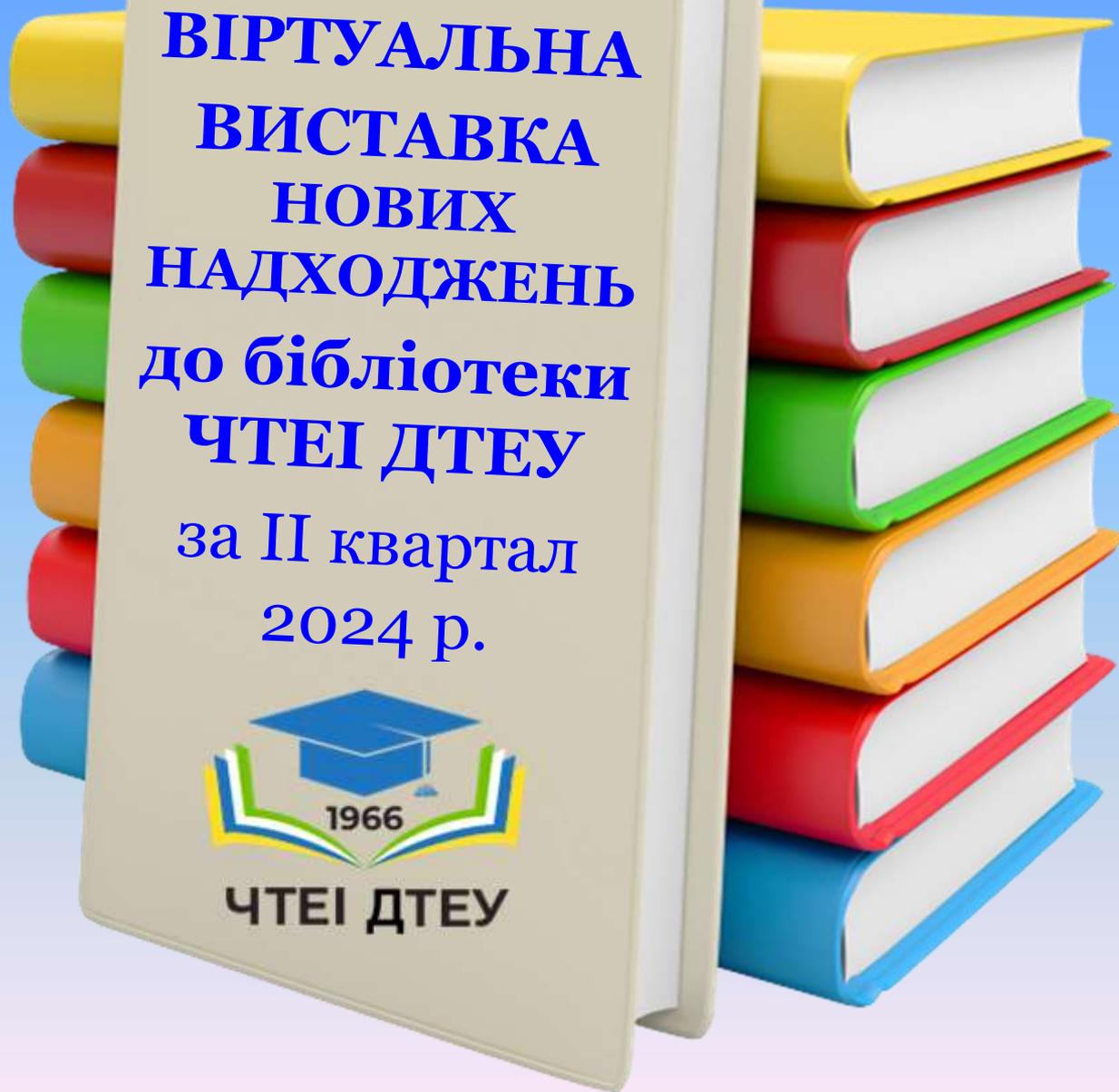


**ВІРТУАЛЬНА
ВИСТАВКА
НОВИХ
НАДХОДЖЕНЬ
до бібліотеки
ЧТЕІ ДТЕУ
за II квартал
2024 р.**



ЧТЕІ ДТЕУ



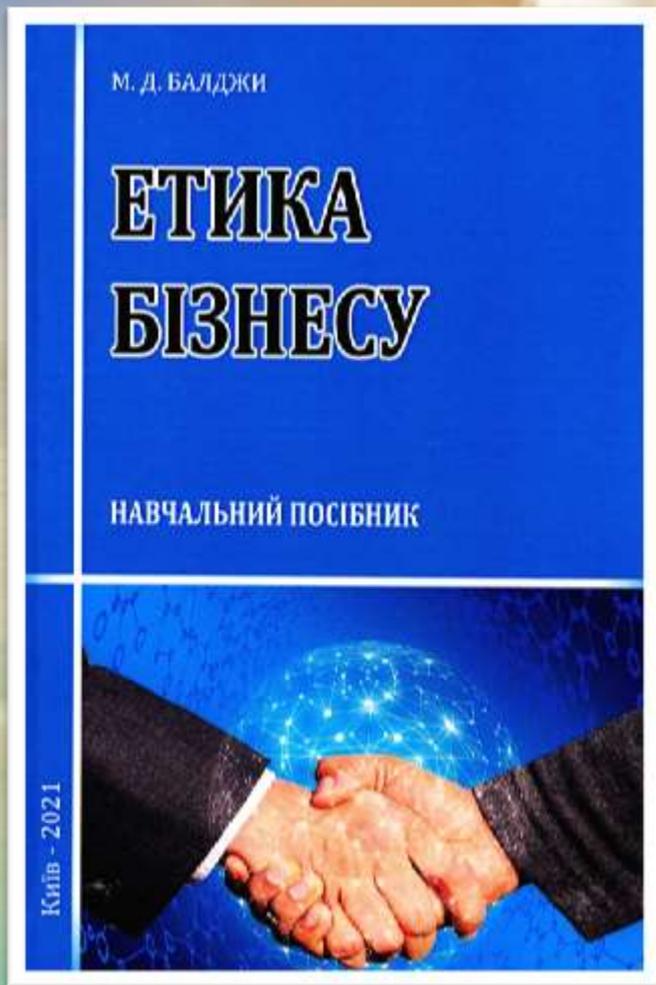
**До уваги користувачів пропонується віртуальна
книжкова виставка нових надходжень
до бібліотеки ЧТЕІ ДТЕУ
за другий квартал 2024 р.**

**Література розміщена за алфавітом.
Ознайомитися з книгами можна у читальних
залах бібліотеки.**

**Запрошуємо до цікавого та
інформативного перегляду!**



Балджи М. Д. Етика Бізнесу : навч. посіб. / М. Д. Балджи. – Київ, 2021. – 332 с.



Навчальний посібник містить теоретичні і прикладні положення розвитку етики бізнесу і спрямований на формування у студентів сучасного мислення й глибокого комплексного розуміння значення цивілізованих ділових відносин на внутрішньому ринку та авторитета національного підприємця в очах закордонних партнерів. Навчальний посібник містить практичні завдання, глосарій, рекомендовану літературу, додатки.

Структура навчального посібника побудована таким чином, щоб допомогти студентам при підготовці до самостійної роботи та сприяти ефективному опрацюванню лекційного матеріалу, глибокому розумінню сутності проблем, розширенню їх теоретико-пізнавального рівня.

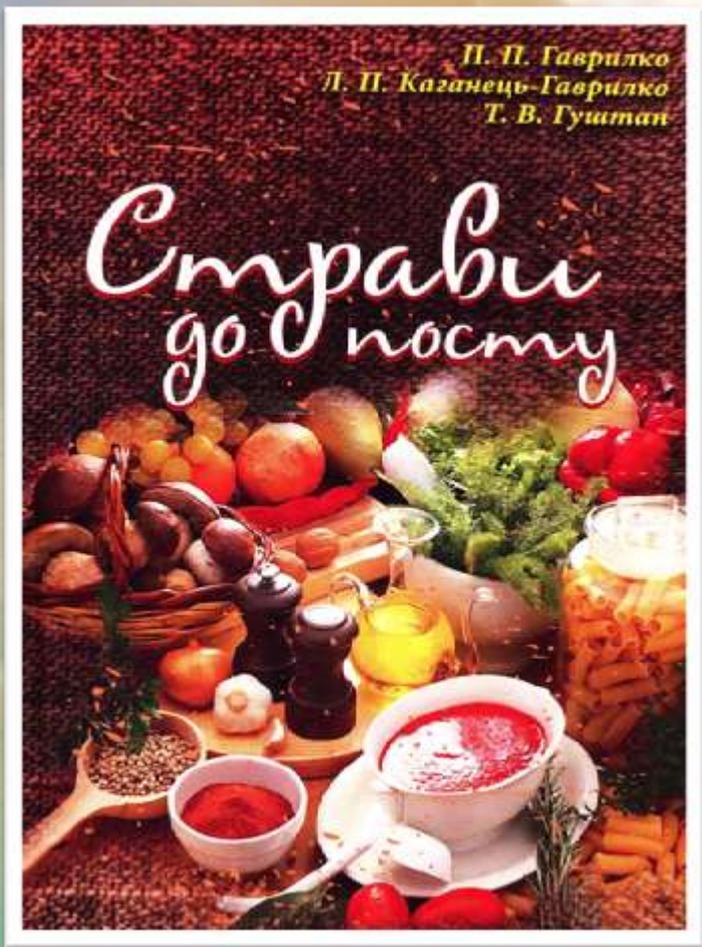
Навчальний посібник може бути корисним студентам, аспірантам, викладачам та підприємцям.

Гаврилко Л. П. Поради молодій господині. 1000 секретів домоведення: довідкове видання / Л. П. Гаврилко, П. П. Гаврилко, Т. В. Гуштан. – Київ : ЦУЛ, 2016. – 224 с.



Тонкощі приготування простих і вишуканих страв, сервірування столу, заготівлі овочів на зиму, догляду за кухонним посудом – да еко не повний перелік секретів, які читач знайде в цій книзі. Багаторічний досвід і знання авторів у сфері технології приготування їжі дозволили їм запропонувати цікаві та водночас прості поради, щоб полегшити молодим господиням ведення домашнього господарства, перетворити його на творчий процес.

Гаврилко П. П. Страви до посту / П. П. Гаврилко, Л. П. Каганець-Гаврилко, Т. В. Гуштан. – Київ : СКІФ, 2023. – 184 с.



Мета пропонованого видання – познайомити читача з широкою палітрою пісних страв, які можна приготувати в домашніх умовах.

Автори книги пропонують рецепти страв, які вживаються протягом року під час постів.

Для широкого кола читачів.

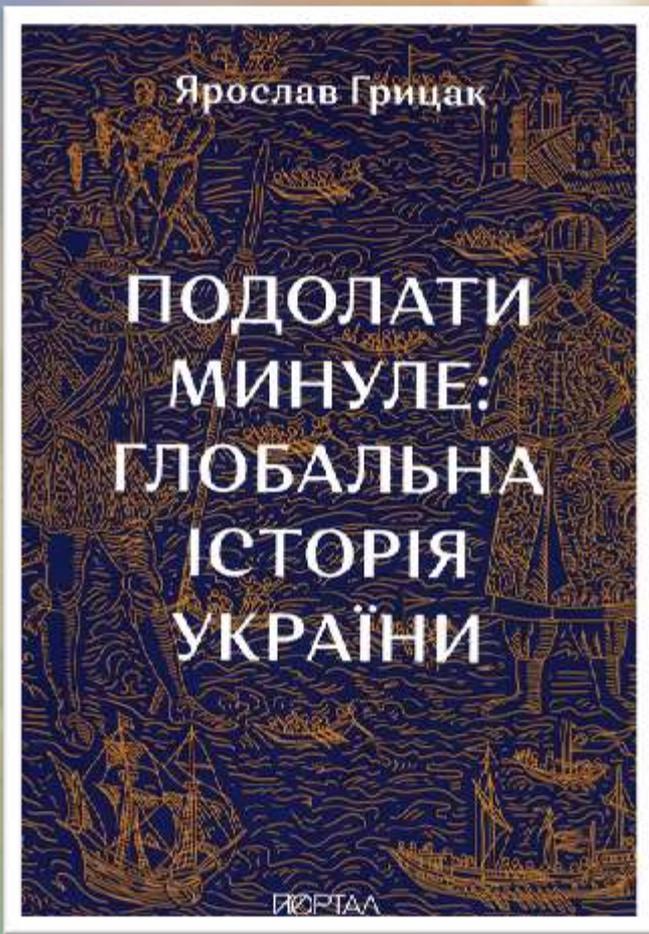
Гнатишена І. М. Німецька мова за професійним спрямуванням. Німецько-український словник фахової мови економіки / І. М. Гнатишена. – Чернівці : Букрек, 2024. – 106 с.



Словник охоплює понад 2000 термінів і близько 350 словосполучень, які широко використовуються у фаховій мові економіки, яка поширена не лише серед професіоналів-економістів, а й серед звичайних користувачів.

Словник буде корисним для бізнесменів, фахівців у галузі економіки та торгівлі, перекладачів, викладачів, науковців, студентів.

Грицак Я. Подолати минуле: глобальна історія України / Я. Грицак. – Київ : Портал, 2022. – 416 с.



Досягнувши 30-річчя незалежності, Україна все ще шукає той шлях, який дозволить вийти на траєкторію стабільного розвитку. Що допоможе країні знайти вихід із кризи сучасності і змінюватися зсередини?

Тільки дискусія. Чесна, об'єднуюча навколо спільної мети та цінностей. Щоби взяти на себе відповідальність і самим творити зміни. Поштовх до такої ціннісної дискусії, розвитку та об'єднання – перед вами.

Ця книжка – результат 15-літньої роботи професора Ярослава Грицака.

У ній автор прискіпливо препарує минуле і закликає до співтворення сучасної України. Він намагається зрозуміти сам і дати читачам розуміння, що і чому відбувається з нами тут і тепер, і яким може бути майбутнє країни.

Для чого це видання? Щоб розвінчати міфи, стереотипи та ілюзії про Україну.

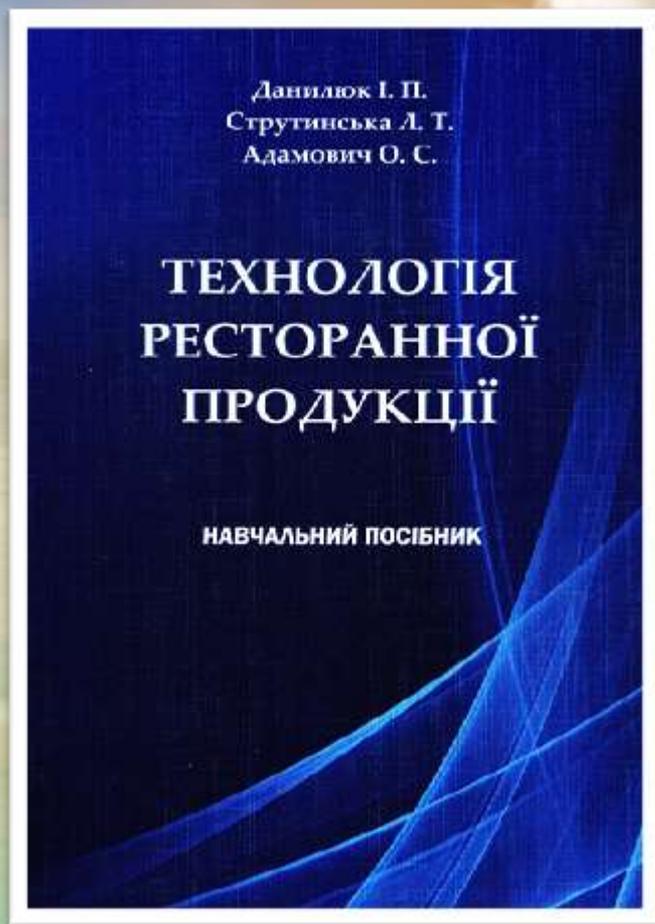
Відкрити нові горизонти і теми для осмислення минулого.

Знайти нові вектори для дискусії про сучасне та майбутнє України.

Створити візію майбутнього України.

«Подолати» минуле – вийти за рамки національної історії і «перезавантажити» країну.

Данилюк І. П. Технології ресторанної продукції / І. П. Данилюк,
Л. Т. Струтинська, О. С. Адамович. – Чернівці, 2021. – 196 с.



Апокаліпсис можна спинити – принаймні економічний. Майбутнє може бути інакшим – із доступом до освіти, подоланням бідності, захистом мігрантів і вирішенням кліматичних проблем. У цьому переконані Абхіджіт Банерджі й Естер Дюфло. Вони з 2003 року досліджують, як урівноважувати економіку й боротися з бідністю, а у 2019 р. навіть отримали за це Нобелівську премію.

Для широкого кола читачів, всіх, хто хоче дізнатись та сформуванати власну думку про велике коло питань, від яких залежить майбутнє економіки та й взагалі доля світу: торгівля, клімат, міграція, податки, субсидії, безумовний основний дохід, освіта, ціна економічного зростання.

Єгоричева С. Б. Організація фінансового моніторингу в банках /
С. Б. Єгоричева. – Київ, 2021. – 294 с.



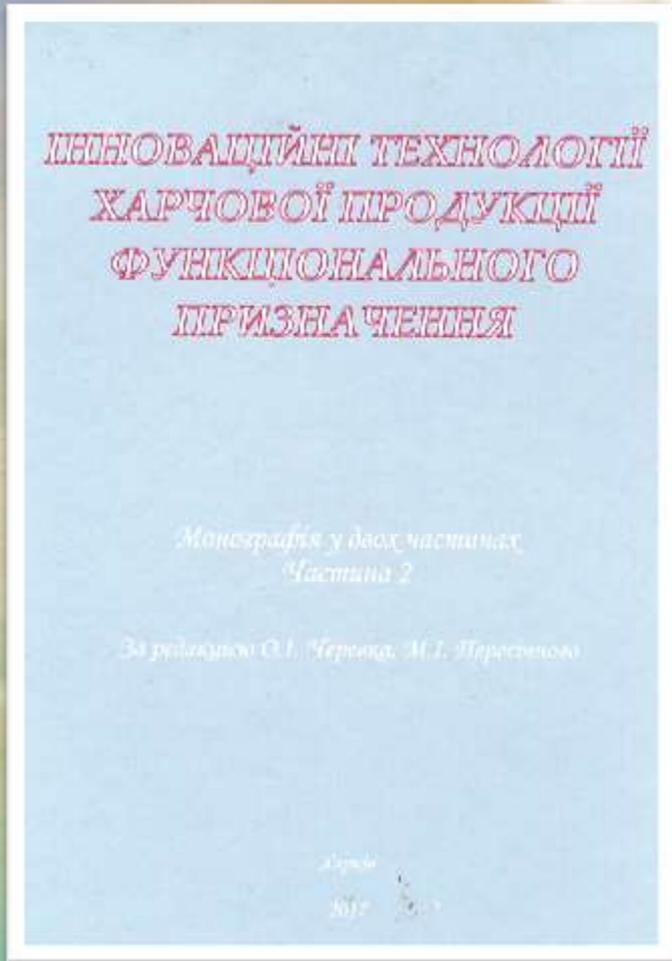
Висвітлено законодавче і нормативно-правове регламентування звітності, її мету, інформаційні потреби користувачів звітності; склад звітності, вимоги і принципи складання, вплив облікової політики на показники звітності; підготовчі роботи перед складанням звітності, методику складання форм звітності та порівнянності окремих її показників, порядок розглядання, подання та оприлюднення звітності підприємств.

Детально розглянуто взаємозв'язок фінансової звітності із Планом рахунків, структуру, методику складання фінансової звітності – Балансу (Звіту про фінансовий стан), Звіту про фінансові результати (Звіту про сукупний дохід), Звіту про рух грошових коштів, Звіту про власний капітал, Приміток до річної фінансової звітності та Інформації за сегментами, викладено методику узгодження її показників.

В підручнику також викладено склад, структуру і методику складання консолідованої, статистичної і внутрішньогосподарської звітності.

Навчальний підручник розрахований на студентів напряду підготовки «Облік і аудит» вищих навчальних закладів та широке коло фахівців.

Інноваційні технології харчової продукції функціонального призначення / за ред. О. І. Черевка, М. І. Пересічного. – Харків, 2017. – 592 с.

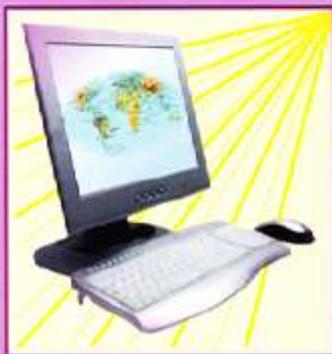


У монографії розкрито спектр питань, присвячених новітнім ресторанним технологіям харчової продукції функціонального призначення. Проаналізовано фактичний стан харчування і розроблено рекомендації щодо харчування різних верств населення України, досліджено методологічні аспекти конструювання харчових продуктів функціонального призначення.

Інформаційні системи в менеджменті : підруч. / В. О. Новак та ін. ; 2-ге вид., стереотипне. – Київ : Каравела, 2023. – 536 с.

**В.О. НОВАК, В.В. МАТВЕЄВ,
В.П. БОНДАР, М.О. КАРПЕНКО**

ІНФОРМАЦІЙНІ СИСТЕМИ В МЕНЕДЖМЕНТІ



ПІДРУЧНИК

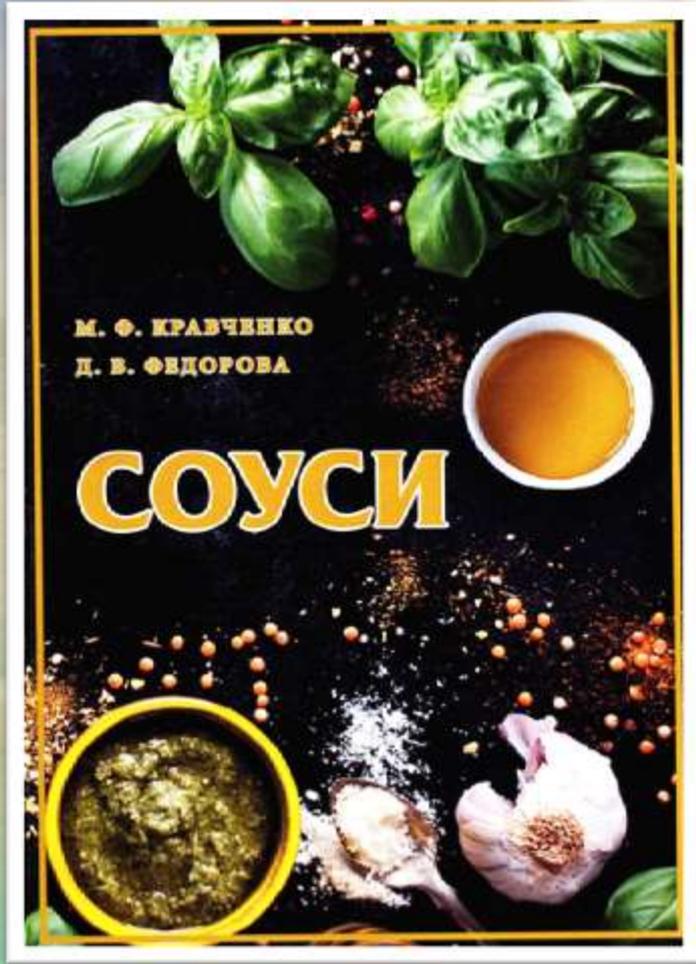


ВИДАВНИЦТВО "КАРАВЕЛА"

Метою написання підручника є узагальнення матеріалів щодо запровадження модульно-рейтингових технологій в навчальний процес при вивченні навчальних дисциплін, що є складовими інформаційного забезпечення менеджменту сучасного підприємства. Підручник детально знайомить читача з основними напрямками застосування інформаційних систем та технологій в управлінні сучасним підприємством (організацією, фірмою), в сучасному бізнесі, з концепцією інформаційного суспільства та роллю комунікацій в процесах управління, з науковими підходами до інформації та її ролі в процесах управління.

Підручник запропоновано для використання студентами та викладачами вищих навчальних закладів, а також для широкого кола фахівців, підприємців, керівників організацій та фірм

Кравченко М. Ф. Соуси : навч. посіб. / М. Ф. Кравченко, Д. В. Федорова ; за ред. А. А. Мазаракі. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т. – 2018. – 148 с.



Навчальний посібник «Соуси» є першим у серії видань з дисципліни «Технологія продукції ресторанного господарства». У навчальному посібнику наведено дані щодо класифікації, характеристики, асортименту гарячих, холодних і солодких соусів, технології обробки сировини і виготовлення напівфабрикатів для соусів, створення нових соусних композицій з урахуванням науково обґрунтованих фізико-хімічних та біохімічних процесів, які відбуваються під час кулінарної обробки; вимог до якості, правил оформлення і подачі соусів; загальних рекомендацій та сучасних підходів смакової комбінаторики; термінів зберігання соусів у закладах ресторанного господарства.

Призначено для студентів, що навчаються за напрямами підготовки «Харчові технології та інженерія», «Готельно-ресторанна справа», «Менеджмент готельно-ресторанного бізнесу», викладачів, рестораторів і шеф-кухарів, інших фахівців закладів ресторанного господарства, а також може бути корисним усім, хто цікавиться кулінарією.

Логістичні технології міжнародних перевезень та експедирування вантажів авіатранспортом. – Київ : Кондор, 2024. – 480 с.



Викладено логістичні аспекти й організаційно-технологічні засади міжнародних перевезень та експедирування вантажів, технічні умови організації перевезень вантажів, організаційно-економічне забезпечення вантажних авіаперевезень, а також перевезення та логістичне забезпечення доставки спеціальних вантажів авіатранспортом.

Для студентів навчальних закладів України, наукових працівників, аспірантів, вантажних агентів, експедиторів, логістів та інших учасників транспортно-логістичних ринків.

Видається за сприяння та підтримки Українського національного комітету Міжнародної Торгової Палати (ICC Ukraine).

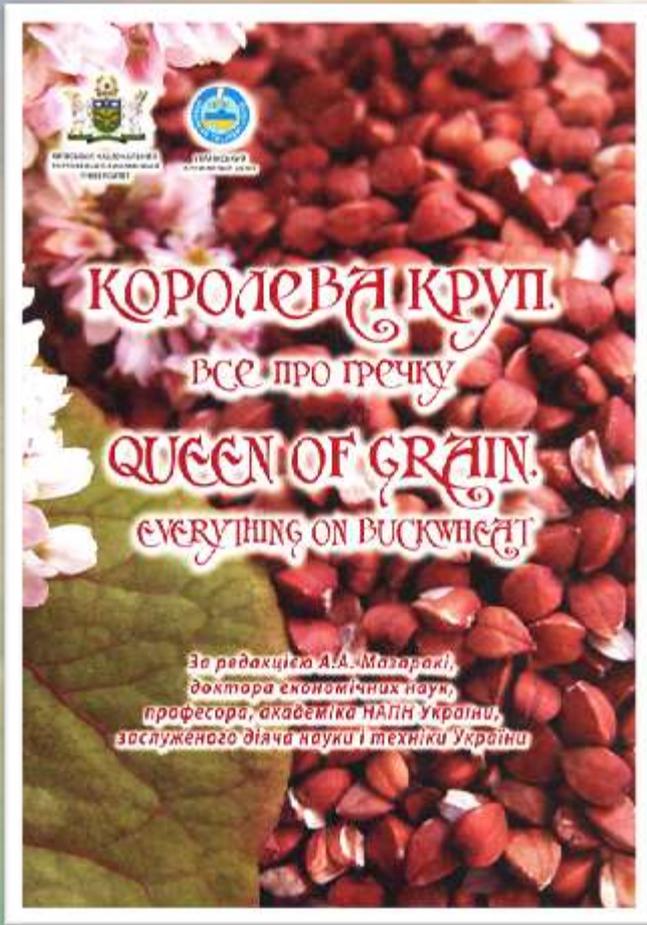
Лошенко І. Р. Стратегічний розвиток підприємств торгівлі / І. Р. Лошенко, О. Я. Бозуленко, О. Ю. Бозуленко. – Чернівці, 2016. – 232 с.



У монографії розглянуто теоретичне підґрунття диверсифікації комерційної діяльності підприємств торгівлі. Розкрито перспективні напрями становлення стратегічної теорії підприємств торговельної галузі з урахуванням принципів комерціалізації та стратегій диверсифікаційного розвитку, Визначено інноваційну сутність процесу впровадження комерціалізаційно-диверсифікованих стратегій на підприємствах торгівлі. Проаналізовано специфіку споживчого ринку Чернівецької області. Здійснено оцінку комерційної функції підприємств торгівлі та виявлені проблеми її диверсифікації. Запропоновано для реалізації етапи розробки комерціалізаційно-диверсифікованої стратегії підприємств торгівлі у межах регіону дослідження.

Для студентів, викладачів вищих навчальних закладів торговельно-економічного напрямку, а також фахівців-практиків торговельної галузі.

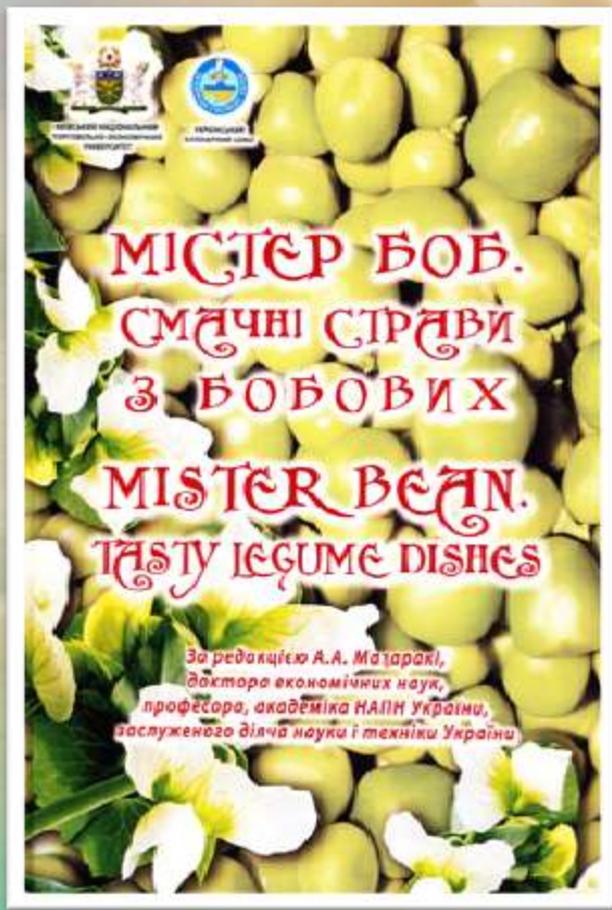
Мазаракі А. А. Королева круп. Все про гречку. Queen of grain. Everything on buckwheat / А. А. Мазаракі, М. Ф. Кравченко, М. П. Демічковська; за ред. А. А. Мазаракі. – Київ : Київ. нац.торг.-екон. унт, 2016. – 268 с



Гречка належить до найважливіших круп'яних культур і є єдиною незлаковою рослиною в групі зернових культур. Крупа з неї має високі споживчі, смакові й дієтичні якості. У зерні гречки містяться органічні кислоти (лимонна, яблучна, малеїнова, щавлева), які сприяють кращому засвоєнню не тільки гречаної каші, а й інших страв, які вживаються після неї. До складу зерна гречки входять такі цінні вітаміни, як В1, В6, Р (рутин), необхідні для нормальної фізіологічної діяльності людського організму. Цим визначається цінність гречки як лікувально-дієтичного продукту харчування.

У книзі наведено понад 200 рецептів страв з гречаної крупи, що представлені у кухнях багатьох народів світу: від глибини століть до сучасних витворів кулінарного мистецтва, від простих у приготуванні до вишуканих.

Мазаракі А. А. Містер Боб. Смачні страви з бобових = Mister Bean. Tasty Legume Dishes / А. А. Мазаракі, М. Ф. Кравченко, М. П. Демічковська; за ред. А. А. Мазаракі. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2019. –292 с.



Ця книга рецептів стане прекрасним подарунком для друзів, родичів або навіть для себе. У книзі наведено понад 200 рецептів страв з бобових, представлених у кухнях багатьох народів світу – від глибини століть до сучасних витворів кулінарного мистецтва, від простих у приготуванні до вишуканих.

Про користь бобових давно знають всі. Крім високого вмісту білка, в бобах також багато клітковини, вітамінів групи В, заліза і мінімальна кількість жирів. Регулярне вживання бобів в їжу дозволяє нормалізувати роботу кишечника, серцево-судинної системи, знизити загальні показники цукру і шкідливого холестерину в крові.

Всі рецепти у книзі представлені двома мовами: українською та англійською. Кольорові якісні ілюстрації є чудовим доповненням до унікальних рецептів.

Максимюк Н. В. Іноземна мова за професійним спрямуванням (англійська) / Н. В. Максимюк. – Чернівці, 2023. – 216 с.

Максим'юк Н. В.

**ІНОЗЕМНА МОВА ЗА ПРОФЕСІЙНИМ
СПРЯМУВАННЯМ (АНГЛІЙСЬКА)**

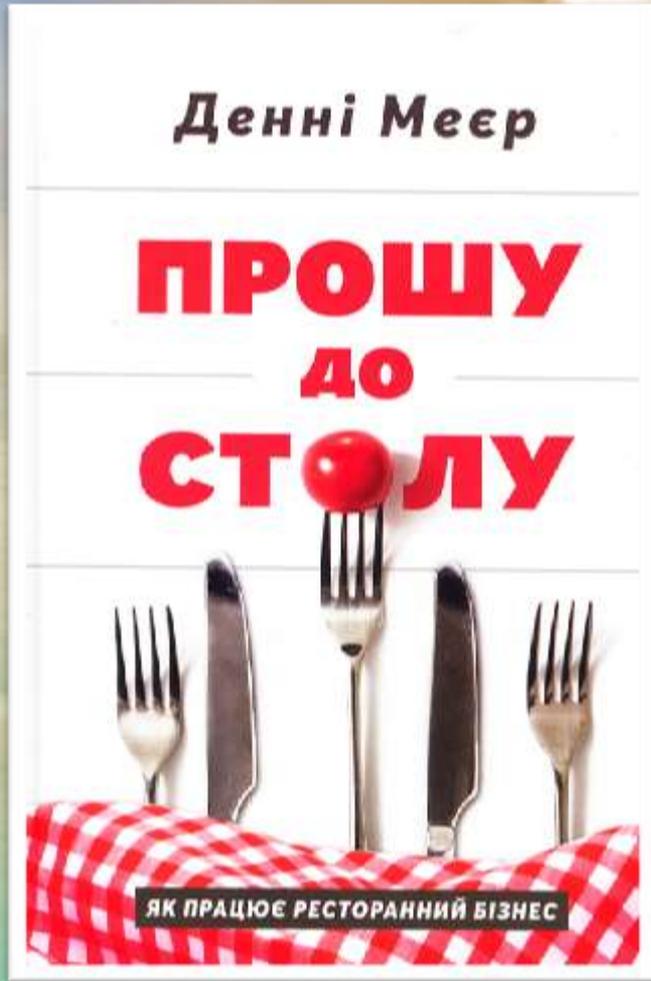
**English for Students of Hotel
and Restaurant Management**



Навчальний посібник призначений для студентів освітнього ступеня «молодший бакалавр» спеціальності 073 «Менеджмент» освітньої програми «Готельний і ресторанний менеджмент». Містить 22 уроки об'єднаних за тематикою у 8 модулів, 8 лексико-граматичних текстів та довідник з граматики. Тексти уроків адаптовані з сучасних англійських навчальних джерел і охоплюють широке коло тем фахового спілкування в галузі менеджменту.

Мета посібника ознайомити студентів з основними поняттями та термінами сфери менеджменту, сприяти активному засвоєнню професійної лексики, розвивати навички усного мовлення в фаховій галузі та роботи з фаховою літературою.

Меєр Д. Прошу до столу. Як працює ресторанний бізнес / Д. Меєр. – Київ : Наш формат, 2019. – 338 с.



Захоплююча та поглиблена екскурсія в світ ресторанної справи розгортається на сторінках книги «Прошу до столу. Як працює ресторанний бізнес» через призму досвіду відомого ресторатора Денні Меєра. Книга наповнена не лише практичними порадами, але й особистим підходом, що робить її корисною не лише для фахівців галузі, але й для всіх, хто цікавиться гастрономією та хоче зрозуміти таємниці успіху в ресторанному бізнесі.

Однією з ключових сильних сторін книги є злагодженість між теоретичними концепціями та життєвим досвідом автора. Денні Меєр не лише подає інформацію, але і розповідає про власні помилки та успіхи, власний шлях до створення і управління ресторанним бізнесом. Його живі історії роблять книгу захопливою і доступною для широкого кола читачів.

Автор чудово балансує між практичними аспектами ведення ресторанного бізнесу та тонкощами, які стосуються гостинності та створення неповторної атмосфери. Читач отримує не лише рецепти успіху, але й важливі висновки та інсайти, які можуть застосовуватися майже в будь-якому бізнесі.

Книга надає чітке уявлення про те, як збудувати успішний ресторанний бізнес, починаючи від концепції та закінчуючи обслуговуванням клієнтів.

Методичні вказівки до вивчення дисципліни «Публічне управління». – Кам'янець-Подільський, 2024. – 55 с.



Навчальний посібник «Облік і звітність в оподаткуванні» містить актуальні теми, з яких студент отримує необхідну кількість корисних знань стосовно системи оподаткування та основних засад обліку і звітності в оподаткуванні; обліку розрахунків і звітності за податком на додану вартість; обліку розрахунків і звітності за податком на прибуток; обліку розрахунків і звітності за загальнообов'язковим державним соціальним страхування; обліку розрахунків і звітності за податком на доходи фізичних осіб; обліку розрахунків і звітності за іншими загальнодержавними податками і зборами; обліку розрахунків і звітності за місцевими податками і зборами; адміністрування податків, зборів (обов'язкових платежів). У кінці кожної теми студентам запропоновано перевірити рівень якості засвоєння навчального матеріалу через контрольні питання та тестові завдання, що стимулює самостійну роботу.

Навчальний посібник призначений для студентів закладів вищої освіти спеціальності 071 «Облік і оподаткування», які навчаються за програмою підготовки бакалавра.

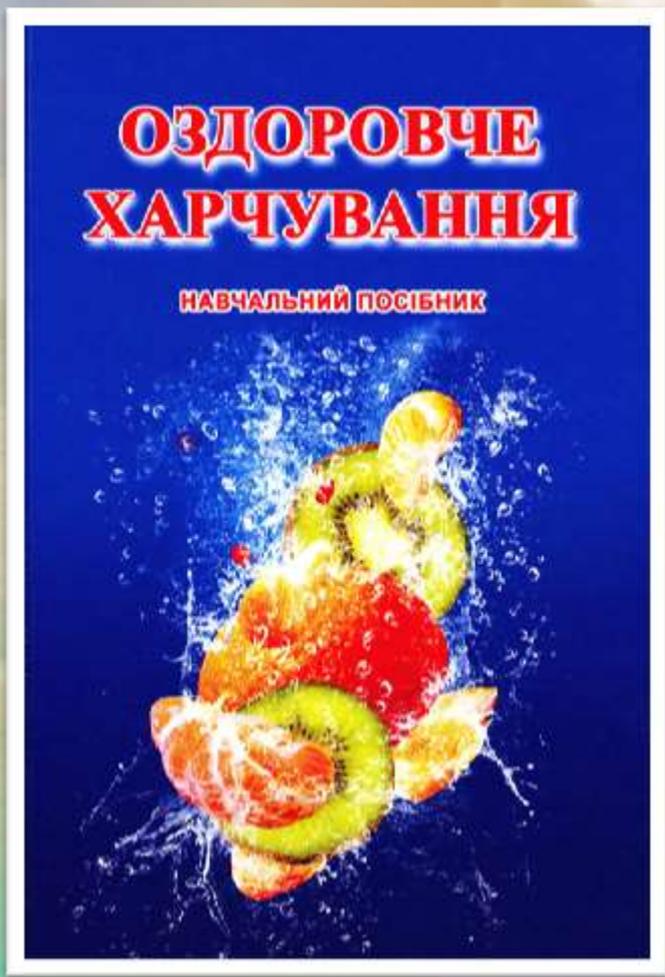
Нова світова економіка: менеджмент, технології, стратегії : навч. посіб. / Т. О. Зінчук та ін. – Київ : ЦУЛ, 2021. – 372 с.



У навчальному посібнику відображені актуальні питання функціонування світової економіки; застосування технологій та менеджменту у міжнародному бізнесі з урахуванням особливостей глобального крос-культурного середовища; стратегічного та антикризового управління транснаціональними корпораціями, економічною й інформаційною безпекою, міжнародною проектною діяльністю; технологізації і цифрової трансформації економічних процесів, застосування електронної комерції в міжнародній комерції.

Видання розраховане на здобувачів вищої освіти, викладачів, фахівців у сфері міжнародного бізнесу та менеджменту.

Оздоровче харчування : навч. посіб. / П. О. Карпенко, Н. В. Притульська, М. Ф. Кравченко та ін. ; за ред. П. О. Карпенка. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2019. – 628 с.



У навчальному посібнику 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 лікувальностолових 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.

Призначено для студентів закладів вищої освіти, а також для працівників ресторанів і курортної сфери діяльності (дієтологів, гастроентерологів, терапевтів, працівників) та інших фахівців.

Полтораk В. А. Маркетингові дослідження: навч. посіб. / В. А. Полтораk, І. В. Тараненко, О. Ю. Красовська. – Київ : ЦУЛ, 2022. – 356 с.



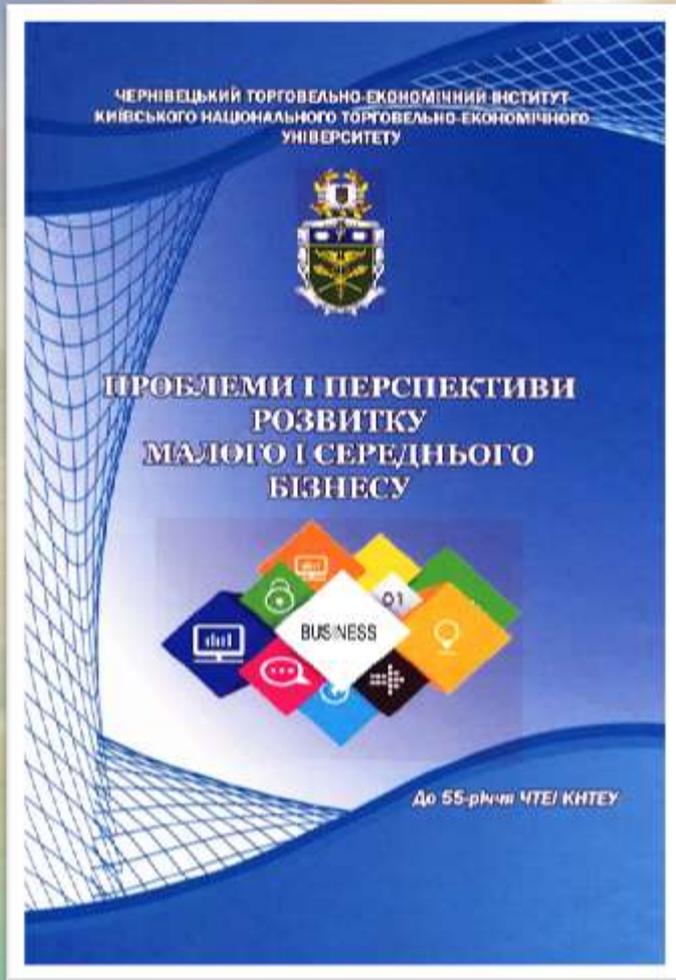
У навчальному посібнику комплексно розглядаються теоретико-методологічні, методичні, технологічні і змістовні аспекти організації і проведення маркетингових досліджень, використання їх результатів у виробничій та маркетинговій діяльності підприємства.

Розкрито широке коло проблем, пов'язаних, із цілями і функціями маркетингових досліджень; загальними і спеціальними маркетинговими методами їх здійснення (опитування, аналіз документів, спостереження, експеримент, фокус-групи, хол-тести, панелі тощо); дослідними підходами до вивчення фірми, маркетингового середовища, ринку, конкурентів, товару, споживача, інтегрованих маркетингових комунікацій.

Для здобувачів вищої освіти і викладачів спеціальності 075 «Маркетинг» галузі знань 07 «Управління і адміністрування», а також здобувачів вищої освіти інших спеціальностей, які вивчають дисципліну «Маркетингові дослідження».

Книга буде корисною для аспірантів, підприємців, менеджерів, економістів, маркетологів-практиків та інших фахівців, що цікавляться викладеними проблемами.

Проблеми і перспективи розвитку малого і середнього бізнесу. – Чернівці : Технодрук. – 2021. – 399 с.

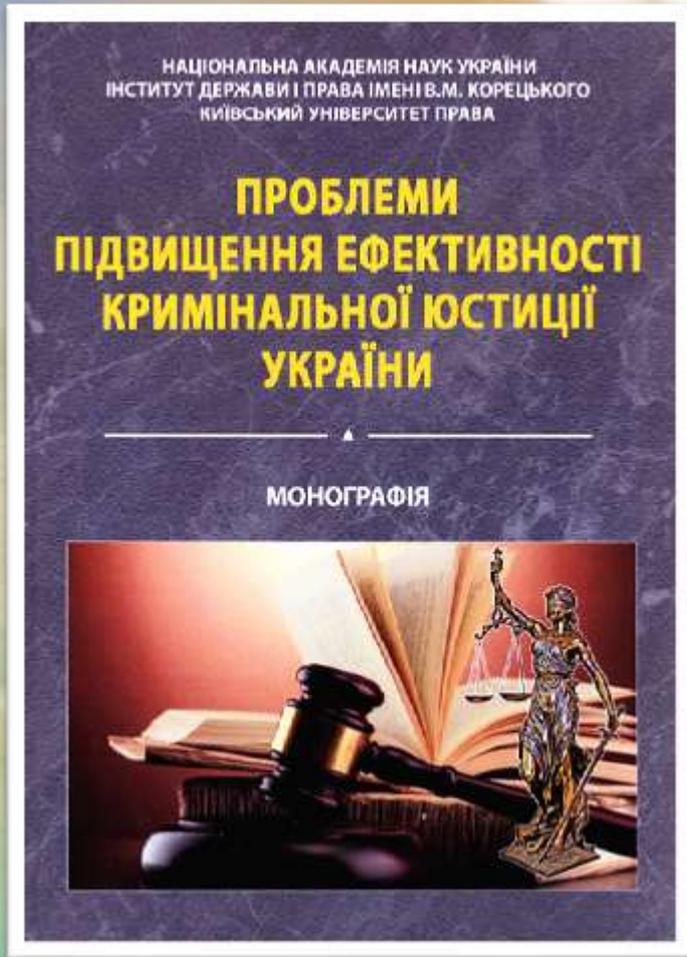


Монографія присвячена висвітленню актуальних проблем і визначенню перспектив розвитку малого і середнього підприємництва в Україні. Розкрито вітчизняний і зарубіжний досвід розвитку та підтримки малого й середнього бізнесу.

Визначено сучасні тенденції та перспектив розвитку малих і середніх підприємств. Здійснена оцінка фінансової складової державного регулювання функціонування та розвитку вітчизняного малого й середнього бізнесу. Досліджено управлінські засади та обліково-аналітичне забезпечення малих і середніх підприємств. Розкрито тенденції і можливості цифровізації малого і середнього бізнесу. Висвітлено роль людського капіталу як складової соціальної політики підприємств. Розроблено пропозиції щодо перспектив розвитку малого і середнього підприємництва на національному, регіональному та галузевих рівнях.

Видання призначене для фахівців, представників бізнес-середовища, органів виконавчої влади та місцевого самоврядування, громадськості, науковців, викладачів, студентів та аспірантів та усіх тих, кого цікавлять сучасні проблеми і перспективи розвитку малого і середнього бізнесу в Україні.

Проблеми підвищення ефективності кримінальної юстиції України / за ред. Ю. С. Шемшученка, Ю. Л. Бощицького. – Київ : Ліра-К, 2021. – 691 с.

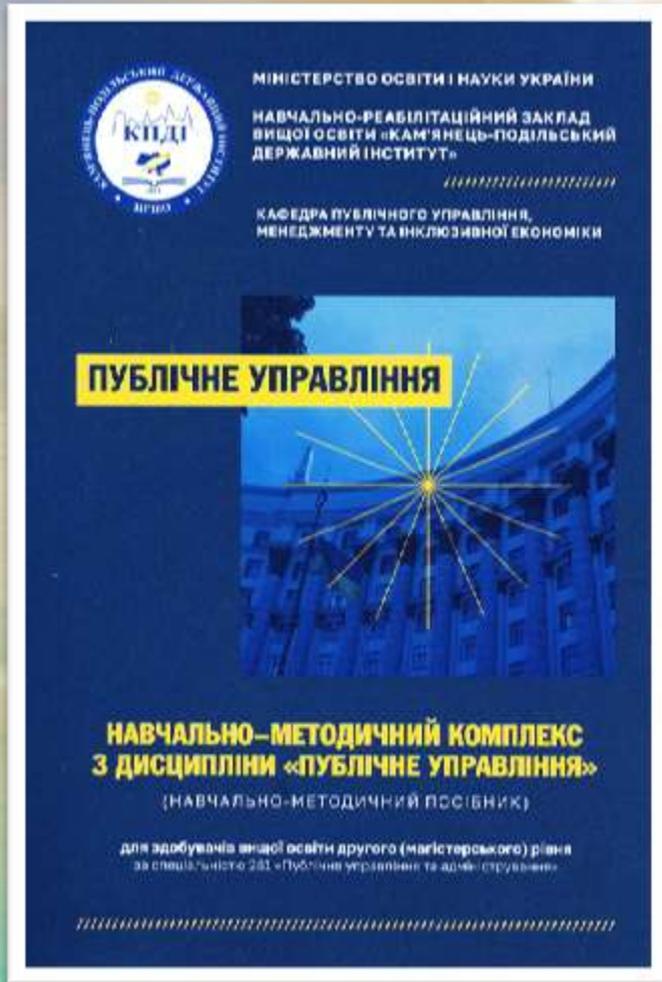


Коллективну монографію присвячено сучасним тенденціям розвитку, функціонування, процесу реформування та проблемам підвищення ефективності кримінальної юстиції України. Зокрема, розглянуто питання вдосконалення як основних інститутів кримінальної юстиції, так і протидії окремим видам злочинів засобами кримінальної юстиції.

Сформульовано пропозиції щодо удосконалення кримінального та кримінального процесуального закону з метою підвищення їх ефективності в протидії злочинності.

Видання є результатом наукової співпраці між Київським університетом права НАН України та Інститутом держави і права ім. В. М. Корецького НАН України.

Публічне управління. Навчально-методичний комплекс з дисципліни «Публічне управління» : навч.-метод. посіб. / укл. Толуб'як В. С. – Кам'янець-Подільський, 2024. – 262 с.



Навчально-методичний комплекс розроблений на основі робочої програми з дисципліни «Публічне управління» для здобувачів вищої освіти другого (магістерського) рівня за спеціальністю 281 «публічне управління та адміністрування» галузі знань 28 «публічне управління та адміністрування». Публічне управління є однією з профілюючих дисциплін, вивчення якої дає можливість сформувати у студентів сучасного мислення та фундаментальних знань про публічне управління як суспільне явище, як функцію, як систему та набути ними практичних вмінь і навичок щодо застосування законів, принципів, технологій та процедур в управлінні суспільною життєдіяльністю при виконанні функцій та реалізації повноважень органами державної влади та місцевого самоврядування.

Рульєв В. А. Менеджмент : навч. посіб. / В. А. Рульєв, С. О. Гуткевич. – Київ : ЦУЛ, 2024. – 312 с.



У навчальному посібнику комплексно висвітлені у відповідності до нормативної програми дисципліни «Менеджмент» широке коло проблем сучасного менеджменту: теоретичні основи та історія його розвитку, цілі, задачі, види, функції, основні закони і закономірності менеджменту, основи теорії і методика обґрунтування управлінських рішень, лідерство, а також операційний і стратегічний менеджмент.

Сазонець І. Л. Управління проектами та ризиками в туризмі : навч. посіб. / І. Л. Сазонець, О. М. Сазонець. – Київ, 2023. – 220 с.



Навчальний посібник є одним з перших видань, що підготовлено за дисципліною «Управління проектами та ризиками в туризмі» для здобувачів другого рівня вищої освіти – магістрів.

Видання містить відповіді на багато запитань, що можуть виникнути у спеціалістів, які планують набуття знань та системного мислення щодо управління ресурсами, якістю та часовими межами проектів та оволодіння праксеологічними навичками взаємодії учасників туристичного проекту з метою забезпечення успішної реалізації проекту, дотримання схеми його просування та реалізації, застосування правил формування календарних планів та бюджетів, документального забезпечення проектних процесів та імплементації кращих світових практик управління туристичними проектами. Логіка побудови матеріалу відповідає стандартам, прийнятим у ряді університетів країн Західної Європи.

Навчальний посібник може бути корисним не тільки для студентів та викладачів, але й для всіх, хто досліджує або практично займається питаннями підготовки туристичних проектів

Сфера гостинності Буковини в кризових умовах: стан та перспективи розвитку : монографія ; за ред. В.Ф. Кифяка. – Чернівці, 2021. – 220 с.

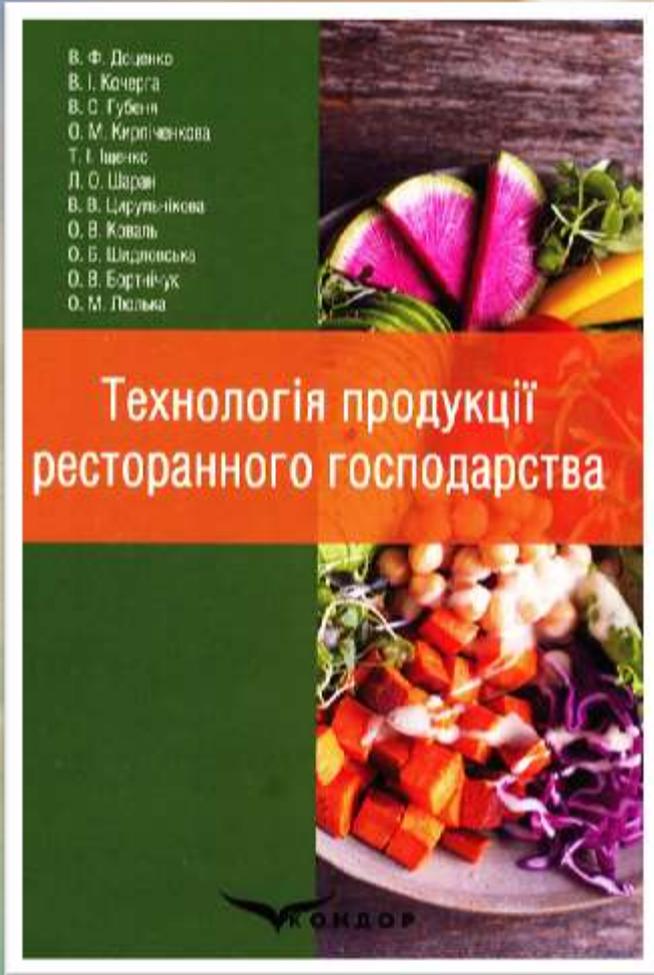


У монографії представлено результати дослідження теоретико-прикладних основ функціонування готельно-ресторанного бізнесу Буковини в кризових умовах, встановлено регіональні особливості і сучасні тенденції розвитку та визначено готельно-ресторанний бізнес як домінуючу складову сфери гостинності. На основі характеристики сучасного стану готельно-ресторанного бізнесу регіону, аналізу ринкового середовища та впливу зовнішніх та внутрішніх факторів, обґрунтовано шляхи подолання наслідків кризи та рекомендовано низку заходів щодо підвищення ефективності функціонування закладів розміщення та харчування.

В роботі важлива роль відводиться інформаційному забезпеченню, формуванню корпоративної культури обслуговування, організації та розвитку готельно-ресторанного сервісу для людей з інвалідністю. З метою оптимізації діяльності готельно-ресторанних підприємств Буковини запропоновано розвивати заклади розміщення та харчування малих форматів, визначено маркетингові інструменти просування готельно-ресторанних послуг та ін.

Видання буде корисним для науковців, представників органів місцевого самоврядування, фахівців готельно-ресторанного бізнесу, студентів та інших зацікавлених осіб.

Технологія продукції ресторанного господарства : навч.-наоч. посіб. / В. Ф. Доценко та ін. – Київ : Кондор, 2023. – 292 с.



Навчально-наочний посібник призначений для самостійного опрацювання матеріалу дисципліни «Технологія продукції ресторанного господарства» студентам 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.

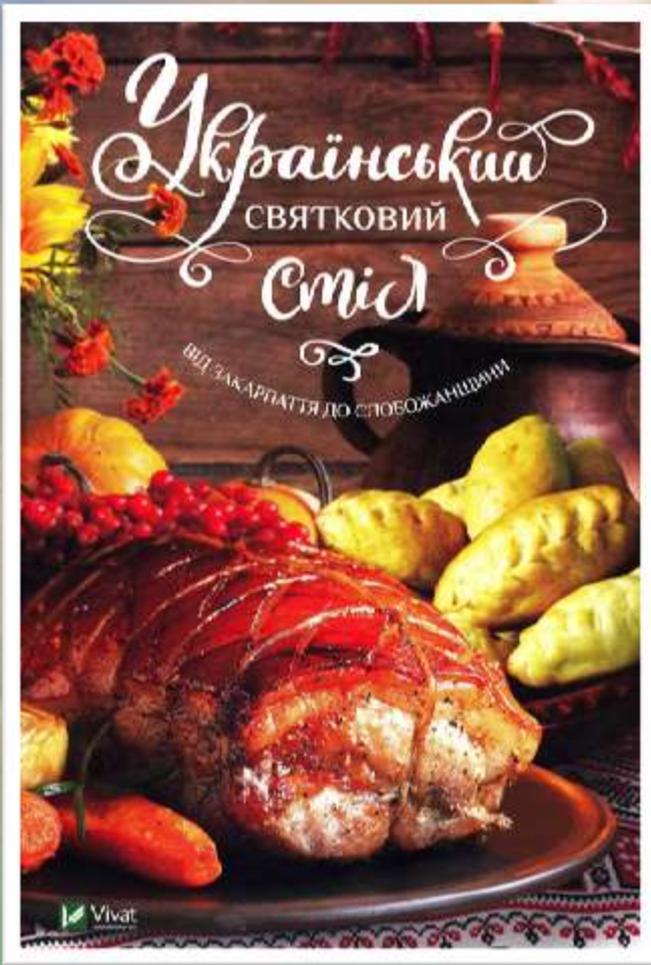
Туленков М. В. Сучасні теорії менеджменту / М. Туленков. – Київ : Каравела, 2022. – 304 с.



Пропонований посібник присвячений аналізу концептуальних засад сучасного менеджменту і є першою в Україні узагальненою і концептуальною науково-методичною працею, у якій з системних позицій висвітлено сутність і зміст основних теорій, концепцій і моделей організації управління, що задіяні в реалізації державної соціальної й економічної політики та широко застосовуються у світовій управлінській практиці.

Для студентів вищих навчальних закладів, аспірантів, викладачів і науковців, а також усіх, хто цікавиться актуальними проблемами сучасного наукового менеджменту

Український святковий стіл. Від Закарпаття до Слобожанщини / укл. Л. В. Лапшина. – Харків : Віват, 2023. – 224 с.



Українська кухня, смачна й різноманітна, популярна далеко за межами нашої країни. Протягом багатьох сторіч вона постає символом гостинності і щирої української вдачі. Кожному регіону України притаманні свої особливі наїдки, і всі вони смачні, поживні й корисні.

У цій книжці зібрано рецепти найрізноманітніших і найхарактерніших смаколиків з усіх куточків нашої держави, тож кожен зможе обрати собі страву до смаку.

Гортайте сторінки цього чудово ілюстрованого видання, обирайте, чим потішити родину та друзів, готуйте – і ви отримаєте справжнє гастрономічне задоволення.

Вдалих вам страв! Смачного!

Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві. – Київ : Кондор, 2021. – 367 с.



У навчальному посібнику розглянуто сучасні підходи до управління якістю в контексті забезпечення конкурентоспроможності продукції та послуг підприємств готельно-ресторанного бізнесу. Наведено відомості щодо найважливіших етапів розвитку, сучасного стану теорії та практики управління якістю, державної політики у сфері управління якістю. Досліджуються економічні поняття якості, методи аналізу витрат на якість, теоретичні та практичні принципи формування, забезпечення й управління якістю продукції та послуг підприємств сфери гостинності. Наведено вимоги нормативної документації до показників якості в готельно-ресторанному господарстві, характеристику та особливості системи управління якістю для готельних підприємств на основі стандартів ISO 9000.

Особлива увага приділяється питанню забезпечення якості та безпечності кулінарної продукції, основним принципам, особливостям розробки та впровадженню програм-передумов системи НАССР у закладах ресторанного господарства готельних підприємств.

Навчальний посібник призначений для студентів закладів вищої освіти, які навчаються за спеціальністю «готельно-ресторанна справа», а також буде корисним для викладачів, керівників і працівників сфери гостинності.