

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

Одеська національна академія харчових технологій

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Основи збалансованого природокористування та екологізації готельно-ресторанного бізнесу

Обов'язкова навчальна дисципліна

Мова навчання - українська

Освітньо-професійна програма Готельно-ресторанна справа

Код та найменування спеціальності 241Готельно-ресторанна справа

Шифр та найменування галузі знань 24 Сфера обслуговування

Ступінь вищої освіти бакалавр

Розглянуто, схвалено та затверджено
Методичною радою академії

РОЗРОБЛЕНО ТА ЗАБЕЗПЕЧУЄТЬСЯ: кафедрою екології та природоохоронних технологій Одеської національної академії харчових технологій

РОЗРОБНИК (розробники): Крусір Г.В., доктор технічних наук, професор
(вказати авторів, їхні посади, наукові ступені та вчені звання)

Розглянуто та схвалено на засіданні кафедри екології та природоохоронних технологій

Протокол від «24» травня 2021 р. № 10

Завідувач кафедри /ПІДПИСАНО/ Галина КРУСІР
(підпис) (Ім'я, ПРІЗВИЩЕ)

Розглянуто та схвалено методичною радою зі спеціальностей 241 «Готельно-ресторанна справа» галузь знань 24 «Сфера обслуговування»

Голова ради /ПІДПИСАНО/ Вікторія ТКАЧ
(підпис) (Ім'я, ПРІЗВИЩЕ)

Гарант освітньої програми /ПІДПИСАНО/ Тетяна ЛЕБЕДЕНКО
(підпис) (Ім'я, ПРІЗВИЩЕ)

Розглянуто та схвалено Методичною радою академії
Протокол від «31» серпня 2021 р. № 1

Секретар Методичної ради академії /ПІДПИСАНО/ Валерій МУРАХОВСЬКИЙ
(підпис) (Ім'я, ПРІЗВИЩЕ)

ЗМІСТ

1	Пояснювальна записка	4
1.1	Мета та завдання навчальної дисципліни	4
1.2	Компетентності, які може отримати здобувач вищої освіти	5
1.3	Міждисциплінарні зв'язки	6
1.4	Обсяг навчальної дисципліни в кредитах ЄКТС	6
2	Зміст навчальної дисципліни:	6
2.1	Програма змістовних модулів	6
2.2	Перелік практичних робіт	7
2.3	Перелік завдань до самостійної роботи	9
3	Критерії оцінювання результатів навчання	10
4	Інформаційні ресурси	11

1. Пояснювальна записка

1.1. Мета та завдання навчальної дисципліни

Метою викладання навчальної дисципліни «Основи збалансованого природокористування та екологізації готельно-ресторанного бізнесу» є засвоєння майбутніми фахівцями ресторанно-готельного бізнесу необхідного мінімуму знань з теоретичних і методологічних основ енергозбереження, екологічного менеджменту підприємства, формування у студентів сталої системи поглядів і знань з мінімізації негативного впливу господарської діяльності на навколишнє середовище, навичок застосування системного підходу до забезпечення високого рівня енергетичної, екологічної безпеки підприємства, підвищення рівня свідомості та екологічної культури.

Основними завданнями вивчення дисципліни «Основи збалансованого природокористування та екологізації готельно-ресторанного бізнесу» є:

- вивчення основних методів, принципів, заходів управління інноваційним розвитком підприємств готельно-ресторанного комплексу;
- комплексна оцінка ефективності інноваційної діяльності готельно-ресторанного бізнесу;
- розробка заходів енергозбереження в готельно-ресторанному бізнесі
- впровадження концепції ресурсоефективного та більш чистого виробництва в енергетичному та екологічному менеджменті готельно-ресторанного бізнесу;
- з'ясування особливостей становлення та розвитку енергетичного та екологічного менеджменту в Україні;
- вивчення історії стандартів енергетичного та екологічного менеджменту;
- вивчення студентами структури та змісту стандартів серії ISO 14000 та ISO 50 000;
- вивчення структури та змісту стандарту ДСТУ ISO 50 001:2011, ДСТУ ISO 14001:2015;
- опанування термінологією енергетичного та екологічного менеджменту;
- формування навичок тлумачення і застосування вимог стандартів ДСТУ ISO 50 001:2011, ДСТУ ISO 14001:2015;
- розроблення заходів з мінімізації енерговитрат та впливу на навколишнє середовище та розробка енергетичної програми підприємства;
- розроблення документації системи енергетичного менеджменту щодо її планування, впровадження та функціонування, перевірки і аналізування.

Згідно з вимогами освітньо-професійної програми студенти повинні:

знати:

- про сучасні тенденції та інструменти енергетичного та екологічного менеджменту;
- теоретичні засади розробки та впровадження систем енергетичного та екологічного менеджменту на підприємстві;
- мати базові знання про становлення та реалізацію положень стандартів серії ISO 14000, ISO 50000;

- теоретичні та методологічні підходи до розробки заходів з мінімізації енергетичних витрат, впливу на навколишнє середовище та програми з енергетичного та екологічного менеджменту підприємства.

вміти:

- аналізувати і тлумачити чинне законодавство з енергетичного та екологічного менеджменту;
- розробляти заходи з мінімізації енергетичних витрат та впливу діяльності підприємства на навколишнє середовище;
- розробляти енергетичну та екологічну програму досягнення енергетичних та екологічних показників діяльності підприємства;
- розробляти документацію систем енергетичного та екологічного менеджменту за стандартами ДСТУ ISO 50 001:2011, ДСТУ ISO 14001:2015 щодо планування, впровадження та функціонування, перевірки і аналізування даних систем управління на підприємстві;
- визначати ефективність функціонування систем енергетичного та екологічного менеджменту на підприємстві;

1.2. Компетентності, які може отримати здобувач вищої освіти

У результаті вивчення навчальної дисципліни «**Основи збалансованого природокористування та екологізації готельно-ресторанного бізнесу**» здобувач вищої освіти отримує наступні програмні компетентності та програмні результати навчання, які визначені в [Стандарті вищої освіти зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 «Сфера обслуговування» для першого \(бакалаврського\) рівня вищої освіти та освітньо-професійній програмі «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 «Сфера обслуговування» підготовки бакалаврів](#)

Інтегральна компетентність

Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції гостинності і характеризується комплексністю та невизначеністю умов

Загальні компетентності:

ЗК 02. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо, реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні

ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями

ЗК 08. Навики здійснення безпечної діяльності

ЗК 12. Розуміння основ екології та збалансованого природокористування*

Спеціальні (фахові, предметні) компетентності:

СК 16. Здатність обґрунтовувати актуальність та розробляти заходи, спрямовані на ресурсозбереження, екологізацію процесів в готельно-ресторанних закладах та санаторно-курортних комплексах*

Програмні результати навчання:

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

ПРН 19. Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості

1.3. Міждисциплінарні зв'язки

Попередні: Мікробіологія, Безпека життєдіяльності та основи охорони праці.

Послідовні: Стратегія розвитку підприємств готельного та ресторанного господарства, Атестаційний екзамен, Виконання і захист кваліфікаційної роботи бакалавра.

1.4. Обсяг навчальної дисципліни в кредитах ЄКТС

Навчальна дисципліна викладається на 3 курсі у 5 семестрі для денної та заочної форм навчання

Кількість кредитів ECTS- 4,0, годин - 120

Аудиторні заняття, годин:	всього	лекції	практичні
денна	40	20	20
заочна	16	8	8
Самостійна робота, годин	Денна -80		Заочна - 104

2. Зміст навчальної дисципліни

2.1. Програма змістовних модулів

№ теми	Зміст теми	Кількість годин	
		денна	заочна
	Змістовний модуль 1: Етичні міркування		
1	Цінності природи, конфлікти цінностей і природоохоронні мотивації. Моральні агенти і моральні партнери. Права природи.	1	0,5
2	Екологічно-етичні принципи при обговоренні прав тварин. Потреби (інтереси) людини. Екоцентризм і біоцентризм як напрями екологічної етики. Система правил і стандартів екологічної етики. Екоетичне ставлення до природи: принципи, правила, мотиви та обов'язки.	1	0,2
3	Екологічна етика і держава. Екологічна етика і законодавство. Етика та дослідження у соціальній роботі Етичні міркування в процесі дослідження. Ілюстративні приклади	2	0,5
	Змістовний модуль 2: Енергозбереження в готельно-ресторанному бізнесі		
1	Основні заходи з енергозбереження. Сучасний стан і світові тенденції у галузі енергозбереження. Хімічні джерела струму. Біопаливо. Системи когенерації енергії. Теплові насоси. Сонячна енергетика. Сонячні колектори. Сонячна енергетика. Сонячні електростанції. Вітрова енергетика. Централізовані і розосереджені системи електропостачання. Вимоги до енергоефективності.	2	0,5
2	Показники енергоефективності. Вимоги до огорожувальних конструкцій. Вимоги до інженерних систем. Вимоги до систем освітлення. Рекомендації з енергозбереження та заходи з	1	0,5

	підвищення енергоефективності. Загальні рекомендації із заходів по підвищенню енергоефективності. Утеплення зовнішніх стін (в т. ч. цоколю). Заміна зовнішніх дверей. Утеплення даху.		
3	Заміна вікон. Модернізація системи опалення. Модернізація системи вентиляції. Модернізація системи освітлення. Використання альтернативних джерел. Організаційні заходи (енергоменеджмент). Інвестиційні показники. Часті помилки при реалізації заходів з підвищення енергоефективності. Крайні практики та досвід.	1	0,5
	Змістовний модуль 3: Енергетичний та екологічний менеджмент		
1	Значення і роль енергетичного та екологічного менеджменту. Характеристика сучасних екологічних проблем. Принцип життєвого циклу. Концепція екоефективності.	2	1
2	Принципи систем енергетичного та екологічного менеджменту за ДСТУ ISO 50 001:2011, ДСТУ ISO 14001:2015. Структура та зміст стандартів керування. Сучасні моделі енергетичного та екологічного управління. Основні принципи сучасних моделей управління.	2	1
3	Позитивні ефекти впровадження систем енерго- та екоменеджменту. Управління життєвим циклом продукції. Енерго- та екоаудит. Сертифікація систем енерго- та екоменеджменту. Екологічне маркування продукції як інструмент екологічного менеджменту. Екологічна та органічна сертифікація.	2	1
	Змістовний модуль 4: Соціальна відповідальність.		
1	Соціальна відповідальність як чинник стійкого (збалансованого) розвитку. Концепція соціальної відповідальності. Існуючі підходи до соціальної відповідальності у закордонній та вітчизняній теорії. Соціальна відповідальність людини, держави та суспільства.	2	1
2	Організаційно-економічне забезпечення управління соціальною відповідальністю. Внутрішня направленість корпоративної і і соціальної відповідальності. Зовнішня направленість корпоративної і і соціальної відповідальності. Екологічна компонента соціальної відповідальності.	2	0,5
3	Соціальне партнерство як інструмент формування соціальної відповідальності. Оцінювання ефективності соціальної відповідальності.	2	0,5
	Разом	20	8

2.2. Перелік практичних робіт

№ з/п	Назва практичної роботи	Кількість годин	
		денна	зочна
1.1	Проведення технічного еколого-енергетичного аудиту готельно-ресторанного комплексу. Попереднє дослідження підприємства. Загальне ознайомлення з основними підрозділами підприємства: виробничі відділення, компресорна станція, станція водопостачання, котельня, холодильні камери, нагрівальні печі, відділення фарбування або хімічного оброблення – тобто, ті цехи, відділення, ділянки які є найбільшими споживачами матеріалів, енергоносіїв, тепла та є можливими джерелами утворення відходів та викидів.	2	1
1.2	Отримання загальної інформації у абсолютних та вартісних показниках щодо випуску продукції, споживанню основних матеріалів, енергоносіїв (газ, електроенергія, нафтопродукти), води, тепла, утворенню відходів та викидів. Розрахунок показників витрат матеріалів та енергії на одиницю продукції та порівняння отриманих	2	1

	результатів з показниками аналогічних виробництв у розвинених країнах.		
1.3	Узагальнення отриманої інформації та формулювання попередніх висновків. Розроблення пропозицій для вищого керівництва підприємства щодо перспектив виконання програми БЧВ на підприємстві та з метою підвищення конкурентоспроможності продукції, можливого зниження собівартості, зменшення споживання матеріалів, та енергоносіїв та зменшення утворення відходів та викидів.	2	1
2.1	Проведення технічного еколого-енергетичного аудиту готельно-ресторанного комплексу. Дослідження підприємства. Збирання інформації та укладання відповідних інформаційних матеріалів. Визначення реальних витрат сировини, матеріалів, енергоносіїв, води. При відсутності обліку необхідно проводити відповідні вимірювання, використовуючи прилади, або методики, що дозволяють об'єктивно оцінити витрати у кількісному вимірі. Аналіз отриманої інформації з метою визначення джерел втрати сировини, матеріалів, електроенергії, води, тепла (холоду). Визначення основних джерел утворення та виділення шкідливих та небезпечних речовин та викидів	2	1
2.2	Ранжування джерел втрат та викидів за їх значимістю. Розроблення пропозицій (опцій) щодо можливих методів та засобів скорочення споживання сировини, матеріалів, електроенергії, води, тепла, скорочення, або виключення утворення та виділення шкідливих речовин та викидів.	2	0,5
2.3	Ранжування пропозицій (опцій) у залежності від організаційних, технічних, технологічних та фінансових можливостей. Постійне послідовне впровадження розроблених пропозицій (опцій) у виробництво. Оцінювання економічного та екологічного ефекту впроваджених (опцій).	2	0,5
3.1	Проведення технічного еколого-енергетичного аудиту готельно-ресторанного комплексу. Організація роботи команди та проведення інформаційних заходів. Аналіз енергетичних потоків (енергетичний баланс). Розроблення та прийняття рішень.	1	0,5
3.2	Проведення технічного еколого-енергетичного аудиту готельно-ресторанного комплексу. Ефективність та раціональність використання основних матеріальних ресурсів.	1	0,5
3.3	Ефективність споживання енергетичних ресурсів (газ, електроенергія, нафтопродукти та ін.). Ефективність використання води. Використання та утилізація відходів. Викиди та забруднення.	2	0,5
4.1	Проведення технічного еколого-енергетичного аудиту готельно-ресторанного комплексу. Фази творчого вирішення проблеми. Інновації. Методи та техніка творчості.	2	0,5
4.2	Небезпечні матеріали та постачання екологічно безпечних матеріалів. Екологічна оцінка найважливіших продукції та послуг.	1	0,5
4.3	Оцінка постачальників. Реєстр небезпечних матеріалів. Оцінка потенційних ризиків та визначення заходів.	1	0,5
	Всього	20	8

2.3. Перелік завдань до самостійної роботи

№ теми	Назва теми	Кількість годин	
1	Цінності природи, конфлікти цінностей і природоохоронні мотивації. Моральні агенти і моральні партнери. Права природи.	6	9
2	Екологіетичні принципи при обговоренні прав тварин. Потреби (інтереси) людини. Екоцентризм і біоцентризм як напрями екологічної етики. Система	6	9

	правил і стандартів екологічної етики. Екоетичне ставлення до природи: принципи, правила, мотиви та обов'язки.		
3	Екологічна етика і держава. Екологічна етика і законодавство. Етика та дослідження у соціальній роботі Етичні міркування в процесі дослідження. Ілюстративні приклади	6	9
4	Основні заходи з енергозбереження. Сучасний стан і світові тенденції у галузі енергозбереження. Хімічні джерела струму. Біопаливо. Системи когенерації енергії. Теплові насоси. Сонячна енергетика. Сонячні колектори. Сонячна енергетика. Сонячні електростанції. Вітрова енергетика. Централізовані і розосереджені системи електропостачання. Вимоги до енергоефективності.	6	9
5	Показники енергоефективності. Вимоги до огорожувальних конструкцій. Вимоги до інженерних систем. Вимоги до систем освітлення. Рекомендації з енергозбереження та заходи з підвищення енергоефективності. Загальні рекомендації із заходів по підвищенню енергоефективності. Утеплення зовнішніх стін (в т. ч. цоколю). Заміна зовнішніх дверей. Утеплення даху.	7	9
6	Заміна вікон. Модернізація системи опалення. Модернізація системи вентиляції. Модернізація системи освітлення. Використання альтернативних джерел. Організаційні заходи (енергоменеджмент). Інвестиційні показники. Часті помилки при реалізації заходів з підвищення енергоефективності. Кращі практики та досвід.	7	9
7	Значення і роль енергетичного та екологічного менеджменту. Характеристика сучасних екологічних проблем. Принцип життєвого циклу. Концепція екоефективності.	7	9
8	Принципи систем енергетичного та екологічного менеджменту за ДСТУ ISO 50 001:2011, ДСТУ ISO 14001:2015. Структура та зміст стандартів керування. Сучасні моделі енергетичного та екологічного управління. Основні принципи сучасних моделей управління.	7	9
9	Позитивні ефекти впровадження систем енерго- та екоменеджменту. Управління життєвим циклом продукції. Енерго- та екоаудит. Сертифікація систем енерго- та екоменеджменту. Екологічне маркування продукції як інструмент екологічного менеджменту. Екологічна та органічна сертифікація.	7	8
10	Соціальна відповідальність як чинник стійкого (збалансованого) розвитку. Концепція соціальної відповідальності. Існуючі підходи до соціальної відповідальності у закордонній та вітчизняній теорії. Соціальна відповідальність людини, держави та суспільства.	7	8
11	Організаційно-економічне забезпечення управління соціальною відповідальністю. Внутрішня направленість корпоративної і соціальної відповідальності. Зовнішня направленість корпоративної і соціальної відповідальності. Екологічна компонента соціальної відповідальності.	7	8
12	Соціальне партнерство як інструмент формування соціальної відповідальності. Оцінювання ефективності соціальної відповідальності.	7	8
	Разом	80	104

3. Критерії оцінювання результатів навчання
Види контролю: поточний, підсумковий – екзамен
Нарахування балів за виконання змістовного модуля

Вид роботи, що підлягає контролю	Оцінні бали		Форма навчання					
	min	max	денна			заочна		
			Кіль-ть робіт	Сумарні бали		Кіль-ть робіт	Сумарні бали	
				min	max			min
Виконання практичних робіт	3	4	3	9	12	2	6	8
Опрацювання тем, не винесених на лекції	2	4	3	6	12	2	4	8
Підготовка до практичних занять	1	2	3	3	6	2	2	4
Виконання індивідуальних завдань	2,4/3,6	4/6	5	12	20	5	18	30
Проміжна сума				30	50		30	50
Модульний контроль (тестовий)	30	50		30	50		30	50
Оцінка за змістовий модуль				60	100		60	100

Критерії оцінювання до модульних контрольних робіт та екзамену
 Модульні контрольні роботи складаються з відповідей на 5 теоретичних питань.

Таблиця 1

Загальні критерії оцінювання

№ з/п	Вид роботи	Максимальний бал	Пояснення до нарахування балів
1	Відповіді на теоретичні питання (5 питань)	10	За надану повну обґрунтовану відповідь на всі питання (максимальний бал – 10 балів за кожну відповідь)
	Разом	50	

Таблиця 2

Критерії оцінювання відповідей на теоретичні питання

Розподіл балів за відповіді на теоретичні питання	Критерії оцінювання відповідей
10-8	за умови, якщо студент показав глибокі знання, чітко, грамотно, логічно і послідовно його викладає; вільно оперує термінологією, знайомий із законодавчими та нормативними документами, вмів аналізувати ситуацію та має альтернативні погляди на викладений матеріал
7-5	за умови, якщо студент має тверді знання, грамотно і по суті викладає відповіді на поставленні питання, не допускає грубих помилок при відповіді на них, але не повністю розкриває зміст
4-3	за умови, якщо студент знає теоретичний матеріал на рівні репродуктивного відтворення, але не надає належної оцінки процесів та явищ, не чітко формулює категорії та допускає незначні помилки при відповідях
2-0	за умови, якщо студент при відповіді допускає суттєві помилки, матеріал викладає не послідовно, з припущенням неточностей у формулюваннях та відсутності термінології

Екзаменаційний білет складається з відповідей на 5 теоретичних питань

Таблиця 3

Загальні критерії оцінювання

№ з\п	Вид роботи	Максимальний бал	Пояснення до нарахування балів
1	2	3	4
1	Відповіді на теоретичні питання (5 питань)	20	За надану повну обґрунтовану відповідь на всі питання (максимальний бал – 20 балів за кожну відповідь)
	Разом	100	

Таблиця 4

Критерії оцінювання відповідей на теоретичні питання

Розподіл балів за відповіді на теоретичні питання	Критерії оцінювання відповідей
20-16	за умови, якщо студент показав глибокі знання, чітко, грамотно, логічно і послідовно його викладає; вільно оперує термінологією, знайомий із законодавчими та нормативними документами, вмів аналізувати ситуацію та має альтернативні погляди на викладений матеріал
14-10	за умови, якщо студент має тверді знання, грамотно і по суті викладає відповіді на поставлені питання, не допускає грубих помилок при відповіді на них, але не повністю розкриває зміст
8-6	за умови, якщо студент знає теоретичний матеріал на рівні репродуктивного відтворення, але не надає належної оцінки процесів та явищ, не чітко формулює категорії та допускає незначні помилки при відповідях
4-0	за умови, якщо студент при відповіді допускає суттєві помилки, матеріал викладає не послідовно, з припущенням неточностей у формулюваннях та відсутності термінології

4. Інформаційні ресурси Базові (основні):

4. Загальна екологія [Текст] : підручник / Л. І. Соломенко, В. М. Боголюбов, А. М. Волох ; Нац. ун-т біоресурсів і природокористування України. – 2-ге вид., випр. і допов. – Херсон : ОЛДІ-ПЛЮС, 2018. – 352 с. <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONANT-cnv.BibRecord.164828>

5. Процеси захисту навколишнього середовища [Текст] : підручник / М. М. Зацеркляний, О. М. Зацеркляний, Т. Б. Столевич ; Одес. нац. акад. харч. технологій. – Одеса : Фенікс, 2017. – 454 с. : табл., рис. – Бібліогр.: с. 452-453. <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONANT-cnv.BibRecord.161022>

6. Теоретичні основи захисту навколишнього середовища [Електронний ресурс] : навч. посіб. / Г. В. Крусір, О. Л. Гаркович, М. М. Мадані ; Одес. нац. акад. харч. технологій. – Одеса : Академія, 2018. – Електрон. текст. дані: 119 с. <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONANT-cnv.BibRecord.164272>

7. Техноекологія [Електронний ресурс] : навч. посіб. / Г. В. Крусір, Ф. А. Трішин, М. М. Мадані, О. Л. Гаркович ; Одес. нац. акад. харч. технологій. – Одеса : Академія, 2018. – Електрон. текст. дані: 101 с. <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONANT-cnv.BibRecord.164283>

8. Технології захисту навколишнього середовища [Текст] : підручник. Ч. 4 : Технології поводження з відходами харчових виробництв / В. Г. Петрук, І. В. Васильківський, Р. В. Петрук та ін. ; Вінниц. нац. техн. ун-т. – Херсон : ОЛДІ-ПЛЮС, 2019. – 520 с. – МОН. –

Бібліогр. : 503-518 с. <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1618546>

9. Сучасні методи захисту навколишнього середовища : конспект лекцій [Електронний ресурс] : для студентів спец. 101 "Екологія" та 183 "Технології захисту навколишнього середовища" / Г. В. Крусір ; Каф. екології та природоохорон. технологій. – Одеса : ОНАХТ, 2021. – Електрон. текст. дані: 62 с. <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1711428>

Додаткові:

1. Василенко В. О., Шматько В. Г. Інноваційний менеджмент: Навч. посібник. Видання 3-є, вип. та доп. / За ред. В.О. Василенко. – К.: Центр навчальної літератури, 2005. 440с.
2. Екологічний менеджмент: Навч. посібник / В.Ф. Семенов, О.Л. Михайлюк, Т.П. Галушкіна, Г. В. Крусір та ін. – К.: Центр навчальної літератури, 2004. – 407 с.
3. Екологічна етика : навчальний посібник ; за заг. ред. О.М. Шуміла / Борейко В.Є., Шуміло О.М., Шеховцов В.В., Шуміло О.О. – Х. : Право, 2015. – 304 с.
4. Енергозберігаючі технології в ресторанному господарстві / Т.Є. Лебеденко, Г.В. Крусір, Г.С. Шунько // Вісник Львівського торговельно-економічного університету. економічні науки. – 2020. – №61. – с. 61-67.
5. Корпоративна соціальна відповідальність: моделі та управлінська практика [Текст]: підручник / Саприкіна М. А., Ляшенко О., Саєнсуєс М. А., Місько Г. А., Зінченко А. Г.; за наук. ред. д.е.н., проф., засл. діяч науки і техніки України Редькіна О. С. – К. : ТОВ «Фарбований лист», 2011. – 480 с.
6. Корчемний, М. Енергозбереження в агропромисловому комплексі / М. Корчемний, В. Федорейко, В. Щербань. – Тернопіль : Підручники і посібники, 2001. – 984 с.
7. Мальська М. П. Управління сферою готельного господарства: теорія та практика : підручник / М.П. Мальська, В. Л. Кізіма, І. З. Жук. – К.: «Центр учбової літератури», 2021. – 336 с.
8. Оцінка життєвого циклу готельно-ресторанного комплексу / Т.Є. Лебеденко, Г.В. Крусір, В.І. Соколлова та ін. // Вісник Львівського торговельно-економічного університету. економічні науки. – 2021. – №62. – с. 32-37.
9. Павленко І.А. Економіка та організація інноваційної діяльності. Навч. посібник. – Вид-во 2-ге, без змін. – К.: КНЕУ, 2006. – 204с.
10. Пащуца М. Т., Шкільнюк О. М. Інновації: понятійно-термінологічний апарат, економічна сутність та шляхи стимулювання. Навч. Посібник. – К.: Центр навчальної літератури, 2005. – 118с.
11. Петрук В.Г., Васильківський І.В., Петрук Р.В., Крусір Г.В., Клименко М.О., Сакалова Г.В. Технології захисту навколишнього середовища. Підручник. Ч.1: Захист атмосфери – Херсон: Олді-плюс, 2018. – 327 с.
12. Петрук В.Г., Васильківський І.В., Петрук Р.В., Крусір Г.В., Клименко М.О., Сакалова Г.В. Технології захисту навколишнього середовища. Підручник. Ч.2: Захист гідросфери – Херсон: Олді-плюс, 2018. – 363 с.
13. Технології захисту навколишнього середовища. Ч.3. Сталий менеджмент та ресурсна ефективність / Петрук В.Г., Васильківський І.В., Петрук Р.В., Крусір Г.В., Клименко М.О., Сакалова Г.В. – Херсон: Олді-плюс, 2019. – 320 с.