СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
«ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА ДІЯЛЬНІСТЬ»

Рівень вищої освіти	перший (бакалаврський)
Освітньо-професійна програма	«Туризм»
Загальний обсяг	4 кредити ЄКТС
Тривалість викладання	8-й семестр, 15 чверть 2026-2027 н.р.
Обсяг навчальних занять	120 год.
у т.ч. аудиторні заняття	3 год/тиждень
лекції	2 години
практичні	1 години
Мова викладання	українська

Кафедра, що викладає: туризму та економіки підприємства

Сторінка курсу в СДО НТУ «ДП»:
https://do.nmu.org.ua/course/view.php?id=7787

Консультації: за окремим розкладом, погодженим зі здобувачами вищої освіти

Онлайн-консультації: Microsoft Teams – команда «Готельно-ресторанна діяльність»

Інформація про викладача:

Язіна Вікторія Анатоліївна, к.е.н.,
доцент кафедри туризму та економіки підприємства
Персональна сторінка:
https://ep.nmu.org.ua/ua/teachers/Yazina.php
E-mail:
Yazina.V.A@nmu.one

1. АНОТАЦІЯ ДО КУРСУ

Дисципліна «Готельно-ресторанна діяльність» належить до переліку вибіркових навчальних дисциплін, що пропонуються в рамках циклу фахової підготовки здобувачам першого (бакалаврського) рівня вищої освіти ОПП «Туризм» фінансово-економічного факультету. Дисципліна спрямована на формування у здобувачів вищої освіти системного уявлення про особливості функціонування підприємств готельного та ресторанного господарства в умовах

сучасного ринку послуг. У межах курсу розглядаються організаційні основи діяльності готелів і закладів ресторанного господарства, структура управління, технологія обслуговування гостей, стандарти якості та сервісу, а також вимоги до персоналу.

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 – 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.

Завдання курсу:

- сформувати у здобувачів освіти знання про організаційні основи функціонування підприємств готельного та ресторанного господарства, їх структуру та принципи управління;
- ознайомити з технологіями надання готельних і ресторанних послуг, стандартами обслуговування гостей та вимогами до якості сервісу;
- розвинути практичні навички планування, організації та контролю виробничих і сервісних процесів у закладах сфери гостинності;
- сприяти формуванню професійних компетентностей щодо прийняття управлінських рішень, ефективної роботи з персоналом та забезпечення клієнтоорієнтованого підходу в діяльності готельно-ресторанних підприємств.

3. РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ

Реалізація поставлених завдань дозволяє забезпечити наступні дисциплінарні результати навчання:

- знати основні поняття та структуру готельно-ресторанної діяльності;
- розуміти особливості організації роботи готелів і ресторанів;
- вміти організовувати основні процеси обслуговування гостей у закладах розміщення та харчування;
- застосовувати стандарти якості та сервісу в готельно-ресторанному бізнесі;
- розуміти вимоги до персоналу та принципи організації його роботи;
- знати основи санітарії, гігієни та безпеки у готелях і ресторанах;
- вміти взаємодіяти з гостями та вирішувати типові робочі ситуації;
- застосовувати отримані знання у практичній діяльності підприємств готельно-ресторанного господарства.

4. СТРУКТУРА КУРСУ

Лекції

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

Тема 2. Класифікація та типологія готельних і ресторанних підприємств
2.1. Типи готелів
2.2. Класифікація готелів за зірковістю
2.3. Типи ресторанів
2.4. Світові стандарти класифікації

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

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

Тема 5. Маркетингові стратегії у готельно-ресторанному бізнесі
5.1. Специфіка маркетингу у сфері гостинності
5.2. Канали просування готельних і ресторанних послуг
5.3. Реклама, PR та робота з відгуками клієнтів
5.4. Digital-маркетинг та роль соціальних мереж

Тема 6. Фінансово-економічні аспекти готельно-ресторанного бізнесу
6.1. Формування ціни на готельні та ресторанні послуги
6.2. Управління доходами (Revenue Management)
6.3. Бюджетування та контроль витрат
6.4. Фінансова стійкість підприємства

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

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
8.4. Перспективи розвитку готельно-ресторанної індустрії в Україні

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

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

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 HACCP у ресторанному господарстві
11.4. Організація охорони праці та безпеки гостей

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

Практичні заняття

Тема 1. Сутність та особливості готельно-ресторанної діяльності.
Тема 2. Класифікація та типологія готельних і ресторанних підприємств.
Тема 3. Організація роботи готелю.
Тема 4. Організація роботи ресторану.
Тема 5. Маркетингові стратегії у готельно-ресторанному бізнесі.
Тема 6. Фінансово-економічні аспекти готельно-ресторанного бізнесу.
Тема 7. Персонал та HR-менеджмент у сфері гостинності
Тема 8. Інновації та сучасні тенденції у готельно-ресторанній діяльності.
Тема 9. Якість сервісу та управління клієнтським досвідом у готельно-ресторанному бізнесі.
Тема 10. Правове регулювання готельно-ресторанної діяльності.
Тема 11. Безпека та санітарно-гігієнічні вимоги у готельно-ресторанних підприємствах.
Тема 12. Екологічна відповідальність та сталий розвиток у готельно-ресторанному бізнесі.

Інформація для здобувачів заочної форми навчання. На сайті НТУ «ДП» розміщено графік навчального процесу. Протягом року передбачено заняття з викладачем відповідно до розкладу: 6 год. лекційних занять, 4 год. практичних занять, решту годин здобувач опановує самостійно. Під час сесії здобувачі виконують практичні завдання, контрольні роботи. 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: ґаджети з можливістю підключення до Інтернету; перевірений доступ до застосунків Microsoft Office: Teams, Moodle; інстальований на ПК та /або мобільних ґаджетах 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 шкала	Інституційна шкала
90-100	відмінно
75-89	добре
60-74	задовільно
0-59	незадовільно

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 (індивідуального завдання) додаються і є підсумковою оцінкою за вивчення навчальної дисципліни. Максимально за поточною успішністю здобувач може набрати 100 балів.

Підсумкове оцінювання (якщо здобувач вищої освіти набрав менше 60 балів та/або прагне поліпшити оцінку)	Визначення сумарного результату поточних контролів. 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. Максимальна кількість балів за диференційований залік: 100 балів
Практичні заняття	Практичні заняття передбачають виконання тестових завдань на кожному занятті та проведення круглих столів, дебатів, дискусій, які мають на меті формування знань, умінь, навичок здобувачів, їх закріпленню та вдосконаленню. Оцінюються 8 практичних занять × 5 балів/заняття та максимально за виконання практичних занять здобувачі можуть отримати 40 балів.
Самостійна робота (індивідуальне завдання)	Кожен здобувач повинен/на підготувати 1 есе на індивідуальну тему (есе оцінюється в 20 балів). Виконання самостійної роботи передбачає виконання 1 презентації на індивідуальну тему, яка оцінюється максимально в 10 балів. Максимально за виконання самостійної роботи здобувачі можуть отримати 30 балів.
Контрольні заходи	Контрольна робота максимально оцінюються 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. Здобувач 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. Здобувач поважає думку інших, не перебиває. Уникає агресії, маніпуляцій, некоректних

висловлювань. Використовує ввічливу та коректну лексику.

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

1 бал – здобувач висловлює слабку аргументацію та не надає докази в розрізі теми. Здобувач має загальне уявлення про тему, але висловлення поверхневі. Використовує загальні фрази без глибокого аналізу. Здобувач зрідка відповідає на запитання. Може підтримати розмову короткими відповідями. Думки можна зрозуміти, але вони сформульовані невпевнено. Є елементарна логіка у висловлюваннях. Здобувач намагається бути коректним.

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

6.3.2 Критерії оцінювання ***самостійної роботи (індивідуального завдання)***:

Оцінювання самостійної роботи (індивідуального завдання) відбувається через захист презентації на практичних заняттях, і потрібно враховувати наступні градації:

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 готельно-ресторанної 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 готельно-ресторанного

сервісу).

Разом здобувач за успішний захист презентації може отримати 10 балів.

Кожен здобувач повинен/на підготувати 1 есе на індивідуальну тему, і потрібно враховувати наступні градації:

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 випливають із викладеного матеріалу).

Використані ключові поняття дисципліни – 1 бал (у роботі застосовані терміни та категорії готельно-ресторанної діяльності).

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).

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, при чому:

5 балів – відповідь повна, логічно структурована, демонструє глибоке розуміння сутності поставленого питання в контексті організації готельно-ресторанної діяльності. 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. Стилістика 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 поштової скриньки на Office365 та відвідування групи у Teams.

Протягом самостійної роботи обов’язком здобувача вищої освіти є робота з дистанційним курсом «Готельно-ресторанна діяльність». Усі письмові запитання до викладачів стосовно курсу мають надсилатися на університетську електронну пошту або в чат Teams.

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 першого (бакалаврського) 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 згідно Положення про оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти Національного технічного університету «Дніпровська політехніка» (https://cutt.ly/mrBXXTMI)

7.6. Бонуси.

Здобувачі вищої освіти, які приймають участь у конференціях, конкурсах, олімпіадах 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 «Готельно-ресторанна діяльність».

8. МЕТОДИ НАВЧАННЯ

Пояснювально-ілюстративний метод – передбачає подання нового матеріалу викладачем із використанням наочності та прикладів із практики організації готельно-ресторанної діяльності;

Метод ситуативного моделювання – полягає у відтворенні реальних або наближених до реальності виробничих ситуацій з метою відпрацювання управлінських рішень;

Метод проблемно-орієнтовного викладу – базується на формулюванні проблемної ситуації та спільному пошуку варіантів її вирішення;

Репродуктивний метод – спрямований на відтворення та закріплення знань шляхом виконання типових вправ і практичних завдань;

Метод синтезу та аналізу – поєднує розчленування явища на складові та подальше узагальнення для формування цілісного бачення процесу.

9. 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 дестинації (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 № І (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://eco-science.net/wp-content/uploads/2022/10/10.22._topic_Viktoriia-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