

# СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «БАРНА КУЛЬТУРА ТА СЕРВІС»



**Рівень вищої освіти**

**Освітньо-професійна програма**

**Загальний обсяг**

**Тривалість викладання**

**Обсяг навчальних занять**

у т.ч. аудиторні заняття

лекції

практичні

**Мова викладання**

другий (магістерський)

Маркетинг

Готельно-ресторанний  
бізнес

Туристична діяльність

4 кредити ЄКТС

4 чверть 2025-2026 н.р.

120 год.

4 год/тиждень

2 години

2 година

українська

**Кафедра, що викладає:** туризму та економіки підприємства

**Сторінка курсу в СДО НТУ «ДП»:**

<https://do.nmu.org.ua/course/view.php?id=7447>

**Консультації:** за окремим розкладом, погодженим зі здобувачами вищої освіти

**Онлайн-консультації:** Microsoft Teams – команда «Барна культура та сервіс»

**Інформація про викладача:**



**Язіна Вікторія Анатоліївна,**

кандидат економічних наук, доцент кафедри  
туризму та економіки підприємства

**Персональна сторінка:**

<https://ep.nmu.org.ua/ua/teachers/Yazina.php>

**E-mail:** [Yazina.V.A@nmu.one](mailto:Yazina.V.A@nmu.one)

## 1. АНОТАЦІЯ ДО КУРСУ

Дисципліна «Барна культура та сервіс» належить до переліку вибірових навчальних дисциплін, яка пропонується для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти за спеціальностями D5 Маркетинг, J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг, J3 Туризм та рекреація.

Дисципліна «Барна культура та сервіс» спрямована на формування у здобувачів теоретичних знань та практичних навичок у сфері барної справи й культури обслуговування. в межах курсу вивчаються історія та сучасні тенденції розвитку барної індустрії, класифікація барів і напоїв, технології приготування та подачі коктейлів, особливості організації барного простору та управління персоналом.

Цей курс побудовано на засадах студентоцентрованого підходу (Student-Centered Approach), який розглядає здобувача вищої освіти як суб'єкта з власними унікальними інтересами, потребами і досвідом, спроможного бути самостійним і відповідальним учасником освітнього процесу.

## **2. МЕТА ТА ЗАВДАННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

**Мета дисципліни** – сформувати у здобувачів професійні знання, практичні навички та культуру обслуговування у сфері барної справи, забезпечити розуміння технологій приготування та подачі напоїв, організації барного простору, етики комунікації з гостями та впровадження сучасних стандартів сервісу в закладах гостинності.

### **Завдання курсу:**

- сформувати у здобувачів знання про сутність барної культури, класифікацію барів, асортимент напоїв та сучасні тенденції розвитку барного мистецтва;
- навчити організовувати робоче місце бармена, використовувати барне обладнання та інвентар відповідно до технологічних і санітарних вимог;
- розвинути вміння готувати класичні й авторські коктейлі, застосовувати техніки обслуговування гостей та комунікаційні навички;
- сприяти формуванню компетентностей з управління баром як складовою сервісної культури закладу гостинності та розвитку креативності у створенні барних пропозицій.

## **3. РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ**

Реалізація поставлених завдань дозволяє забезпечити наступні дисциплінарні результати навчання:

- розуміти сутність та еволюцію барної культури у світовому та національному контексті;
- знати класифікацію барів, їхні функції та особливості організації роботи;
- володіти знаннями щодо асортименту алкогольних і безалкогольних напоїв, їхньої класифікації, технології приготування та подачі;
- знати стандарти сервісу, етикету та культури споживання напоїв;
- розуміти роль бармена у формуванні клієнтського досвіду та іміджу закладу;
- використовувати барний інвентар та обладнання професійно та безпечно;

- демонструвати навички комунікації з відвідувачами з урахуванням принципів гостинності та психології сервісу.

## **4. СТРУКТУРА КУРСУ**

### *Лекції*

#### **Тема 1. Барна культура як соціокультурний феномен.**

- 1.1. Еволюція барної культури в контексті глобалізації.
- 1.2. Бар як простір соціальної комунікації.
- 1.3. Взаємозв'язок барної культури та індустрії гостинності.
- 1.4. Барна справа у культурній дипломатії та креативних індустріях.

#### **Тема 2. Управління баром у структурі HoReCa.**

- 2.1. Бізнес-моделі організації бару: класичні та інноваційні підходи.
- 2.2. Фінансове планування та управління витратами.
- 2.3. HR-менеджмент у барі: добір, мотивація та розвиток персоналу.
- 2.4. Система контролю якості сервісу в барі.

#### **Тема 3. Професійний інструментарій бармена.**

- 3.1. Сучасне барне обладнання та автоматизація процесів.
- 3.2. Інноваційний барний посуд та технології подачі напоїв.
- 3.3. Дизайн барного простору як елемент сервісу.
- 3.4. Smart-рішення в оптимізації роботи бару.

#### **Тема 4. Асортимент і барна карта: стратегічний підхід.**

- 4.1. Принципи формування преміальної барної карти.
- 4.2. Алкогольні напої: сегментація за ринком та трендами споживання.
- 4.3. Розвиток безалкогольного сегменту та mocktail-культура.
- 4.4. Барна карта як інструмент маркетингу та брендингу закладу.

#### **Тема 5. Міксологія: мистецтво та наука.**

- 5.1. Класична міксологія та її сучасна інтерпретація.
- 5.2. Молекулярна міксологія: техніки та перспективи.
- 5.3. Сенсорика в міксології: вплив смаку, аромату, текстури.
- 5.4. Креативність і авторські концепції у створенні коктейлів.

#### **Тема 6. Сервісна культура та клієнтський досвід.**

- 6.1. Барний етикет: міжнародні стандарти та локальні особливості.
- 6.2. Управління клієнтським досвідом у барі.
- 6.3. Персоналізація сервісу та використання CRM-систем.
- 6.4. Робота з «важкими» гостями: психологічні аспекти.

#### **Тема 7. Барний бізнес і професійна кар'єра.**

- 7.1. Компетентності сучасного бармена та менеджера бару.
- 7.2. Міжнародні конкурси, сертифікації та професійні асоціації.

7.3. Лідерство та командна робота у барному колективі.

7.4. Професійні ризики та способи їх подолання.

### **Тема 8. Якість клієнтського сервісу: сучасні правила.**

8.1. Якісний сервіс як головний інструмент обслуговування.

8.2. Якість надання сервісних послуг в закладах гостинності.

8.3. Умови якості надання послуг в закладах гостинності.

### ***Практичні заняття***

Тема 1. Барна культура як соціокультурний феномен.

Тема 2. Управління баром у структурі HoReCa.

Тема 3. Професійний інструментарій бармена.

Тема 4. Асортимент і барна карта: стратегічний підхід.

Тема 5. Міксологія: мистецтво та наука.

Тема 6. Сервісна культура та клієнтський досвід.

Тема 7. Барний бізнес і професійна кар'єра.

Тема 8. Якість клієнтського сервісу: сучасні правила.

***Інформація для здобувачів заочної форми навчання.*** На сайті НТУ «ДП» розміщено графік навчального процесу. Протягом року передбачено заняття з викладачем відповідно до розкладу: 4 год. лекційних занять, 4 год. практичних занять, решту годин здобувач опановує самостійно. Під час сесії здобувачі виконують практичні та тестові завдання. Умови завдань розміщено на сторінці курсу на платформі Moodle та в Microsoft 365. Форма контролю – диференційований залік.

## **5. ТЕХНІЧНЕ ОБЛАДНАННЯ ТА/АБО ПРОГРАМНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ**

На навчальних заняттях здобувачі повинні мати: гаджети з можливістю підключення до Інтернету; перевірений доступ до застосунків Microsoft Office: Teams, Moodle; інстальований на ПК та /або мобільних гаджетах пакет програм Microsoft Office (Word, Excel, Power Point); активований акаунт університетської пошти на Office365.

## **6. СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ ТА ВИМОГИ**

Оцінювання досягнень здобувачів здійснюється за допомогою прозорих процедур, що ґрунтуються на об'єктивних критеріях відповідно до Положення університету «Про оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти», <http://surl.li/bgpuz>. Досягнутий рівень компетентностей відносно очікуваних, що ідентифікований під час контрольних заходів, відображає реальний результат навчання здобувачів за дисципліною.

## 6.1. Шкали

Оцінювання навчальних досягнень здобувачів НТУ «ДП» здійснюється за рейтинговою (100-бальною) та інституційною шкалами. Остання необхідна (за офіційною відсутністю національної шкали) для конвертації (переведення) оцінок мобільних здобувачів.

**Шкали оцінювання навчальних досягнень здобувачів НТУ «ДП»**

| Рейтингова | Інституційна              |
|------------|---------------------------|
| 90...100   | відмінно / Excellent      |
| 74...89    | добре / Good              |
| 60...73    | задовільно / Satisfactory |
| 0...59     | незадовільно / Fail       |

Кредити навчальної дисципліни зараховуються, якщо здобувач отримав підсумкову оцінку не менше 60-ти балів. Нижча оцінка вважається академічною заборгованістю, що підлягає ліквідації відповідно до Положення про організацію освітнього процесу НТУ «ДП».

## 6.2. Засоби та процедури

Здобувачі вищої освіти можуть отримати підсумкову оцінку з навчальної дисципліни на підставі поточного оцінювання знань за умови, якщо набрана кількість балів з поточного контролю та самостійної роботи складатиме не менше 60 балів.

Поточна успішність складається з успішності за 1 контрольну роботу (контрольна робота оцінюється максимально в 30 балів), оцінок за роботу на практичних заняттях (оцінюється 8 занять, участь у одному занятті максимально може принести здобувачу вищої освіти 5 балів) та оцінок за виконання самостійної роботи у вигляді 1 презентації, яка захищається на практичних заняттях (1 презентація оцінюється максимально в 10 балів), а також написання 1 есе на індивідуальну тему (есе оцінюється в 20 балів). Отримані бали за контрольні роботи, практичні заняття та виконання самостійної роботи додаються і є підсумковою оцінкою за вивчення навчальної дисципліни. Максимально за поточною успішністю здобувач може набрати 100 балів.

|                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Підсумкове оцінювання (якщо здобувач вищої освіти набрав менше 60 балів та/або прагне поліпшити оцінку)</b> | Визначення сумарного результату поточних контролів.<br>У випадку коли здобувач отримав менше 60 балів та/або прагне поліпшити оцінку – складається залік у вигляді комплексної контрольної роботи, яка містить 25 тестів (вірна відповідь 2 бал) та 2 питань теоретичного спрямування, кожне з яких оцінюється по 25 балів за умови повного розкриття тематичного спрямування.<br>Максимальна кількість балів за диференційований залік: 100 балів |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                          |                                                                                                                                                                                                                   |
|--------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Практичні заняття</b> | Практичні заняття передбачають проведення тестів та дискусій. Оцінюються 8 практичних занять × 5 балів/заняття (разом 40 балів) та максимально за виконання практичних занять здобувачі можуть отримати 40 балів. |
| <b>Самостійна робота</b> | Кожен здобувач має підготувати есе на індивідуальну тему, яке оцінюється в 20 балів і презентацію, яка оцінюється в 10 балів. Максимально за виконання самостійної роботи здобувачі можуть отримати 30 балів.     |
| <b>Контрольні заходи</b> | Контрольна робота максимально оцінюється у 30 балів.                                                                                                                                                              |

### 6.3. Критерії

#### 6.3.1. Критерії оцінювання *практичного заняття*.

Кожне практичне завдання оцінюється за двома складовими: тестові завдання та участь у дискусіях.

*Тестові завдання* складаються з 6 тестів, де є одна правильна відповідь. За умови вірного вирішення одного тестового завдання здобувач отримує 0,5 балів. Максимальна кількість набраних балів за тестові завдання – 3 бали.

*Участь у дискусіях* максимально оцінюється в 2 бали, де:

**2 бали** – здобувач використовує логічні, переконливі аргументи, посилається на факти та джерела, чітко формулює свою позицію, використовуючи факти, приклади, наукові дані. Висловлювання логічні, послідовні, з ясною структурою (теза – аргументи – висновок). Використовуються посилання на джерела, авторитетні думки, власні дослідження. Висловлювання структуровані, без зайвих слів і повторів. Використовуються логічні зв'язки: по-перше, отже, таким чином, з іншого боку. Відсутні мовленнєві помилки, здобувач говорить впевнено.

**1,5 бали** – здобувач висловлює загалом аргументи правильні, але частково поверхневі. Здобувач висловлює свою позицію, але аргументація поверхнева. Використовує загальні твердження без глибокого аналізу, відповідає на запитання викладача або колег. Періодично висловлює власну думку. Висловлювання зрозумілі, але не завжди структуровані, формулює думки загалом логічно.

**1 бал** – здобувач висловлює слабку аргументацію та не надає докази в розрізі теми, має загальне уявлення про тему, але висловлення поверхневі. Використовує загальні фрази без глибокого аналізу. Може підтримати розмову короткими відповідями. Є елементарна логіка у висловлюваннях

**0,5 бала** – висловлення без аргументів або з хибними твердженнями. Мінімальне розуміння теми. Здобувач відповідає лише на прямі запитання викладача. Мінімальна здатність формулювати думку.

### 6.3.2. Критерії оцінювання *самостійної роботи*

Критерії оцінювання *презентації*:

Дотримання термінів подання – 1 бал (презентація підготовлена та представлена у визначений викладачем час).

Актуальність та відповідність темі – 1 бал (зміст презентації повністю відображає тему та відповідає завданню).

Структурованість матеріалу – 1 бал (чіткий вступ, послідовний виклад основного змісту та обґрунтовані висновки).

Теоретичне підґрунтя – 1 бал (застосування ключових понять і категорій дисципліни; використання наукових джерел чи професійної літератури).

Практична спрямованість – 1 бал (використання прикладів із практики барної діяльності, аналіз ситуацій, власні пропозиції).

Аналітичний рівень – 1 бал (уміння не лише описувати, а й аналізувати інформацію, робити порівняння та узагальнення).

Візуальна якість оформлення – 1 бал (презентація логічна, зрозуміла, приваблива візуально; використання графіків, таблиць, схем без надмірного тексту).

Майстерність усного захисту – 1 бал (чіткий, послідовний та впевнений виклад матеріалу; дотримання відведеного часу).

Аргументованість відповідей на запитання – 1 бал (здатність пояснити та захистити основні положення презентації в обговоренні).

Креативність та інноваційність – 1 бал (оригінальний підхід до розкриття теми, власні ідеї та пропозиції щодо удосконалення барної культури та сервісу).

Разом здобувач за успішний захист презентації може отримати 10 балів.

Критерії оцінювання *есе*:

Есе підготовлено – 1 бал (здобувач підготував(ла) есе для захисту).

Есе представлено у визначений термін – 1 бал (робота завантажена або показана у встановлений дедлайн).

Зміст есе відповідає темі – 1 бал (інформація відображає головну тему).

Завдання викладача враховане повністю – 1 бал (робота відповідає всім поставленим вимогам і завданням).

Есе має чіткий вступ – 1 бал (введення знайомить з темою та метою роботи).

Основна частина викладена послідовно – 1 бал (логічний порядок подачі матеріалу).

Висновки логічні та обґрунтовані – 1 бал (підсумки роботи впливають із викладеного матеріалу).

Використані ключові поняття дисципліни – 1 бал (у роботі застосовані терміни та категорії барної культури).

Використані категорії та терміни дисципліни – 1 бал (точне та коректне використання спеціальної термінології).

Використані наукові джерела або професійна література – 1 бал (посилання на сучасні дослідження та професійні видання).

Наведені приклади з практики барної діяльності – 1 бал (конкретні ситуації,

кейси або рецептури).

Проведено аналіз практичних ситуацій – 1 бал (розбір випадків, причин і наслідків, висновки).

Пропонуються власні ідеї або рішення – 1 бал (здобувач демонструє ініціативу та креативність).

Вміння аналізувати інформацію – 1 бал (не лише опис, а й критичне осмислення матеріалу).

Зроблені порівняння та узагальнення – 1 бал (співставлення даних і формування висновків).

Есе має логічну та зрозумілу структуру – 1 бал (матеріал поданий структуровано, легко сприймається).

Використані графіки, таблиці, схеми без перевантаження текстом – 1 бал (наочне оформлення, яке допомагає розумінню).

Усний виклад чіткий і послідовний – 1 бал (здобувач впевнено і зрозуміло представляє матеріал).

Дотримано регламенту часу – 1 бал (виступ не перевищує встановлений час).

Здатність аргументовано відповісти на запитання; демонстрація креативності та інноваційності – 1 бал (здобувач переконливо обґрунтовує матеріал і пропонує нові ідеї).

Разом здобувач за успішний захист есе може отримати 20 балів.

### 6.3.3. Критерії оцінювання *письмової контрольної роботи*:

Контрольна робота містить: 25 тестових завдань з чотирма варіантами відповідей, правильна відповідь оцінюється у 1 бал та одне відкрите питання, де правильна відповідь оцінюється в 5 балів, причому оцінюється:

**5 балів** – відповідь повна, логічно структурована, демонструє глибоке розуміння сутності поставленого питання. Є аргументований власний висновок, наведені приклади з практики або актуальні дані.

**4 бали** – відповідь змістовна, відповідає предмету поставленого питання, є власний висновок, але аргументація менш розгорнута, приклади наведені частково. Стилїстика і структура зрозумілі.

**3 бали** – відповідь відповідає темі питання, але поверхова й недостатньо аргументована. Власний висновок не сформульовано або зроблений формально.

**2 бали** – відповідь частково відображає зміст питання, присутні елементи запозичень без належної інтерпретації. Власний аналіз відсутній. Є значна кількість стилістичних/граматичних/орфографічних помилок, які ускладнюють розуміння.

**1 бал** – відповідь не відповідає суті питання, носить поверховий характер. Наявні численні помилки, що спотворюють зміст та роблять текст малозрозумілим.



## **7. ПОЛІТИКА КУРСУ**

### **7.1. Політика щодо академічної доброчесності**

Академічна доброчесність здобувачів вищої освіти є важливою умовою для опанування результатами навчання за дисципліною і отримання задовільної оцінки з поточного та підсумкового контролів. Академічна доброчесність базується на засудженні практик списування (виконання письмових робіт із залученням зовнішніх джерел інформації, крім дозволених для використання), плагіату (відтворення опублікованих текстів інших авторів без зазначення авторства), фабрикації (вигадування даних чи фактів, що використовуються в освітньому процесі). Політика щодо академічної доброчесності регламентується «Положенням про систему запобігання та виявлення плагіату у Національному технічному університеті «Дніпровська політехніка»», <https://cutt.ly/mERLa5A>, Кодекс академічної доброчесності Національного технічного університету «Дніпровська політехніка», <https://cutt.ly/vERLfxF>. У разі порушення здобувачем вищої освіти академічної доброчесності (списування, плагіат, фабрикація), робота оцінюється незадовільно та має бути виконана повторно. При цьому викладач залишає за собою право змінити тему завдання.

### **7.2. Комунікаційна політика.**

Здобувачі вищої освіти повинні мати активовану університетську пошту.

Обов'язком здобувача вищої освіти є перевірка один раз на день (щодня) поштової скриньки на Office365 та відвідування групи у Teams.

Протягом самостійної роботи обов'язком здобувача вищої освіти є робота з дистанційним курсом «Барна культура та сервіс».

Усі письмові запитання до викладачів стосовно курсу мають надсилатися на університетську електронну пошту.

### **7.3. Політика щодо перескладання**

Роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин оцінюються на нижчу оцінку. Перескладання відбувається із дозволу деканату за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).

### **7.4. Відвідування занять**

З 24.02.2022 р. реалізація освітньої діяльності відбувається в умовах правового режиму воєнного стану. Наявна низка небезпек: повітряні тривоги, ризики припинення енергозабезпечення, мобільного та Інтернет-зв'язку. Згідно з наказами по університету у 2025-2026 навчальному році освітня діяльність здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти всіх форм навчання здійснюється з використанням дистанційних технологій через синхронні та асинхронні комунікації.

Відвідування онлайн лекцій та практичних занять реалізується через приєднання до «команди» Microsoft Teams. Під час повітряної тривоги заняття перериваються і продовжуються лише за умов перебування учасників освітнього процесу у захищених приміщеннях. Викладачем (за технічної та безпекової

можливості) здійснюється запис заняття для підтримки асинхронного формату навчання.

У випадках відсутності енергозабезпечення, мобільного та Інтернет-зв'язку викладачем забезпечується асинхронний формат навчання та комунікація зі здобувачами за допомогою каналів зв'язку, що функціонують.

Про причини неможливості взяти участь в онлайн заняттях, ускладненні доступу до матеріалів на дистанційних платформах НТУ «ДП» тощо здобувач вищої освіти має повідомити викладача в особистих повідомленнях чатів Microsoft Teams, або листом на корпоративну е-пошту НТУ «ДП», або через старосту чи представника адміністрації факультету.

#### **7.5. Політика щодо оскарження оцінювання.**

Якщо здобувач вищої освіти не згоден з оцінюванням його знань, він може оскаржити виставлену викладачем оцінку у встановленому порядку.

#### **7.6. Бонуси.**

Здобувачі вищої освіти, які приймають участь у конференціях, конкурсах тощо отримують додатково 5 балів до підсумкової оцінки.

#### **7.7. Участь в анкетуванні.**

Наприкінці вивчення курсу та перед початком сесії здобувачу вищої освіти буде запропоновано анонімно заповнити електронні анкети, які дозволять оцінити дієвість застосованих методів викладання та врахувати ваші пропозиції стосовно покращення змісту навчальної дисципліни «Барна культура та сервіс».

### **8. МЕТОДИ НАВЧАННЯ**

- практично-орієнтовані методи
- інтерактивні методи
- дослідницькі методи
- комунікативні методи

### **9. РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ**

1. Машир Н.П. Ресторанний сервіс та секрети гостинності: навч. посібник. Вид. 2-ге, допов. і виправлене. К. : Кондор, 2016. 390 с.

2. Конопльова Н.А. Сервісологія (людина та її потреби) : навч. посібник. Владивосток : В-во ВДУЕС, 2017. 224 с.

3. HoReCa : навчальний посібник : у 3-х т. Т. 2 : Ресторани / за редакцією А.А. Мазаракі. Київ : Київський національний торговельно-економічний університет, 2017. 312 с.

4. Нечаюк Л.І. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент / Л.І. Нечаюк, Н.О. Телеш. URL: [http:// tourlib.net/books\\_ukr/nechauk22.htm](http://tourlib.net/books_ukr/nechauk22.htm).

5. Мальська М.П. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія теорія та практика). В-во: Центр учбової літератури. 2017. 304 с.

6. Язіна В.А., Ткач В.О., Камушков О.С. Культура сервісу: дефініція поняття, основні структурні складові сервісу та аналіз його ролі в індустрії гостинності. Харківський національний технічний університет сільського господарства. *Актуальні проблеми інноваційної економіки*. 2021. № 2. С. 12-17.

7. Язіна В.А., Сабіров О.В., Вишнікіна О.В. Основні напрями розвитку міжнародної гостинності та шляхи вдосконалення діяльності підприємств готельно-ресторанного господарства. Причорноморський науково-дослідний інститут економіки та інновацій. *Електронний фаховий науково-практичний журнал «Інфраструктура ринку»*. Випуск 62/2021. С.125-129.

8. Язіна В. А. Управління готельно-ресторанним господарством України [Текст] : автореф. дис. ... канд. екон. наук : 08.00.03 / Язіна Вікторія Анатоліївна ; Причорномор. НДІ економіки та інновацій. Одеса, 2018. 20 с.

9. Язіна В.А., Захарченко Ю.В. Формування комплексу знань з HR-менеджменту в готельно-ресторанному бізнесі. *Економіка та суспільство*. 2024. № 70.

10. Безугла Л.С., Куваєва Т.В., Язіна В.А. Персоналізація маркетингових комунікацій у готельно-ресторанному бізнесі: інструменти підвищення лояльності клієнтів. *Економічний вісник Дніпровської політехніки*, 2024, №4. С.162-169. URL: <https://ev.nmu.org.ua/docs/2024/EV20244.pdf>

11. Язіна В.А., Погребняк А.В., Сабіров О.В. Електронне меню як ефективний інтерактивний сервіс сучасних підприємств ресторанного господарства. *Причорноморські економічні студії*. Вип. 72. 2021. С. 53–56.

12. Язіна В.А., Кучер М.М., Стеблюк Н.Ф. Шляхи підвищення ефективності менеджменту на підприємствах готельного господарства у сучасних умовах. *Наукові праці МАУП. «Економічні науки»*. Вип. 4 (63). 2021. С.81–85.

13. Язіна В.А., Сабіров О.В., Вишнікіна О.В. Інструменти популяризації підприємств ресторанного господарства у соціальних мережах. *Причорноморські економічні студії*. Вип. 71. 2021. С. 123–127.

14. Камушков О.С., Ткач В.О., Язіна В.А., Жилко О.В. Культура сервісу: дефініція поняття, основні структурні складові сервісу та аналіз його ролі в індустрії гостинності. *Актуальні проблеми інноваційної економіки*. 2021. № 2. С. 38-43. URL: [http://apie.org.ua/wp-content/uploads/2021/12/apie\\_2021\\_r02\\_a07.pdf](http://apie.org.ua/wp-content/uploads/2021/12/apie_2021_r02_a07.pdf)

15. Язіна В.А., Ткач В.О., Камушков О.С. Економіка вражень в готельно-ресторанному господарстві. *Таврійський науковий вісник*. Серія: Економіка: Науковий журнал. Вип. 7. 2021. С. 34-42.

16. Язіна В.А., Незвещук-Когут Т.С. Соціальні мережі як каталізатор розвитку та дистрибуції послуг закладів ресторанного господарства. *Причорноморські економічні студії*. Вип. 61. 2021. С. 100–104.