах ресторанного господарства. Наведено технічні характеристики окремих машин і механізмів, зокрема, машин для миття овочів, замішування тіста, нарізання хліба. Увагу приділено вимогам до розміщення та монтажу механічного устаткування, проблемам його обслуговування та ремонту.
886. **Саєнко, Н. П.** Устаткування підприємств громадського харчування : підручник / Н. П. Саєнко, Т. Д. Волощенко. – Київ : ЛДЛ, 2005. – 320 с. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe (дата звернення: 14.02.2021). – Назва з екрана.
Розглянуто основні види механічного, теплового і холодильного устаткування вітчизняного і зарубіжного виробництва, яке використовується на підприємствах громадського харчування. Наведено основні характеристики машин і механізмів для оброблення різних видів харчових продуктів, принципи дії, правила експлуатації та безпеки праці. Викладено короткі відомості з електротехніки. Всі види устаткування супроводжуються ілюстраціями.

887. **Стрельцов, А. Н.** Холодильное оборудование предприятий торговли и общественного питания : учебник / А. Н. Стрельцов, В. В. Шишов. – Москва : ПрофОбрИздат, 2002. – 272 с.

888. **Технологическое** оборудование предприятий общественного питания : учебник / М. И. Беляев, Э. А. Бунимов, Н. С. Васильченко и др. ; под ред. М. И. Беляева. – Изд. 2-е, перераб. и доп. – Киев : Вища школа, 1987. – 360 с.

889. **Устаткування** закладів ресторанного господарства : навч. посібник / І. О. Конвісер, Г. А. Бублик, Т. Б. Паригіна, Ю. М. Григор'єв ; Київський державний торговельно-економічний університет. – Київ, 2005. – 566 с. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : <http://www.irbis-nbuv.gov.ua> (дата звернення: 03.03.2021). – Назва з екрана.

Розглянуто основні види механічного, теплового, холодильного устаткування, торгової техніки закладів ресторанного господарства. Охарактеризовано сортувальне, калібрувальне, очищувальне, підрібноувальне, різальне, перемішувальне, дозувальне, формувальне, мийне, ваговимірювальне, підйомно-транспортне устаткування, сокоохолоджувачі, холодильні та теплообмінні агрегати, торгові автомати. Запропоновано класифікацію способів теплової обробки харчових продуктів.

890. **Устаткування** закладів ресторанного господарства : навч. посібник / А. А. Мазаракі, С. Л. Шаповал, І. І. Тарасенко та ін. – Київ : КНТЕУ, 2014. – 639 с. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки Київського національного торговельно-економічного університету : <http://libtomcat.knute.edu.ua/library/DocSearchResult> (дата звернення: 04.02.2021). – Назва з екрана.

Подано загальні відомості про механічне устаткування закладів ресторанного господарства. Розглянуто способи теплового оброблення харчових продуктів та джерела теплової енергії. Наведено класифікацію та конструктивні елементи теплових апаратів. Викладено фізичні основи і технічні засоби одержання низьких температур. Охарактеризовано теоретичний і дійсний цикл парової компресійної холодильної машини. Увагу приділено системам кондиціонування повітря. Подано інформацію про торговельне устаткування. Розглянуто види та конструктивні елементи торговельних автоматів. Класифіковано підйомно-транспортне устаткування. Наведено загальні правила підбору устаткування і комплектація устаткування приміщень різного призначення.

891. **Устаткування** закладів ресторанного господарства. Механічне устаткування : навч. посібник / І. О. Конвісер, Г. А. Бублик, Т. Б. Паригіна, Ю. М. Григор'єв ; Київський національний торговельно-економічний університет. – Київ : КНТЕУ, 2009. – 566 с.

892. **Устаткування** підприємств громадського харчування : лабораторний практикум : навч. посібник / Л. Я. Старовойт и др. – Львів : Оріяна-Нова, 2001. – 190 с. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe (дата звернення: 13.02.2021). – Назва з екрана.

893. **Устаткування** підприємств харчування : практикум : навч. посібник. Ч. 2 : Теплове устаткування / Г. В. Дейниченко, Н. О. Афукова, Г. М. Постнов та ін. ; Харківський державний університет харчування та торгівлі. – Київ : Інкос, 2016. – 384 с.

894. **Устаткування** підприємств харчування. Курсове проектування : навч. посібник / О. І. Черевко, Г. В. Дейниченко, Н. О. Афукова та ін. ; Харківський державний університет харчування та торгівлі. – 2-ге вид., перероб. і доп. – Харків : Факт, 2011. – 256 с.

Наведені матеріали з розрахунку та конструювання механічного і теплового устаткування підприємств харчування. Наведені приклади розрахунку окремих видів апаратів та теплогенеруючих пристроїв теплових апаратів із використанням різних енергоносіїв. Викладені вимоги та рекомендації до виконання, складання й оформлення пояснювальної записки та графічної частини курсового проекту. У додатках представлені необхідні довідкові матеріали.

895. **Шаповал, С. Л.** Устаткування закладів ресторанного господарства. Механічне устаткування : навч. посібник / С. Л. Шаповал, І. І. Тарасенко, О. П. Шинкаренко ; за ред. А. А. Мазаракі ; Міністерство освіти і науки України, Київський національний торговельно-економічний університет, Національний університет харчових технологій. – Київ : КНТЕУ, 2012. – 240 с.

Розглянуто класифікацію, типи, призначення, будову, принцип дії та правила безпечної експлуатації основних видів устаткування, які використовують у закладах ресторанного господарства. З метою ґрунтовного засвоєння теоретичного матеріалу наведено питання для самоперевірки та тестові завдання.

896. **Шинкаренко, О. П.** Технічне оснащення підприємств громадського харчування. Ч. 1 : Механічне устаткування : підручник / О. П. Шинкаренко и др. – Львів : Оріяна-Нова, 2005. – 240 с. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe (дата звернення: 13.02.2021). – Назва з екрана.

У підручнику подано загальні відомості про машини та механізми, їх класифікація та вимоги державних стандартів України (ДСТУ) щодо технічного оснащення підприємств масового харчування. Розглянуто будову механічного устаткування, наведено послідовний алгоритм експлуатації у блочно-модульній формі. Тестові завдання для самоконтролю та перевірки знань, варіанти вирішення допоможуть краще засвоїти навчальний матеріал.

Автореферати дисертацій на здобуття наукового ступеню

897. **Дахов, О. Г.** Моделювання віброакустичних процесів у обладнанні ресторанного господарства : автореф. дис. ... канд. техн. наук / О. Г. Дахов. – Донецьк : ДНУЕТ ім. М. Туган-Барановського, 2013. – 19 с. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки Київського національного торговельно-економічного університету : <http://libtomcat.knute.edu.ua/library/DocSearchResult> (дата звернення: 04.02.2021). – Назва з екрана.

Висвітлено проблеми розробки методики моделювання віброакустичних процесів у обладнанні ресторанного господарства для прогнозування й удосконалення віброакустичних характеристик (ВАХ) цього обладнання. Створено скінченноелементні моделі машин МОК-150 і Robotcoupe CL30 та приміщень, у яких проводилися експериментальні заміри з цими машинами. Одержано ізолінії розподілу тиску та рівнів звукового тиску. Наведено результати дослідження формування ВАХ машин МОК-150 та Robotcoupe CL30 в залежності від експлуатаційних факторів. Для МОК-150 одержано багатофакторні залежності ВАХ від розміру продукту, маси завантаження та модуля пружності продукту, для Robotcoupe CL30 також одержано багатофакторні залежності ВАХ, споживаної потужності, зусилля на робочому органі від модуля пружності продукту, зусилля, з яким він притискається до робочого органа, а також ступеня подрібнення продукту. Побудовано методику розрахунку ВАХ обладнання ресторанного господарства на основі методу скінченних елементів. Запропоновано конструктивні зміни машин з покращеними ВАХ, що захищені патентами України та відповідають вимогам екологічної безпеки підприємств харчування України.

Статті з наукових та фахових видань

898. **Афукова, Н. О.** Дослідження функціональних можливостей грилів / Н. О. Афукова, О. В. Захваткіна // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі. – 2012. – Вип. 1 (15). – С. 141–147.

899. **Башинська, І. О.** Використання автоматизованих систем управління на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу [Електронний ресурс] / І. О. Башинська // Економіка. Фінанси. Право. – 2018. – № 2 (3). – С. 18–19. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/ecfipr_2018_2\(3\)_5](http://nbuv.gov.ua/UJRN/ecfipr_2018_2(3)_5) (дата звернення: 24.02.2021). – Назва з екрана.

900. **Галкина, К.** Кондитерский цех в ресторане / К. Галкина // Ресторановедъ. – 2015. – № 3 (57). – С. 61.

901. **Заплетніков, І. М.** Залежності шумових характеристик обладнання ресторанного господарства від його основних параметрів [Електронний ресурс] / І. М. Заплетніков, І. С. Севаторова, Ю. В. Жидков // Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій. – 2011. – Вип. 39 (2). – С. 121–125. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Np_2011_39\(2\)__30](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Np_2011_39(2)__30) (дата звернення: 24.02.2021). – Назва з екрана.
902. **Заплетніков, І. М.** Залежності шумових характеристик обладнання ресторанного господарства від його основних параметрів [Електронний ресурс] / І. М. Заплетніков, І. С. Севаторова, Ю. В. Жидков // Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій. – 2011. – Вип. 39 (2). – С. 121–125. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Np_2011_39\(2\)__30](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Np_2011_39(2)__30) (дата звернення: 11.02.2021). – Назва з екрана.
903. **Комплект** обладнання для ресторана // Рестораторъ. – 2011. – № 12. – С. 24–28.
904. **Кравченко, Л.** Оборудование для ресторанов: идеи для профессиональной кухни / Л. Кравченко // Мир продуктов. – 2014. – № 8 (107). – С. 36–38.
905. **Мартыненко, К.** Строительство ресторана начинается со строительства кухни / К. Мартыненко // Ресторановедъ. – 2015. – № 1 (55). – С. 18–21.
906. **Нове** слово в технології отримання продуктів на сучасному обладнанні на підприємствах ресторанного бізнесу [Електронний ресурс] / Р. Ю. Павлюк, В. В. Погарська, Л. О. Радченко, Р. Д. Таубер та ін. // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі. – 2016. – Вип. 1. – С. 31–42. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/Pt_2016_1_5 (дата звернення: 24.02.2021). – Назва з екрана.
907. **Ощипок, І. М.** Математичне моделювання процесу теплопередачі термічного устаткування закладів ресторанного господарства з регулюванням роботи розгалуженої системи вентиляції [Електронний ресурс] / І. М. Ощипок // Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій. – 2013. – Вип. 43 (1). – С. 167–170. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Np_2013_43\(1\)__43](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Np_2013_43(1)__43) (дата звернення: 24.02.2021). – Назва з екрана.

908. **Павлюченко, О.** Переваги та особливості впровадження автоматизованих систем управління інженерним обладнанням в готелях = Advantages and peculiarities of installation automated systems engineering equipment in hotels / О. Павлюченко, А. Зубрицька, Ю. Близнюк // *Ukrainian food journal*. – 2013. – Vol. 2, Issue 1. – С. 123–126.
909. **Принципи** підбору устаткування для підприємств ресторанного господарства / Г. В. Дейниченко, Л. М. Крайнюк, Л. О. Касілова, В. О. Єфімова // *Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі*. – 2008. – Вип. 1 (7). – С. 136–143.
910. **Ряшко, Г. М.** Використання новітнього обладнання з метою створення високоефективних технологій на підприємствах ресторанного господарства [Електронний ресурс] / Г. М. Ряшко // *Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій*. – 2012. – Вип. 42 (2). – С. 468–472. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Np_2012_42\(2\)__114](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Np_2012_42(2)__114) (дата звернення: 11.02.2021). – Назва з екрана.
911. **Электромеханика** должна быть на кухне обязательно! // *Гостиница и ресторан: бизнес и управление*. – 2012. – № 2 (97). – С. 50–53.

Розділ 12. **Охорона праці в готельно-ресторанному господарстві**

Довідкові видання

912. **Кривошонок, К.** Управление гигиеной ресторана. Санитарный максимум. Т. 1 : Ресторан под контролем / К. Кривошук. – Киев : Ресторанные ведомости, 2021. – 224 с. – Режим доступа к сайту профессиональной литературы : <https://profbook.com.ua/Upravlenie-gigienoj-restorana-Krivoshonok.html> (дата обращения: 26.02.2021). – Назва з екрана.

Это уникальный справочник по гигиеническим вопросам и санитарному менеджменту, с изучения которого начинается путь в профессии любого предпринимателя или наемного сотрудника в сфере гостеприимства. Книга построена по принципу вопрос-ответ, что существенно упрощает изучение различных аспектов санитарного менеджмента. Это первое издание за последние 60 лет, в котором вы найдете современный перечень вопросов обязательного санитарного минимума и ответы на них: Что такое гигиена и санитарный минимум?, Что первично - качество или безопасность пищевой продукции?, Зачем микробы образуют биопленки?, Как правильно делать дезинфекцию?, Как обнаружить фальшивую личную медицинскую книжку?, Почему портятся продукты?, Что такое санитарный треугольник? и многие другие. В книге много отсылок как к историческим фактам, так и действующим правилам и нормам.

Навчальні видання

913. **Гігієна та санітарія закладів ресторанного господарства** : навч. посібник / В. В. Євлаш, М. П. Головка, О. П. Прісс та ін. ; Харківський державний університет харчування та торгівлі. – Харків : ХДУХТ, 2019. – 246 с.

Навчальний посібник вміщує учбовий матеріал, який обґрунтовує з наукових позицій важливі завдання професійної діяльності спеціалістів ресторанної справи, в тому числі – раціональну організацію санітарного режиму підприємств, яка забезпечує санітарно-гігієнічну безпеку харчових продуктів, профілактику захворювань, які виникають внаслідок вживання недоброякісних продуктів харчування та професійних захворювань.

914. **Заверуха, Н. М.** Гігієна і санітарія : навч. посібник / Н. М. Заверуха ; Київський національний торговельно-економічний університет. – Київ, 2015. – 243 с. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe (дата звернення: 11.02.2021). – Назва з екрана.

Наведено санітарні правила та гігієнічні вимоги, які регламентують діяльність закладів ресторанного обслуговування. Розглянуто основні фактори зовнішнього середовища, які впливають на благоустрій закладів; вимоги до розміщення та об'ємно-планувальних рішень і систем забезпечення закладів ресторанного обслуговування для створення комфортного мікроклімату приміщень, а також санітарно-гігієнічні вимоги до утримання територій та приміщень, до устаткування, посуду, інвентарю; санітарної охорони харчових продуктів; особистої гігієни працівників. Подано короткий огляд патогенних мікроорганізмів і викликаних ними харчових захворювань. Увагу приділено оцінюванню якості та безпеки продовольчої сировини та харчових продуктів у закладах ресторанного обслуговування, заходам профілактики харчових захворювань.

915. **Іванова, О. В.** Санітарія та гігієна закладів ресторанного господарства : підручник / О. В. Іванова, Т. В. Капліна. – Суми : Університетська книга, 2014. – 399 с.

Висвітлено широке коло питань щодо організації раціонального санітарного режиму закладів ресторанного господарства, ситуаційних фахових завдань, пов'язаних з науково обґрунтованими санітарно-гігієнічними вимогами до технологічного процесу виробництва, реалізації готової кулінарної продукції, заходів профілактики харчових отруєнь, оцінки якості харчових продуктів.

916. **Корзун, В. Н.** Гігієна харчування : підручник / В. Н. Корзун ; Міністерство освіти і науки України, Київський національний торговельно-економічний університет. – Київ : КНТЕУ, 2003. – 236 с.

Висвітлено сучасний стан науки гігієни харчування, гігієнічні вимоги до факторів навколишнього середовища, що впливають на якість харчових продуктів, вимоги до планування, будівництва та утримання підприємств ресторанного господарства. Наведено гігієнічну оцінку якості харчових продуктів, вимоги до кулінарної обробки, прийому та зберігання продуктів, а також основи радіоекології, профілактики харчових отруєнь, інфекцій та гельмінтозів.

917. **Нелепа, А. Є.** Гігієна і санітарія підприємств ресторанного господарства : навч. посібник / А. Є. Нелепа та ін. ; Донецький національний університет економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського. – Донецьк, 2009. – 212 с. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe (дата звернення: 06.02.2021). – Назва з екрана.

Розглянуто предмет і завдання гігієни харчування та харчової санітарії. Визначено фактори зовнішнього середовища, проаналізовано їх вплив на стан здоров'я споживачів і співробітників підприємств ресторанного господарства. Наведено санітарно-гігієнічні вимоги до транспортування, приймання та кулінарній обробці харчових продуктів, збереження, відпуску та прийому готової їжі. Увагу приділено профілактиці харчових отруєнь.

918. **Одарченко, М. С.** Охорона праці : підручник / М. С. Одарченко, Д. М. Одарченко ; Харківський державний університет харчування та торгівлі. – Харків, 2006. – 447 с. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe (дата звернення: 13.02.2021). – Назва з екрана.

Розглянуто основні законодавчі акти з охорони праці, встановлено обов'язки та відповідальність адміністрації підприємства у разі порушення законодавства про охорону праці. Розкрито особливості організації виробничих процесів з охорони праці. Описано систему нагляду та контролю за охороною праці. Розглянуто порядок розслідування та ведення обліку нещасних випадків, професійних захворювань та аварій на виробництві. Наведено методи аналізу виробничого травматизму. Встановлено санітарні вимоги до конструкції й експлуатації підприємств громадського харчування.

919. **Смирнитська, М. Б.** Охорона праці в галузі. Ресторанне господарство і торгівля : навч. посібник / М. Б. Смирнитська, Р. М. Тріщ. – Харків : Світ книг, 2014. – 362 с.

Викладені актуальні питання охорони праці в галузі ресторанного господарства та торгівлі. Він відображає сучасний стан нормативно-правового та технічного забезпечення охорони здоров'я і працездатності працівників у виробничих умовах галузі ресторанного господарства та торгівлі.

Статті з наукових та фахових видань

920. **Бабешко, М. С.** Гігієна в галузі готельного господарства як складова кваліфікації працівника сфери обслуговування [Електронний ресурс] / М. С. Бабешко // Педагогіка формування творчої особистості у вищій і загальноосвітній школах. – 2015. – Вип. 44. – С. 85–89. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/Pfto_2015_44_13 (дата звернення: 25.02.2021). – Назва з екрана.

921. **Бужанська, М. В.** Методика розрахунку соціальної ефективності функціонування системи управління охороною праці та впровадження працезохоронних заходів у готельно-ресторанному комплексі [Електронний ресурс] / М. В. Бужанська // Науковий вісник Національного лісотехнічного університету України. – 2014. – Вип. 24.8. – С. 391–396. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/nvnltu_2014_24 (дата звернення: 25.02.2021). – Назва з екрана.
922. **Бужанська, М. В.** Система охорони праці та техніки безпеки у готельно-ресторанному комплексі [Електронний ресурс] / М. В. Бужанська // Науковий вісник НЛТУ України. – 2013. – Вип. 23.13. – С. 166–171. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/nvnltu_2013_23 (дата звернення: 25.02.2021). – Назва з екрана.
923. **Гавловська, Н. І.** Ідентифікація небезпек, загроз та ризиків діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу [Електронний ресурс] / Н. І. Гавловська, Є. М. Рудніченко // Вісник Хмельницького національного університету. Економічні науки. – 2014. – № 6 (1). – С. 18–23. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Vchnu_ekon_2014_6\(1\)__5](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Vchnu_ekon_2014_6(1)__5) (дата звернення: 25.02.2021). – Назва з екрана.
924. **Заєць, В. А.** Підвищення пожежної безпеки закладів готельно-ресторанного комплексу / В. А. Заєць, Л. П. Нецадим // Безпека життєдіяльності. – 2018. – № 2. – С. 26–28.
925. **Мацьків, О. О.** Технічні системи безпеки готельно-ресторанних комплексів [Електронний ресурс] / О. О. Мацьків, А. Є. Шах // Вісник Львівського державного університету безпеки життєдіяльності. – 2014. – № 9. – С. 150–154. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/Vldubzh_2014_9_21 (дата звернення: 25.02.2021). – Назва з екрана.
926. **Сидорченко, О. І.** Система охорони праці та техніки безпеки у готельно-ресторанному комплексі / О. І. Сидорченко, Т. М. Захарченко // Готельно-ресторанний бізнес : інноваційні напрями розвитку. – 2015. – С. 241–242.
927. **Школьная, Н.** Санитарные требования к работе ресторана / Н. Школьная // Гостиничный и ресторанный бизнес. – 2014. – № 1. – С. 66–69.

Розділ 13. Екологія в готельно-ресторанному господарстві

Статті з наукових та фахових видань

928. **Авдєєва, М. С.** Підхід до проблеми екологізації готелів на територіях наближених до аеропортів [Електронний ресурс] / М. С. Авдєєва, Г. В. Кравчук // Проблеми розвитку міського середовища. – 2017. – Вип. 1. – С. 20–27. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/Prms_2017_1_5 (дата звернення: 25.02.2021). – Назва з екрана.
929. **Ганич, Н. М.** Екологізація готельного та ресторанного бізнесу [Електронний ресурс] / Н. М. Ганич, О. М. Гаталяк // Географія та туризм. – 2018. – Вип. 43. – С. 39–47. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/gt_2018_43_7 (дата звернення: 25.02.2021). – Назва з екрана.
930. **Екологічний менеджмент у готельному господарстві** / О. С. Павлюченко, О. М. Усатюк, Т. П. Швед, Н. В. Чубенок // *Ukrainian food journal*. – 2012. – Issue 2. – С. 22–26.
931. **Іщенко, Т. І.** Перспективи використання геліоустановок в готельному господарстві [Електронний ресурс] / Т. І. Іщенко, О. Б. Шидловська, С. І. Мирончук // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2012. – № 44. – С. 28–31. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/Npnukht_2012_44_7 (дата звернення: 25.02.2021). – Назва з екрана.
932. **Красномовець, В. А.** Екологізація підприємств ресторанної сфери [Електронний ресурс] / В. А. Красномовець, Н. Г. Босецька // Науковий вісник Полтавського університету економіки і торгівлі. Серія : Економічні науки. – 2020. – № 1. – С. 63–70. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/Nvpusk_2020_1_10 (дата звернення: 25.02.2021). – Назва з екрана.
933. **Кучеренко, Е.** Экологические концепции в гостиничном бизнесе / Е. Кучеренко, Е. Кучеренко // Гостиничный и ресторанный бизнес. – 2013. – № 3. – С. 46–49.

934. **Мироненко, В. П.** Екологічність у формуванні предметно-просторового середовища ресторанних комплексів [Електронний ресурс] / В. П. Мироненко, С.-Р. О. Дудка // Вісник Харківської державної академії дизайну і мистецтв. – 2011. – № 8. – С. 25–28. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/had_2011_8_9 (дата звернення: 25.02.2021). – Назва з екрана.
935. **Паук, О. Є.** Інноваційні напрями розвитку готельного господарства України: екологізація засобів розміщення [Електронний ресурс] / О. Є. Паук // Науковий вісник НЛТУ України. – 2016. – Вип. 26.2. – С. 29–32. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/nvnltsu_2016_26 (дата звернення: 25.02.2021). – Назва з екрана.
936. **Пітик, О. В.** Управління закладами ресторанного господарства, орієнтованими на екологічний напрямок [Електронний ресурс] / О. В. Пітик, О. І. Табенська // Вісник Хмельницького національного університету. Економічні науки. – 2017. – № 6 (1). – С. 155–158. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Vchnu_ekon_2017_6\(1\)__31](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Vchnu_ekon_2017_6(1)__31) (дата звернення: 25.02.2021). – Назва з екрана.
937. **Савченко, В. В.** Об'єкти готельного бізнесу: пошук екологічних рішень [Електронний ресурс] / В. В. Савченко, Г. М. Агеєва // Сучасні проблеми архітектури та містобудування. – 2016. – Вип. 42. – С. 272–279. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/Spat_2016_42_40 (дата звернення: 25.02.2021). – Назва з екрана.
938. **Шевцова, Л. В.** Стічні води підприємств готельно-ресторанного комплексу як потенційна загроза біорізноманіттю водних екосистем. [Електронний ресурс] / Л. В. Шевцова, Л. В. Береза-Кіндзерська // Вісник Дніпропетровського державного аграрно-економічного університету. – 2014. – № 1. – С. 102–105. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/vddau_2014_1_22 (дата звернення: 25.02.2021). – Назва з екрана.

939. **Шіє, Х.-Ш.** Перехід на екологічні технології: розробка концепції системи рейтингів "зелених" готелів [Електронний ресурс] / Х.-Ш. Шіє, Дж.-Л. Ху, Х.-Ц. Шеу // Актуальні проблеми економіки. – 2012. – № 8. – С. 521–530. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/ape_2012_8_62 (дата звернення: 25.02.2021). – Назва з екрана.
940. **Шевченко, Р. Ю.** Екологічна безпека споруд туристичного обслуговування (на прикладі об'єктів готельно-ресторанного господарства) [Електронний ресурс] / Р. Ю. Шевченко // Екологічна безпека. – 2014. – Вип. 1. – С. 20–24. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/ekbez_2014_1_5 (дата звернення: 25.02.2021). – Назва з екрана.

Іменний покажчик

Абелєшов В. І.	513	Андріюк Л.	529
Абрамов И. А.	716	Андріюк Л. В.	540
Абрамова А. Г.	479, 770	Андросюк А. М.	676
Абрамова Ж. И.	755	Андрушків Б. М.	235, 577
Аванесова Г. А.	395	Андрющенко І. С.	155
Авдєєва М. С.	928	Аністратенко Т. І.	530
Аветисова А. О.	49, 50	Анопій В.	44І
Агамирова Е. В.	223	Антонова В. А.	56
Агафонов Н. Н.	885	Антонюк І. Ю.	658
Агафонова Л. Г.	51	Антюшко Д. П.	554
Агафонова О. Є.	51	Армстронг Г.	172, 185
Агєєва Г. М.	937	Арпуль О.	742
Акімова Н. А.	653	Арпуль О. В.	515, 671, 702, 721, 748, 771
Акімова Л. М.	884		
Акімова Н. С.	384	Арсєнєва Л. Ю.	672, 703, 715, 773
Акопян А.	614		
Алекаєв Н. С.	634	Артеменко А. С.	231, 323
Александрова В. О.	865		
Алєшина Л. М.	634, 654	Баб'як М. М.	175
Алієва М.	581	Бабенко О. М.	277
Алілуйко М. С.	261	Бабешко М. С.	920
Альхабаш О. А.	562	Бабиченко Л. В.	318
Андреїшина И.	46, 153, 154, 234, 410, 411, 514	Бабюк А. В.	779
Андрейків Т. Я.	116	Багрій Л. М.	686
Андрійченко Н. К.	170	Балабаниць А.	324
		Балабанов Л. В.	169
		Балабанова І. В.	174

Балабанова Л. В.	173, 174	Безус А. М.	480
Баландіна І. С.	84	Безус П. І.	480
Баласанян А. Ю.	45	Белебеха І. О.	118
Балацька Н. Ю.	391	Беленко Д.	481
Балацька Ю.	278	Белецкий А.	674
Бандуренко Г. М.	673	Белова І. М.	329
Бантышева А.	816	Белокриницкая Е. А.	718
Баранник О.	183	Белоножкина Т.	583
Баранов В. С.	654	Белоусов С. Н.	649
Баранова З. А.	560	Белошاپка М. И.	396
Барановский В. А.	806	Бельмер С. В.	708
Барановський М. М.	783	Беляев М. И.	888
Бардов В. Г.	534	Беляева А. М.	633
Бармина І.	796	Бендерська О. В.	544
Бартковський І. І.	660	Береза-	938
Бартуш Д.	582	Кіндзерська Л. В.	
Басалаєв Р. О.	525	Берестова А. А.	775
Басюк Д. І.	43, 25, 57, 412	Бероев Б.	584
		Беседина Т.	413
Басюк Т. П.	52	Бессарабо О. С.	544, 673, 772
Батечко С. А.	526		
Батченко Л. В.	236, 279	Бессарабова Н.-К. А.	119
Батьковець Г. А.	445	Бедусенко Л. С.	451
Батьковець Н. О.	290, 445	Бієвєць А. В.	58, 59
Башинська І. О.	899	Білко Т. М.	530
Башкатова Н. П.	45	Білова Н. А.	106
Бедусенко І. М.	455	Білоусько О. А.	663
Безродна С. М.	326-328	Білоцерківський О. Б.	60
Безродна С. М.	785	Більовська О. О.	280
		Білявський Г. О.	783

Благодарова О. В.	530	Брич В. Я.	16, 25
Блайт Дж.	164	Брідня Л. Ю.	482
Близнюк Ю.	908	Бубенець А. Г.	341
Блощинська О. О.	765	Бублик Г. А.	889, 891
Бляшенко О. І.	352	Бугаєва М. В.	432
Бовш Л. А.	331	Буднікевич І.	183
Богданов В. Д.	636	Будя О. П.	441
Бодак М. П.	874	Бужанська М. В.	921, 922
Боднарчук В. Р.	458	Булдакова А. С.	704
Божок А. С.	547	Бунимов Э. А.	888
Бойченко Н. В.	384	Бурдейна Г. Л.	585
Болмосов Э.	675	Буслаєва Г. В.	119
Большакова В. А.	639	Бутенко Л. А.	318
Бондар Н. П.	309, 685, 696, 715, 724	Бутова А. П.	469
Бондарчук С. М.	884	Вакулко В.	283
Борецька Н. П.	414	Вакулюк М.	415
Борисова О. В.	281	Ваничев В. В.	351
Борисова О. О.	61-63	Ваніна С. В.	257
Босецька Н. Г.	932	Ванханен В. В.	532
Босовська М. В.	330-332	Ванханен В. Д.	527, 532
Ботов М. И.	627, 875, 880	Варваріна Н. М.	574
Боцян Т.	333	Варголяк М. Я.	483
Бочарова О. В.	781	Вардеванян В. А.	65
Бошота Н. В.	64	Варипаєв О. М.	26, 48, 66, 400, 401, 425, 595
Бренц М. Я.	758	Варипаєва Л. М.	26, 66, 316, 391, 399
Бреславець Т. В.	679, 740		
Бриль Д. Е.	558		

Василенко О.	237	Волкова А. В.	587
Василенко О. В.	270	Волковська Я. В.	120-123
Василець К. К.	28, 448	Волошенко Т. Д.	886
Васильців Т. Г.	238	Волошин О. І.	539
Васильченко Н. С.	888	Волощук Г. А.	563
Вачевський М. В.	175	Вонг В.	185
Ведмідь Н. І.	330	Воробйова Н. П.	191, 192, 199, 200
Вербова Ю.	370	Воробьева В. М.	561
Верес К. О.	57	Воробьева І. С.	561
Ветров В. М.	467	Ворона О. П.	748
Ветрогон О. В.	90	Вуколова М. В.	627
Ветров Д. І.	787		
Вигівська І. М.	371, 372	Гавловська Н. І.	923
Винникова Л. Г.	640	Гавриленко В. В.	28, 448, 469
Виноградова М. В.	397	Гавриленко К.	416
Вініченко К. П.	17	Гаврилюк С. П.	124
Владимирська Г. О.	176	Гавриш А. В.	21, 575, 688, 702, 766
Владимирський П. О.	176		
Власенко В. В.	662	Гавриш К.	446
Власенко І.	67	Гадлгарева Р. Р.	838
Власенко Я. О.	177	Гаевская Н.	417
Власова Н. О.	53, 54	Гакова М. В.	239, 241, 242
Влащенко Н. М.	282	Галаган В. Я.	3
Вовк А.	586	Галкина К.	900
Вовколуп А. Ю.	220	Гам Б.	616
Водянська Н. А.	160	Ганич Н. М.	11, 929
Вожга Н. В.	156		
Вознюк О. В.	358		
Волков Ю. Ф.	468		

Гапонюк О.	324	Гончаренко М. С.	533
Гарбар Г.	27	Гончаров Г. І.	148, 646
Гаркавенко С. С.	178	Горбатюк Н. М.	384
Гарник Т. П.	540	Горелков Д. В.	28, 448
Гаталяк О. М.	11, 929	Горіна Г. О.	335, 336
Гац О. О.	226, 231	Горник В. Г.	97, 258
Гащук О. І.	713	Горшкова Л. О.	375
Гейдарова О. В.	447	Грек О. В.	659
Герасименко Т. О.	68	Гречаник Б. В.	126
Герасимова Н. С.	142, 867	Григоренко О.	385
Гетьман О. О.	373	Григор'єв Ю. М.	889, 891
Гиймо Э.	738	Григорак М. Ю.	836
Гирка О. І.	319	Григоренко І. А.	552
Гиря М. В.	203	Григоренко О. М.	475, 625
Гірняк Л. І.	374, 418	Григор'єва М. Б.	484
Глагола В. А.	374	Гриневич А.	543
Гладій І.	141	Грицюк Л. С.	470
Глебова Є.	529	Грищенко А. М.	750
Гоблик В. В.	69	Грін'єво А. П.	118, 125, 337
Гойко І. Ю.	776	Гросул В. А.	338
Голікова Т. П.	283, 301	Губеня В. О.	309, 664, 767, 773, 877
Головань О. О.	839	Гумен О. С.	449, 450
Головач В. В.	70	Гуменюк В. В.	126
Головачева Е. Н.	629	Гусєва О. Ю.	242
Головко М. П.	913	Гутмайер В.	392
Головко О. М.	71, 589	Гуць В. С.	876
Голунова Л. Е.	618		
Гончар Л. А.	145, 279		
Гончар Л. О.	236		

Давидова О. А.	72	Дишкантюк О.	29
Давидова О. Ю.	4, 12, 73, 193, 268, 284, 285- 289, 305, 314, 391	Диштанюк О. В.	720
Давыдов Д. М.	875	Дібрівська Н. В.	628
Даниленко О. В.	485, 486	Дідоренко Т. В.	329
Данилюк І. П.	359	Дідоша А. І.	694, 695
Данько Н. І.	19, 339	Дмитренко А.	868
Дахов О. Г.	897	Дмитриев А.	818
Дацун В. М.	636	Домарецький В. А.	641-643, 661
Дейниченко Г. В.	42, 638, 719, 870, 871, 893, 894, 909	Домінська О. Я.	290
Декалюк О. В.	243	Дорохіна М. О.	644
Демидова Т. И.	558	Дорохович А. М.	549
Денисова Н. И.	465	Дорохович А. Н.	547
Деннис К.	635	Дорохович В. В.	549, 768
Деревянко Н. А.	526	Доценко В. Ф.	74, 128, 129, 244, 451, 455, 575, 661, 664, 685, 688, 715, 721, 877
Джексон М.	797	Доцяк В. С.	144
Джефкінс Ф.	179	Драницький Ю.	488
Джум Т. А.	590	Драчева Л. В.	545
Джурик Н. Р.	143	Дробот В. І.	750
Дзюба Г. Н.	653, 885	Дрожжин О.	130
Дзюба Н.	127	Дубинина А. А.	638
Дзюба Н. А.	756	Дубодєлова А. В.	340
Дибок В. В.	808	Дубцов Г. Г.	653
Дибок В. Д.	366	Дуденко Н. В.	537, 665
Димань Т. М.	782, 783	Дуденко Н. В.	759

ДудкаС.-Р. О.	934	Жарко І. В.	157
ДудкінаО. О.	721, 748	Жегус О. В.	131, 246
Дудник Р. О.	251	ЖидковЮ. В.	901, 902
Дурович А. П.	180	Жминченко В. М.	548
ДьяченкоД.	722	Жоголев Д. А.	564
Дьяченко Р. В.	291	Жоголева Е. Е.	564
ДышкантД.	819	Жуйков Г. Є.	254
Дышкантюк О. В.	471, 522, 677	Жуйков Г. Є.	354
Дядюк М.	786	Жук Ю. О.	840, 841
Дятченко Т. П.	619	ЖуковаН. В.	771
		ЖулінськаО. В.	760
		Журавльов С. В.	681
ЕделевД. А.	546	Зав'ялова О.	529
ЕделевД. А.	558	Завадинська О. Ю.	5, 292
ЕлисееваН. Е.	716	Завальнюк В. В.	298, 683
Естремская Я.	549	ЗавгородняВ. М.	763
ЕстріО. С.	682	ЗаверухаН. М.	914
Ефимов А. Е.	627	Завідна Л. Д.	77, 78, 132, 452
ЕфимоваВ. А.	871		
Ефимова В. О.	870	ЗадніпряннаТ. С.	842
		Задорожний Г. В.	341
Євдокіменко С. В.	75	Задорожний І. М.	149
Євдокімова О.	76	Заєць В. С.	43
Євлаш В. В.	913	Заєць В. А.	924
ЄгоровБ. В.	780	Заїка Н. С.	94
Єфімова В. О.	381	Зай О. С.	547
ЄфімоваВ. О.	909	Зайцев В. Є.	106
Жадан Л. О.	568	Заміховська О. Л.	453
Жадан Т. А.	245	Занько Ю. С.	10

ЗаплетниковИ. Н.	872	Іванов С. В.	661, 703
Заплетніков І. М.	901, 902	Іванова В.	915
Запольський А. К.	784	Іванова В. Д.	710
Захарова С. Г.	30, 342	Іванова Л. О.	181
ЗахарченкоТ. М.	926	Іванова Т. П.	338
ЗахваткінаО. В.	898	Іващенко А. В.	158, 194, 843
Зварич Л.	333	Івченко Л. О.	57
Звегінцев О. І.	719	Ігнатович М. В.	186
Здобнов А. И.	318, 630, 631	ІжевськаО.	645
Здобнов О. І.	565	Ілляшенко О. В.	246
Зигель С. И.	392	Ільницька- Гикавчук Г. Я.	343
Зіолковська А.В.	401	ІоргачоваК. Г.	751
Зозульов О. В.	189	Ісіченко Є. Ю.	140
ЗолинВ. П.	878	Іщенко Т. І.	293, 676, 702, 931
Золотухіна І. В.	381	Кадомський С. В.	736
Зубар Н. М.	477, 535, 836	Казакова Н. А.	456
Зубрицька А.	908	Калачев С. Л.	405
Зуйко В. І.	668	Калашников А. Ю.	6
ІванниковаЕ.И.	803	Каленік К. В.	391
Іванова Л. А.	471	КалимонМ.-М. В.	319
Ільдирова С. К.	655	Калінін М. В.	368
Ільин Д.	376	Калініченко А. О.	672
		Камінер В.	543
Іванникова Т. В.	313	Камушков О. С.	79, 195, 196, 294
ІванніковаЄ. І.	805	Капінус Л. В.	197
ІванніковаТ. В.	805	КаплінаТ. В.	663, 644,
Іванов А.	454		

	915	Кваша О. О.	118, 125, 337
КапрельянцЛ. В.	705	Керанчук Т. Л.	52
Карабаза І. А.	198	Кизенко О. О.	133
Карбівнича Т. В.	774	КирееваД.	821
Карнаухова В. К.	398	Кирич Н. Б.	235
КарнаушенкоЮ. В.	719	КириченкоС. Г.	713
Карпенко З. П.	774	Кирніс Н.	380
Карпенко П. О.	626, 761	Кирніс Н. І.	377-379
Карпенко Р.В.	114	КирпичниковВ. П.	875, 880
Карпенко С. В.	177	Кифяк О.	183
Карсекін В. І.	199, 200	Кишенько І. І.	646
Карягін Ю.	306	Кійко В. В.	884
Карягін Ю. О.	231, 323, 850	КіндзерськаС.	419
Касаткин В. В.	838	Кістриця Д. В.	774
Касаткіна О. М.	443	Кісь С. Я.	126
Касілова Л. О.	510, 681, 788-791, 794, 909	КлименкоЛ. С.	764
КацК.М.	820	Клітюк Х. І.	299, 493
		КлусовичТ. В.	792
		Клювак О. В.	201
		Кобець О. С.	769
		Коваленко Д. С.	295
		Коваленко І. О.	724
		Коваленко Н. О.	296
Качала Т. М.	80	Коваленко О. О.	787
КашканоМ. А.	756	Коваль Л. І.	115
КашперськаА.І.	81, 232	Коваль М. Н.	490
Кашубський А. А.	88	Коваль О. А.	876
Кащенко В. Ф.	879	Коваль О. В.	479
КащенкоР. В.	879		

Ковальова К. Л.	252	Коркуна І. І.	99
Ковальчук Т. Г.	82	Коркуна О. І.	99
Ковбасюк Л. М.	702	Корнева О. А.	590
Ковешніков В. С.	7	Корнеєв М. В.	105
Ковригина Н.	202	Коробкіна І. С.	383
Ковтуненко Ю. В.	134	Короленко В. М.	297
Козуб В. О.	341	Королько В. Г.	182
Колач С. Т.	881	Коршунова Г. Ф.	574
Колесниченко Л. Н.	739	Корягіна М. Ф.	647
Колеснікова К.	76	Корячкина С. Я.	752
Колеснікова М. Б.	679, 740	Косенко В. А.	736
Колесніченко А. С.	135	Косова Т. Д.	74, 128, 129, 159, 244
Колечкіна Л. М.	247		
Колісник А. В.	651	Костенко О. М.	547
Колонтаєвський О. П.	83, 203	Котлер Ф.	172, 185, 224
Колосова Н. А.	501		
Колпакова В. В.	716	Кочерга В. І.	664
Колупаєва Т. Л.	885	Кочеткова А. А.	561
Конвісер І. О.	889, 891	Кошиль Ю. В.	231, 323
Кононенко П. Т.	381	Кравцова С.	344
Кононенко Т. П.	391, 457, 811	Кравченко Л.	904
Кононко Д. К.	479	Кравченко Л. О.	619
Кордзая Н. Р.	780	Кравченко М. Ф.	625, 626, 648, 761
Кордюков М.	516, 517	Кравченко О. А.	160
Корецька І. Л.	696	Кравченко О. М.	160
Корзун В. Н.	916	Кравчук Г. В.	928
Корзун К.	491	Кравчук Т. В.	680
Коркач А. В.	825	Крайнюк Л. М.	84, 510, 681, 788-

	791, 794, 909	Кулак Н. В.	85
		КульковаЛ. В.	806
Краковская Т. А.	398	КуріннаА. І.	492
Краковский Ю. М.	398	КурпасА.	592
КраснобаєваА. С.	839	Куценко О. В.	345
Краснокутська Н. С.	53, 54	Куцик П. О.	115
Красномовець В. А.	932	КучеренкоЕ.	593, 933
Красовський Є. В.	518	КучерукЗ. І.	657
КресюнВ. И.	528	КущЛ. І.	663
Кривко А. І.	568		
КривошокК.	912	Лабзина М. Т.	618
Крилова Л. В.	808	Лавренов В.	809
Кролевец А. А.	708, 714	ЛавреновЮ. В.	809
Кротинова К. А.	551	Лад В.	737
Круглова О. А.	53, 54	ЛадУ.	737
КрутовийЖ. А.	788-791, 794	ЛазарєваТ. А.	473
КрюковскаяВ. Г.	804	Лазоренко Н. П.	552
КрячкоТ. В.	775	Ламперт К.	312
КсензМ. В.	590	Ланда О. О.	230
КудашеваВ. А.	541	ЛапшинаВ. Т.	754
Куденко Н. В.	165	ЛарионоваА. Г.	838
Кудлай Т.	459	ЛебеденкоТ. Е.	825
Кузмін О. В.	884	ЛебеденкоТ.Є.	751
Кузнецов В.М.	114	Леброд.	725
Кузнецова І. О.	501	Левицька І. В.	248, 298, 346, 683
Кузьмін О. В.	358, 682, 694, 695, 882	ЛевітінЄ. Я.	665
		Левкович У.	204
Кузьмінська К. І.	117	Ленгер Х.	392

Лиса О. В.	458	Любачевська В. В.	515
Лисицын А. Б.	550	Любінчак К. Р.	220
Лисюк Г. М.	657		
Лисюк Т. В.	299, 492	М'ячиков О. В.	711
Литвиненко О.	420	Мазаракі А. А.	317, 466, 472, 475, 476, 890, 895
Литвиненко Т. Є.	5		
Литвинець С.	237		
Литвинов В.	421	Мазур С. А.	87
Литвяк В. В.	707	Мазур Т. Г.	782
Лівошко Т. В.	347	Мазуркевич І. О.	256, 424
Лінда С. М.	470	Макаренко Л. И.	655
Лінчевська А. А.	358	Макаров М.	742
Ліпець Ю.	300	Макарова О. В.	779
Ліпко К. В.	695	Макарович В. К.	371, 372
Лісовська Л. С.	340	Макарук Ф. Ф.	115
Ловачева Г. Н.	634	Малигіна В. Д.	551
Ловкис З. В.	707	Малишев В. В.	736
Логвінов Ю. А.	139	Маліновська І.	76
Лозова Т. М.	148, 150	Мальська М. П.	7, 9-11
Локтионова М.	422	Мальшева В. С.	844
Ломейко С.	529	Малюк Л. П.	12, 42, 316, 391, 399-401, 425, 595, 811
Лук'янець А. В.	424		
Лук'янов В. О.	8, 315	Мандзяк О. М.	31, 494
Лупич О. О.	86	Манжура О. В.	159
Льовшина Л. Д.	20, 225, 404, 711	Манов М.	306
Лысак Н.	594	Мардус Н. Ю.	139
Лысенко Н.	382	Марки Р.	167
Лысенко Н.	423		

МарковаС. В.	839	Михайлов В. М.	580, 639, 711
Мартінова В. В.	140	Михайлова М. В.	131
Мартыненко К.	905	МихайловаМ. С.	146
Марчук М.	596	Мілаш І. В.	53, 54
Маршаленко М. П.	325	Мілінчук О. В.	698
Масленніков Є. І.	88	Мірошниченко Н. І.	170
МасліковМ. М.	883	Міска В. Г.	124
МатасарІ. Т.	531, 542	Мітал О. Г.	91
Матвеева И.В.	624	Міценко Н. Г.	161
МатвееваТ. В.	752	Могильный М. П.	45, 622, 623, 629
Матвіїв М.	205	Мойсієнко О. Б.	13
Матіящук О.	742	Молоченко В. В.	158, 194
Мацьків О. О.	925	Момот В. М.	349
Машир Н. П.	402, 403	Мостова Л. М.	14, 473, 474, 760, 792
Мглинец А. И.	634, 653, 654	МотузкаЮ. М.	554
Медвідь І. М.	451, 455, 676	Мошкович А.	426, 427
МезенцеваЛ.	822	Мтвралашвили Г.	428
Меламед І. О.	519	Музиченко К.	350
Мелетьєв А. Є.	621	МукосейЕ.	684, 727
Мельник Д. О.	325	Мукунда	735
Мельник І. М.	184	Госвами Е. С.	
Мельниченко С.	459	Муляр О. А.	685
Мельниченко С.В.	466, 472	Мунін Г. Б.	8, 231, 315, 323
МешковаА.	597	Мурована Л. В.	85
Миколюк О. А.	89, 348	Мусатова.	495, 793, 823
Милько І. П.	249		
Мироненко В. П.	934		
МирончукС. І.	931		

Муха М.	429	Ничипоренко А. В.	563
Мэнли Д.	624	Нищота А. О.	340
Мялковский О. В.	810	Ніколайчук О. А.	460
		Нікольчук Ю. М.	136
Набокова А. М.	510, 794	Ніфатова О. М.	252
Надворний Н. Н.	528	Новичкова Т. П.	825
Науменко М. О.	250, 251, 351, 352	Новікова О. В.	14, 17, 20, 225, 404, 474, 580
Науменко Н. В.	556, 598, 712, 747, 749	Новічкова Т. П.	478
Наумова М.	599	Одарченко Д. М.	918
Наумова Т. А.	384	Одарченко М. С.	918
Недзвецкая Т.	728	Озеран Н. М.	162
Нежурко В. В.	349	Окіпняк І. В.	539
Неїленко С.	496	Окландер Т. О.	90, 253
Неїленко С. М.	497, 498, 576	Оліфіров В. П.	837
		Оникиенко І.	601
Нелепа А. Є.	917	Онищенко В. А.	501
Непийвода В.	499	Опря Б. О.	15
Неразік Є. В.	353	Оришко С. П.	845
Нестеренко О. О.	142, 383	Орленко О. В.	254, 354
Нечаюк Л. І.	227, 228	Орлова В. В.	845
Нечаюк Н. О.	228	Оробейко Е. С.	18
Нещадим Л. П.	924	Осетян О. М.	253
Никифоров Р. П.	655	Островська Г. Й.	577
Николаева С. В.	553	Охота В. І.	25, 334
Николайчук Е.	824	Охріменко А. Г.	331
Никонець В.	729	Очеретна А. В.	694, 695
Никуленкова Т. Т.	627	Ощипок І. М.	520, 578,

	686, 812, 907	ПасичныйВ. Н.	730
		Пасюк А. П.	402
		Патрикац Л. М.	569
П'ятницька Г. Т.	55, 271, 272, 317, 477, 271, 317, 477	ПаукО. Є.	935
		Паюк В. П.	447
		Пенькова Е. М.	168
П'ятницька Г.	385	Перепелиця А. С.	456
П'ятницька Г. Т.	55	ПересичныйМ. И.	631
ПавловаА.В.	632	Пересічна С. М.	658
Павлова В. А.	145	Пересічний М. І.	472, 476, 625, 626, 658
ПавлоцькаЛ. Ф.	537, 665, 759		
Павлюк Р. Ю.	772, 775, 906	Перетяка С. Н.	521
		Перминова А.	827
Павлюченко О.	908	Перминова М. А.	546
Павлюченко О. С.	21, 552, 687, 701, 930	ПеррамонХ. М.	602
		ПетренкоТ. Ф.	647
Пазуха М. Д.	186	Петриченко П.	355
Палій Н. С.	50	ПетроваМ.	603, 689, 690
Пандяк І.	32	Петровська І. О.	80, 91, 107
Пандяк І. Г.	9, 10		
Панина З. И.	397	ПецковичИ.	502
Паригіна Т. Б.	873	Пешук Л. В.	713
Паригіна Т. Б.	889, 891	Пивоваров П. П.	20, 404
ПарталогаІ. О.	720	Пилипенко Ю. М.	519
ПарубокН. В.	813	Пиріг С. В.	301
Парфіненка А. Ю.	19, 48	ПисарецьО. П.	770
ПасенкоВ. Ф.	628	Писарєв М. Г.	669, 673
Пасєка С. Р.	432	Пискун Т. И.	716

Пислару І. О.	255	Попова А. А.	799
Підтілок І. С.	309	Попов О. І.	846
Пітик О. В.	539, 936	Попович К. В.	358
Плахотін В. Я.	777	Породко О. Ю.	238
Плахтій П. Д.	753	Постнов Г. М.	709, 870, 871, 893
Плоскирева А. А.	553	Постова В. В.	248
Плотніков О. С.	250	Потьомкін Д. М.	304
Погарська В. В.	772, 775		
Погарська В. В.	906	Похлебкін В. В.	567
Подзігун С. М.	206	Прибильський В. Л.	656
Подлевских М. Б.	504	Приймак Н. С.	460
Подрігало Л. В.	536	Приймаченко О. О.	90
Поздняковский В. М.	559	Прилепа Н. В.	348, 386
Познякова О. О.	302	Прилуцький А. М.	87
Полевая С. Е.	471	Примаченко Н. М.	175
Поліщук В. С.	303, 356	Присакар І. І.	444
Поліщук Г. Є.	659, 660	Притульська Н. В.	554, 761
Поліщук Л. М.	438	Приходько В. І.	391
Положишникова Л. О.	733	Прісс О. П.	913
Полстяна Н. В.	4, 12, 391, 811	Пронин І. А.	709
Полумбрик М. О.	706, 707	Прохоренко К. М.	187
Полчанінова І. Л.	84	Прохоров В.	802
Польова Л. В.	430	Прохорова А.	506
Полякова А. В.	837	Прохорова В. В.	305
Полякова Н.	505, 604	Пузирьова П. В.	92
Помозова В. А.	762	Пушка О. С.	575
Пономарьов П. Х.	149, 578, 812	Рагулін О. Д.	694
Поплавській М. М.	226		

Радченко Л. А.	649	651, 652, 814
Радченко Л. О.	17, 20, 151, 404, 580, 906	168
Радькевич С. М.	687, 701	770
Разінькова М. Ю.	93	778
Райхельд Ф.	167	462
Ракленко І. М.	474	238
Расулова А. М.	273, 847	923
Ратушенко А. Т.	650	1, 22, 292, 311, 360, 576, 876
Рахман М. С.	94	256
Рачковський А. А.	619	387
Редько В. Є.	357	478, 521, 522, 743, 744, 745, 910
Рета М. В.	137	
Рзасва А. Д.	508	
Рибак О. В.	557	
Рижкова Г. А.	145	
Роглев Й. Й.	688	105
Роглев Х. Й.	7	166
Рогова Н. В.	247	937
Рогозинський М. С.	779	95
Рознатовська М. В.	412	886
Романенко О. Л.	147	23, 229, 393, 406, 800
Романів Л. В.	538, 779	
Романова З. М.	656	461
Романович Ж. А.	405	555
Романовська О. Л.	359	509
Ромат Е. В.	171	657
Ромат Є. В.	207, 208	185
Ростовський В. С.	579, 628,	
		Ротцолл К.
		Рубанка К. В.
		Рудавська М. В.
		Руденко О. В.
		Рудковський О. В.
		Рудніченко Є. М.
		Русавська В. А.
		Рябенька М. О.
		Рябинина А. В.
		Ряшко Г. М.
		Сабіров О. В.
		Савицької Н. Л.
		Савченко В. В.
		Савченко О. В.
		Саєнко Н. П.
		Сало Я. М.
		Самарцев Е.
		Самойлов А. В.
		Самойлович В. В.
		Самохвалова О. В.
		Сандерс Д.

Сафарли Э.	732	Скіб'як Р. А.	161
Сафронова Т. М.	636	Скопень М. М.	441, 442
Свідло К. В.	473, 760	Скоробогатова Т. Н.	387
Севаторова І. С.	901, 902	Скороченко Т. А.	659
Селютін С. В.	209, 257	Скрипко Т. О.	230
Семикіна М. В.	432	Слащева А. В.	460
Семідоцька В. А.	13	Слободкін В. І.	531, 542
Сененко І. А.	96	Слободян О.	742
Сидор В. М.	656	Сментина Н.	130
Сидоренко Д.	830	Сметаніна К. І.	557
Сидоренко І. О.	361	Смирнитська М. Б.	919
Сидоренко М. Ю.	546	Смирнов І. Г.	860, 861
Сидорова Н.	605	Смирнов І.	857-859
Сидорук С. В.	362	Смирнов І. Г.	33, 848- 856, 862- 864
Сидорченко О. І.	926	Смирнова Е. А.	561
Сизова Н. П.	758	Смовженко Т. С.	99
Сильчук Т. А.	297	Смокова Л. М.	157
Синяева І. М.	188	Смолянський Б. Л.	755
Сирохман І. В.	148-150, 319, 763, 874	Соболева Н.	512
Сідоров М. В.	456	Сокирник І. В.	259
Сімак С. В.	97, 258	Сокирник І. В.	260
Сімакова О. О.	460	Сокол Т. Г.	24
Сімахіна Г. О.	556, 710, 712, 747, 749, 776	Соколенко А. І.	617
Сіра Е. О.	372	Соколюк Г. О.	307
Сіройч З.	306	Солдатенков Д. В.	222
Січка І. І.	98	Солнечная Е.	511
		Сологуб Н. Г.	114
		Сологуб О. П.	197

Сопіга В. Б.	261, 418	Сюткіна О. В.	696
Сороківська М. В.	116		
Сорочинская Е. Н.	318	Табенська О. І.	936
Сосницький В. В.	615	Тарас І. П.	501
Спиричев В. Б.	541, 559	Тарасенко І. І.	890, 895
Сплавський О. І.	539	Тарасенко Н. А.	560
Сподар К. В.	774	Тарасюк Г. М.	388, 697, 698
Ставська Ю. В.	308		
Стариченко Т. В.	497	Таубер Р. Д.	906
Старовойт Л. Я.	892	Твердохліб Ю. С.	291
Старостіна А. О.	189	Тележенко Л. М.	436, 756
Старцова В. М.	646	Тележенко С. Л.	739
Стельмахович М.	807	Телеш Н. О.	227
Стеценко Н. О.	712, 776	Терешкевич В. В.	293
Стиборовский С. Э.	655	Терещенко Е.	512
Столярчук В. Н.	262	Терещук О. С.	299, 492
Стоянова Л.	543	Тесля О. Д.	750
Стрельцова А. Н.	885, 887	Тимошенко Т. О.	34
Стригуль Л. С.	100, 865	Титаренко А.	699
Стригунова М.	344, 363	Титомир Л. А.	677
Стрингер М.	635	Тищук І. В.	438
Строкова Є. М.	47	Тимофєєва О.	414
Судак А.	832	Тимофєєва О. М.	457
Сукач М. К.	441, 442	Тімченко О. Д.	10
Сурнина А. И.	550	Тітомір Л. А.	35
Суткович Т. Ю.	733, 777	Ткач В. О.	294
Суханов Б. П.	541	Ткаченко О. В.	394
Сухомлинов Е.	616	Ткаченко О. П.	101, 274
Сэндидж Ч. Г.	168	Ткачук Н. А.	57

Ткачук Ю. М.	670		
Томалія Т. С.	263, 364		
Топольник В. Г.	320-322	Федорова Д. В.	648
Топоркова О. В.	138	Федорович К. К.	566
Трайно В. М.	365	Федорченко В. К.	408
Тріщ Р. М.	919	Федцов В. Г.	407
Трофименко Л. С.	231	Федяєва С.	529
Трухімович С.	190	Федяєва С. І.	540
Тузмухамедов Э.	833	Филипенко О.	786
Тулуб О. М.	102	Филипенко О. М.	157
Тумаркина М.	608	Фільм І.	578, 778
Тумко І. М.	562	Форостяна Н. П.	873
Тупчій А. Ф.	103	Фрайбургер В.	168
Туровська Л. Л.	660	Фролова Л. В.	366
Тутельян В. А.	541, 629	Фурманова Ю. П.	687, 701
Тырсин Ю. А.	708, 714		
		Халімовська Т. С.	49
Уварова Н. А.	635	Харенко Д. А.	523
Угоднікова О. І.	264	Хаустова К. М.	69
Удодов С. О.	700	Хацкевич Ю. Г.	798
Українець А. І.	617, 643	Хидиров С.	253
Українець А. І.	749, 764, 784	Хиллс Ф.	801
		Хіменес-Браво Е.	637
Уразаєва А.	609	Холод В. В.	174
Усатюк О. М.	671, 748, 771, 930	Хом'як Ю. М.	184
		Ху Дж.-Л.	939
Усивирта Х.	571		
Усіна А. І.	391, 457, 811	Цигоняко А. М.	671
Устинова А. В.	550	Ципріянов І.	530-533,

	542	Шадура О. А.	572
Цирульнікова Н. С.	515	Шайкан А. В.	462
Цихановська І. В.	537	Шалимінов О. В.	619, 620
Цільник О. Я.	99	Шалімов С. А.	572
Цыганенко В. А.	630, 631	Шамян С. М.	814
Цюцяк А. Л.	163, 367	Шаповал Н. І.	663
		Шаповал С.	463
Чабанюк О. М.	117	Шаповал С. Л.	466, 472, 475, 476, 890, 895
Чагайда А. О.	388, 688, 697, 698		
Чайка Т. Ю.	139, 140, 310, 865	Шаповаленко Д. О.	83
		Шаповаленко О. І.	687, 701
Чайка Т. Ю.	866	Шаран Л. О.	21, 309, 724
Чалова Н. В.	815		
Чепурда Г. М.	269	Шарахматова Т. Є.	660
Черевко А. І.	639, 709	Шаталова Г. С.	757
Черевко О. І.	759, 894	Шатнюк Л. Н.	559
Черевко О. І.	42	Шатовська Т. Б.	867
Чередниченко А. О.	368	Шах А. Є.	925
Черкесова Е.	834	Швед Т. П.	930
Черничко Т. В.	69	Швиденко М. З.	443
Чернікова І.	141	Швиденко О. М.	443
Чижик А. С.	708, 714	Шевцова Л. В.	938
Чириченко Ю. В.	104-106	Шевченко Е.	868
Читалкіна М.	344, 363	Шевченко М. В.	138
Чміль Г. Л.	210	Шевченко Р.	463
Чорна Н. В.	510	Шевченко Р. Ю.	940
Чубарь Т.	611, 612	Шевырев С.	835
Чубенок Н. В.	930	Шеломенцев В. М.	408
		Шендерюк В. І.	636

ШенкерманО.	734	Юдіна О. І.	109-113, 265, 266, 467
Шередер Н. Г.	18		
Шеремет Г. В.	373	ЮдічеваО. П.	152
ШеуХ.-Ц.	939	Юліна А. І.	647
Шидловська О. Б.	451, 455, 676	Юрчак Е. В.	207, 208, 211-217, 233
ШильманЛ. З.	638		
Шинкар С. М.	275	ЮрченкоС. Л.	679, 740
Шинкаренко О. П.	895, 896	Юрченко Ю. Ю.	49, 50
ШишовВ. В.	887	Юшкова А.	613
Шиян П. Л.	615		
Шіє Х.-Ш.	939	Язіна В. А.	195, 196, 218, 294
ШкольнаяН.	927		
Шматок О.В.	33, 856, 864	Якименко- Терещенко Н. В.	47
Шовкопляс Т. С.	47	Якимчук Д. М.	525
Шостак Л. Б. 107		ЯкубовськийВ. Б.	470
ШтангєєваН. І.	764	Яновский А. М.	219
Штиклер Г.	392	Янчева Л.	141
ШтондаО.	729	Янчева Л. М.	142
ШубинаА. А.	643	Янчева М. О.	713
Шубчік О. А.	108	Янчук Т. В.	220
ШумилоГ. І.	666	Яременко О. М.	549
		Яровенко Т. С.	113
Щедрина Т. В.	629	Яровой В. Л.	617
ЩербинаВ. В.	869	Ярошевська О. В.	74, 128, 129, 244
ЩипановаЯ. І.	364		
		Яцун Л. М.	225
Ювковецька Ю. О.	440	Яцюк В.	529
Юдіна О.	267	Яцюк В. М.	540

Яцюк Д.	221
Яценко В. С.	672, 703
Ящук В. І.	464