

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Волинський національний університет імені Лесі Українки
Факультет географічний
Кафедра туризму та готельного господарства

СИЛАБУС

нормативного освітнього компонента

ВСТУП ДО ФАХУ

підготовки	Бакалавр
спеціальності	241 Готельно-ресторанна справа
освітньо-професійної програми	Готельно-ресторанна справа

Силабус освітнього компонента «ВСТУП ДО ФАХУ» підготовки бакалавра, галузі знань 24 Сфера обслуговування, спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа, освітньо-професійної програми Готельно-ресторанна справа.

Розробник: Лисюк Тетяна Василівна, кандидат педагогічних наук, доцент.

Погоджено

Гарант освітньо-професійної програми:



Терещук О.С.

Силабус освітнього компонента затверджений на засіданні кафедри туризму та готельного господарства

протокол №1 від 31 серпня 2022 р.

Завідувач кафедри:



Ільїн Л.В.

I. Опис освітнього компонента

Найменування показників	Галузь знань, спеціальність, освітня програма, освітній рівень	Характеристика освітнього компонента
Денна форма навчання	Галузь знань: 24 Сфера обслуговування	Нормативна
120 год. 4 кредити	Спеціальність: 241 Готельно-ресторанна справа	Рік навчання – 1
ІНДЗ: є	Освітня програма: Готельно-ресторанна справа, перший (бакалаврський) рівень вищої освіти	Семестр – 1
		Лекції – 18 год.
		Практичні – 36 год.
		Самостійна робота – 58 год.
		Консультації – 8 год.
		Форма контролю: екзамен
Мова навчання		українська

II. Інформація про викладача

Викладач	Лисюк Тетяна Василівна
Науковий ступінь	кандидат педагогічних наук
Вчене звання	доцент
Посада	Доцент кафедри туризму та готельного господарства
Телефон	+38 0679592264
e-mail	tetiana.0602@gmail.com
Дні занять	http://194.44.187.20/cgi-bin/timetable.cgi

III. Опис освітнього компонента

Анотація курсу

Дисципліна Вступ до фаху спрямована на отримання майбутніми фахівцями сфери готельно-ресторанної справи фахових компетентностей з основних положень, понять та дефініцій, що розкривають зміст, характер, тенденції, фундаментальні принципи розвитку готельно-ресторанної справи.

2. Пререквізити і постреквізити

Пререквізити: для вивчення курсу студенти потребують базових знань з дисциплін гуманітарного та природничо-математичного циклу.

Постреквізити освітнього компонента. Вивчення дисципліни сприятиме кращому засвоєнню таких дисциплін, як: «Організація готельного господарства», «Організація ресторанного господарства».

1. Мета і завдання освітнього компонента

Метою освітнього компонента є: вивчення системи теоретичних знань з проблем розвитку та сучасного стану індустрії гостинності для фундаментальної та спеціальної освіти; знайомство з професійною термінологією; формування пізнавальної діяльності в сфері готельного та ресторанного обслуговування, ознайомлення із змістом і формами практичної діяльності в галузі соціально-культурного сервісу і туризму.

Завдання освітнього компонента Вступ до фаху: створення підґрунтя для вивчення інших фахових предметів, тобто ознайомити студентів з базовим глосарієм навчальних дисциплін спеціальності «Готельно-ресторанна справа», основними функціями і умовами розвитку гостинності, її місцем у суспільстві та господарській системі, принципами її класифікації.

Результати навчання (компетентності)

Загальні компетентності (ЗК):

ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями;

ЗК 04. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій;

ЗК 08. Навички здійснення безпечної діяльності;

ЗК 09. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу;

ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях;

Спеціальні (фахові) компетентності (СК):

СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності;

СК 03. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни;

СК 09. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів;

Результати навчання (РН):

РН 01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;

РН 02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук;

РН 03. Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово;

РН 07. Організувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки;

РН 09. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів;

РН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї

діяльності;

РН 20. Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави;

РН 22. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства на основі розуміння місця предметної області у загальній системі знань, використовувати різні види та форми рухової активності для ведення здорового способу життя;

РН 23. Професійно організовувати роботу закладів гостинності з урахуванням транскордонного положення та мультикультурного середовища регіону.

Структура освітнього компонента

Назви змістових модулів і тем	Усього:	Лекції	Практичні	Самостійна робота	Консультації	Форма контролю/ бали
Змістовий модуль 1. Вступ до фаху						
Тема 1. Поняття гостинності та індустрії гостинності, визначення і терміни	13	2	4	6	1	ДС / 4
Тема 2. Історичний розвиток гостинності	13	2	4	6	1	Р / 4
Тема 3. Готельне господарство як складова частина індустрії гостинності: розвиток, класифікація, інтеграція	13	2	4	6	1	ДС / 4
Тема 4. Ресторанне господарство як складова частина індустрії гостинності: розвиток, концепція, класифікація.	13	2	4	6	1	ДС / 4
Тема 5. Туристська діяльність: поняття, розвиток, мотивація, вплив туризму	13	2	4	6	1	ДС / 4
Модульна контрольна робота 1						Т / 30
Разом за змістовим модулем 1	65	10	20	30	5	50
Змістовий модуль 2. Основи сучасної гостинності у закладах готельно-ресторанного господарства						
Тема 6. Формування атмосфери гостинності у закладах готельного і ресторанного господарства.	15	2	4	8	1	Р / 2
Тема 7. Роль обслуговуючого персоналу у створенні атмосфери гостинності.	13	2	4	6	1	ДС / 4

Тема 8. Кадровий потенціал – основа прибутковості підприємств готельно-ресторанного бізнесу.	13	2	4	6	1	ДС / 2
Тема 9. Корпоративна культура та гостинність як основа конкурентоспроможності підприємств готельно-ресторанного господарства.	14	2	4	8		ДС / 4
Модульна контрольна робота 2						Т / 30
Разом за змістовим модулем 2	55	8	16	28	3	42
ІНДЗ: є						ІНДЗ/8
Усього годин	120	18	36	58	8	100

*Форма контролю: ДС – дискусія, ДБ – дебати, Т – тести, ТР – тренінг, РЗ/К – розв’язування задач / кейсів, ІНДЗ / ІРС – індивідуальне завдання / індивідуальна робота студента, РМГ – робота в малих групах, МКР / КР – модульна контрольна робота/ контрольна робота, Р – реферат, а також аналітична записка, аналітичне есе, аналіз твору тощо.

Основним завданням самостійної роботи студентів є набуття навичок самостійного опрацювання фахових інформаційних джерел та оволодіння практичними навичками застосування методів та прийомів у сфері гостинності. Самостійна робота студентів організовується шляхом видачі індивідуального переліку питань і практичних завдань з кожної теми, які не виносяться на аудиторне опрацювання. Крім того, по деяких темах передбачається написання рефератів, міні-проектів. Обсяг самостійної роботи визначається кількістю годин, передбачених силабусом.

Перелік питань для самостійного опрацювання

1. Характеристика готельно-ресторанної індустрії країн Західної Європи, Азії (Південної, Південно-Східної) та Близького Сходу, Африки, Карибського регіону, Австралії та Океанії.
2. Діяльність провідних туристичних фірм та організацій зарубіжних країн.
3. Динаміка розвитку готельно-ресторанної справи в регіоні (основні туристичні регіони світу).
4. Досвід зарубіжних країн в окремих сферах туризму.
5. Ресторанне господарство окремих країн світу.
6. Готельне господарство окремих країн світу.
7. Прогнози розвитку міжнародної готельної індустрії.
8. Сучасний стан міжнародної готельної індустрії.
9. Ресторанне господарство окремих країн світу.
10. Види готельних підприємств на світовому ринку та особливості їх функціонування.
11. Сучасний стан та перспективи розвитку послуг гостинності в Україні.
12. Етичні проблеми організації гостинності.
13. Доцільність співвідношення цілорічних і сезонних готельних послуг для різних регіонів країни.

14. Специфіка організації туристських готелів.
15. Розвиток готельних ланцюгів у світі.
16. Розвиток і удосконалення послуг харчування для туристів.
17. Туристські категорії організації послуг харчування.
18. Аналіз рівня розвитку послуг харчування в індустрії гостинності.
19. Види і форми організації харчування на підприємствах готельного типу.
20. Місце готельних послуг в індустрії гостинності.
21. Шляхи підвищення якості надання готельних послуг в індустрії гостинності.
22. Місце ресторанних послуг в індустрії гостинності.
23. Готельно-ресторанні послуги в індустрії гостинності.
24. Місце готельно-ресторанних послуг в індустрії туризму.
25. Шляхи впровадження сучасних світових тенденцій у готельне господарство України.
26. Готельне господарство і туризм у сфері послуг.
27. Особливості та проблеми розвитку міжнародної готельної індустрії у контексті глобалізаційних процесів.
28. Туристичні ресурси України та залучення інвестицій в готельно-ресторанний комплекс.
29. Новітні тенденції попиту на послуги міжнародного туристичного ринку українськими туристами.
30. Новітні тенденції розвитку індустрії гостинності.
31. Проблеми і чинники, що перешкоджають розвитку готелів в Україні.

ІНДИВІДУАЛЬНЕ НАВЧАЛЬНО-ДОСЛІДНЕ ЗАВДАННЯ

Мета індивідуального завдання являє собою формування знань та умінь з дисципліни «Вступ до фаху» через виконання студентами завдань на первинних засадах бакалавра, що направлені на самостійний аналіз.

ІНДЗ виконується студентом самостійно під керівництвом викладача. Захист ІНДЗ здійснюється у процесі презентації його основних положень.

Студент при виконанні ІНДЗ повинен:

- обрати та узгодити з викладачем тему;
- отримати завдання;
- самостійно підготувати ІНДЗ, спираючись на методичне та інформаційне забезпечення;
- відвідувати консультації;
- сприймати зауваження та оперативно виконувати методичні вказівки керівника;
- подати ІНДЗ на перевірку керівнику;
- розкрити основні положення ІНДЗ у вигляді *презентації*.

Викладач повинен:

- видати тему та завдання на ІНДЗ з визначенням термінів виконання;
- здійснювати керівництво підготовкою ІНДЗ;
- скласти та дотримуватись графіка консультацій;
- перевірити та оцінити якість ІНДЗ; - провести підготовку студента до презентації ІНДЗ на семінарі.

Викладач доводить до відома студентів структуру ІНДЗ, яка включає:

- вступ – зазначається тема, мета та завдання роботи та основні її положення;
- теоретичне обґрунтування – виклад базових теоретичних положень, законів, принципів, алгоритмів тощо, на основі яких виконується завдання;
- методи – вказуються і коротко характеризуються методи роботи;
- основні результати роботи та їх обговорення – подаються статистичні або якісні результати роботи, схеми, малюнки, моделі, описи, систематизована реферативна інформація та її аналіз тощо;
- висновки;
- список використаної літератури.

Виконання ІНДЗ дає уявлення про загальну ерудицію і грамотність здобувача, його вміння аналізувати, творчо мислити. Тому зміст, якість оформлення і грамотність виконаного ІНДЗ обов'язково враховується викладачем у загальній оцінці.

Під час виконання ІНДЗ студент повинен глибоко розкрити зміст питань, що висвітлюються, матеріал має бути логічно викладений.

Тема ІНДЗ: ІНДУСТРІЯ ГОСТИННОСТІ: ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ В УКРАЇНІ ТА СВІТІ (країна на вибір студента).

Критерії оцінювання ІНДЗ

№ п/п	Критерії оцінювання роботи	Максимальна кількість балів за кожен критерій
1.	Обґрунтування актуальності, формулювання мети, завдань та визначення методів дослідження	1 бал
2.	Складання плану	1 бал
3.	Критичний аналіз суті та змісту першоджерел. Виклад фактів, ідей, результатів досліджень у логічній послідовності. Аналіз сучасного стану дослідження проблеми, розгляд тенденцій подальшого розвитку цього питання.	2 бали
4.	Дотримання правил реферуванням наукових публікацій.	1 бал
5.	Доказовість висновків, обґрунтованість власної позиції, пропозиції щодо розв'язання проблеми, визначення перспектив дослідження.	1 бал
6.	Дотримання вимог щодо технічного оформлення структурних елементів роботи (титульний лист, план, вступ, основна частина, висновки, додатки (якщо вони є), перелік використаних джерел).	2 бали
Разом		8 балів

IV. Політика оцінювання

Політика курсу. *Політика щодо відвідування*

Відвідування занять є одним із компонентів оцінювання, адже дає змогу отримати максимальний бал за усі види робіт.

За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, працевлаштування, міжнародне стажування) навчання може відбуватись в он-лайн формі за погодженням деканату.

Політика щодо академічної доброчесності

Списування під час модульних контрольних робіт та іспиту заборонене. Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише під час он-лайн опитування та виконання практичних робіт.

У конспектах самопідготовки до семінарських занять необхідно вказувати джерела отримання інформації.

Перескладання (дострокове складання) курсу відбувається з дозволу деканату за наявності поважних причин.

Політика щодо дедлайнів та перескладання

Семінарські та практичні роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (60% від можливої максимальної кількості балів за вид діяльності).

Неформальна освіта при викладанні дисципліни

Визнання результатів навчання, отриманих у неформальній освіті здійснюється відповідно до «Положення про визнання результатів навчання, отриманих у формальній, неформальній та/або інформальній освіті у Волинському національному університеті імені Лесі Українки» (https://ed.vnu.edu.ua/wp-content/uploads/2020/11/1_%D0%92%D0%B8%D0%B7%D0%BD%D0%B0%D0%BD%D0%BD%D1%8F_%D1%80%D0%B5%D0%B7%D1%83%D0%BB_%D1%82%D0%B0%D1%82%D0%B2_%D0%92%D0%9D%D0%A3_i%D0%BC._%D0%9B.%D0%A3.2_%D1%80%D0%B5%D0%B4.pdf)

Сертифікати участі у майстер-класах (семінарах, курсах тощо) на тематику, яка відповідає темам курсу, є достатньою підставою для зарахування відповідних тем.

V. Підсумковий контроль

Рейтинг студента з навчальної роботи визначається відповідно до «Положення про поточне та підсумкове оцінювання знань здобувачів освіти Волинського національного університету імені Лесі Українки» (https://ed.vnu.edu.ua/wp-content/uploads/2022/07/Polozh_pro_otzin_%D0%A0%D0%B5%D0%B4_%D1%80%D0%B5%D0%B4%D0%9C%D0%95%D0%94.pdf).

Підсумковий контроль – *екзамен*, який проводиться в усній формі і за складання якого студент може отримати максимум 60 балів.

Загальна оцінка підраховується як сума поточного й модульного контролю, або поточного і підсумкового контролю. Оцінка за освоєння курсу виставляється згідно шкали оцінювання.

Орієнтований перелік питань до екзамену

1. Поняття, структура та еволюція гостинності.
2. Гостинність як соціально-культурне та економічне явище.
3. Історія становлення та розвитку сфери гостинності.
4. Головні історичні періоди розвитку сфери гостинності в світі.
5. Модель та основні концепції гостинності.
6. Еволюція індустрії гостинності.
7. Сучасний стан та перспективи розвитку індустрії гостинності.
8. “Гість” як головний об’єкт діяльності індустрії гостинності.
9. Значення нематеріального чинника в індустрії гостинності.
10. Інноваційні підходи до надання послуг в індустрії гостинності.
11. Історія розвитку індустрії гостинності в Україні.
12. Нормативно-правове регулювання індустрії гостинності в Україні.
13. Готельне господарство як складова частина індустрії гостинності: розвиток, класифікація, інтеграція.
14. Тенденції розвитку сучасного готельного ринку і бізнесу.
15. Зміст основних понять готельного господарства.
16. Особливості розвитку міжнародних готельних мереж.
17. Проблеми і перспективи розвитку готельної індустрії.
18. Види сучасних засобів розміщення.
19. Системи класифікації готелів у світі.
20. Нові підходи до класифікації підприємств готельного господарства України.
21. Характеристика основних служб готелю.
22. Принципи діяльності готельного підприємства.
23. Призначення готелів, їх розташування у структурі міста.
24. Основні фонди готельного господарства.
25. Використання автоматизованих систем управління у готелях.
26. Формування предметно-просторового середовища готелю.

27. Фактори впливу на ефективність готельного господарства України.
28. Ресторанний бізнес: розвиток, концепція, класифікація.
29. Ринок ресторанних послуг.
30. Розвиток ресторанного бізнесу: філософія, місія, мета та завдання.
31. Вплив місця розташування на діяльність ресторану.
32. Критерії оцінювання успіху концепції ресторану.
33. Класифікація підприємств харчування.
34. Умови харчування і методи обслуговування.
35. Види діяльності ресторанів: фронт-хаус і бек-хаус.
36. Формування оптимальної концепції ресторанного закладу – головний критерій успіху.
37. Загальні тенденції розвитку ресторанного бізнесу.
38. Брендинг. Альтернативні точки продажів. Глобалізація. Соціально-економічна ефективність ресторанного господарства.
39. Організація готельного господарства.
40. Сутність процесу управління готельними підприємствами.
41. Функціональна організаційна структура управління.
42. Служби готельного підприємства.
43. Технологія та організація прийому – розміщення – виїзду гостей у готелях.
44. Нічний аудит. Обслуговування гостей у житловій частині готелю.
45. Організація надання основних і додаткових послуг.
46. Технологія торгово-побутового і інформаційного обслуговування в готелі.
47. Готельна анімація.
48. Забезпечення безпеки готелю.
49. Якість готельних послуг та культура обслуговування в готелі.
50. Інфраструктура готелю.
51. Економічна ефективність готельного господарства.
52. Сучасний стан та перспективи розвитку готельного господарства України.
53. Фактори впливу на ефективність готельного господарства України.
54. Будівництво, архітектура та інтер'єр готельного господарства.
55. Класифікація та критерії архітектурних стилів і дизайну інтер'єру засобів розміщення.
56. Основні складові формування сучасного інтер'єру підприємств готельного господарства.
57. Ресторан як вид архітектурного і дизайнерського мистецтва. Привабливість споруди і дизайну ресторану та підкреслення функціональності зовнішнього і внутрішнього простору. Кольори та освітлення як елемент інтер'єру підприємств готельного господарства.
58. Екологічний комфорт готелів.
59. Характеристика технологічного процесу обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства.
60. Культура обслуговування в готельному господарстві. Поняття культури та якості готельних послуг. Програма культури сьогодення.
61. Чинники, які формують якість обслуговування. Вимоги до якісного обслуговування. Фактори впливу на якість обслуговування у готельних комплексах.
62. Менеджмент індустрії гостинності: цілі, завдання та види.

63. Процес вироблення і реалізації управлінських рішень у сфері гостинності. Сутність функцій менеджменту гостинності.
64. Основи маркетингу в індустрії гостинності Основні тенденції маркетингу в індустрії гостинності.
65. Основні категорії рекламної діяльності в індустрії гостинності.
66. Формування лояльних стосунків зі споживачем у сфері послуг.
67. Функції управління персоналом готелю.
68. Оцінка і стимулювання праці персоналу в індустрії гостинності.
69. Туристська діяльність: поняття, розвиток, мотивація, вплив туризму.
70. Тенденції попиту на послуги міжнародного туристичного ринку українськими туристами.

VI. Шкала оцінювання

Оцінка в балах	Лінгвістична оцінка	Оцінка за шкалою ECTS	
		оцінка	пояснення
90–100	Відмінно	A	відмінне виконання
82–89	Дуже добре	B	вище середнього рівня
75–81	Добре	C	загалом хороша робота
67–74	Задовільно	D	непогано
60–66	Достатньо	E	виконання відповідає мінімальним критеріям
1–59	Незадовільно	Fx	Необхідне перескладання

VII. Рекомендована література та інтернет-ресурси

Основна

1. Данько Н. І., Парфіненко А. Ю., Подлепіна П. О., Вишневська О. О. Основи готельно-ресторанної справи: навч. посіб. Харків: ХНУ ім. В. Н. Каразіна, 2017. 288 с.
2. Дослідження та оптимізація економічних процесів в готельно-ресторанному бізнесі : кол. моногр. / Т. С. Шовкопляс та ін. ; за ред. Н. В. Якименко-Терещенко, Є. М. Строкова ; Національний технічний університет "Харківський політехнічний інститут". Харків : НТУ "ХПІ" ; Панов А. М., 2019. 100 с.
3. Мазаракі А. А., Благополучна Н. П. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства. Київ : КНТЕУ, 2015. 631с.
4. Мальська М. П., Гаталяк О. М., Ганич Н. М. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика) : підруч. Львівський національний університет ім. І. Франка. Київ : ЦУЛ, 2018. 304 с.
5. Малюк Л. П., Полстяна Н. В., Давидова О. Ю. Організація ресторанного господарства : підруч. / Харківський державний університет харчування та торгівлі. Харків : Лідер, 2016. 487 с.
6. Машир Н. П. Ресторанний сервіс та секрети гостинності. Київ : ЦНЛ, 2016. 396 с.

7. Нечаюк Л. Готельно-ресторанний бізнес. Київ : ЦУЛ, 2017. 346 с.
8. Опря Б. О. Історія розвитку світового готельно-ресторанного бізнесу : навч.-метод. посіб. / Кам'янець-Подільський національний університет ім. Івана Огієнка. Кам'янець-Подільський : Друкарня "Рута", 2018. 133 с.
9. Організація готельно-ресторанної справи : навч. посіб./ / за заг. ред. д-ра екон. наук, проф. В. Я. Брича. Київ : Видавництво Ліра-К, 2020. 484 с.
10. Сучасні тенденції розвитку готельно-ресторанного бізнесу: міжнародний та національний досвід : кол. моногр. / за заг. ред. А. Ю. Парфінєнка. Харків : ХНУ ім. В. Н. Каразіна, 2017. 411 с.
11. HoReCa : навч. посіб. : у 3-х томах. Т. 1. Готелі / за ред. А. А. Мазаракі. 2-ге вид., випр. і допов. Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. 412 с.

Додаткова

1. Брич В. Я., Охота В. І. Основні фактори впливу на функціонування готельно-ресторанних комплексів та туризму в Україні. Економіка та держава. 2018. № 8. С. 9–12. URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/ecde_2018_8_4 (дата звернення: 19.08.2022).
2. Власенко І. Готельне господарство у соціальній інфраструктурі країни. Вісник Київського національного торговельно-економічного університету. 2019. № 3. С. 85–97. URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/Vknteu_2019_3_9 (дата звернення: 19.08.2022).
3. Галасюк С. С. Основні підходи до категоризації готелів в різних країнах світу. Бізнес та його розвиток в умовах ринкової економіки: проблеми та перспективи: матер. Всеукр. наук.-практ. конф., м. Одеса 12-13 трав. 2017 р. Одеса : ЦЕДР, 2017. С. 36-40.
4. Гоблик В. В., Черничко Т. В., Хаустова К. М. Ресурсне забезпечення розвитку сфери гостинності. Науковий вісник Мукачівського державного університету. Сер. : Економіка. 2019. Вип. 2. С. 21–26. URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/nvmdue_2019_2_5 (дата звернення: 19.08.2022).
5. Завідна Л. Д. Формування стратегії розвитку підприємства готельного господарства. Бізнес-навігатор. 2020. Вип. 1. С. 120–125. URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/bnav_2020_1_23
6. Іваненко Т. Я., Андрющенко Я. Е. Освітньо-цифрове мережеве середовище як засіб підготовки фахівців готельно-ресторанного бізнесу. Priority directions of science and technology development : матеріали VI Міжнар. наук.-практ. конф., м. Київ, 20–22 лют. 2021 р. Київ, 2021. С. 341–344.
7. Ковальчук Т. Г. Перспективи розвитку готельно-ресторанного бізнесу в Україні в умовах глобалізації світового господарства. Науковий вісник Ужгородського національного університету. Сер. : Міжнародні економічні відносини та світове господарство. 2019. Вип. 23 (1). С. 126–130. URL: [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Nvuumevcg_2019_23\(1\)_28](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Nvuumevcg_2019_23(1)_28) (дата звернення: 13.08.2022).
8. Колонтаєвський О. П., Шаповаленко Д. О. Основні напрями розвитку готельно-ресторанного господарства України. Комунальне господарство міст. Сер. : Економічні науки. 2019. Вип. 2. С. 79–84. URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/kgm_econ_2019_2_16 (дата звернення: 15.08.2022).
9. Методичні рекомендації та індивідуальні завдання для самостійної роботи з дисципліни “Вступ до гостинності” для студентів усіх форм навчання спеціальності 241 “Готельно-ресторанна справа” освітньо-кваліфікаційного рівня “бакалавр” / Г. Й. Островська.– Тернопіль: ТНТУ ім. Івана Пулюя. – 2018. – 47 с.

10. Пандяк І. Феномен індустрії гостинності: дефініція поняття, основні підходи, структура. Вісник Львівського університету. Серія географічна. 2016. Вип. 50. С. 277–285. URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/VLNU_Geograf_2016_50_28

11. Островська Г. Й. Особливості розвитку готельно-ресторанної справи: кухні народів світу. Навчальний посібник. / Г. Й. Островська. – Тернопіль: Підручники і посібники, 2018. – 268 с.

Інформаційні ресурси

1. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://3umf.com/doc/449/>.

2. ДСТУ 4268:2003. Послуги туристичні. Засоби розміщування. Загальні вимоги [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.kurortservice.com/uploads/assets/file/per.pdf>.

3. ДСТУ 4527: 2006. Послуги туристичні. Засоби розміщування. Терміни та визначення [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.prohotel.tv/forum/index.php?autocom=downloads&showfile=439>.

4. ДСТУ 4269:2003. Послуги туристичні. Класифікація готелів [Електронний ресурс]. – Режим доступу до стандарту: <http://www.ukrhotels.com/files/File/4269-2003.pdf>.

5. ДСТУ 3862-99. Ресторанне господарство. Терміни та визначення [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.nau.kiev.ua/nau10/ukr/getcnt.php?uid=1022.260.0&nobreak>.

6. Нормативні акти України [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.nau.kiev.ua>.

7. Правила роботи підприємств громадського харчування, затверджені наказом МЗЕЗ України від 03.07.95 р. № 129 та зареєстровані в Мін'юсті України 20.07.95 р. за №230/766 [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.kontrakty.com.ua/norma/1999/35/35temd1.htm>.

8. Наукова бібліотека ім. Вернадського [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.nbuv.gov.ua>.

9. Бізнес в Україні [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.ukrbiz.net>.