

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ**  
**Одеська національна академія харчових технологій**

**РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

**Індустрія гостинності**

Обов'язкова навчальна дисципліна

Мова навчання – українська

Освітньо-професійна програма «Готельно – ресторанна справа»

Код та найменування спеціальності 241 «Готельно - 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 готельно-ресторанного бізнесу  
Одеської національної академії харчових технологій  
РОЗРОБНИК (розробники): Шунько Ганна Сергіївна, асистент, кандидат  
технічних наук

Розглянуто та схвалено на засіданні кафедри Готельно-ресторанного бізнесу  
Протокол від «25» 06 2021 р. №17

Завідувач кафедри /ПІДПИСАНО/ Тетяна ЛЕБЕДЕНКО  
(підпис) Ім'я, ПРІЗВИЩЕ

Розглянуто та схвалено методичною радою зі спеціальності 241 «Готельно-  
ресторанна справа» галузі знань 24 «Сфера обслуговування»  
(код та найменування спеціальності)

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 «30» 06 2021 р. №10

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..... | 4  |
| 1.3 | Міждисциплінарні зв'язки.....                                | 5  |
| 1.4 | Обсяг навчальної дисципліни в кредитах ЄКТС.....             | 5  |
| 2   | Зміст навчальної дисципліни:.....                            | 5  |
| 2.1 | Програма змістових модулів.....                              | 5  |
| 2.2 | Перелік практичних робіт.....                                | 6  |
| 2.3 | Перелік завдань до самостійної роботи.....                   | 7  |
| 3   | Критерії оцінювання результатів навчання.....                | 8  |
| 4   | Інформаційні ресурси.....                                    | 10 |

## **1. Пояснювальна записка**

### **1.1. Мета та завдання навчальної дисципліни**

Основною метою вивчення навчальної дисципліни «Індустрія гостинності» є формування теоретичних та практичних основ розвитку, а також сучасного стану готельно – ресторанного бізнесу.

Завданням вивчення дисципліни «Індустрія гостинності» є теоретична і практична підготовка студентів з таких питань:

- теоретичні основи гостинності – загальні поняття, терміни та визначення, історичний розвиток готельної та ресторанної справи, сучасні інновації в готельно – ресторанній індустрії;
- організація відпочинку, дозвілля та розваг, анімаційних послуг на азартних ігор;
- принципи та правила якісного обслуговування, вимоги до обслуговуючого персоналу в індустрії гостинності;
- основні психологічні аспекти при обслуговуванні гостей;
- формування оптимальної концепції закладів гостинності.

У результаті вивчення курсу «Індустрія гостинності» студент повинен **знати:**

- теоретичні основи гостинності, основні терміни та визначення;
- історію розвитку готельного, ресторанного бізнесу;
- сучасні тенденції розвитку готельно-ресторанної справи в різних країнах світу і фактори, які впливають на цей процес;
- нормативно – правове регулювання готельно-ресторанної індустрії;
- основні компоненти професійної майстерності працівника індустрії гостинності;
- основи і принципи формування корпоративної культури на підприємствах готельно – ресторанного бізнесу.

**вміти:**

- володіти спеціальною термінологією, необхідною для аналізу діяльності підприємств індустрії гостинності;
- аналізувати діяльність всіх секторів сфери гостинності;
- застосовувати основні принципи та правила високоякісного обслуговування на практиці;
- визначати підходи обслуговування споживачів різних психологічних типів поведінки;
- аналізувати рекреаційне середовище.

### **1.2. Компетентності, які може отримати здобувач вищої освіти**

У результаті вивчення навчальної дисципліни «Індустрія гостинності» 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 03.** Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями

### Спеціальні (фахові, предметні) компетентності:

**СК 01.** Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.

**СК 11.** Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності

### Програмні результати навчання:

**ПРН 02.** Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук

### 1.3. Міждисциплінарні зв'язки

Попередні: Українська мова (за професійним спрямуванням). Послідовні – Економіка підприємства, Технологія продукції ресторанного господарства, Організації готельного господарства, Організації ресторанного господарства, Маркетинг готельно-ресторанного господарства, Ознайомча практика.

### 1.4. Обсяг навчальної дисципліни в кредитах ЄКТС

Навчальна дисципліна викладається на *першому* курсі у *першому* семестрі для денної та заочної форм навчання

**Кількість кредитів ECTS – 5, годин 150**

| Аудиторні заняття, годин:       | всього     |        | практичні    |
|---------------------------------|------------|--------|--------------|
|                                 | денна      | лекції |              |
|                                 | 70         | 38     | 32           |
|                                 | заочна     | 20     | 8            |
|                                 |            |        | 12           |
| <b>Самостійна робота, годин</b> | Денна - 80 |        | Заочна - 130 |

## 2. Зміст навчальної дисципліни

### 2.1. Програма змістовних модулів

Змістовий модуль 1: Готельна та ресторанна справа, як частина індустрії гостинності

| № теми | Зміст теми  | Кількість годин |        |
|--------|---|-----------------|--------|
|        |   | денна           | заочна |
| 1.     | ТЕМА 1.1. Вступ до спеціальності «Індустрія гостинності». Основні поняття щодо індустрії гостинності. Інноваційні освітні технології: європейський досвід та його нормативно – правове впровадження у | 4               | 1      |

|    |  |   |   |
|----|--|---|---|
|    | підготовку фахівців з економіки, туризму, готельно – ресторанної справи та державного управління. Модель та основні концепції гостинності.   |   |   |
| 2. | ТЕМА 1.2. Еволюція індустрії гостинності. Стародавній світ. Формування індустрії гостинності XVIII століття. Розвиток індустрії гостинності: Французька революція. Становлення індустрії гостинності: XIX століття. Історичний розвиток індустрії гостинності: XX століття.      | 4 | 1 |
| 3. | ТЕМА 1.3. Індустрія готельного бізнесу. Диференціація готелів. Поняття готельного номеру. Основні критерії категоризації номерів. Незвичайні готелі світу.   | 4 | 1 |
| 4. | ТЕМА 1.4. Ресторанний бізнес як складова частина індустрії гостинності. Ресторанне господарство, його місце в індустрії гостинності. Класифікація підприємств харчування. Методи обслуговування та умови харчування. Мішленівські зірки і ресторани. Незвичайні ресторани світу. | 4 | 1 |

### Змістовий модуль 2: Індустрія розваг

| № теми | Зміст теми   | Кількість годин |        |
|--------|--|-----------------|--------|
|        |  | денна           | заочна |
| 1.     | ТЕМА 2.1. Відпочинок і розваги. Організація відпочинку, дозвілля і розваг. Організація анімаційних послуг в індустрії гостинності. Організація сімейного дозвілля. Ігрова індустрія та азартні ігри. | 4               | 1      |

### Змістовий модуль 3: Прояви гостинності у закладах готельного і ресторанного бізнесу

| № теми | Зміст теми  | Кількість годин |          |
|--------|---|-----------------|----------|
|        |   | денна           | заочна   |
| 1.     | ТЕМА 3.1. Створення атмосфери гостинності у закладах готельного і ресторанного господарства. Принципи та правила якісного обслуговування. Вимоги до обслуговуючого персоналу в індустрії гостинності. Принципи професійного поведіння обслуговуючого персоналу. Основні психологічні аспекти при обслуговуванні гостей. | 6               | 1        |
| 2.     | ТЕМА 3.2. Основи корпоративної етики. Поняття корпоративної культури підприємств готельно-ресторанного бізнесу. Формування корпоративної культури підприємств готельно-ресторанного бізнесу.  | 4               | 0,5      |
|        | ТЕМА 3.3. Гостинність як основа конкурентоспроможності індустрії послуг. Конкурентоспроможність закладів гостинності. Створення професійної придатності у обслуговуючого персоналу в індустрії послуг.  | 4               | 0,5      |
| 3.     | ТЕМА 3.4. Формування оптимальної концепції закладу гостинності – головний критерій успіху. Бажання гостя – закон. Процес зустрічі гостей. Тренінги - необхідність для оптимальної діяльності закладів гостинності.  | 4               | 1        |
|        | <b>Разом з дисципліни</b>   | <b>38</b>       | <b>8</b> |

### 2.2. Перелік практичних робіт

| № з/п | Назва практичної роботи                            | Кількість годин |        |
|-------|--|-----------------|--------|
|       |  | денна           | заочна |
| 1.    | Основні поняття та концепції індустрії гостинності | 4               | 1      |

|    |  |           |           |
|----|--|-----------|-----------|
| 2. | Еволюція розвитку гостинності та перспективи розвитку на сучасному етапі.                      | 4         | 1         |
| 3. | Розвиток готельної індустрії   | 4         | 2         |
| 4. | Становлення ресторанного бізнесу як складової індустрії гостинності                            | 4         | 2         |
| 5. | Організація відпочинку, дозвілля і розваг. Індустрія азартних ігор.                            | 4         | 2         |
| 6. | Принципи та правила якісного обслуговування. Психологія послуг.                                | 4         | 2         |
| 7. | Конкурентоспроможність закладів гостинності та професійна придатність обслуговуючого персоналу | 4         | 1         |
| 8. | Формування оптимальної ідеї закладу. Процес зустрічі та спілкування з гостями.                 | 4         | 1         |
|    | <b>Разом з дисципліни</b>  | <b>32</b> | <b>12</b> |

### 2.3. Перелік завдань до самостійної роботи

| № п/п | Назва теми   | Кількість годин |        |
|-------|--|-----------------|--------|
|       |  | денна           | заочна |
| 1.    | Організація обслуговування гостей на найвищому рівні. Обслуговування VIP гостей. Додаткові послуги, як інструмент збільшення потоку гостей в індустрії гостинності. Організація зустрічі відвідувачів.   | 5               | 10     |
| 2.    | Еко-туризм та еко-готелі і ресторани. SPA-туризм. Незвичайні види туризму. Кіно-готелі.  | 5               | 10     |
| 3.    | Q грейдер-новітнє направлення в індустрії гостинності. Кава – напій креативного класу. Аромамаркетинг.   | 10              | 20     |
| 4.    | Незвичайний сомельє. Хлібний сомельє. Сирний сомельє. Чайна церемонія. Флейрінг як елемент барного мистецтва.  | 5               | 10     |
| 5.    | Незвичайна анімація. Ігорний бізнес.   | 5               | 20     |
| 6.    | Французька система сервісу (Шеф-де-Ранг). Етикет. Організація обслуговування тематичних заходів у закладах ресторанного господарства.  | 5               | 10     |
| 7.    | Етика ділового спілкування. Зовнішній вигляд співробітників сфери сервісу. Як правильно вирішити конфлікт у ресторані. Тенденції кар'єрного зростання в індустрії гостинності. Технології управління персоналом. Найвідоміші фахівці індустрії гостинності різних країн світу та їх внесок у розвиток індустрії гостинності. | 5               | 10     |
| 8.    | Етична культура ресторанного сервісу. Банкет у стародавньому світі.  | 10              | 15     |
| 9.    | Інноваційні підходи до спеціального  | 10              | 10     |

|     |   |           |            |
|-----|---|-----------|------------|
|     | харчування у ресторанах. Незвичайні послуги індустрії гостинності. Суміжні послуги для ресторану-нові джерела прибутку. Незвичайні послуги індустрії гостинності. Кейтерінг як складова бізнесу в ресторанному господарстві. Ресторанна та готельна індустрія в період пандемії COVID-19. Фактори сезонності у туризмі. |           |            |
| 10. | Незвичайні професії у готелях. Найтоповіші професії в індустрії гостинності.  | 10        | 5          |
| 11. | Основні категорії рекламної діяльності в індустрії гостинності. Види діяльності ресторанів: фронт-хаус і бек-хаус. Інноваційні підходи до надання послуг в індустрії гостинності.   | 5         | 5          |
| 12. | Додаткові готельні послуги як показник якості, конкурентоспроможності та культури обслуговування. Електронне меню в ресторані.  | 5         | 5          |
|     | <b>Всього</b>   | <b>80</b> | <b>130</b> |

### 3. Критерії оцінювання результатів навчання

Види контролю: поточний, підсумковий – екзамен

Нарахування балів за виконання змістового модуля

| Вид роботи, що підлягає контролю   | Оцінні бали |            | Форма навчання |              |            |            |              |            |
|--|-------------|------------|----------------|--------------|------------|------------|--------------|------------|
|  |             |            | денна          |              |            | заочна     |              |            |
|  | <i>min</i>  | <i>max</i> | К-ть робіт     | Сумарні бали |            | К-ть робіт | Сумарні бали |            |
|  |             |            |                | <i>min</i>   | <i>max</i> |            | <i>min</i>   | <i>max</i> |
| 1  | 2           | 3          | 4              | 5            | 6          | 7          | 8            | 9          |
| <b>Змістовий модуль 1. Готельна та ресторанна справа, як частина індустрії гостинності</b> |             |            |                |              |            |            |              |            |
| Робота на лекціях  | 0,5         | 1          | 8              | 4            | 8          | 2          | 1            | 2          |
| Виконання практичних робіт   | 1,5         | 2          | 6              | 9            | 12         | 1,5        | 2,25         | 3          |
| Опрацювання тем, не винесених на лекції  | 1           | 2          | 4              | 4            | 8          | 5          | 5            | 10         |
| Підготовка до практичних занять  | 1           | 2          | 6              | 6            | 12         | 5          | 5            | 10         |
| Виконання індивідуальних завдань   | 3,5         | 5          | 2              | 7            | 10         | 5          | 16.75        | 25         |
| Проміжна сума  |             |            |                | 30           | 50         |            | 30           | 50         |



|  |     |    |   |           |            |     |           |            |
|--|-----|----|---|-----------|------------|-----|-----------|------------|
| Поточний контроль (тестовий)   | 20  | 35 | 1 | 20        | 35         | 1   | 20        | 35         |
| Контроль результатів дистанційного модулю  | 10  | 15 | 1 | 10        | 15         | 1   | 10        | 15         |
| Оцінка за змістовий модуль 1   |     |    |   | <b>60</b> | <b>100</b> |     | <b>60</b> | <b>100</b> |
| <b>Змістовий модуль 2. Індустрія розваг</b>  |     |    |   |           |            |     |           |            |
| Робота на лекціях  | 0,5 | 1  | 2 | 1         | 2          | 0,5 | 0,25      | 0,5        |
| Виконання практичних робіт   | 1,5 | 2  | 4 | 6         | 8          | 1   | 1,5       | 0,5        |
| Опрацювання тем, не винесених на лекції  | 1   | 2  | 4 | 4         | 8          | 6   | 6         | 12         |
| Підготовка до практичних занять  | 1   | 2  | 6 | 6         | 12         | 8   | 8         | 16         |
| Виконання індивідуальних завдань   | 6,5 | 10 | 2 | 13        | 20         | 2   | 14,25     | 19,5       |
| Проміжна сума  |     |    |   | 30        | 50         |     | 30        | 50         |
| Поточний контроль (тестовий)   | 20  | 35 | 1 | 20        | 35         | 1   | 20        | 35         |
| Контроль результатів дистанційного модулю  | 10  | 15 | 1 | 10        | 15         | 1   | 10        | 15         |
| Оцінка за змістовий модуль 2   |     |    |   | <b>60</b> | <b>100</b> |     | <b>60</b> | <b>100</b> |
| <b>Змістовий модуль 3. Прояви гостинності у закладах готельного і ресторанного бізнесу</b> |     |    |   |           |            |     |           |            |
| Робота на лекціях  | 0,5 | 1  | 9 | 4,5       | 9          | 1,5 | 0,75      | 1,5        |
| Виконання практичних робіт   | 1,5 | 2  | 6 | 9         | 12         | 1,5 | 2,25      | 3          |
| Опрацювання тем, не винесених на лекції  | 1   | 2  | 6 | 6         | 12         | 5   | 5         | 10         |
| Підготовка до практичних занять  | 0,5 | 1  | 1 | 2,5       | 1          | 3   | 1,5       | 3          |
| Виконання індивідуальних завдань   | 1   | 2  | 8 | 8         | 16         | 16  | 16,5      | 32,5       |
| Проміжна сума  |     |    |   | 30        | 50         |     | 30        | 50         |
| Поточний контроль (тестовий)   | 20  | 35 | 1 | 20        | 35         | 1   | 20        | 35         |
| Контроль результатів дистанційного модулю  | 10  | 15 | 1 | 10        | 15         | 1   | 10        | 15         |
| Оцінка за змістовий модуль 3   |     |    |   | <b>60</b> | <b>100</b> |     | <b>60</b> | <b>100</b> |

### Критерії оцінювання до модульних контрольних робіт та екзамену

Поточний контроль рівня знань передбачає виявлення опанування тудентом матеріалу лекційного змістового модуля, проводиться у вигляді тестування, яке містить й теоретичні питання.

Таблиця 1

#### Загальні критерії оцінювання

| № з\п | Вид роботи  | Максимальний бал | Пояснення до нарахування балів   |
|-------|---|------------------|--|
| 1     | Розв'язання тестів та відповіді на теоретичні питання | 50               | За надану повну обґрунтовану відповідь на теоретичні питання (4 питання, максимальний бал – 5 балів за кожну відповідь), за кожний правильний тест – 1 бал |

Таблиця 2

#### Критерії оцінювання відповідей на теоретичні питання

| Розподіл балів за відповіді на теоретичні питання | Критерії оцінювання відповідей  |
|---|---|
| 5-4   | Надані правильні відповіді з незначними помилками, за умови, якщо студент показав глибокі знання, чітко, грамотно, логічно і послідовно їх викладає; вільно оперує термінологією.           |
| 3-2   | Надані відповіді з помилками, за умови, якщо студент знає теоретичний матеріал на рівні репродуктивного відтворення, але не надає належної оцінки процесів та явищ, не чітко формулює думки |
| 2-0   | Надані відповіді з суттєвими помилками, матеріал викладає не послідовно, з припущенням неточностей у формулюваннях та відсутності термінології  |

Проведення екзамену здійснюється шляхом відповідей на 3 теоретичні питання.

Таблиця 3

#### Загальні критерії оцінювання

| № з\п | Вид роботи                                  | Максимальний бал | Пояснення до нарахування балів  |
|-------|---|------------------|---|
| 1     | Відповіді на теоретичні питання (3 питання) | 50               | Максимальний бал нараховується за умов, що завдання виконано повністю, відповідь обґрунтовано, висновки та пропозиції аргументовано і оформлено належним чином (перших 2 питання оцінюють в 40 балів, 3 питання в 10 балів) |

Критерії оцінювання відповідей на теоретичні питання

| Розподіл балів за відповіді на теоретичні питання | Критерії оцінювання відповідей  |
|---|---|
| 50-40   | Надані правильні відповіді з незначними помилками, за умови, якщо студент показав глибокі знання, чітко, грамотно, логічно і послідовно їх викладає; вільно оперує термінологією.           |
| 39-20   | Надані правильні відповіді без грубих помилок, за умови, якщо студент має тверді знання, грамотно і по суті викладає відповіді на поставленні питання, але не повністю розкриває зміст      |
| 19-5  | Надані відповіді з помилками, за умови, якщо студент знає теоретичний матеріал на рівні репродуктивного відтворення, але не надає належної оцінки процесів та явищ, не чітко формулює думки |
| 4-0   | Надані відповіді з суттєвими помилками, матеріал викладає не послідовно, з припущенням неточностей у формулюваннях та відсутності термінології  |

#### 4. Інформаційні ресурси

##### Базові (основні):

1. Менеджмент ресторанного господарства [Текст] : навч. посіб. / Л. М. Яцун, О. В. Новікова, Л. Д. Льовшина та ін. ; Харків. держ. ун-т харчування та торгівлі. — Вид. 2-е, стер. — Харків : Світ Книг, 2019. — 486 с. : табл., рис. — Бібліогр.: с. 483-485. — ISBN 978-966-2678-26-0.

<https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONANT.1344932>

2. Словник-довідник: Туризм і природно-рекреаційний потенціал [Текст] / В. Г. Грановська, О. В. Морозов, В. М. Крикунова, О. С. Морозова ; Херсон. держ. аграр. ун-т. — Наук.-метод. вид. — Херсон : ОЛДІ-ПЛЮС, 2019. — 108 с. : іл.

<https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONANT.1344881>

3. Прошу до столу. Як працює ресторанний бізнес [Текст] = Setting the Table. The Transforming Power of Hospitality in Business / Д. Меєр ; пер. з англ. Г. Кирієнко. — Київ : Наш формат, 2019. — 344 с.

<https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONANT.1736581>

4. Професійна етика та психологія спілкування в ресторанному господарстві [Текст] : навч. посіб. / О. В. Ткаченко. — Харків : Світ Книг, 2020. — 98 с. — Бібліогр.: с. 97.

<https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONANT.1737143>

5. Сервіс та організація ресторанного господарства в закладах індустрії гостинності [Електронний ресурс] : навч. посіб. / Т. Є. Лебеденко, Т. П. Новічкова, А. В. Єгорова та ін. — Одеса : Маджента, 2021. — Електрон. текст. дані: 683 с.

<https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1685135>

6. Організація харчування та обслуговування туристів на підприємствах ресторанного господарства [Текст] : навч. посіб. / О. В. Новікова, Л. О. Радченко, К. П. Вініченко та ін. ; Харків. держ. ун-т харчування та торгівлі. — Вид. 2-ге, стер. — Харків : Світ Книг, 2021. — 411 с. : табл., рис. — Бібліогр.: 393-394.

<https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1737007>

#### **Додаткові (за наявності):**

1. Організація анімаційних послуг в туризмі : навч. посібник / О. М. Кравець, С. І. Байлик ; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. — 2-ге вид., перероб. і доп. — Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2017. — 335 с.

2. Менеджмент ресторанного господарства: навч. посіб. / за ред. Г. Т. П'ятницької. — К.: КНТЕУ, 2015. — 430 с.

3. П'ятницька Г. Т. Ресторанне господарство України: ринкові трансформації, інноваційний розвиток, структурна переорієнтація: Монографія/ Г. Т. П'ятницька. — К.: КНТЕУ, 2015. — 465 с.

4. Аналітичні публікації з проблем гостинності [Електронний ресурс].— Режим доступу: <http://prohotelia.com.ua>.

5. Офіційний сайт компанії "Ресторатор Україна". URL: <http://www.restorator.com.ua>

6. Бізнес-етика в індустрії гостинності: методичні рекомендації./ Красько А.Б., Бордун О.Ю. Львів: Видавничий центр ЛНУ ім. І.Франка, 2020. — 50 с.

7. Всі готелі України. [Електронний ресурс] – Режим доступу: <http://www.all-hotels.com.ua>

8. Байлік С. І. Організація готельного господарства : підруч. / С. І. Байлік, І. М. Писаревський. Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2015. 329 с.

9. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація: від 01.07.04. — К.: Держспоживстандарт України, 2004.

10. Закон України “Про туризм” (324/95-ВР) // Відомості Верховної Ради України, 1995. — № 31. — С. 24 (Із змінами, внесеними згідно із Законом № 222-VIII ( 222-19 ) від 02.03.2015, ВВР, 2015, № 23, с.158).

11. ДСТУ 4269:2003. Послуги туристичні. Класифікація готелів. — Чинний від 2004–07–01. — К.: Держстандарт України, 2004. — 17 с.

12. Про затвердження Правил роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства: наказ Міністерства економіки та з питань Європейської інтеграції України від 24.07.2002 №219.

13. Сфера обслуговування в Україні: нормативні документи: збірник основних законодавчих актів / О. М. Роїна (упор.). — К.: КНТ, 2007. — 457 с.

14. П'ятницька Г.Т., П'ятницька Н.О. Інноваційні ресторани технології: основи

- теорії: навч. посіб. для вищ. навч. закл. Київ: Кондор-Видавництво, 2013. 250 с.
15. Micah Solomon. (2016), *The Heart of Hospitality: Great Hotel and Restaurant Leaders Share Their Secrets*, Select Books Inc, New York, United States.
  16. Dale Van Atta. (2019), *Bill Marriott: Success Is Never Final-His Life and the Decisions That Built a Hotel Empire*, Shadow Mountain, Salt Lake City, Utah.