

КЛАСИЧНИЙ ПРИВАТНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

ЗАТВЕРДЖУЮ

Ректор Класичного приватного університету,
голова приймальної комісії

Віктор ОГАРЕНКО

«16» Вересня 2025 р.



ПРОГРАМА ФАХОВОГО ІСПИТУ

J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг
освітній рівень – бакалавр
(для вступників, які вже здобули вищу освіту за іншою спеціальністю)

Запоріжжя, 2025

Затверджено на засіданні кафедри туризму
та готельно-ресторанної справи,
протокол № 8 від „26” березня 2025 року

Укладачі:

перший проректор Класичного приватного університету, д.держ.упр.,
професор Павло ПОКАТАЄВ;

к.пед.н., доцент, доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи
Катерина ТРОФІМУК;.

викладач закладу вищої освіти, кафедра туризму та готельно-ресторанної
справи Маргарита БАБЕШКО.

ЗМІСТ ПРОГРАМИ

I. ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА.

II. СТРУКТУРА ПРОГРАМИ. ПИТАННЯ ДО ЕКЗАМЕНУ.

III. КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ.

IV. СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНИХ ДЖЕРЕЛ.

І. ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА

Метою фахового іспиту для вступу на здобуття освітнього рівня бакалавра особами, які вже здобули диплом бакалавра за іншою спеціальністю, є визначення базових теоретичних знань, умінь та практичних навичок вступників для продовження навчання на 2 курсі.

Фаховий іспит проводиться **онлайн** (із застосуванням платформи ZOOM) за розкладом, оприлюдненим на офіційному вебсайті Класичного приватного університету.

Фаховий іспит проводиться за екзаменаційним білетом, який містить чотири питання відповідно до дисциплін, знання з яких є базовими для опанування рівня бакалавра: «Організація готельного господарства», «Організація ресторанного господарства», «Технологія продукції ресторанного господарства», «Менеджмент готельно-ресторанного господарства». Тривалість підготовки вступника – 60 хвилин.

Вимоги до підготовки вступника

Вступник повинен знати:

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

Вступник повинен вміти:

- володіти спеціальною термінологією, необхідною для аналізу діяльності підприємств індустрії гостинності;
- визначати основні тенденції та закономірності розвитку індустрії гостинності у світі та в Україні;
- обґрунтовувати рішення з питань організації та управління готельними та ресторанными підприємствами;
- провести комплексні маркетингові дослідження та визначити ринкові можливості закладу;
- визначити перспективний цільовий сегмент споживачів;
- обґрунтувати ефективну товарну, цінову, збутову та комунікаційну політику;

- побудувати ефективну процес організації готельного та ресторанного господарства;
- здійснювати оцінку конкурентоспроможності готельно-ресторанного підприємства;
- користуватись в практичній роботі методикою застосування принципів наукового управління;
- впроваджувати сучасні наукові знання, передові технології в готельно-ресторанній справі та інших сферах діяльності;
- досліджувати кон'юнктуру ринків для фірм і підприємств, які надають послуги у готельно-ресторанній сфері;
- обґрунтовувати рішення з питань організації та управління готельними та ресторанными підприємствами;
- обґрунтовувати розробку проекту готельно-ресторанного підприємства;
- аналізувати, планувати та прогнозувати діяльність готельно-ресторанних підприємств;
- розробляти та впроваджувати нововведення.

II. СТРУКТУРА ПРОГРАМИ. ПИТАННЯ ДО ЕКЗАМЕНУ

Програма для проведення фахового випробування у формі усного іспиту зі спеціальності J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг включає в себе основні питання з циклу дисциплін професійної та практичної підготовки, зручно розділені на 4 змістові модулі: «Організація готельного господарства», «Організація ресторанного господарства», «Технологія продукції ресторанного господарства», «Менеджмент готельно-ресторанного господарства».

До програми фахового випробування внесено тільки ті питання, які:

а) відповідають змісту програм базових фундаментальних та професійно-практичних дисциплін;

б) широко висвітлені в рекомендованій навчальній, методичній літературі, а також у наукових виданнях та публікаціях.

ПРОГРАМА ЕКЗАМЕНУ

МОДУЛЬ 1. ОРГАНІЗАЦІЯ ГОТЕЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВА.

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

Організація приміщень житлової та нежитлової груп. Приміщення, що входять до житлової групи. Номер як окреме приміщення для тимчасового помешкання. Основні елементи номера. Типи номерів: номер-апартамент, номер – президентський апартамент; номер-люкс, двокімнатний номер, номер-комплекс, номер-дубль (студію), однокімнатний номер. Характеристика різних типів номерів. Основні вимоги до організації номерного фонду.

Приміщення для побутового обслуговування на поверсі. Основні види приміщень адміністрації готельного господарства, їх розташування. Характеристика основні функцій, приміщень вестибюльної групи, та їх зонування. Організація і обладнання приміщень вестибюльної групи. Функції матеріального забезпечення та проведення необхідних ремонтних робіт в готельному господарстві приміщень господарського і складського призначення, їх склад.

Організація роботи служби прийому і розміщення та обслуговування. Основні етапи гостьового циклу в закладах розміщення. Функціональна характеристика служби прийому та розміщення. Особливості організації роботи служби прийому і розміщення в готелях. Основні вимоги до організації прийому й обслуговування українських та іноземних туристів в Україні. Організація служби бронювання і резервування місць у готелях. Порядок прийняття замовлень. Організація роботи служби обслуговування. Основні

обов'язки служби обслуговування, асортимент послуг, що надаються в готелях. Надання додаткових послуг у готельних господарствах.

Технологія прибиральних робіт навколишньої території, вестибюльної і житлових групах приміщень. Функціональна характеристика господарської служб. Види прибиральних робіт на навколишній території та в приміщеннях підприємств готельного господарства. Прибирання території готельного господарства. Основні вимоги до прибиральних робіт у різні періоди року: взимку, весною, літом, восени. Вимоги до утримання зелених насаджень. Технологія прибирання приміщень вестибюльної групи. Складові технологічних циклів прибиральних робіт: поточне щоденне прибирання; проміжне прибирання; прибирання номерів після виїзду гостей; генеральне прибирання; ведення білизняного господарства; використання засобів для миття і чищення. Послідовність прибиральних робіт у номерах готельного господарства. Послідовність проведення прибиральних робіт в багатокімнатному, двокімнатному й однокімнатному номері. Техніка проведення прибиральних робіт у номерах. Проведення генерального прибирання. Прибиральні роботи в місцях загального користування, коридорах, холах, вітальнях, службових приміщеннях тощо. Характеристика основних вимог до поведінки обслуговуючого персоналу при проведенні прибиральних робіт.

МОДУЛЬ 2. ОРГАНІЗАЦІЯ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА.

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

Організація роботи холодного цеху. Принципи розміщення приміщення холодного цеху та раціонального розміщення обладнання в ньому. Призначення холодного цеху та асортимент продукції, що виготовляється в ньому. Технологія ділянок, що виділяються в холодному цеху залежно від типу та потужності закладу ресторанного господарства.

Організація робочих місць, їх оснащення обладнанням та інвентарем. Санітарно-гігієнічні вимоги. Контроль якості продукції, що виготовляється. Шляхи удосконалення організації роботи холодного цеху.

Нормування праці в ресторанному господарстві. Сутність, функції та принципи нормування праці в ресторанному господарстві. Завдання, зміст та значення нормування праці в ресторанному господарстві. Загальні поняття про систему норм праці, що використовуються на підприємствах. Види норм праці та їх класифікація: норма часу, норма виробітку, норма обслуговування, норма чисельності, норми керованості, норми праці. Принципи, які покладені в основу нормування праці. Методи нормування праці аналітичні та сумарні, їх характеристика та принципи застосування у закладах ресторанного господарства. Класифікація витрат робочого часу. Склад та характеристика

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

Характеристика меню. Призначення та принципи його складання. Види меню, їх оформлення. Характеристика преїскуранту, винної та коктейльної картки. Клінінгові технології підготовки приміщень до обслуговування споживачів, їх санітарно-гігієнічна спрямованість. Особливості підготовки до обслуговування посуду, приборів та столової білизни. Попереднє сервірування столу. Особливості попереднього сервірування столу сніданку, обіду, вечері.

Технологічний процес обслуговування споживачів у ресторані. Способи подання страв та закусок: в обнос, з використанням підсобного столу, на стіл. Правила подання страв та напоїв: послідовність подання, температурний режим, відповідний посуд, прибори тощо. Особливості подавання буфетної продукції. Правила вибору та техніка подавання алкогольних та безалкогольних напоїв до закусок та страв. Правила подання холодних закусок, гарячих закусок. Асортимент продукції. Температурний режим подання. Посуд, що застосовується. Особливості подання супів. Асортимент продукції. Температурний режим подання. Посуд, що застосовується. Особливості подання других страв. Асортимент продукції. Температурний режим подання. Посуд, що застосовується при цьому. Правила подання солодких страв та напоїв власного виробництва. Асортимент продукції. Температурний режим подання. Посуд, що застосовується. Правила подання холодних та гарячих солодких страв. Асортимент продукції. Температурний режим подання. Посуд, що застосовується. Правила подання холодних та гарячих напоїв. Асортимент продукції. Температурний режим подання. Посуд, що застосовується при цьому. Техніка подання напоїв до столу. Правила прибирання використаного посуду та розрахунку зі споживачами.

Основні принципи моделювання процесу обслуговування споживачів. Обслуговування споживачів у їдальнях: структура приміщень для обслуговування споживачів. Призначення, розміщення та класифікація ліній роздачі. Характеристика та особливості функціонування ліній роздачі у закладах ресторанного господарства з самообслуговуванням. Лінії роздачі: механізовані, немеханізовані, авторизовані тощо. Вимоги до організації робочих місць на лініях роздачі. Обслуговування споживачів у кафе, закусточних, буфетах. Організація роботи барів, їх класифікація. Організація робочого місця бармена. Організація обслуговування банкетів за столом. Організація проведення банкету за столом з повним обслуговуванням офіціантами. Характеристика меню. Особливості сервірування столу. Складання схеми розміщення гостей за столом. Організація обслуговування споживачів під час бенкету.

Особливості організації проведення офіційного бенкету-прийому за протоколом. Види прийомів: бенкет-діловий сніданок, фуршет, коктейль, «келих вина», «келих шампанського», обід, вечеря. Характеристика меню. Підготовка приміщень до обслуговування та вибір варіанта розміщення меблів

у залі. Складання схеми розміщення гостей за столами. Особливості сервірування бенкетних столів. Організація обслуговування споживачів на бенкеті-прийомі. Організація проведення банкету за столом з частковим обслуговуванням офіціантами. Характеристика меню. Особливості сервірування столу. Організація обслуговування споживачів під час проведення банкету.

МОДУЛЬ 3. ТЕХНОЛОГІЯ ПРОДУКЦІЇ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА. Технологічні принципи виробництва кулінарної продукції. Основні поняття про напівфабрикати, кулінарну продукцію, кулінарну обробку продуктів, рецептури. Класифікація кулінарної продукції. Поняття про асортимент кулінарної та кондитерської продукції закладів ресторанного господарства. Меню та виробнича програма. Характеристика технологічних принципів виробництва кулінарної продукції та способів кулінарної обробки продуктів.

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

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

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

МОДУЛЬ 4. МЕНЕДЖМЕНТ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА. Сутність і основні підходи в менеджменті. Суб'єкт та об'єкт управління, їх характеристика, взаємозв'язок і взаємодія. Організація як функція менеджменту. Планування як функція менеджменту. Мотивація як функція менеджменту і її особливості в готельно-ресторанному бізнесі. Контроль як функція менеджменту і її особливості в готельно-ресторанному бізнесі.

Умови існування та життєздатності підприємства готельно-ресторанного господарства у зовнішньому середовищі, фактори зовнішнього середовища. Характеристика основних елементів внутрішнього середовища підприємств готельно-ресторанного господарства. Визначення малого бізнесу, переваги і недоліки малого бізнесу. Франчайзинг як провідна форма управління у сфері готельно-ресторанного господарства.

ПИТАННЯ ДО ЕКЗАМЕНУ

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

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

III. КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ

Сумарний бал за результатами фахового іспиту з готельно-ресторанної справи визначається як сума балів, отриманих вступником за відповіді на чотири теоретичні питання. Кожне з теоретичних питань максимально оцінюється в 50 балів.

Критерії оцінювання відповіді на одне питання.	Кількість набраних балів за одне питання
Правильна та повна відповідь на питання	50
Відповідь на питання містить неточності	25–49
Відповідь на питання була неповною, вступник показав недостатні знання	1–24
Неправильна відповідь або не надано відповіді	0

IV. СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. ДСТУ 4281:2004 Заклади ресторанного господарства. Класифікація. URL: <https://www.tourinfocenter.odessa.ua/dstu-4281-2004/#page-content>.
2. Правила роботи закладів (підприємств громадського харчування) : Наказ Міністерства економіки з питань Європейської інтеграції України від 27.07.2002 р. № 219. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0680-02#Text>.
3. ДСТУ ISO 9000-2001. Системи управління якістю. Основні положення. URL: https://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page.html?id_doc=6048.
4. Рекомендовані норми технічного оснащення закладів громадського харчування : Наказ Мінекономіки від 03.01.2003 № 2. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/rada/show/v0002569-03#Text>.
5. Бізнес-планування : навчальний посібник / Т. Г. Васильців та ін. Київ : Знання, 2013. 173 с.
6. Архіпов В. В., Іванникова Т. В., Архіпова А. В. Ресторанна справа: Асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані : навчальний посібник Київ : Фірма «ІНКІОС» ; Центр навчальної літератури, 2007. 382 с.
7. Архіпов В. В., Русавська В. А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства. Київ : Центр учбової літератури, 2009. 340 с.
8. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства. Київ : Інкос, 2017. 280 с.
9. Бізнес-планування підприємницької діяльності : навч. посіб. / З. С. Варналій та ін. Чернівці : Технодруk, 2019. 264 с.
10. Бізнес-план : практичний посібник / К. Барроу та ін. Київ : Знання, 2012. 285 с.

11. Березін О. В., Березіна Л. М., Бутенко Н. В. Економіка підприємства : навчальний посібник Київ : Знання, 2009. 390 с.
12. Бондар Н. М. Економіка підприємства. Київ : АСН, 2014. 400 с.
13. Воротіна Л. Д., Воротін В. Є., Чайковська В. П. Бізнес-планування: методологія, методика, механізм : навчальний посібник. Київ : Вид-во Європ. ун-ту, 2015. 223 с.
14. Губеня В. О., Доценко В. Ф., Кочерга В. І. Технологія продукції ресторанного господарства. Київ : Вид-во: «Кондор», 2019. 292 с.
15. Гуменюк В.В. Туризм та готельно-ресторанна справа: Економіка, ціноутворення, економічний аналіз, бізнес-планування : посібник-практикум для самостійної та індивідуальної роботи студентів. Івано-Франківськ : Плай ЦІТ, 2015. 200 с.
16. Дорохін В. О., Герман Н. В., Шеляков О. П. Теплове обладнання підприємств харчування : підручник. Полтава : РВВ ПУСКУ, 2004 583 с.
17. Бойчик І. М. Економіка підприємства : підручник. Київ : Кондор, 2016. 378 с.
18. Економіка підприємства / за заг. ред. д.е.н. Петровича Й. М. Львів : Новий Світ, 2014. 680 с.
19. Іванілов О. С. Економіка підприємства : підруч. для студ. вищ. навч. закл. Київ : Центр учбової літератури, 2009. 728 с.
20. Економіка підприємства : підручник / за ред. Г. О. Швиданенко. Вид. 6-те, перероб. і доп. Київ : КНЕУ, 2019. 816 с.
21. Малюк Л. П., Повстяна Н. В., Давидова О. Ю. Організація ресторанного господарства : підручник. Харків : Видавництво «Лідер», 2016. 488 с.
22. Мальська М. П., Пандяк І. Г. Готельний бізнес: теорія та практика : підручник. 2-ге вид., перероб. та доп. Київ : Центр учб. л-ри, 2012. 472 с.
23. Менеджмент готельно-ресторанного бізнесу : навч. посібн. / під загальною редакцією М. М. Поплавського і О. О. Гаца. Київ : Кондор, 2008. 460 с.
24. Нечаюк Л. І., Нечаюк Н. О. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент : навч. посіб. Київ : Центр навчальної літератури, 2016. 348 с.
25. Пахомов П. Л., Сафонов В. В. Холодильна техніка : навчальний посібник. Харків : ХДУХТ. 2013. 224 с.
26. Про захист прав споживачів : Закон України. *Відомості Верховної Ради України*. 1991. № 30. Ст. 379. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1023-12#Text>.
27. Пуцентайло П. Р. Економіка і організація туристично-готельного підприємництва : навч. посіб. Київ : Центр навч. л-ри, 2017. 344 с.
28. Роглев Х. Й. Основи готельного менеджменту : навч. посіб. для вузів. Київ : Кондор, 2019. 405 с.
29. Сокол Т. Г. Організація обслуговування в готелях і туристичних комплексах : підручник. Київ : Альтепрес, 2012. 446 с.
30. Технологія продукції в закладах ресторанного господарства : підручник / за ред. С. В. Іванова. Київ : НУХТ, 2013. 430 с.

31. Технологія борошняних кондитерських і хлібобулочних виробів : навч. посіб. / за ред. Г. М. Лисюк. Суми : ВТД «Університетська освіта», 2019. 464 с.

32. Цьохла С. Ю. Бізнес-планування у сфері індустрії : навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. Сімферополь : Фенікс, 2014. 133 с.

34. Шумило Г. І. Технологія приготування їжі : навч. посібник. Київ : Кондор, 2015. 506 с.

Голова фахової
атестаційної комісії



Павло ПОКАТАЄВ