



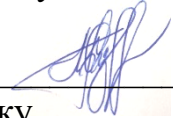
Кафедра туризму та економіки підприємства

«ЗАТВЕРДЖЕНО»

завідувач кафедри туризму та економіки
підприємства

Людмила БЕЗУГЛА

«17» листопада 2025 року



РОБОЧА ПРОГРАМА
НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
«ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА ДІЯЛЬНІСТЬ»

Галузь знань	24 Сфера обслуговування
Спеціальність	242 Туризм і рекреація
Рівень вищої освіти	перший (бакалаврський)
Освітньо-професійна програма	«Туризм»
Спеціалізації	-
Статус	Вибіркова
Загальний обсяг	4 кредити ЄКТС (120 годин)
Форма підсумкового контролю	Диференційований залік
Термін викладання	8-й семестр, 15 чверть
Мова викладання	українська

Викладач: к.е.н., доцент Язіна В.А.

Пролонговано: на 20__/20__ н.р. _____ (_____) «__» ____ 20__ р.
(підпис, ПІБ, дата)
на 20__/20__ н.р. _____ (_____) «__» ____ 20__ р.
(підпис, ПІБ, дата)

Дніпро
НТУ «ДП»
2025

Робоча програма навчальної дисципліни «Готельно-ресторанна діяльність» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти спеціальності 242 Туризм і рекреація, ОПП «Туризм» фінансово-економічного факультету. Нац. техн. ун-т. «Дніпровська політехніка», кафедра туризму та економіки підприємства. Д.: НТУ «ДП», 2025. 13 с.

Розробниця:

Язіна Вікторія Анатоліївна – к.е.н., доцент кафедри туризму та економіки підприємства.

Робоча програма регламентує:

- мету дисципліни;
- дисциплінарні результати навчання, сформовані на основі трансформації очікуваних результатів навчання освітньої програми;
- базові дисципліни;
- обсяг і розподіл за формами організації освітнього процесу та видами навчальних занять;
- програму дисципліни (тематичний план за видами навчальних занять);
- алгоритм оцінювання рівня досягнення дисциплінарних результатів навчання (шкали, засоби, процедури та критерії оцінювання);
- інструменти, обладнання та програмне забезпечення;
- рекомендовані джерела інформації.

Робоча програма призначена для реалізації компетентнісного підходу під час планування освітнього процесу, викладання дисципліни, підготовки здобувачів до контрольних заходів, контролю провадження освітньої діяльності, внутрішнього та зовнішнього контролю забезпечення якості вищої освіти.

Погоджено рішенням науково-методичної комісії спеціальності 242 Туризм і рекреація (242 Туризм) (протокол №3 від 17.11.2025 р.).

ЗМІСТ

1. МЕТА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ	4
2. ОЧІКУВАНІ ДИСЦИПЛІНАРНІ РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ	4
3. БАЗОВІ ДИСЦИПЛІНИ	4
4. ОБСЯГ І РОЗПОДІЛ ЗА ФОРМАМИ ОРГАНІЗАЦІЇ ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ ТА ВИДАМИ НАВЧАЛЬНИХ ЗАНЯТЬ	4
5. ПРОГРАМА ДИСЦИПЛІНИ ЗА ВИДАМИ НАВЧАЛЬНИХ ЗАНЯТЬ	5
6. ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ	7
6.1. Шкали	7
6.2. Засоби та процедури	7
6.3. Критерії	8
7. ІНСТРУМЕНТИ, ОБЛАДНАННЯ ТА ПРОГРАМНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ	11
8. РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ	11

1. МЕТА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Мета дисципліни – полягає у формуванні у здобувачів вищої освіти системи теоретичних знань і практичних навичок щодо організації та управління діяльністю підприємств готельного та ресторанного господарства, забезпечення високої якості обслуговування гостей, ефективного використання ресурсів і дотримання стандартів сервісу в умовах конкурентного середовища.

Реалізація мети вимагає трансформації програмних результатів навчання в дисциплінарні та адекватний відбір змісту навчальної дисципліни за цим критерієм.

2. ОЧІКУВАНІ ДИСЦИПЛІНАРНІ РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ

Шифр ДРН	Дисциплінарні результати навчання (ДРН)
	Зміст
ДРН1	Знати основні поняття та структуру готельно-ресторанної діяльності.
ДРН2	Розуміти особливості організації роботи готелів і ресторанів.
ДРН3	Вміти організовувати основні процеси обслуговування гостей у закладах розміщення та харчування.
ДРН4	Застосовувати стандарти якості та сервісу в готельно-ресторанному бізнесі.
ДРН5	Розуміти вимоги до персоналу та принципи організації його роботи.
ДРН6	Знати основи санітарії, гігієни та безпеки у готелях і ресторанах.
ДРН7	Вміти взаємодіяти з гостями та вирішувати типові робочі ситуації.
ДРН8	Застосовувати отримані знання у практичній діяльності підприємств готельно-ресторанного господарства.

3. БАЗОВІ ДИСЦИПЛІНИ

Дисципліна викладається в 8-му семестрі відповідно до навчального плану, є вибірковою, тому додаткових вимог до базових дисциплін не встановлюється. Міждисциплінарні зв'язки: вивчення курсу ґрунтується на знаннях, отриманих з вивчених дисциплін за попереднім рівнем освіти.

4. ОБСЯГ І РОЗПОДІЛ ЗА ФОРМАМИ ОРГАНІЗАЦІЇ ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ ТА ВИДАМИ НАВЧАЛЬНИХ ЗАНЯТЬ

Вид навчальних занять	Розподіл за формами навчання, години					
	денна			заочна		
	обсяг	аудиторні заняття	самостійна робота	обсяг	аудиторні заняття	самостійна робота
лекційні	60	30	30	60	6	54
практичні	60	15	45	60	4	56
РАЗОМ	120	45	75	120	10	110

5. ПРОГРАМА ДИСЦИПЛІНИ ЗА ВИДАМИ НАВЧАЛЬНИХ ЗАНЯТЬ

Шифри ДРН	Види та тематика навчальних занять	Обсяг складових, години
	ЛЕКЦІЇ	60
ДРН1 ДРН2	Тема 1. Сутність та особливості готельно-ресторанної діяльності 1.1. Поняття готельно-ресторанного бізнесу 1.2. Основні характеристики підприємств готельно-ресторанної сфери 1.3. Місце і роль готельно-ресторанної діяльності у сфері послуг та туризму 1.4. Тенденції розвитку у світі та в Україні	5
ДРН1 ДРН2	Тема 2. Класифікація та типологія готельних і ресторанных підприємств 2.1. Типи готелів 2.2. Класифікація готелів за зірковістю 2.3. Типи ресторанів 2.4. Світові стандарти класифікації	5
ДРН3 ДРН4 ДРН6	Тема 3. Організація роботи готелю 3.1. Організаційна структура готельного підприємства 3.2. Служби готелю: рецепція, housekeeping, F&B, безпека 3.3. Технологія обслуговування гостей 3.4. Сучасні IT-рішення в управлінні готелем	5
ДРН3 ДРН4 ДРН6	Тема 4. Організація роботи ресторану 4.1. Види ресторанів і їхні особливості 4.2. Структура управління рестораном 4.3. Організація виробництва та обслуговування 4.4. Стандарти сервісу та роль персоналу	5
ДРН5 ДРН7	Тема 5. Маркетингові стратегії у готельно-ресторанному бізнесі 5.1. Специфіка маркетингу у сфері гостинності 5.2. Канали просування готельних і ресторанных послуг 5.3. Реклама, PR та робота з відгуками клієнтів 5.4. Digital-маркетинг та роль соціальних мереж	5
ДРН3 ДРН8	Тема 6. Фінансово-економічні аспекти готельно-ресторанного бізнесу 6.1. Формування ціни на готельні та ресторанный послуги 6.2. Управління доходами (Revenue Management) 6.3. Бюджетування та контроль витрат 6.4. Фінансова стійкість підприємства	5
ДРН5 ДРН7 ДРН8	Тема 7. Персонал та HR-менеджмент у сфері гостинності 7.1. Роль персоналу у створенні сервісу 7.2. Підбір, навчання та мотивація працівників 7.3. Корпоративна культура у готельно-ресторанному бізнесі 7.4. Управління конфліктами та командна робота	5
ДРН7 ДРН8	Тема 8. Інновації та сучасні тенденції у готельно-ресторанній діяльності 8.1. Автоматизація та діджиталізація процесів 8.2. Еко-готелі та концепція сталого розвитку 8.3. Нові формати харчування та відпочинку	5

Шифри ДРН	Види та тематика навчальних занять	Обсяг складових, години
	8.4. Перспективи розвитку готельно-ресторанної індустрії в Україні	
ДРН3 ДРН4	Тема 9. Якість сервісу та управління клієнтським досвідом у готельно-ресторанному бізнесі 9.1. Поняття якості сервісу та її значення у сфері гостинності 9.2. Стандарти обслуговування та їх впровадження в готелях і ресторанах 9.3. Управління клієнтським досвідом 9.4. Оцінювання задоволеності гостей та робота зі скаргами	5
ДРН4 ДРН5 ДРН8	Тема 10. Правове регулювання готельно-ресторанної діяльності 10.1. Нормативно-правова база готельно-ресторанного бізнесу в Україні 10.2. Ліцензування, сертифікація та стандартизація підприємств гостинності 10.3. Договірні відносини з клієнтами та партнерами 10.4. Відповідальність підприємств готельно-ресторанного бізнесу	5
ДРН4 ДРН6	Тема 11. Безпека та санітарно-гігієнічні вимоги у готельно-ресторанних підприємствах 11.1. Види безпеки у сфері гостинності (пожежна, техногенна, харчова, інформаційна) 11.2. Санітарно-гігієнічні норми та вимоги до закладів харчування і розміщення 11.3. Система НАССР у ресторанному господарстві 11.4. Організація охорони праці та безпеки гостей	5
ДРН4 ДРН8	Тема 12. Екологічна відповідальність та сталий розвиток у готельно-ресторанному бізнесі 12.1. Концепція сталого розвитку у сфері гостинності 12.2. «Зелені» готелі та екологічні ресторани: принципи та практика 12.3. Енерго- та ресурсозбереження в діяльності підприємств 12.4. Соціальна відповідальність бізнесу та екологічний імідж закладу	5
	ПРАКТИЧНІ ЗАНЯТТЯ	60
ДРН1 ДРН2 ДРН3 ДРН4 ДРН5 ДРН6 ДРН7 ДРН8	Тема 1. Сутність та особливості готельно-ресторанної діяльності.	5
	Тема 2. Класифікація та типологія готельних і ресторанных підприємств.	5
	Тема 3. Організація роботи готелю.	5
	Тема 4. Організація роботи ресторану.	5
	Тема 5. Маркетингові стратегії у готельно-ресторанному бізнесі.	5
	Тема 6. Фінансово-економічні аспекти готельно-ресторанного бізнесу.	5
	Тема 7. Персонал та HR-менеджмент у сфері гостинності.	5
	Тема 8. Інновації та сучасні тенденції у готельно-ресторанній діяльності.	5
	Тема 9. Якість сервісу та управління клієнтським досвідом у готельно-ресторанному бізнесі.	5
	Тема 10. Правове регулювання готельно-ресторанної діяльності.	5

Шифри ДРН	Види та тематика навчальних занять	Обсяг складових, години
	Тема 11. Безпека та санітарно-гігієнічні вимоги у готельно-ресторанних підприємствах.	5
	Тема 12. Екологічна відповідальність та сталий розвиток у готельно-ресторанному бізнесі.	5
РАЗОМ		120

6. ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ

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 здобувача 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

Зміст засобів діагностики спрямовано на контроль рівня сформованості знань, умінь/навичок, комунікації, відповідальності та автономії здобувача за вимогами НРК до 6-го кваліфікаційного рівня під час демонстрації регламентованих робочою програмою результатів навчання.

Здобувач на контрольних заходах має виконувати завдання, орієнтовані на демонстрацію дисциплінарних результатів навчання.

Засоби діагностики, що надаються здобувачам на контрольних заходах у

вигляді завдань для поточного та підсумкового контролю, формуються шляхом конкретизації вихідних даних та способу демонстрації дисциплінарних результатів навчання. Засоби діагностики (контрольні завдання) для поточного та підсумкового контролю дисципліни затверджуються кафедрою.

Види засобів діагностики та процедур оцінювання для поточного та підсумкового контролю дисципліни подано нижче.

Засоби діагностики та процедури оцінювання

ПОТОЧНИЙ КОНТРОЛЬ			ПІДСУМКОВИЙ КОНТРОЛЬ	
навчальне заняття	засоби діагностики	процедури	засоби діагностики	процедури
лекції	контрольні завдання	виконання завдань під час лекцій	комплексна контрольна робота (ККР)	визначення сумарного результату поточних контролів
практичні	контрольні завдання	виконання завдань під час практичних занять		виконання ККР під час диференційованого заліку за бажанням здобувача
	індивідуальне завдання	виконання завдань під час самостійної роботи		

Під час поточного контролю лекційні заняття оцінюються шляхом визначення якості виконання контрольних конкретизованих завдань. Практичні заняття оцінюються якістю виконання контрольних та індивідуальних завдань.

За наявності рівня результатів поточних контролів з усіх видів навчальних занять не менше 60 балів, підсумковий контроль здійснюється без участі здобувача шляхом визначення сумарного результату поточних оцінок.

Незалежно від результатів поточного контролю кожен здобувач під час диференційованого заліку має право виконувати ККР, яка містить завдання, що охоплюють ключові дисциплінарні результати навчання.

Кількість конкретизованих завдань ККР повинна відповідати відведеному часу на виконання. Кількість варіантів ККР має забезпечити індивідуалізацію завдання. Значення оцінки за виконання ККР визначається оцінкою складових (конкретизованих завдань) і є остаточним.

6.3. Критерії

Реальні результати навчання здобувача ідентифікуються та вимірюються відносно очікуваних під час контрольних заходів за допомогою критеріїв, що описують дії студента для демонстрації досягнення результатів навчання.

Для оцінювання виконання контрольних завдань під час поточного контролю лекційних і практичних занять в якості критерію використовується коефіцієнт засвоєння, що автоматично адаптує показник оцінки до рейтингової шкали:

$$O_i = 100 a/m,$$

де, a – число правильних відповідей або виконаних суттєвих операцій відповідно до еталону рішення; m – загальна кількість запитань або суттєвих операцій еталону.

Індивідуальні завдання та комплексні контрольні роботи оцінюються експертно за допомогою критеріїв, що характеризують співвідношення вимог до рівня компетентностей і показників оцінки за рейтинговою шкалою.

Зміст критеріїв спирається на компетентнісні характеристики, визначені НРК для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти (подано нижче).

**Загальні критерії досягнення результатів навчання
для 6-го кваліфікаційного рівня за НРК**

Опис кваліфікаційного рівня	Вимоги до знань, умінь/навичок, комунікації, відповідальності і автономії	Показник оцінки
Знання		
- спеціалізовані концептуальні знання, що включають сучасні наукові здобутки у сфері професійної діяльності або галузі знань і є основою для оригінального мислення та проведення досліджень, критичне осмислення проблем у галузі та на межі галузей знань	Відповідь відмінна – правильна, обґрунтована, осмислена. Характеризує наявність: – спеціалізованих концептуальних знань на рівні новітніх досягнень; – критичне осмислення проблем у навчанні та/або професійній діяльності та на межі предметних галузей	95-100
	Відповідь містить не грубі помилки або описки	90-94
	Відповідь правильна, але має певні неточності	85-89
	Відповідь правильна, але має певні неточності й недостатньо обґрунтована	80-84
	Відповідь правильна, але має певні неточності, недостатньо обґрунтована та осмислена	74-79
	Відповідь фрагментарна	70-73
	Відповідь демонструє нечіткі уявлення студента про об'єкт вивчення	65-69
	Рівень знань мінімально задовільний	60-64
	Рівень знань незадовільний	<60
Уміння/навички		
- спеціалізовані уміння/навички розв'язання проблем, необхідні для проведення досліджень та/або провадження інноваційної діяльності з метою розвитку нових знань та процедур; - здатність інтегрувати знання та розв'язувати складні задачі у широких або	Відповідь характеризує уміння: – виявляти проблеми; – формулювати гіпотези; – розв'язувати проблеми; – оновлювати знання; – інтегрувати знання; – провадити інноваційну діяльність; – провадити наукову діяльність	95-100
	Відповідь характеризує уміння/навички застосовувати знання в практичній діяльності з не грубими помилками	90-94
	Відповідь характеризує уміння/навички застосовувати знання в практичній діяльності, але має певні неточності при реалізації однієї вимоги	85-89
	Відповідь характеризує уміння/навички застосовувати знання в практичній діяльності, але має певні неточності при реалізації двох вимог	80-84

Опис кваліфікаційного рівня	Вимоги до знань, умінь/навичок, комунікації, відповідальності і автономії	Показник оцінки
мультидисциплінарних контекстах; - здатність розв'язувати проблеми у нових або незнайомих середовищах за наявності неповної або обмеженої інформації з урахуванням аспектів соціальної та етичної відповідальності	Відповідь характеризує уміння/навички застосовувати знання в практичній діяльності, але має певні неточності при реалізації трьох вимог	74-79
	Відповідь характеризує уміння/навички застосовувати знання в практичній діяльності, але має певні неточності при реалізації чотирьох вимог	70-73
	Відповідь характеризує уміння/навички застосовувати знання в практичній діяльності при виконанні завдань за зразком	65-69
	Відповідь характеризує уміння/навички застосовувати знання при виконанні завдань за зразком, але з неточностями	60-64
	Рівень умінь/навичок незадовільний	<60
Комунікація		
- зрозуміле і недвозначне донесення власних знань, висновків та аргументації до фахівців і нефахівців, зокрема до осіб, які навчаються	Зрозумілість відповіді (доповіді). <i>Мова:</i> правильна; чиста; ясна; точна; логічна; виразна; лаконічна. <i>Комунікаційна стратегія:</i> – послідовний і несуперечливий розвиток думки; – наявність логічних власних суджень; – доречна аргументації та її відповідність відстоюваним положенням; – правильна структура відповіді (доповіді); – правильність відповідей на запитання; – доречна техніка відповідей на запитання; – здатність робити висновки та формулювати пропозиції; – використання іноземних мов у професійній діяльності	95-100
	Достатня зрозумілість відповіді (доповіді) та доречна комунікаційна стратегія з незначними хибами	90-94
	Добра зрозумілість відповіді (доповіді) та доречна комунікаційна стратегія (сумарно не реалізовано три вимоги)	85-89
	Добра зрозумілість відповіді (доповіді) та доречна комунікаційна стратегія (сумарно не реалізовано чотири вимоги)	80-84
	Добра зрозумілість відповіді (доповіді) та доречна комунікаційна стратегія (сумарно не реалізовано п'ять вимог)	74-79
	Задовільна зрозумілість відповіді (доповіді) та доречна комунікаційна стратегія (сумарно не реалізовано сім вимог)	70-73
	Задовільна зрозумілість відповіді (доповіді) та комунікаційна стратегія з хибами (сумарно не реалізовано дев'ять вимог)	65-69
	Задовільна зрозумілість відповіді (доповіді) та комунікаційна стратегія з хибами (сумарно не реалізовано 10 вимог)	60-64
	Рівень комунікації незадовільний	<60
Відповідальність і автономія		

Опис кваліфікаційного рівня	Вимоги до знань, умінь/навичок, комунікації, відповідальності і автономії	Показник оцінки
- управління робочими або навчальними процесами, які є складними, непередбачуваними та потребують нових стратегічних підходів; - відповідальність за внесок до професійних знань і практики та/або оцінювання результатів діяльності команд та колективів; - здатність продовжувати навчання з високим ступенем автономії	Відмінне володіння компетенціями: – використання принципів та методів організації діяльності команди; – ефективний розподіл повноважень в структурі команди; – підтримка врівноважених стосунків з членами команди (відповідальність за взаємовідносини); – стресовитривалість; – саморегуляція; – трудова активність в екстремальних ситуаціях; – високий рівень особистого ставлення до справи; – володіння всіма видами навчальної діяльності; – належний рівень фундаментальних знань; – належний рівень сформованості загально-навчальних умінь і навичок	95-100
	Упевнене володіння компетенціями відповідальності і автономії з незначними хибами	90-94
	Добре володіння компетенціями відповідальності і автономії (не реалізовано дві вимоги)	85-89
	Добре володіння компетенціями відповідальності і автономії (не реалізовано три вимоги)	80-84
	Добре володіння компетенціями відповідальності і автономії (не реалізовано чотири вимоги)	74-79
	Задовільне володіння компетенціями відповідальності і автономії (не реалізовано п'ять вимог)	70-73
	Задовільне володіння компетенціями відповідальності і автономії (не реалізовано шість вимог)	65-69
	Задовільне володіння компетенціями відповідальності і автономії (рівень фрагментарний)	60-64
	Рівень відповідальності і автономії незадовільний	<60

7. ІНСТРУМЕНТИ, ОБЛАДНАННЯ ТА 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.

8. РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

1. Богатирьова Г.А., Ніколайчук О.А., Романуха О.М., Снігур К.В. Організація туристичної діяльності: методика та практика: навч. посіб. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2020. 159 с. URL: <https://surl.li/fjcojl>

2. Мазаракі А.А. Туристські DESTИНАЦІЇ (теорія, управління, брендинг): монографія / А. А. Мазаракі, Т.І. Ткаченко, С. В. Мельниченко та ін.; за заг. ред. А. А. Мазаракі. К. : Київ. Нац. торг.-екон. ун-т, 2013. 388 с.

3. Організація туризму : навч. посіб. / МОН України, Уманський держ. пед. ун-т імені Павла Тичини ; уклад. О. М. Перепелюк. Умань : Сочінський М.М., 2022. 128 с.
4. Організація туризму: підручник / Л. М. Алексеєнко, Т. І. Божук, В.Я. Брич та ін.; за заг. ред. В. Я. Брича. Тернопіль: ТНЕУ, 2017. 448 с.
5. Незвещук-Когут Т.С., Язіна В.А. Управління безпекою підприємств індустрії гостинності в сучасних умовах. *Вісник ЧТЕІ*. 2023. Випуск № I (89). С. 105-116. URL: <http://herald.chite.edu.ua/content/download/archive/2023/v1/8.pdf2>.
6. Юдіна О.І., Язіна В.А., Кириллова С.К. Цільове управління резервами економічного розвитку підприємств індустрії гостинності. *Системи та технології*. 2022. Вип. 2(64). С. 56-59. URL: <https://st.umsf.in.ua/index.php/journal/article/view/95/104>
7. Язіна В.А., Стеблюк Н.Ф., Третьякова В.О. Управління іміджем підприємства гостинності та особливості його формування. *Науковий погляд: економіка та управління*. 2023. №2(82). С. 86-93. URL: http://www.scientificview.umsf.in.ua/archive/2023/2_82_2023/15.pdf
8. Язіна В.А., Іванцов С.В., Стоянов Г.С. Теоретичні основи формування фінансового потенціалу підприємств туристичної індустрії та сфери гостинності. *Економіка та суспільство*. 2023. Вип. 55. URL: <https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/2935/2856>
9. Язіна В.А., Іванцов С.В., Стоянов Г.С. Фінансовий потенціал як ключова складова загального економічного потенціалу підприємства індустрії туризму та сфери гостинності. *Наукові записки Львівського університету бізнесу та права*. 2023. Випуск 39/2023. С. 45-50. URL: <https://nzlubp.org.ua/index.php/journal/article/view/959/856>
10. Язіна В.А., Іванцов С.В., Стоянов Г.С. Сучасні методики оцінки фінансового потенціалу підприємства індустрії туризму та сфери гостинності. *Актуальні проблеми економіки*. 2022. № 10-11 (256-257). URL: https://economicscience.net/wp-content/uploads/2022/10/10.22._topic_Viktoriiia-A.-Yazina-Herman-S.-Stoianov-Serhii-V.-Ivantsov-161-165.pdf
11. Язіна В.А., Дзюба В.В, Мирний Д.Є. Інтегрована комплексна модель оцінки туристичного потенціалу України: сутність та специфіка. *Економіка та суспільство*. 2024. Вип. 68. URL: <https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/5059/5004>

Навчальне видання

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
«Готельно-ресторанна діяльність»
для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти
ОПП «Туризм»

Розробниця:
Язіна Вікторія Анатоліївна

В редакції авторки

Видано
у Національному технічному університеті
«Дніпровська політехніка».
Свідоцтво про внесення до Державного реєстру ДК № 1842
49005, м. Дніпро, просп. Д. Яворницького, 19