

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА ДІЯЛЬНІСТЬ»



Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський)
Освітньо-професійна програма	Маркетинг Туризм
Загальний обсяг	4 кредити ЄКТС
Тривалість викладання	8-й семестр, 15 чверть 2023-2024 н.р.
Обсяг навчальних занять	120 год.
у т.ч. аудиторні заняття	3 год/тиждень
лекції	2 години
практичні	1 година
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=5651>

Консультації: за окремим розкладом, погодженим зі здобувачами вищої освіти

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

Інформація про викладача:



Белобородова Марія Валеріївна

Доцент кафедри туризму та економіки підприємства, професор, кандидат економічних наук

Персональна сторінка

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

E-mail: Beloborodova.M.V@nmu.one

1. АНОТАЦІЯ ДО КУРСУ

Готельне та ресторанне господарство є важливою функціонально розвиненою складовою туристичної галузі, завданням якої є забезпечення високого рівня комфорту і якості обслуговування туристів. У вивченні навчальної дисципліни закладені принципи організації діяльності готелів та ресторації, формування атмосфери гостинності, створення та просування туристичного продукту. Ця дисципліна допомагає студентам глибше засвоїти теоретичний матеріал про сутність економічних явищ і процесів у готельній та ресторанній індустрії України та світу; розкриває зміст професійної діяльності в області організації готельного обслуговування; з проблем взаємодії основних служб в процесі організації обслуговування, озброєння їх теоретичними знаннями і практичними навичками, необхідними для створення плану діяльності основних служб готельного підприємства; формування системи функціональних процесів обслуговування клієнтів в закладах розміщення та харчування, контролю показників діяльності служб, дотримання персоналом професійних стандартів обслуговування та кваліфікаційних вимог.

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 - здобуття теоретичних знань та набуття практичних навичок застосування методів, техніки й інструментарію організації готельно-ресторанного господарства задля розробки ефективного процесу обслуговування клієнтів та прийняття оптимальних організаційних і управлінських рішень в готельно-ресторанному бізнесі.

Завдання курсу:

- формування у студентів знання необхідні для організації закладів готельно-ресторанного господарства;
- підготовка студентів до самостійних вирішень практичних та теоретичних завдань, що дозволить у майбутньому здійснювати успішну діяльність на ринку готельно-ресторанних послуг.

3. РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ

Реалізація мети вимагає декомпозиції програмних результатів навчання в дисциплінарні, а саме:

- знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення національних і міжнародних стандартів з готельно-ресторанного обслуговування туристів;
- застосовувати у практичній діяльності принципи і методи організації готельно-ресторанного обслуговування туристів;
- знати особливості організації праці в готельно-ресторанних закладах;
- розуміти принципи і технологічні процеси готельно-ресторанного господарства та окремих його підсистем (адміністративно-управлінська, соціально-психологічна, економічна, техніко-технологічна);
- знати сучасні методи та підходи організації готельно-ресторанної діяльності.

4. СТРУКТУРА КУРСУ

Лекції

Тема 1. ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНИХ ТИПІВ ЗАСОБІВ РОЗМІЩЕННЯ

- 1.1 Характеристика закладів розміщення готельного типу
- 1.2 Характеристика закладів розміщення для автотуристів
- 1.3 Характеристика закладів розміщення водного туризму

Тема 2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПІДПРИЄМСТВ ГОТЕЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВА ДЛЯ ВІДПОЧИНКУ

- 2.1 Характеристика готелів для екскурсійного туризму
- 2.2 Характеристика підприємств розміщення по типу таймшер, кономініум
- 2.3 Характеристика спеціалізованих готелів

Тема 3. ФУНКЦІОНАЛЬНА ОРГАНІЗАЦІЯ ПРИМІЩЕНЬ В ПІДПРИЄМСТВІ ГОТЕЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВ

- 3.1 Основні типи планування в готелях
- 3.2 Головні типи приміщень
- 3.3 Функціональна організація адміністративно-господарських приміщень в готелях

Тема 4. ОРГАНІЗАЦІЯ ПРИМІЩЕНЬ ЖИТЛОВОЇ ГРУПИ

- 4.1 Організація житлового поверху в готелях
- 4.2 Планування та функціональна організація житлового номеру в готелях
- 4.3 Організація приміщень вестибюльної групи

4.4 Функціональна та планувальна організація приміщень громадського призначення

Тема 5. ОСОБЛИВОСТІ ДІЯЛЬНОСТІ ГОТЕЛЬНИХ СЛУЖБ

5.1 Підходи до класифікації служб і відділів готельних комплексів

5.2 Склад і функції готельних служб

5.3 Організація та функції адміністративно-управлінської служби

5.4 Організація і функції фінансово-комерційної служби

Тема 6. ОРГАНІЗАЦІЯ РОБОТИ СЛУЖБИ НОМЕРНОГО ФОНДУ

6.1 Організаційно-функціональна структура номерного фонду

6.2 Персонал служби номерного фонду

6.3 Організація роботи білизняної

Тема 7. МАТЕРІАЛЬНА БАЗА І СТАНДАРТИ ОБСЛУГОВУВАННЯ ГОСТЕЙ В НОМЕРАХ

7.1 Матеріальна база номерного фонду

7.2 Обслуговування іноземних гостей та VIP персон

7.3 Використання електронних замкових систем у готелях

Тема 8. ОРГАНІЗАЦІЯ ПРОДОВОЛЬЧОГО І МАТЕРІАЛЬНО-ТЕХНІЧНОГО ПОСТАЧАННЯ В ГОТЕЛЬНОМУ ГОСПОДАРСТВІ

8.1 Сучасні вимоги до організації постачання продуктами та матеріально-технічними засобами

8.2 Джерела постачання та постачальники продуктів

8.3 Організація постачання

Тема 9. ОСОБЛИВОСТІ ОРГАНІЗАЦІЇ ПРАЦІ В ПІДПРИЄМСТВАХ ГОТЕЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВА

9.1 Організація праці в підприємствах готельного господарства

9.2 Характеристика основних груп працівників підприємства готельного господарства

9.3 Організація і управління службою харчування у готелях

Тема 10. ОСНОВИ ОПЕРАТИВНОГО ПЛАНУВАННЯ ВИРОБНИЦТВА У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

10.1 Сутність та основні етапи оперативного планування виробництва в закладах ресторанного господарства

10.2 Поняття «меню». Види меню та їх характеристика

10.3 Нормативно-технічна та технологічна документація

Тема 11. ЗАГАЛЬНА ХАРАКТЕРИСТИКА МЕТОДІВ І ФОРМ ОБСЛУГОВУВАННЯ

11.1 Класифікація методів і форм обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства

11.2 Характеристика методів обслуговування. Характеристика форм самообслуговування

11.3 Характеристика форм самообслуговування. Класифікація форм обслуговування офіціантами. Характеристика форм обслуговування офіціантами

11.4 Вимоги до окремих посад та професій обслуговуючого персоналу (метрдотель, бармен, гардеробник, швейцар, сомельє)

Тема 12. ОПТИМАЛЬНА КОНЦЕПЦІЯ РЕСТОРАННОГО ЗАЛУ. ТЕХНОЛГІЧНИЙ ПРОЦЕС ОБСЛУГОВУВАННЯ СПОЖИВАЧІВ У РЕСТОРАНІ

12.1 Психологія гостя. Зустріч і розміщення споживачів

12.2 Ринкова концепція ресторанного закладу. Прийом та оформлення замовлення.

Виконання замовлення. Розрахунок зі споживачем

12.3 Специфіка обслуговування дипломатичного прийому

Тема 13. КЕЙТЕРІНГ ЯК СКЛАДОВА БІЗНЕСУ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА. НОВІТНІ ТЕХНОЛОГІЇ В РЕСТОРАННОМУ ГОСПОДАРСТВІ

13.1 Поняття «кейтерінг». Види кейтерінгу

13.2 Поняття «фьюжн». Кухня – фьюжн

13.3 Поняття «молекулярна кулінарія»

13.4 Новітні технології в ресторанному господарстві

13.5 Гастротури. Поняття. Види

Тема 14. УПРАВЛІННЯ ПЕРСОНАЛОМ В ПІДПРИЄМСТВАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

- 14.1. Вимоги до обслуговуючого персоналу.
- 14.2. Особливості роботи у сфері сучасного ресторанного бізнесу.
- 14.3. Планування чисельності обслуговуючого персоналу.
- 14.4. Професійна етика персоналу в сфері харчування.

Практичні заняття

- Тема 1. Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності в умовах інтернаціоналізації та глобалізації світового економічного простору
- Тема 2. Управління та забезпечення послугами гостинності в готельній індустрії
- Тема 3. Класифікація закладів готельного-ресторанного господарства та управління ними
- Тема 4. Посади в готельно-ресторанній індустрії. Вимоги до персоналу
- Тема 5. Управління та бронювання готельних послуг
- Тема 6. Управління службами з надання основних та допоміжних послуг в готельному господарстві.
- Тема 7. Кейтеринг – організація виїзного обслуговування

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 практичних завдань здобувач опановує самостійно. Здобувачі заочної форми навчання виконують передбачені навчальним планом індивідуальні завдання (контрольні роботи, практичні завдання, презентації, тестові завдання) та подають їх на кафедри на початку сесії, обов'язково до проведення контрольних заходів з дисципліни. Умови завдань розміщено на сторінці курсу на платформі Moodle. Форма контролю – диференційований залік.

5. ТЕХНІЧНЕ ОБЛАДНАННЯ ТА/АБО ПРОГРАМНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ

Використовуються мультимедійне обладнання та інші технічні засоби навчання, дистанційна платформа Moodle. На лекційних заняттях обов'язково мати з собою гаджети зі стільниковим інтернетом. Активованій акаунт університетської пошти на Офіс365.

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», <https://cutt.ly/RER787v>. Досягнутий рівень компетентностей відносно очікуваних, що ідентифікований під час контрольних заходів, відображає реальний результат навчання здобувача за дисципліною.

6.1 Шкали

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

Шкали оцінювання навчальних досягнень студентів НТУ «ДП»

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

Кредити навчальної дисципліни зараховується, якщо студент отримав підсумкову оцінку не менше 60-ти балів. Нижча оцінка вважається академічною заборгованістю, що підлягає ліквідації.

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 7 практичних робіт (кожна максимально оцінюється у 5 балів), контрольної роботи за підсумками лекційних занять (містить 40 питань по 1 балу кожне) та оцінок за виконання самостійної роботи у вигляді презентації, яка захищається на практичних заняттях. Отримані бали додаються і є підсумковою оцінкою за вивчення навчальної дисципліни. Максимально за поточною успішністю здобувач вищої освіти може набрати 100 балів.

Підсумкове оцінювання (якщо здобувач вищої освіти набрав менше 60 балів та/або прагне поліпшити оцінку)	Залік відбувається у формі письмової ККР, білети містять тести (60 питань по 1 балу за кожен вірну відповідь) і відкриті запитання (8 запитань по 5 балів за кожне) Кожний тест має один правильний варіант відповіді. Відкриті запитання оцінюються шляхом співставлення з еталонними відповідями. Максимальна кількість балів за диференційований залік: 100
Практичні заняття	Містять ситуаційні вправи або обговорення дискусійних питань. Критерії оцінювання деталізовані в методичних рекомендаціях до практичних робіт і доводяться викладачем до здобувачів окремо перед кожною практичною роботою.
Самостійна робота	Кожен здобувач повинен/на підготувати презентацію, яку необхідно захистити на практичних заняттях. Презентація оцінюється у 25 балів.
Контрольні заходи	Охоплює матеріали лекційного курсу. Контрольна робота містить 40 тестових питань по 1 балу кожне

6.3 Критерії

6.3.1. Критерії оцінювання *участі у дискусіях*

Оцінюється в 5 балів, при чому:

0 – студент не спроможний дати відповідь на запитання, відстоювати свою позицію;
1-2 – студент дає неповні, поверхневі, необґрунтовані відповіді на поставлені запитання;
3-4 – студент дає повні і ґрунтовні відповіді на запитання, але не здатний аргументовано захищати свою позицію;

5 – студент дає повні і ґрунтовні відповіді на запитання, здатний аргументовано захищати свою точку зору

6.3.2. Критерії оцінювання *ситуаційних вправ*:

5 балів: отримано правильну відповідь (згідно з еталоном), використано практичні приклади з вітчизняної та міжнародної практики на підтвердження власної думки, при розв'язанні ситуаційної вправи є посилання на відповідні нормативно-правові акти, статистичну інформацію, міжнародні рейтинги та індекси.

4 бали: отримано правильну відповідь з незначними неточностями згідно з еталоном, є часткові посилання на нормативно-правову та статистичну інформацію, є практичний приклад.

3 бали: отримано неправильну відповідь, проте наведено пояснення та обґрунтування власної думки, практичні приклади (допускається неточне трактування джерел)

2 бали: отримано неправильну відповідь, є часткове обґрунтування власної позиції.

1 бал: наведено неправильну відповідь, до якої не надано жодних пояснень.

6.3.3. Критерії оцінювання *самостійної роботи*:

Критеріями оцінювання самостійної роботи здобувачів є: глибина і міцність знань, рівень мислення, вміння систематизувати знання за окремими темами, вміння робити обґрунтовані висновки, володіння категорійним апаратом, навички і прийоми виконання практичних завдань, вміння знаходити необхідну інформацію, здійснювати її систематизацію та обробку, самореалізація на практичних заняттях.

Оцінювання самостійної роботи відбувається через захист презентацій на практичних заняттях, причому:

Критерії	Бальна шкала оцінки за критерієм
1. Усна доповідь: логіка побудови доповіді, повнота розкриття основних етапів дослідження; вміння чітко, ясно і стисло викладати сутність і результати дослідження; відповідність доповіді матеріалу презентації, дотримання структури доповіді	0 – доповідь не підготовлена, студент не спроможний чітко і ясно викласти сутність і результати дослідження; 1-2 - доповідь підготовлена, студент викладає загальні неузгоджені та часткові результати дослідження; 3-6 – доповідь підготовлена, але логіка доповіді не відпрацьована, презентація не відображає повністю основні етапи роботи, студент може викласти результати дослідження; 7-9 – доповідь логічно побудована, але студент не повнорозкриває результати дослідження; 10 – доповідь логічно побудована, студент чітко, ясно, стисло і повно викладає сутність і результати дослідження, дотримується структури доповіді
2. Відповіді на питання. Повнота, глибина, обґрунтованість відповідей, вміння аргументовано захищати свої висновки	0 – студент не спроможний дати відповідь на запитання, відстоювати свою позицію; 1-2 – студент дає неповні, поверхневі, необґрунтовані відповіді на поставлені запитання; 3-4 – студент дає повні і ґрунтовні відповіді на запитання, але не здатний аргументовано захищати свою позицію; 5 – студент дає повні і ґрунтовні відповіді на запитання, здатний аргументовано захищати свою точку зору
3. Організація презентації. Використання та якість підготовки демонстраційних матеріалів: відповідність дизайну змістом і темою роботи; ергономічність, наочність та оформлення слайдів; ємність та стислість подання текстового матеріалу на слайді; повнота та відповідність темі графічного (ілюстративного) матеріалу	0 – демонстраційні матеріали відсутні; 1-2 – демонстраційні матеріали є, але оформлення слайдів не розкриває тему та перешкоджає сприйняттю змісту результатів дослідження, текст важко читається, студент не використовує зміст слайдів для аргументації; 2-3 – демонстраційні матеріали є, використані засоби наочності інформації, але неякісно оформлені, мають місце помилки та неузгодженості, відсутні посилання на використані джерела, відсутні назви рисунків, діаграм; кількість слайдів не відповідає тривалості виступу; 4 – демонстраційні матеріали є, використані засоби наочності інформації, але мають місце помилки та неузгодженості; 5 – презентація гарно організована, оформлення слайдів розкриває тему, текст легко читається,

	доповідь супроводжується засобами наочності інформації гарної якості, які допомагають найбільш повно розкрити тему, інформація виділяється за допомогою кольору, розміру, ефектів анімації тощо.
Власні висновки та пропозиції	0 – висновку немає; 1 – висновок не відповідає сформульованій у вступі проблемі або не пов'язаний з аргументами та прикладами; 2 – висновок лише частково відповідає тезі або лише частково пов'язаний з аргументами та прикладами 3-4 – висновок сформульовано, він достатньо відповідає запропонованій темі; 5 – висновок чітко відповідає запропонованій темі й органічно пов'язаний із аргументами, прикладами, фактичним матеріалом, наведеним в основній частині презентації, містить оригінальне бачення висвітленої автором проблеми.
Максимальна кількість балів	25

6.3.3. Критерії оцінювання *письмової контрольної роботи*:

Контрольна робота містить: 40 тестових завдань з чотирма варіантами відповідей, правильна відповідь оцінюється у 1 бал.

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 «Готельно-ресторанна діяльність». 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

Для здобувачів вищої освіти денної форми навчання відвідування занять є обов'язковим. Поважними причинами для неявки на заняття є хвороба, участь в університетських заходах, відрядження, які необхідно підтверджувати документами у разі тривалої (два тижні) відсутності. Про відсутність на занятті та причини відсутності здобувач вищої освіти має повідомити викладача або особисто, або через старосту. Якщо здобувач вищої освіти захворів, ми рекомендуємо залишатися вдома і навчатися за допомогою дистанційної платформи. Здобувачу вищої освіти, чий стан здоров'я є незадовільним і може вплинути на здоров'я інших здобувачів вищої освіти, буде пропонуватися залишити заняття (така відсутність вважатиметься пропуском з причини хвороби). Практичні заняття не проводяться повторно, ці оцінки неможливо отримати під час консультації, це саме стосується і колоквиумів. За об'єктивних причин (наприклад, міжнародна мобільність) навчання може відбуватися дистанційно – в онлайн-формі, за погодженням з викладачем.

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 регулярно відвідували лекції та практичні заняття (мають не більше двох пропусків без поважних причин) та 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 «Готельно-ресторанна діяльність»

8. МЕТОДИ НАВЧАННЯ

1. Словесні (розповідь з елементами бесіди, бесіда, дискусії на заняттях, пояснення, лекція).
2. Наочні (демонстрація за допомогою мультимедійного обладнання різноманітних графічних матеріалів: графіків, діаграм, таблиць, прикладів рекреаційних ресурсів тощо; робота із відеоматеріалами).
4. Загальнонаукові методи (дедуктивний, індуктивний, синтез, аналіз).
5. Бінарні методи (словесно-інформаційний, словесно-проблемний, словесно-дослідницький).
- 6.7. Інтерактивні (постановка проблемних питань і ситуацій, проблемно-пошукові (евристичні), дослідницькі).

9. РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

1. Bieloborodova M., Kogan A. Business planning in the restaurant industry. *Економіка і менеджмент 2021: перспективи інтеграції та інноваційного розвитку*: зб. матеріалів міжнар. наук.-практ. інтернет-конф., 8–9 квіт. 2021 р., м. Дніпро; М-во освіти і науки України, ДНУ ім. О. Гончара. – Дніпро: ДНУ ім. О. Гончара, 2021. С. 3-5.
2. Bieloborodova M., Bessonova A. Ways of greening services in recreational facilities of Ukraine. *Інфраструктура ринку*. 2022. № 68. С. 180-186. URL: http://market-infr.od.ua/journals/2022/68_2022/34.pdf
3. Байлик С. І., Писаревський І. М. Організація готельного господарства: підручник;

Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2015. 329 с.

4. Белобородова М.В. Стейкхолдер-менеджмент в діяльності сервісних організацій. *Економіка і менеджмент 2021: перспективи інтеграції та інноваційного розвитку*: зб. матеріалів міжнар. наук.-практ. інтернет-конф., 8–9 квіт. 2021 р., м. Дніпро; М-во освіти і науки України, ДНУ ім. О. Гончара. – Дніпро: ДНУ ім. О. Гончара, 2021. С. 14-16

5. Белобородова, М.В., Зайченко, К.М. Підвищення ефективності діяльності підприємства на основі управління бізнес-процесами. *Бізнес Інформ*. 2021. 12. С. 294–300. <https://doi.org/10.32983/2222-4459-2021-12-294-300>

6. Влащенко Н. М. Інноваційні технології у ресторанному, готельному господарстві та туризмі : навч. посібник; Харків. нац. ун-т міськ. госпва ім. О. М. Бекетова. Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2018. 373 с.

7. Головка Л. І. Кухня народів світу: навч. посіб. для студентів галузі знань 24 “Сфера обслуговування” Бердянськ, 2013. 65 с.

8. Клапчук В.М., Польова Л.В. Туризм і готельне господарство світу та України: історія та сучасний стан, тенденції і моніторинг. Навчально-методичний посібник. Івано-Франківськ : Фоліант, 2013. 408 с. <http://194.44.152.155/elib/local/sk791139.pdf>

9. Мальська М. П., Пандяк І. Г. Готельний бізнес: теорія та практика. Підручник. 2-вид. перероб. та доп. К.: Центр учбової літератури, 2012. 472 с. https://shron1.chtyvo.org.ua/Malska_Marta/Hotelnyi_biznes_teoriia_ta_praktyka.pdf

10. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: Підручник.: [для вищ. навч. закл.] / За ред. П'ятницької Н. О. 2-ге вид. перероб. та допов. К.: Центр учбової літератури, 2011. 584 с.

11. Онлайн курс про те, як розвивати готельно-ресторанний бізнес в посткарантинні часи <https://cocacola.ed-era.com/>