**Мелітопольський державний педагогічний університет імені Богдана Хмельницького**

**природничо - географічний факультет**

**кафедра туризму, соціально-економічної географії та краєзнавства**

|  |  |
| --- | --- |
| **Назва курсу** | Організація готельно-ресторанного господарства |
| **Викладачі** | Донець Ірина Анатоліївна |
| **Профайл викладачів** | <http://geo.mdpu.org.ua/prirodnicho-geografichnij-fakultet/kafedra-turizmu-sotsialno-ekonomichn/sklad-kafedri-turizmu-sotsialno-ekonomichnoyi-geografiyi-ta-krayeznavstva/donets-irina-anatoliyivna/> |
| **Контактний тел.** | (0619) 44-04-27 |
| **E-mail:** | [irenaaleks1970@gmail.com](mailto:irenaaleks1970@gmail.com) |
| **Сторінка курсу в ЦОДТ МДПУ ім. Б. Хмельницького** | <http://www.dfn.mdpu.org.ua/enrol/index.php?id=3655> |
| **Консультації** | *Очні консультації:*  щовівторка, згідно графіку роботи кафедри туризму, соціально-економічної географії та краєзнавства - обговорення питань для самопідготовки та презентацій.  *Онлайн-консультації:*  через систему ЦОДТ МДПУ ім. Б. Хмельницького. |

1. **АНОТАЦІЯ ДО КУРСУ**

Навчальний «Організація готельно-ресторанного господарства» спрямовано на опанування студентами теоретичних знань та практичних навичок з технології приймання та обслуговування споживачів готельних послуг, видами і порядком оформлення документації при прийманні та розміщенні споживачів готельних послуг, основними технологічними процесами виробництва та споживання готельних послуг; рівня конкурентоспроможності закладу ресторанного господарства завдяки оптимальному функціонуванню [систем забезпечення закладу](http://fworks.ru/tema-informacijni-sistemi-sutniste-zmist-priznachennya-vidi-ta/index.html), раціональній організації виробництва продукції ресторанного господарства, якісному наданню широкого кола послуг, ефективній інноваційній діяльності, вивченню останніх досягнень досвіду в сфері гостинності і впровадженні його в практику діяльності закладу ресторанного господарства.

На практичних заняттях здобувач вищої освіти повинен закріпити, розширити та поглибити знання, одержані на лекціях та у процесі самостійної роботи з рекомендованими джерелами; брати активну участь у колективному обговоренні проблемних ситуацій; навчитися самостійно аналізувати сучасний стан розвитку готельно-ресторанного господарства в Україні та у світі.

1. **МЕТА ТА ЗАВДАННЯ КУРСУ**

Метою курсу є засвоєння здобувачами вищої освіти теоретичних основ організації функціонування підприємства готельного та ресторанного господарства на ринку, а також сприйнятті ними готельного та ресторанного господарства, як невід’ємної частини сфери туризму України

Завданням вивчення дисципліни «Організація готельно-ресторанного господарства» є:

* еволюції підприємств індустрії гостинності;
* технології готельних послуг;
* класифікації засобів розміщення;
* вивчення видів технологічних циклів основних технологічних процесів виробництва і споживання готельних послуг;
* нормативно-правового забезпечення галузі;
* організації допоміжних служб готельного підприємства;
* організації праці в готельному господарстві;
* організації виробничого процесу в підрозділах підприємства готельного господарства;
* вивчення сфери ресторанного господарства і формування сучасної мережі її закладів як вагомої складової індустрії гостинності;
* набуття теоретичних знань і практичних умінь із сучасної організації роботи ресторанних закладів;
* вивчення номенклатури існуючих послуг і сучасної матеріально-технічної бази для організації обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства різних типів та форм власності;
* набуття теоретичних знань і практичних навичок з організації та моделювання процесу обслуговування різних контингентів споживачів у закладах ресторанного господарства різних типів, класів та форм власності;
* набуття теоретичних знань і практичних навичок з обслуговування бенкетів, дипломатичних прийомів, інших свят та надання послуг різним сегментам споживачів з кейтерингу, фудінгу, ітертейменту.

У результаті вивчення навчальної дисципліни здобувач вищої освіти повинен *знати:*

−особливості організації готельного господарства;

−організацію обслуговування на підприємствах готельного господарства;

−організацію роботи допоміжних служб;

−організацію праці в готельному господарстві;

−організацію виробничого процесу в підрозділах готельного господарства і його контроль.

*вміти:*

−розподіляти підприємства готельного господарства на типи і категорії;

−організовувати приміщення житлової і нежитлової груп;

−володіти композиційними прийомами оформлення інтер’єру,озеленення приміщень, підходами щодо меблювання номерів;

−технологією прибиральних робіт навколишньої території, вестибюльної групи, у житлових приміщеннях підприємств готельного господарства;

−технологією прийому та розміщення туристів

1. **ФОРМАТ КУРСУ**

Очний (offline) у вигляді лекційних та практичних занять.

Змішаний (blended) через систему Центру освітніх дистанційних технологій МДПУ імені Богдана Хмельницького.

1. **РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ**

ЗК1. Розуміння та власне осмислення основних світоглядних концепцій і принципів у навчанні і професійній діяльності.

ЗК2. Здатність до критичного мислення, аналізу і синтезу.

ЗК4. Здатність шукати, обробляти та аналізувати інформацію з різних джерел.

ЗК5. Здатність зосереджуватись на якості та результаті при виконанні завдань.

ЗК6. Навички використання інформаційних та комунікативних технологій.

ЗК7. Здатність визначати, формулювати і вирішувати проблеми.

ЗК8. Здатність спілкуватися рідною та іноземною (ними) мовою (мовами)

ЗК9. Навички міжособистісної взаємодії.

ЗК10.Уміння працювати автономно та в команді.

ФК1.Знання і розуміння предметної області своєї професії.

ФК2.Уміння застосовувати фахові знання на практиці.

ФК5. Розуміння сучасних тенденцій і регіональних пріоритетів розвитку туризму в цілому та окремих його форм і видів.

ФК6. Розуміння процесів організації туристичних подорожей і комплексного туристичного обслуговування (готельного, ресторанного, транспортного, екскурсійного, рекреаційного).

ФК10. Здатність здійснювати моніторинг, інтерпретувати, аналізувати та систематизувати туристичну інформацію, уміння презентувати туристичний інформаційний матеріал.

ФК12. Здатність визначати індивідуальні туристичні потреби, використовувати сучасні технології обслуговування туристів та вести претензійну роботу.

ФК14. Здатність працювати у полікультурному середовищі.

ФК15. Здатність діяти у правовому полі, керуватися нормами законодавства.

ФК16. Уміння працювати з документацією та здійснювати розрахункові операції суб’єктом туристичного бізнесу.

**5. Обсяг курсу**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Вид заняття** | **Лекції** | **Практичні**  **заняття** | **Самостійна**  **робота** |
| Загальна кількість годин/кредитів 120/4 | 32 | 28 | 60 |
| 20 | 32 | 68 |

**6. Ознаки курсу**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Рік**  **викладання** | **семестр** | **спеціальність** | **Курс**,  **(рік навчання)** | **Нормативний\вибірковий** |
| 2020 | 5 | Туризм | 3 | н |
| 6 | Туризм | 3 | н |

**7. Технічне й програмне забезпечення /обладнання**

Технічне та мультимедійне обладнання, підручники, посібники, довідники, методичні рекомендації до практичних завдань, картографічне забезпечення (атласи, тематичні карти, схеми, таблиці). Забезпечення доступу здобувачів вищої освіти до Інтернет-ресурсів.

**8. Політики курсу**

Політика академічної поведінки та етики:

* відвідування лекційних занять і опрацювання їх матеріалів;
* виконання завдань практичних занять і питань самостійної роботи;
* виконання контрольно-модульних завдань.

**9. Схема курсу (загальна)**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Тиж. /**  **дата /**  **год** | **Тема. План** | **Форма діяльності (заняття) Формат** | **матеріали** | **Літ-ра**  **Ресурси в інтернеті** | **Завдання** | **Термін**  **вик-ня** |
| **МОДУЛЬ 1. ОРГАНІЗАЦІЯ ГОТЕЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВА** | | | | | | |
| Тиж.  1 -2  2020 р.  21 год. | **БЛОК І. Готельний бізнес: розвиток та класифікація**  **Тема 1-2. Історія розвитку готельного бізнесу**   1. Головні історичні періоди розвитку готельної сфери у світі**.** 2. Історія розвитку світового готельного господарства в стародавні часи, історичні періоди: древній період (IV тис. до н.е.- 476 рік н.е.). Виникнення перших закладів гостинності (IV тис. до н.е.-V ст. н.е.). Перші готелі в Стародавній Греції, Римі, Ірані, Єгипті та їх особливості. 3. Формування спеціалізованих закладів розміщення (VI-XV ст.). Значення релігії різних народів на розвиток готелів. 4. Розвитку готельної та ресторанної сфери у XVI — на поч. XX ст.. | Лекція (4 год.)  Практичне заняття (4год.)  Сам. робота (15 год.) | Презентація | 3, 4, 5, 6, 7, 11, 12, 13, 15, 16, 18, 19, 22, 23, 25, 26, 27, 29, 32, 33, 34, 40, 42 | Визначити головні історичні періоди розвитку готельної сфери у світі.  Охарактеризувати сучасний розвиток світового готельного господарства. Виявити взаємозв’язок розвитку туризму з розвитком готельного господарства.  Проаналізувати вплив науково-технічного прогресу на розвиток туризму і засобів розміщення.  Поява перших об’єднань готелів і їх подальший розвиток.  Підготувати презентацію на тему: «Історія розвитку готельного господарства в Україні».  Опрацювати історію розвитку готельної сфери в Україні на різних етапах: в стародавній Русі; в період татаро-монгольського іга та визвольних війн стародавньої Русі.  Проаналізувати сучасний стан та перспективи розвитку готельного господарства України. |  |
| Тиж. 3-4  2020 р.  23 год. | **Тема 3-4. Історія розвитку готельного господарства в Україні.**   1. Історія розвитку готельної сфери в Україні на різних етапах: в стародавній Русі; в період татаро-монгольського іга та визвольний війн стародавньої Русі. 2. Розвиток готельного господарства України як одному із основних центрів торговельних шляхів, що стояли на перехресті до Польщі, Кримського ханства, Молдови, Туреччини, Греції, країн Східної та Західної Європи. 3. Сучасний стан та перспективи розвитку готельного господарства України | Лекція (4 год.)  Практичне заняття (4 год.)  Сам. робота (15 год.) | Презентація, схеми, таблиці | 2, 5, 6, 8, 10, 11, 12, 14, 16, 18, 20, 23, 32, 33, 34, 40, 42 | Опрацювання визначень – готель, готельна справа, готельне господарство, гостинність, послуга, рівень комфорту, місткість номерного фонду, процес обслуговування, тривалість діяльності, тривалість перебування гостей.  Принципи типології готельних господарств.  Головні ознаки типології готельних підприємств.  Фактори, що впливають на типізацію готельних господарств: місцезнаходження, основне призначення, строк перебування, режим експлуатації, рівень обслуговування, обслуговуючий контингент, місткість, мета подорожі.  Засоби розміщення готельного типу. Підготувати презентацію на тему: «Головні види засобів розміщення готельного типу». |  |
| Тиж. 5-6  2020 р.  23 год | **Тема 5-6. Основні принципи типології готельних господарств.**   1. Принципи типології готельних господарств. 2. Головні ознаки типології готельних підприємств. Фактори, що впливають на типізацію готельних господарств: місцезнаходження, основне призначення, строк перебування, режим експлуатації, рівень обслуговування, обслуговуючий контингент, місткість, мета подорожі. 3. Засоби розміщення готельного типу. Головні види засобів розміщення готельного типу. 4. Категорії засобів розміщення згідно з типологією ВТО. | Лекція (4 год.)  Практичне заняття (4 год.)  Сам. робота (15год.) | Презентація, схеми, | 4, 10, 11, 12, 13, 14, 16, 17, 18, 19, 22, 23, 25, 27, 28, 29, 38, 39, 40, 41 | Суть та основні принципи класифікації готельних підприємств. Класифікація готельних підприємств у світовій туристичній індустрії  Системи класифікації готелів у країнах Європи, Америки, Азіатських країн.  Класифікація готелів в Україні.  Підготувати презентацію на тему: Типи готельних номерів згідно з міжнародним досвідом класифікації. |  |
| Тиж. 7-8  2020 р.  23 год. | **Тема 7-8. Класифікація готельних підприємств. Сучасний підхід.**   1. Організаційно-правові форми підприємств ресторанного господарства, їх характеристика 2. Ознаки класифікації закладів харчування 3. Класифікація закладів громадського харчування в Україні. | Лекція (4 год.)  Практичне заняття (4 год.)  Сам. робота (15 год.) | Презентація, схеми | 4, 7, 10, 11, 12, 13, 14, 16, 17, 18, 19, 20, 22, 23, 25, 27, 29, 31, 35, 36, 37, 39, 41, 43 | Опрацювання визначень – засоби розміщення, тип засобу розміщення, готель, мотель, кемпінг, комерційні і соціальні засоби розміщення; спеціалізовані засоби розміщення; приватні засоби розміщення; туристські бази; молодіжні готелі; туристські готелі;ботель; ротелі; бунгало; флотелі.  Характеристика основних типів засобів розміщення.  Структура сучасного ринку засобів розміщення: основні і додаткові, традиційні і нові готельні та туристичні комплекси, їх види і характеристика. | перший періодичний контроль |
| Тиж. 9-10  2020 р.  23 год | **БЛОК II. Будівництво, архітектура та інтер'єр готельного господарства**  **Тема 9-10. Архітектура та інтер’єр у готельному господарстві.**   1. Історія будівлі готельного типу. Будівлі готельного типу античного світу. 2. Типи будівель, призначених для ночівлі в Стародавній Греції. 3. Прототипи майбутніх підприємств готельного господарства в Стародавній Русі. 4. Початок будівництва готелів для бізнесменів і комерсантів. 5. Основні принципи при спорудженні підприємств готельного господарства. | Лекція (4 год.)  Практичне заняття (4 год.)  Сам. робота (15 год.) | Презентація, схеми, таблиці | 4, 10, 11, 12, 13, 14, 16, 17, 18, 19, 22, 23, 25, 27, 28, 29, 38, 39, 40, 41,42 | Історія будівлі готельного типу. Будівлі готельного типу античного світу.  Типи будівель, призначених для ночівлі в Стародавній Греції. Прототипи майбутніх підприємств готельного господарства в Стародавній Русі.  Початок будівництва готелів для бізнесменів і комерсантів.  Архітектурні особливості туристичних готелів, які зводились у важких природно кліматичних умовах.  Архітектурні рішення об’єктів підприємств готельного господарства: архітектура, стиль, ландшафтна архітектора, антропогенний ландшафт, інтер’єр.  Сучасна концепція архітектури підприємств готельного господарства.  Основні принципи при спорудженні підприємств готельного господарства.  Інтер'єр як художня композиція. Основні методи створення художньої композиції, що застосовуються в створенні інтер’єрного простору приміщень: масштаб, тектоніка, єдність підпорядкування, співвідношення форм за різними характеристиками, ілюзорне сприйняття простору.  Стилі дизайну інтер'єру підприємств готельного господарства. |  |
| Тиж. 11-12  2020 р  23 год | **Тема 11-12.** **Сучасні принципи оформлення інтер'єру та екстер'єру підприємств готельного господарства.**   1. Освітлення в інтер'єрі. 2. Меблювання готельних приміщень. 3. Декоративне мистецтво в художньому оформленні інтер'єрів. 4. Важливість озеленення приміщень готельного господарства. 5. Екологічний та функціональний комфорт готелів. | Лекція (4 год.)  Практичне заняття (4 год.)  Сам. робота (15 год.) | Презентація, схеми | 4, 10, 11, 12, 13, 14, 16, 17, 18, 19, 22, 23, 25, 27, 28, 29, 38, 39, 40, 41,42 | Освітлення в інтер'єрі. Освітлення як елемент інтер'єру підприємств готельного господарства.  Аналіз впливу природного та штучного освітлення на зміну кольорового відтінку площини, принципи поглинання та виділення контрастних тонів.  Меблювання готельних приміщень. Історія дизайну меблів.  Характеристика меблів, що використовуються для створення інтер'єру приміщень підприємств готельного господарства. Архітектура, мебельний дизайн, інтер'єр готелів в різні часи та в різних регіонах світу.  Основні підходи щодо меблювання номерів, нежитлової групи приміщень залежно від планової організації зон та інтер’єру готельних номерів.  Декоративне мистецтво в художньому оформленні інтер'єрів.  Роль декоративно прикладного мистецтва в художньому оформленні інтер'єру приміщень. Види декоративно-прикладного мистецтва, яке використо­вується в інтер'єрі приміщень готельного господарства.  Важливість озеленення приміщень готельного господарства.  Основні принципи озеленення приміщень готельного господарства.  Види декоративного мистецтва, яке використовується в оформленні інтер'єру приміщень. |  |
| Тиж. 13-14  2020р.  23 год | **Тема 13-14. Особливості організації побудови структури підприємств готельного господарства**   1. Організація структури підприємств готельного господарства. 2. Основне призначення приміщень готельного господарства. 3. Організація структури управління підприємством готельного господарства. 4. Організація структури управління в готельному господарстві в екстремальних ситуаціях. | Лекція (4 год.)  Практичне заняття (4 год.)  Сам. робота (15 год.) | Презентація, схеми, таблиці | 4, 10, 11, 12, 13, 14, 16, 17, 18, 19, 22, 23, 25, 27, 28, 29, 38, 39, 40, 41,42 | Організація структури підприємств готельного господарства. Склад і кількість приміщень будь-якого засобу розміщення залежить від його типу і місткості.  Основне призначення приміщень готельного господарства.  Схеми функціональної організації приміщень залежно від місткості: малої та великої.  Розподіл приміщень готельного господарства на групи: житлова; адміністрації; вестибюльна; громадського призначення; господарського і складського призначення;культурно-масового та спортивно-рекреаційного обслуговування.  Склад приміщень залежно від груп та їх основне призначення: приміщення житлової групи; приміщення адміністративної групи; приміщення вестибульної групи; приміщення ресторанного господарство; приміщення господарського і складського призначення; приміщення культурно-масового та спортивно-рекреаційного обслуговування.  Організація структури управління підприємством готельного господарства.  Організація лінійної структури управління.  Організація функціональної структури управління. | другий періодичний контроль |
| Тиж. 15-16  2020р.  23 год | **Тема 15-16. Організація приміщень на підприємствах готельного господарства. Організація приміщень житлової та нежитлової групи.**   1. Функціональна організація приміщень готельного господарства. 2. Організація приміщень житлової групи готельного господарства. Типи приміщень. Приміщення, що входять до житлової групи. 3. Організація нежитлових груп приміщень готельного господарства. Нежитлова група приміщень. Характеристика адміністративної групи приміщень. | Лекція (4 год.)  Практичне заняття (4 год.)  Сам. робота (15 год.) | Презентація, схеми | 4, 10, 11, 12, 13, 14, 16, 17, 18, 19, 22, 23, 25, 27, 28, 29, 38, 39, 40, 41,42 | Тема 9. Організація приміщень на підприємствах готельного господарства. Організація приміщень житлової групи.  Функціональна організація приміщень готельного господарства.  Організація приміщень житлової групи готельного господарства.  Типи приміщень. Приміщення, що входять до житлової групи. Номер як окреме приміщення для тимчасового помешкання.  Основні елементи номера. Типи номерів. Характеристика різних типів номерів.  Основні вимоги до організації номерного фонду.  Принцип пропорційності розподілу загальної площі номера між приміщеннями різного призначення. Спрямування організації номерного фонду.  Організація блоку приміщень, що надають побутові послуги.  Коридори – важливий комунікаційний вузол. Основні вимоги до коридорів.  Організація приміщень нежитлової групи.  Організація нежитлових груп приміщень готельного господарства. Нежитлова група приміщень. Характеристика адміністративної групи приміщень.  Організація приміщень адміністративної групи. Продовольчі і складські приміщення.  Непродовольчі складські приміщення. Оснащення кімнат для дитячих розваг.  Організація побутових послуг на поверсі.  Приміщення для побутового обслуговування, їх основне призначення, обладнання.  Склад приміщень: комплекс приміщень, що надають побутові послуги мешканцям готелю, приміщення обслуговуючого персоналу, приміщення для притирального інвентарю, санвузол для персоналу.  Приміщення для побутового обслуговування на поверхах, їх просторова організація залежно від кількості функціональних зон.  Приміщення культурно-масового та спортивно-рекреаційного обслуговування.  Організація і обладнання приміщень культурно-масового призначення. |  |
| **МОДУЛЬ 2. ОРГАНІЗАЦІЯ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА** | | | | | | |
|  | **БЛОК 1. Організаційні основи роботи закладів ресторанного господарства**  **Тема 1. Вступ. Основні напрямки розвитку ресторанного господарства**   1. Принципи організації роботи закладів ресторанного господарства. Завдання та предмет вивчення. 2. Особливості організації виробництва продукції ресторанного господарства. 3. Основні напрямки та перспективи розвитку ресторанного господарства: розвиток мережі закладів ресторанного господарства для забезпечення населення напівфабрикатами, кулінарними та кондитерськими виробами, у тому числі і для домашнього споживання, а також організації дозвілля. | Лекція (4 год.)  Практичне заняття (4 год.)  Сам. робота (15 год.) | Презентація, схеми | 2, 7, 8, 12, 20, 22, 23, 25, 30, 36, 38,43 | Принципи організації роботи закладів ресторанного господарства. Завдання та предмет вивчення.  Особливості організації виробництва продукції ресторанного господарства; раціональна організація праці на підприємствах; технологічний процес сервісне обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства; забезпечення належного рівня якості продукції та послуг у закладах ресторанного господарства. |  |
|  | **Тема 2. Ресторанне господарство: історія виникнення**   1. Ресторанне господарство, його місце в індустрії гостинності та тенденції розвитку. 2. Історія розвитку закладів ресторанного господарства. 3. Виникнення нових закладів харчування у XVI - на початку ХХ ст. 4. Розвиток кулінарного мистецтва Сучасні тенденції розвитку ресторанного господарства у світі та Україні. | Лекція (4 год.)  Практичне заняття (4 год.)  Сам. робота (15 год.) | Презентація, схеми | 2, 7, 8, 12, 20, 22, 23, 25, 30, 36, 38,43 | Ресторанне господарство, його місце в індустрії гостинності та тенденції розвитку. Історія розвитку закладів ресторанного господарства. Виникнення нових закладів харчування у XVI - на початку ХХ ст. Сучасні тенденції розвитку ресторанного господарства у світі та Україні. |  |
|  | **Тема 3. Послуги ресторанного господарства, їх класифікація та моделювання умов їх надання.**   1. Поняття: послуга ресторанного господарства, процес обслуговування в ресторанному господарстві, умови обслуговування, якість послуги, безпека послуги, екологічність послуг, функції ресторанного господарства та ін. згідно ГОСТ 30523-97. 2. Три функції ресторанного господарства: виробництво кулінарної продукції, її реалізацію та організацію споживання. 3. Класифікацію послуг, що надаються споживачам у закладах ресторанного господарства. | Лекція (4 год.)  Практичне заняття (4 год.)  Сам. робота (15 год.) | Презентація, схеми | 2, 7, 8, 12, 20, 22, 23, 25, 30, 36, 38,43 | Поняття: послуга ресторанного господарства, процес обслуговування в ресторанному господарстві, умови обслуговування, якість послуги, безпека послуги, екологічність послуг, функції ресторанного господарства та ін. згідно ГОСТ 30523-97.  Три функції ресторанного господарства: виробництво кулінарної продукції, її реалізацію та організацію споживання. |  |
|  | **Тема 4. Класифікація підприємств ресторанного господарства. особливості діяльності**   1. Організаційно-правові форми підприємств ресторанного господарства, їх характеристика. 2. Основні визначення згідно ДСТУ 4281:2004: заклад ресторанного господарства, тип закладу ресторанного господарства, клас закладу ресторанного господарства тощо, а також класифікацію закладів ресторанного господарства за асортиментом продукції; за рівнем обслуговування та послугами, що надаються. 3. Основні типи закладів ресторанного господарства. 4. Ознаки класифікації закладів харчування. 5. Класифікація закладів громадського харчування в Україні. | Лекція (4 год.)  Практичне заняття (4 год.)  Сам. робота (15 год.) | Презентація, схеми | 2, 7, 8, 12, 20, 22, 23, 25, 30, 36, 38,43 | Організаційно-правові форми підприємств ресторанного господарства, їх характеристика. Основні визначення згідно ДСТУ 4281:2004: заклад ресторанного господарства, тип закладу ресторанного господарства, клас закладу ресторанного господарства тощо, а також класифікацію закладів ресторанного господарства за асортиментом продукції; за рівнем обслуговування та послугами, що надаються. |  |
|  | **Тема 5. Вимоги до закладів ресторанного господарства. Загальна характеристика процесу обслуговування**   1. Загальні та відмінні вимоги. Мережа закладів ресторанного господарства та її розміщення. 2. Організаційна структура закладів ресторанного господарства. 3. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства при готелі. 4. Система закладів громадського харчування. Принципи функціонування закладів харчування. 5. Послуги закладів ресторанного господарства та вимоги до них. 6. Послуги з організації споживання продукції і обслуговування. | Лекція (4 год.)  Практичне заняття (4 год.)  Сам. робота (15 год.) | Презентація, схеми | 2, 7, 8, 12, 20, 22, 23, 25, 30, 36, 38,43 | Загальні та відмінні вимоги. Мережа закладів ресторанного господарства та її розміщення. Організаційна структура закладів ресторанного господарства. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства при готелі.  Система закладів громадського харчування. Принципи функціонування закладів харчування |  |
|  | **БЛОК 2. Організація забезпечення виробництва ресурсами**  **Тема 6. Організація постачання закладів ресторанного господарства продовольчими товарами, засобами матеріально-технічного призначення**   1. Характеристика основних видів, форм і джерел постачання продовольчими товарами, засобами матеріально-технічного призначення закладів ресторанного господарства. 2. Завдання закладу ресторанного господарства щодо організації та управління постачанням. 3. Види і джерела постачання. 4. Угода постачання. 5. Форми постачання сировини і продовольчих товарів до закладів ресторанного господарства. | Лекція (4 год.)  Практичне заняття (4 год.)  Сам. робота (15 год.) | Презентація, схеми | 2, 7, 8, 12, 20, 22, 23, 25, 30, 36, 38,43 | Організація постачання закладів [ресторанного господарства продовольчими товарами](http://fworks.ru/rozdi-teoretichni-aspekti-upravlinnya-avtomatizovanoyi-sistemi/index.html), засобами матеріально-технічного призначення  Характеристика основних видів, форм і джерел постачання продовольчими товарами, засобами матеріально-технічного призначення закладів ресторанного господарства. Завдання закладу ресторанного господарства щодо організації та управління постачанням. Види і джерела постачання. Угода постачання.  Форми постачання сировини і продовольчих товарів до закладів ресторанного господарства. Способи доставки сировини і продовольчих товарів до закладів ресторанного господарства. Класифікація постачальників сировини і продовольчих товарів. Табу на приймання до закладів ресторанного господарства певних продовольчих товарів. Планування постачання сировини і продовольчих товарів до закладів ресторанного господарства. Розрахунок потреби різних типів закладів ресторанного господарства у сировині та напівфабрикатах із застосуванням різних методів (статистичний, розрахунковий, нормативний). Розрахунок продовольчого балансу закладів ресторанного господарства.  Організація приймання товарів за кількістю і якістю. Характеристика системи матеріально-технічного забезпечення закладів ресторанного господарства. Розрахунок потреби різних типів закладів ресторанного господарства у предметах матеріально-технічного призначення. Організація транспортно-експедиційних операцій і транспортного господарства закладів ресторанного господарства. |  |
|  | **Тема 7. Організація складського та тарного господарства в**[**закладах ресторанного господарства**](http://fworks.ru/organizaciya-harchuvannya-turistiv-v-zakladah-restorannogo-gos/index.html)   1. Функції і призначення складського господарства. 2. Види і структура складських приміщень, їх класифікація. 3. Організація роботи складського господарства. Склад тарного господарства і класифікація тари. 4. Вимоги до режиму зберігання сировини і напівфабрикатів, відходів, тари та предметів матеріально-технічного призначення. Вимоги до температурного режиму зберігання сировини; напівфаб­рикатів; відходів; тари; об’ємно-планувальні вимоги до складських приміщень. 5. Санітарно-гігієнічні та об’ємно-планувальні вимоги до складських приміщень. | Лекція (4 год.)  Практичне заняття (4 год.)  Сам. робота (15 год.) | Презентація, схеми | 2, 7, 8, 12, 20, 22, 23, 25, 30, 36, 38,43 | Функції і призначення складського господарства. Види і структура складських приміщень, їх класифікація. Організація роботи складського господарства. Склад тарного господарства і класифікація тари.  Вимоги до режиму зберігання сировини і напівфабрикатів, відходів, тари та предметів матеріально-технічного призначення. Вимоги до температурного режиму зберігання сировини; напівфаб­рикатів; відходів; тари; об’ємно-планувальні вимоги до складських приміщень. Санітарно-гігієнічні та об’ємно-планувальні вимоги до складських приміщень. Устаткування та інвентар складських приміщень. Організація роботи складського господарства і шляхи її раціоналізації. Товарні втрати та їх характеристика. Склад тарного господарства і класифікація тари. Заходи щодо скорочення втрат по тарі. Організаційно-технічні та економічні заходи зі скорочення втрат по тарі. Структура складських приміщень закладів [ресторанного господарства](http://fworks.ru/rozdi-teoretichni-aspekti-upravlinnya-avtomatizovanoyi-sistemi/index.html), які працюють на сировині; на напівфабрикатах. Служби контролю якості продуктів і товарів матеріально-технічного призначення у закладах ресторанного господарства.  Завдання технічного нормування та методи нормування праці. Види і характеристика норм праці. Класифікація витрат робочого часу. Методи вивчення витрат робочого часу спостереженням. Графіки виходу на роботу в ресторанному господарстві.  Сутність, мета і завдання наукової організації праці в ресторанному господарстві; її основні напрями розвитку в сучасних умовах розвитку економіки. |  |
|  | **БЛОК 3. Основи організації обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства**  **Тема 9. Характеристика матеріально-технічної бази для організації обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства різних типів та форм власності**   1. Склад і характеристика матеріально-технічної бази для організації процесу обслуговування в закладах ресторанного господарства різних типів і класів. 2. Художні стилі і дизайн закладів ресторанного господарства. 3. Історичні аспекти формування дизайну підприємств індустрії гостинності. 4. Сучасні стилі дизайну інтер’єрів закладів ресторанного господарства та їх характеристика. 5. Характеристика етапів підготовки предметів матеріально-технічного призначення до обслуговування споживачів. 6. Види сервірування столів та напрями їх розвитку в сучасних закладах ресторанного господарства | Лекція (4 год.)  Практичне заняття (4 год.)  Сам. робота (15 год.) | Презентація, схеми | 2, 7, 8, 12, 20, 22, 23, 25, 30, 36, 38,43 | Склад і характеристика матеріально-технічної бази для організації процесу обслуговування в закладах ресторанного господарства різних типів і класів.  Художні стилі і дизайн закладів ресторанного господарства. Історичні аспекти формування дизайну підприємств індустрії гостинності. Сучасні стилі дизайну інтер’єрів закладів ресторанного господарства та їх характеристика. Світло і колір в інтер’єрі закладів ресторанного господарства. Музика як елемент формування фірмового стилю закладу ресторанного господарства. Дизайн і квіткове аранжування інтер’єру закладу ресторанного господарства. Фірмовий стиль та іміджева політика закладів ресторанного господарства.  Сучасні напрямки використання внутрішнього простору приміщень для споживачів в закладах ресторанного господарства: вітчизняний та закордонний досвід. Характеристика приміщень для обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства. Етапи підготовки їх до обслуговування споживачів.  Устаткування і меблі залів у відповідності до концепції закладів ресторанного господарства. Характеристика та призначення устаткування і меблів залів закладів ресторанного господарства. Види і способи розміщення меблів в залах закладів ресторанного господарства. Характеристика типів роздавальних ліній у закладах ресторанного господарства. Основні вимоги до топологічних схем розміщення немеханізованих роздавальних ліній в сучасних закладах ресторанного господарства різних типів. Ефективність використання роздавальних ліній (вітчизняний та закордонний досвід).  Сучасні тенденції у посуді, склі, наборах та столовій білизні закладів ресторанного господарства: вітчизняний та закордонний досвід. Види, характеристика та призначення посуду із різних видів матеріалів: металевого, керамічного, дерев'яного, скла, пластмаси, посуду з фольги та картону з фольгою тощо; наборів та інших аксесуарів сервірування. Види, характеристика та призначення столової білизни.  Характеристика етапів підготовки предметів матеріально-технічного призначення до обслуговування споживачів. Види сервірування столів та напрями їх розвитку в сучасних закладах ресторанного господарства в тому числі при готельно-туристичних комплексах: вітчизняний та закордонний досвід. Розрахунок необхідних аксесуарів сервірування. |  |
|  | **Тема 10. Характеристика видів, методів та форм обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства різних типів та класів. техніка обслуговування споживачів**   1. Види, методи і форми обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства і їх характеристика. 2. Класифікація методів обслуговування в закладах ресторанного господарства. 3. Характеристика методу самообслуговування. 4. Характеристика методу обслуговування офіціантами. 5. Характеристика форм обслуговування споживачів офіціантами і самообслуговування. 6. Вимоги щодо організації обслуговування споживачів при змішаних методах обслуговування. | Лекція (4 год.)  Практичне заняття (4 год.)  Сам. робота (15 год.) | Презентація, схеми | 2, 7, 8, 12, 20, 22, 23, 25, 30, 36, 38,43 | Характеристика видів, методів та форм обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства різних типів та класів. техніка обслуговування споживачів  Види, методи і форми обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства і їх характеристика. Класифікація методів обслуговування в закладах ресторанного господарства. Характеристика методу самообслуговування. Характеристика методу обслуговування офіціантами. Характеристика форм обслуговування споживачів офіціантами і самообслуговування. Вимоги щодо організації обслуговування споживачів при змішаних методах обслуговування.  Меню закладів ресторанного господарства, його види і характеристика; фактори впливу на вид меню. Характеристика структури процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства різних типів. Зустріч та розміщення гостей в залі закладу ресторанного господарства. Приймання та оформлення замовлення. Правила і прийоми досервірування столу. Отримання та доставка готової продукції (замовлення гостя) до зали.  Подавання готової продукції (замовлення) гостю. Прибирання використаного посуду та наборів. Розрахунок з гостем. Характеристика обслуговуючого персоналу в закладах ресторанного господарства різних типів і класів. Загальні вимоги до обслуговуючого персоналу закладів ресторанного господарства згідно Міждержавного стандарту ГОСТ 30524–97 «Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу».  Підготовка персоналу до обслуговування. Сучасні професії в закладах ресторанного господарства: вітчизняний та закордонний досвід.  Вимоги до метрдотеля, адміністратора зали, офіціанта, бармена, кухаря-роздавальника, буфетника, касира, гардеробника, швейцара, продавця магазину (відділу) кулінарії. Вимоги до сомельє, бариста, фумельє (вітальє), фромажері, кавіста, сільмельє, аніматора, кейтерьє. Професійно-етичні норми поведінки обслуговуючого персоналу. Закордонний та вітчизняний досвід.  Організація дозвілля в закладах ресторанного господарства (музичне обслуговування, спортивні розваги, шоу-програми, ігри з грошовим виграшем). |  |

**10. СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ ТА ВИМОГИ**

Система оцінювання результатів навчальних досягнень здобувачів вищої освіти на ОП Туризм базується на «Положенні про організацію освітнього процесу в Мелітопольському державному педагогічному університеті імені Богдана Хмельницького» (протокол від 20.09.2019 р. № 3) і «Положенні про бально-накопичувальну систему оцінювання навчальних досягнень» (від 28.11.2017 р., протокол №7), що затверджені Вченою радою МДПУ імені Богдана Хмельницького.

Контроль за видами діяльності здобувачів вищої освіти здійснюється шляхом поточного оцінювання знань (усні відповіді, тестові завдання, перевірка практичних завдань, самостійної роботи), періодичним контролем по тестах або контрольних робіт за матеріалами двох блоків. За результатами суми балів поточного оцінювання та двох періодичних контрольних робіт (ПКР) виставляється підсумкова оцінка за національною, 100-бальною шкалами і ЕСТS.

За семестр з курсу дисципліни проводяться два періодичні контролі (ПКР), результати яких є складовою результатів контрольних точок першої (КТ1) і другої (КТ2). Результати контрольної точки (КТ) є сумою поточного (ПК) і періодичного контролю (ПКР): КТ = ПК + ПКР. Максимальна кількість балів за контрольну точку (КТ) складає 50 балів. Максимальна кількість балів за періодичний контроль (ПКР) становить 60 % від максимальної кількості балів за контрольну точку (КТ), тобто 30 балів. А 40 % балів, тобто решта балів контрольної точки, є бали за поточний контроль, а саме 20 балів. Результати поточного контролю обчислюються як середньозважена оцінок (Хср) за діяльність студента на практичних (семінарських) заняттях, що входять в число певної контрольної точки. Для трансферу середньозваженої оцінки (Хср) в бали, що входять до 40 % балів контрольної точки (КТ), треба скористатися формулою: ПК = (Хср)∗20 / 5. Таким чином, якщо за поточний контроль (ПК) видів діяльності студента на всіх заняттях Хср = 4.1 бали, які були до періодичного контролю (ПКР), то їх перерахування на 20 балів здійснюється так: ПК = 4.1∗20 / 5 = 4.1 \* 4 = 16.4 // 16 (балів). За періодичний контроль (ПКР) студентом отримано 30 балів. Тоді за контрольну точку (КТ) буде отримано КТ = ПК + ПКР = 16 + 30 = 46 (балів).

Студент має право на підвищення результату тільки одного періодичного контролю (ПКР) протягом двох тижнів після його складання у випадку отримання незадовільної оцінки.

**Критерії оцінювання форма контролю – залік**.

Під час проведення заліку навчальні досягнення студентів оцінюються за двобальною (національною шкалою) шкалою:

- 60-100 балів - «зараховано» (Ставиться здобувачу вищої освіти, який виявив знання основного навчального матеріалу в обсязі, необхідному для подальшого навчання і майбутньої роботи за фахом, здатний виконувати завдання, передбаченні програмою, ознайомлений з основною рекомендованою літературою. При виконанні завдань припускається помилок, але демонструє спроможність їх усувати).

- 1-59 балів - «незараховано» (Ставиться с здобувачу вищої освіти, який допускає принципові помилки у виконанні передбачених програмою завдань, не може продовжити навчання чи розпочати професійну діяльність без додаткових занять з дисципліни).

За сумою набраних балів двох періодичних контролів (ПКР) студент отримує залік на останньому занятті відповідно до затвердженої 100-бальної шкали академічних досягнень.

**Критерії оцінювання знань і вмінь студентів**

|  |  |
| --- | --- |
| Методи контролю результатів навчання | Максимальна кількість балів та вимоги до їх накопичення |
| Усна відповідь на практичному занятті | 1-2 бали – за відповідь з принциповими помилками, що свідчать про нерозуміння студентом сутності питання,  3 бали – за відповідь з помітними помилками, вадами засвоєння, але такими, що не перешкоджають подальшому навчанню,  4 - за відповідь із незначними помилками,  5 – за повну відповідь, логічно виважену, правильну за змістом |
| Індивідуальне опитування, доповіді, презентації | 1-2 бали – за доповідь, що не розкриває змісту теми і містить суттєві помилки,  3 бали – за доповідь, що частково розкриває зміст теми з помітними помилками, але такими, що не перешкоджають усвідомленню суті питання,  4-5 балів – за достатньо повне розкриття змісту теми. |
| Компетентнісно-орієнтовані завдання | 1-2 бали – за виконання завдань із суттєвими помилками,  3 бали – за виконання завдань з помітними помилками, але такими, що не перешкоджають усвідомленню суті питання  4 бали – за достатньо повне виконання завдань із незначними помилками,  5 балів – за повне виконання завдань без помилок |

**Критерії оцінювання знань і вмінь студентів**

**Шкала оцінювання: національна та ECTS**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Оцінка за шкалою ECTS | Оцінка за бальною шкалою, що використовується в Мелітопольському державному педагогічному університеті імені Богдана Хмельницького | Оцінка за національною шкалою |
| А | 90-100 | відмінно |
| В | 82-89 | добре |
| С | 74-81 |
| D | 64-73 | задовільно |
| E | 60-63 |
| FX | 0-59 | незадовільно з можливістю повторного складання |
| F | 1 | незадовільно з обов’язковим повторним вивченням дисципліни |

**11. РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА**

1. Архіпов, Віктор Віталійович. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства [Текст] : навчальний посібник / Віктор Архіпов, Валентина Русавська. - 2-ге вид. - К. : Центр учбової літератури, 2012. - 340 с.
2. Архіпов, Віктор Віталійович. Організація ресторанного господарства [Текст] : навчальний посібник / Віктор Архіпов, В. А. Русавська. - 2-е вид. - К. : Центр учбової літератури, 2012. - 279 с.
3. Байлик С.И. Гостиничное хозяйство. Организация, управление, обслуживание: Уч. пособие.-К.: Дакор, 2006.-288 с.
4. Байлик С.И.Гостиничное хозяйство. Проблемы, перспективы, сертификация.- К.: ВИРА-Р, Альтепрес, 2001.-208 с.
5. В.М. Козинець Безпека життєдіяльності у сфері туризму. Навчальний посібник. Кондор. К., 2006
6. Волков Ю.Ф. Введение в гостиничный и туристический бизнес. – Ростов на Дону: Фенікс, 2003.
7. Готельне господарство. Збірник законодавчих актів та нормативних документів. – К., 2005
8. Джон Р. Уокер. Управление гостеприимством. Вводный курс. Перевод с английского. Юнити. М., 2006
9. ДСТУ 4268:2003 Послуги туристичні. Засоби розміщення. Загальні вимоги. (чинний від 01.07.2004).
10. ДСТУ 4269:2003 Послуги туристичні. Класифікація готелів. (чинний від 01.07.2004)
11. ДСТУ 4527:2006 Послуги туристичні. Засоби розміщення. Терміни та визначення. (чинний від 01.10.2006)
12. Кабушкин Н.И., БондаренкоГ.А. Менеджмент гостиниц и ресторанов.- Мн.: Новое издание, 2002. – 368 с.
13. Котлер Ф. Маркетинг. Гостеприимство и туризм. – М.: Юнити, 2000.
14. Круль, Галина Ярославівна. Основи готельної справи [Текст] : навчальний посібник / Галина Круль ; М-во освіти і науки України, Чернівецький нац. ун-т ім. Юрія Федьковича. - К. : Центр учбової літератури, 2011. - 367 с.
15. Любіцева О.О. Ринок туристичних послуг. – К.: Альтерпрес, 2002
16. Ляпина И.Ю. Организация и технология гостиничного обслуживания. Учебное пособие. – М. 2001
17. Мальська М.П., Пандяк І.Г. Готельний бізнес: теорія та практика. Навчальний посібник.- К.: Центр учбової літератури, 2009.- 472 с.
18. Мальська, Марта Пилипівна. Готельний бізнес: теорія та практика [Текст] : підручник / Марта Мальська, Ігор Пандяк ; М-во освіти і науки України, Львівський нац. ун-т ім. І. Франка. - К. : Центр учбової літератури, 2012. - 470 с.
19. Мальська, Марта Пилипівна. Організація готельного обслуговування : підручник / Марта Мальська, Ігор Пандяк, Юрій Занько ; М-во освіти і науки, молоді та спорту України, Львівський нац. ун-т ім. Івана Франка. - К. : Знання, 2011. - 366 с.
20. Менеджмент готельно-ресторанного бізнесу: Навч. посібник / Під заг. ред. М.М. Поплавського і О.О. Гаца.-К.: Кондор, 2008.-460 с.
21. Мичелли Дж. А. Ritz-Carlton: золотой стандарт гостиничного бизнеса нового тысячилетия/ Джозеф Мичелли; пер. с англ. В.С. Иващенко.- М. : Эксмо, 2009. – 320 с.
22. Мостова, Л. М. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства [Текст] : навч. посібник для студ. вищих навч. закладів / Л. М. Мостова, О. В. Новікова. - К. : Ліра-К, 2010. - 386 с.
23. Нечаюк Л.І. [Готельно-ресторанний бізнес:менеджмент.3-те видання. Навчальний посібник рек МОН України.](https://cul.com.ua/p%D1%96druchniki-ta-navchaln%D1%96-pos%D1%96bniki-vlasnogo-vidannya/menedjment/gotelno-restoranniy-biznes-menedjment-3-te-vidannya--1774) 2017. – 325с.
24. Організація готельного господарства [Текст] : навчальний посібник / Ольга Головко [та ін.] ; М-во освіти і науки України, Мукачівський державний університет. - К. : Кондор, 2011. - 408 с.
25. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства [Текст] : підручник / Анатолій Мазаракі [та ін.] ; ред. Ніла П’ятницька ; М-во освіти і науки України, Київський нац. торговельно-економічний ун-т. - 2-ге вид., перероб. та доп. - К. : Центр учбової літератури, 2011. - 579 с.
26. Правила користування готелями й аналогічними засобами розміщення та надання готельних послуг: Наказ Держтурадміністрації України від 16.03.2004 №19.
27. Про внесення змін до Закону України „Про туризм”: Закон України // Урядовий кур’єр. – 2003. - №244. – 25.12.2003.
28. Пфлегер Андреа. Отель. Как выстроить дело с нуля до пяти звёзд / Пер. с нем. О.В. Барышевовой. – М.: ЗАО Центрполиграф, 2008. – 239с.
29. Роглєв Х.Й. Основи готельного менеджменту: Навч. посібник/ - К.: Кондор, 2005. - 408 с
30. Сало, Ярослав Миколайович. Організація обслуговування населення на підприємствах харчування. Ресторанна справа : Довідник офіціанта / Ярослав Сало,. - 2-е вид., випр. і доп. - Львів : Афіша, 2005. - 333с.
31. Сокол Т. Г. Організація обслуговування в готелях і туристичних комплексах: Підручник для вищих навчальних закладів. К.: „Альтепрес”, 2009. – 446 с.
32. Туризм и гостиничное хозяйство. Учебник /Под ред. проф., д.э.н. Чудновского А.Д./ – М.: 2000
33. Туризм и гостиничное хозяйство: Уч. пособие/ Л.П. Шматько.-М: ИКЦ „МарТ”, 2003.-352 с.
34. Уніфіковані технології готельних послуг: Навч. посібник / За ред. проф. В.К.Федорченка; Л.Г.Лук’янова, Т.Т. Дорошенко, І.М.Мініч.-К.: Вища шк., 2001.-237 с.
35. Уокер Дж.Р. Введение в гостеприимство: Учебник.-М.: ЮНИТИ, 1999.-463 с
36. Франчайзинг у готельно-ресторанному бізнесі : Навчальний посібник / Георгій Мунін [та ін.] ; за заг. ред. : Л. С. Трофименко, О. О. Гаца ; НАН України, Рада по вивченню продуктивних сил України, Київський нац. ун-т культури і мистецтв. - К. : Кондор, 2008. – 368

**Інформаційні ресурси**

1. ON-LINE ВЕРСИЯ ЖУРНАЛА «САНАТОРНО-КУРОРТНАЯ ОТРАСЛЬ». <https://sko-online.ru>
2. Гостиничный и ресторанный бизнес в Украине и мире <http://hotelbiz.com.ua>
3. Журнал "Гостиница и ресторан: бизнес и управление" <http://prohotel.ru/catalog-8723/0/>
4. Журнал «Гостиничное дело» <https://panor.ru/magazines/gostinichnoe-delo.html>
5. Журнал «Гостиничный и ресторанный бизнес» <http://prohotelia.com/magazine/>
6. Курортное дело, туризм и рекреация. <https://www.elibrary.ru/contents.asp?titleid=28987>
7. Науковий журнал «Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації». <http://restaurant-hotel.knukim.edu.ua>
8. Научно-информационный журнал. Курортные ведомости. <http://курортныеведомости.рф>