

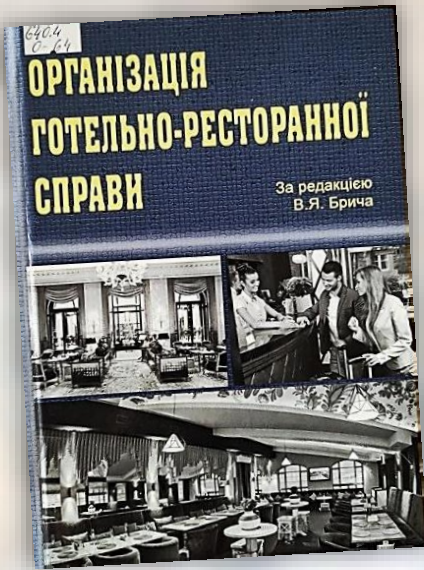


Бібліотека Житомирського державного університету
імені Івана Франка

Захопливий світ готельно-ресторанної справи



2024



Організація готельно-ресторанної справи : навч. посіб. / за заг. ред. В. Я. Брича. – Київ : Ліра-К, 2021. – 484 с.

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 готелях та ресторанах закладах, досліджено внутрішню структуру готельно-ресторанного бізнесу та проаналізовано можливості підвищення якості обслуговування клієнтів за рахунок використання висококваліфікованого персоналу та раціонального управління людськими ресурсами.



Архіпов В. В. Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані : навч. посіб. / В. В. Архіпов. – 3-тє вид. – Київ : Центр учб. літ., 2021. – 382 с.

У навчальному посібнику подані характеристика продукції ресторанного господарства, вимоги до якості й безпеки сировини й готової продукції, особливості приготування ресторанної продукції, товарознавча характеристика продуктів харчування, питання керування якістю. Основна увага зосереджена на сучасних технологічних процесах готування блюд, напоїв, кулінарних і кондитерських виробів на підприємствах харчування готельних і ресторанних комплексів. Автори також наводять асортимент страв закордонної кухні, що допоможе в підготовці фахівців менеджерів готельно-ресторанного сервісу поглиблено вивчити питання асортиментів і приготування страв не тільки для вітчизняного споживача, але й для іноземних гостей.

Мальська М. П. Готельний бізнес: теорія і практика : підручник / М. П. Мальська, І. Г. Пандяк. – 2-ге вид., перероб. та допов. – Київ : Центр учб. літ., 2019. – 471 с.

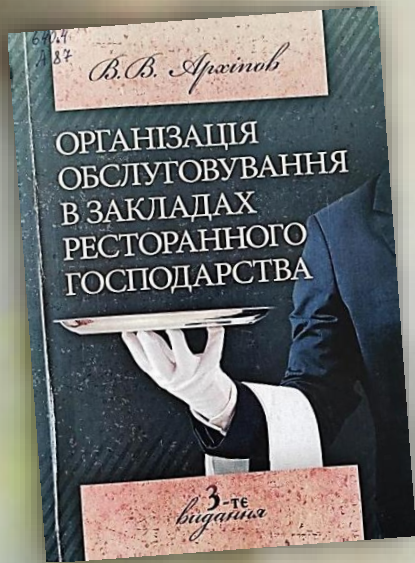
У підручнику систематизовано виклад організаційних, управлінських та технологічних засад вивчення готельної сфери як навчальної дисципліни теоретико-методологічного та прикладного спрямування. Послідовно розкрито питання еволюції сфери гостинності, проаналізовано проблему типології та класифікації готельних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



Нечаюк Л. І. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент : навч. посіб. / Л. І. Нечаюк, Н. О. Нечаюк. – 3-тє вид. – Київ : Центр учб. літ., 2019. – 344 с.

В навчальному посібнику 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.

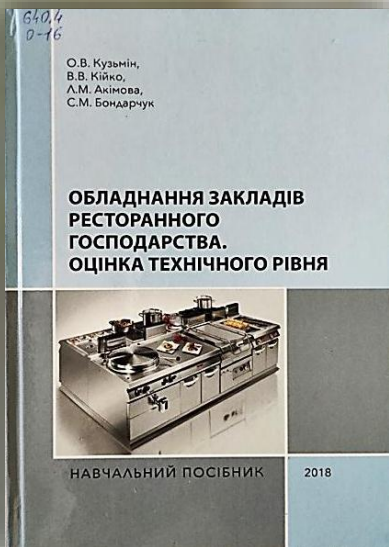




Архіпов В. В. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства : навч. посіб. / В. В. Архіпов. – 3-тє вид. – Київ : Центр учб. літ., 2021. – 341 с.

У посібнику розкрито сутність організації процесу обслуговування в закладах ресторанного господарства різних типів і класів та дана 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 кейтерингового обслуговування, створенні умов для розваг і відпочинку.



Обладнання закладів ресторанного господарства. Оцінка технічного рівня : навч. посіб. / О. В. Кузьмін [та ін.]. – Херсон : Олді-плюс, 2018. – 276 с.

При розвитку ринкових відносин якість продукції, що розробляється або випускається, здобуває особливу актуальність.

У навчальному посібнику викладені науково-теоретичні основи кількісної оцінки технічного рівня та якості обладнання, що використовується на підприємствах ресторанного господарства. Значне місце надано обґрунтуванню принципів класифікації властивостей, показників якості, їх об'єднанні у комплексний показник технічного рівня та якості обладнання ресторанного господарства методами кваліметрії.

Технологічне проектування підприємств ресторанного господарства : навч. посіб. / П. П. Павленкова [та ін.]. – стер. вид. – Херсон : Олді-плюс, 2021. – 312 с.

Основою проекту закладу ресторанного господарства є технологічна частина, яка базується на технологічних процесах. Розробка проекту підприємства харчування неможлива без системного підходу до формування його виробничої і торгової діяльності, ефективність яких забезпечується створенням оптимальних умов для функціонування технологічних процесів.

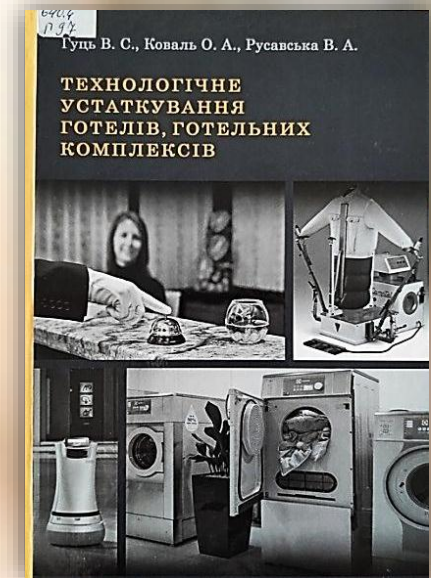
Навчальний посібник містить методичні та практичні рекомендації з технологічного проектування підприємств ресторанного господарства. Теоретичні матеріали ґрунтуються на наукових дослідженнях, інноваційних технологіях, нормативних документах.



Гуць В. С. Технологічне устаткування готелів, готельних комплексів : підручник / В. С. Гуць, О. А. Коваль, В. А. Русавська. – Київ : Ліра-К, 2021. – 568 с.

У підручнику розглянуто теоретичні та практичні питання щодо класифікації, будови, принципів роботи обладнання готельної індустрії.

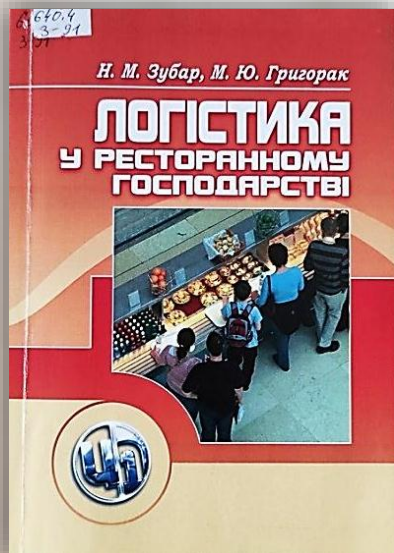
Актуальність видання обумовлена світовим зростанням туризму, поступовим розвитком туристичних об'єктів для проживання, покращення здоров'я, заняття спортом, а також бурхливим ростом нових громадських центрів, що поєднують торгівлю, дозвілля, офісну діяльність тощо.





Інформаційні системи і технології в готельно-ресторанному та туристичному бізнесі : підручник / М. М. Скопень [та ін.]. – Київ : Ліра-К, 2020. – 764 с.

Викладено сутність та характеристику інформаційних систем і технологій, практикум розв'язування задач на платформі офісного (Microsoft Office 2010) та спеціалізованого (Opera Enterprise Solution, 1С:Підприємство 8.2) програмного забезпечення, глобальних дистриб'юторних систем бронювання (Amadeus, Galileo) 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.



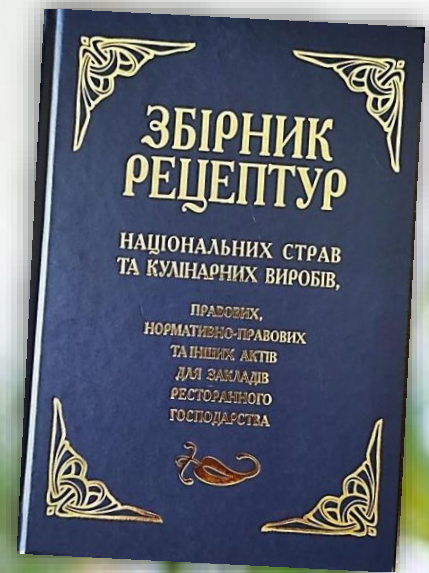
Зубар Н. М. Логістика у ресторанному господарстві : навч. посіб. / Н. М. Зубар, М. Ю. Григорак. – Київ : Центр учб. літ., 2021. – 308 с.

У навчальному посібнику розкрито теоретичні основи і практичні рекомендації з управління матеріальними, сервісними, інформаційними та іншими потоками на основі концепцій та принципів логістики у закладах ресторанного господарства. Це дозволить сформулювати у фахівців галузі системні знання і розуміння методології логістичного управління у сферах діяльності закладів ресторанного господарства як інструмента ринкової економіки та набуття навичок – вміння адаптуватися до змін у бізнес-середовищі.

Це видання є спробою застосувати передові логістичні концепції і технології до управління закладами ресторанного господарства.

Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів, правових, нормативно-правових та інших актів для закладів ресторанного господарства / авт.-уклад. О. В. Шалимінов. – 4-те вид., перероб. та допов. – Київ : Арій, 2019. – 992 с.

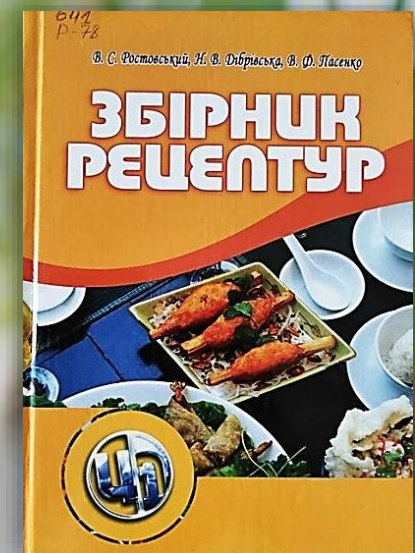
Книга складається з 15 розділів у яких пропонуються рецептури кухонь народів світу і 30 таблиць із нормами витрат сировини, виходу готової продукції, відходів і витрат у процесі кулінарного оброблення продуктів, а також основні правові, нормативно-правові й інші акти, що регулюють діяльність суб'єктів господарювання в галузі ресторанного господарства.



Ростовський В. С. Збірник рецептур / В. С. Ростовський, Н. В. Дібрівська, В. Ф. Пасенко. – Київ : Центр учб. літ., 2010. – 323 с.

У книзі наводяться рецептури й технологія приготування принципово нових фірмових страв і кулінарних виробів, придуманих, розроблених і проваджених кращими майстрами-кулінарами, майстрами-кухарями й майстрами-кондитерами системи Укрпотребсоюзу всіх регіонів України.

У книзі зібраний матеріал, що відбиває те краще, що накопичено в області кулінарного мистецтва України за роки її незалежності і практично ніде ще не було опубліковано.





Неїленко С. Кулінарна етнологія : навч. посіб. / С. Неїленко, В. Русавська. – Київ : Ліра-К, 2020. – 612 с.

У посібнику 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 культурної технології.



Іванова О. В. Санітарія та гігієна закладів ресторанного господарства : підручник / О. В. Іванова, Т. В. Капліна. – Суми : Унів. кн., 2012. – 398 с.

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

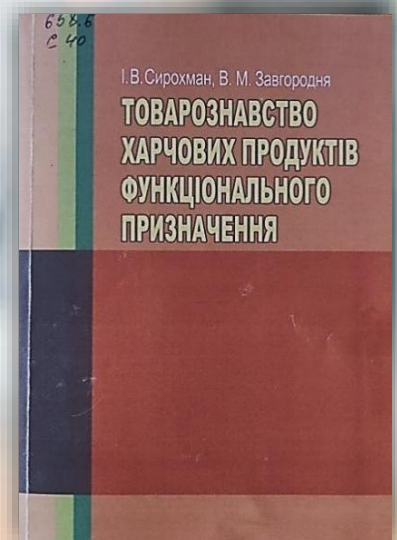
Сирохман І. В. Товарознавство м'яса і м'ясних товарів : підручник / І. В. Сирохман, Т. М. Лозова. – 2-ге вид., перероб. та допов. – Київ : Центр учб. літ., 2019. – 379 с.

У підручнику 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.



Сирохман І. В. Товарознавство харчових продуктів функціонального призначення : навч. посіб. / І. В. Сирохман, В. М. Завгородня. – Київ : Центр учб. літ., 2019. – 379 с.

У навчальному посібнику розглянуті проблеми функцій їжі, інгредієнтний склад функціональних продуктів, проблеми створення і виробництво цих продуктів, зв'язок між використаними харчовими і біологічно активними добавками, споживними властивостями продуктів. Розглянуто функціональні властивості природних і продуктів переробки зерна. Значна увага приділена характеристиці асортименту хлібобулочних, кондитерських виробів, молочних, жирових, м'ясних і рибних товарів функціонального спрямування.



**Віртуальну виставку підготувала
бібліотекар
Алла Кухарчук
Кількість джерел: 16**