



ПРЕЗЕНТАЦІЯ ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТУ “ВСТУП ДО ГОСТИННОСТІ”

- ▶ Викладач:
- ▶ д.е.н., професор Пилипенко К.А.

МЕЛІТОПОЛЬСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ ПЕДАГОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ БОГДАНА ХМЕЛЬНИЦЬКОГО

ФАКУЛЬТЕТ ІНФОРМАТИКИ, МАТЕМАТИКИ ТА ЕКОНОМІКИ

КАФЕДРА ЕКОНОМІКИ ТА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ

Назва освітнього компонента <i>Нормативний/вибірковий</i>	Вступ до гостинності вибіркова
Ступінь освіти Бакалавр/магістр/доктор філософії Освітня програма	Бакалавр 241 Готельно-ресторанна справа Освітня програма «Готельно-ресторанне господарство та туристичний бізнес»
Рік викладання/ Семестр/ Курс (рік навчання)	2024-2025 / непарний
Науково-педагогічний працівник	Катерина ПИЛИПЕНКО
Профайл науково-педагогічного працівника	
Контактний тел.	
E-mail:	pylypenko_kateryny@msspu.edu.ua
Сторінка курсу в ЦОДТ МДПУ ім. Б.Хмельницького	https://fim.msspu.org.ua/vybirkovi-osvitni-komponenty-zi-spetsialnosti-2/
Консультації	<i>Онлайн-консультації: через систему ЦОДТ МДПУ ім. Богдана Хмельницького.</i>

1. АНОТАЦІЯ

Програму освітнього компонента «Вступ до гостинності» складено відповідно до освітньої програми «Готельно-ресторанне господарство та туристичний бізнес». Освітній компонент належить до циклу вибіркових.

Освітній компонент «Вступ до гостинності» спрямований на отримання майбутніми фахівцями сфери готельно-ресторанної справи фахових компетентностей з основних положень, понять та дефініцій, що розкривають зміст, характер, тенденції, фундаментальні принципи розвитку готельно-ресторанної справи. Завдання дисципліни «Вступ до гостинності» полягає у формуванні, розвитку та удосконаленні фахових компетентностей серед яких: здатність володіти базовими поняттями, основами теорії і практики фахової підготовки, вміння їх застосовувати; здатність аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства; здатність проектувати процес надання основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства.

Контроль за видами діяльності здобувачів вищої освіти здійснюється шляхом поточного оцінювання знань, періодичним контролем за тестами після засвоєння ними кожного з модулів.

За результатами суми балів, набраних за дві (**Модуль 1, Модуль 2**) періодичні контрольні точки, виставляється підсумкова оцінка за національною, 100-бальною шкалами і ECTS.

2. МЕТА ТА ЗАВДАННЯ ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА

Метою освітнього компоненту «Вступ до гостинності» є системний виклад основних положень, понять та дефініцій, що розкривають зміст, характер, тенденції, фундаментальні принципи розвитку феномену міжнародної спільноти XXI століття –готельно-ресторанної справи; розгляд основних закономірностей функціонування індустрії гостинності через призму її невичерпного потенціалу та визначення конкретних законів її економічного та соціального розвитку на законодавчому рівні як у національних межах держав і країн, так і в системі всесвітніх зв'язків.

Основними цілями освітнього компоненту є теоретична та практична підготовка студентів фаху з таких питань: вивчити історію розвитку готельної та ресторанної справи;

- оцінити сучасну роль гостинності в економіці, соціально-культурній і політичній діяльності держав;
 - виявити фактори, що впливають на розвиток готельної та ресторанної справи;
 - проаналізувати складові готельно-ресторанної індустрії та їх взаємозв'язки;
 - розглянути основні види готельно-ресторанних формальностей;
 - розвинути навички пізнавальної діяльності в сфері готельного та ресторанного обслуговування;
 - ознайомитись зі змістом і формами практичної діяльності в галузі соціального-культурного сервісу. За результатами вивчення дисципліни студент повинен *знати*:
 - основні поняття і терміни в сфері гостинності;
 - розвиток, класифікацію та інтеграцію готельного бізнесу;
 - нормативно-правові засади готельної та ресторанної діяльності;
 - основи менеджменту і маркетингу в індустрії гостинності;
 - аспекти індустрії гостинності в соціально-економічному розвитку України.
- У результаті вивчення дисципліни студент повинен *уміти*:

- знаходити оптимальні рішення, реалізація яких передбачається як у поточному періоді, так і в перспективі з метою розширення асортименту послуг і впровадження інноваційних технологій у закладах ресторанного господарства;
- виробляти оптимальні стратегічні рішення, забезпечуючи стійку роботу колективу;
- набути навичок використання теоретичних знань у практичній діяльності; самостійно працювати з економічною літературою та електронними джерелами мережі Інтернет;
- уміти вести дискусії, грамотно аргументуючи свою точку зору, з питань господарської діяльності готельно-ресторанного закладу;
- забезпечувати високий рівень трудової, виробничої дисципліни;
- забезпечувати культуру процесів мовлення, управління, культуру умов праці;
- на основі комплексного аналізу визначати основні тенденції розвитку гостинності.

3. ПЕРЕЛІК КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ, ЯКІ НАБУВАЮТЬСЯ ПІД ЧАС ОПАНУВАННЯ ОСВІТНІМ КОМПОНЕНТОМ

Інтегральна компетентність:

Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми в економічній сфері, які характеризуються комплексністю та невизначеністю умов, що передбачає застосування теорій та методів економічної науки.

Загальні компетентності:

ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК 04 Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.

ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

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 та туристичної індустрії.

СК 13. Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного, ресторанного та туристичного бізнесу.

4. РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ

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

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

РН 04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та туризму.

РН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.

5. ОБСЯГ ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТУ

Вид заняття	лекції	практичні заняття	самостійна робота
Кількість годин	30	14	76

6. ПОЛІТИКИ ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТУ

- Жодні форми порушення академічної доброчесності.
- Здобувач зобов'язаний відпрацювати всі пропущені практичні, лабораторні або семінарські заняття протягом двох тижнів.
- Невідпрацьовані заняття (невиконання навчального плану) є підставою для недопущення здобувача до підсумкового контролю («Положення про бально-накопичувальну систему оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти у Мелітопольському державному педагогічному університеті імені Богдана Хмельницького»).
- Здобувач, який навчається стабільно на «відмінні» оцінки і саме такі оцінки має за періодичні контролю, накопичує впродовж вивчення навчального курсу 90 і більше балів, має право не складати екзамен з даного освітнього компонента («Положення про бально-накопичувальну систему оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти у Мелітопольському державному педагогічному університеті імені Богдана Хмельницького»)

7. СТРУКТУРА ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТУ

7.1 СТРУКТУРА ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТУ (ЗАГАЛЬНА)

Кількість годин	Тема	Форма діяльності (заняття, кількість годин)	Література	Завдання	Вага оцінки	Термін виконання
БЛОК 1. БІЗНЕС-ПЛАНУВАННЯ ПІДПРИЄМНИЦЬКОЇ ДІЯЛЬНОСТІ: СУТНІСТЬ, СТАДІЇ, ЧЕК-ЛИСТ РОЗРОБКИ						
11	Поняття, структура та еволюція гостинності	Лекція (2 год.) Практичне заняття (- год) Самостійна робота (9 год.)	Основна, додаткова та інтернет ресурси	перегляд презентації та додаткового матеріалу, виконати практичне завдання	5	впродовж першого навчального семестру (перший періодичний контроль)
16	Готельне господарство як складова частина індустрії гостинності:	Лекція (4 год.) Практичне заняття (2 год.)	Основна, додаткова	перегляд презентації та	5	впродовж першого навчального семестру

	розвиток, класифікація, інтеграція	Самостійна робота (10 год.)	та інтернет ресурси	додаткового матеріалу, виконати практичне завдання		(перший періодичний контроль)
15	Ресторанний бізнес: розвиток, концепція, класифікація	Лекція (4 год.) Практичне заняття (2 год.) Самостійна робота (9 год.)	Основна, додаткова та інтернет ресурси	перегляд презентації та додаткового матеріалу, виконати практичне завдання	5	впродовж першого навчального семестру (перший періодичний контроль)
16	Готельний бізнес, історія його виникнення та особливості функціонування.	Лекція (4 год.) Практичне заняття (2 год.) Самостійна робота (10 год.)	Основна, додаткова та інтернет ресурси	перегляд презентації та додаткового матеріалу, виконати практичне завдання	5	впродовж першого навчального семестру (перший періодичний контроль)

БЛОК 2. Розділи бізнес-плану

15	Специфіка ресторанного бізнесу, історія його розвитку.	Лекція (4 год.) Практичне заняття (2 год.) Самостійна робота (9 год.)	Основна, додаткова та інтернет ресурси	перегляд презентації та додаткового матеріалу, виконати практичне завдання	5	впродовж першого навчального семестру (другий періодичний контроль)
16	Сучасні тенденції розвитку готельно-ресторанного бізнесу	Лекція (4 год.) Практичне заняття (2 год.) Самостійна робота (10 год.)	Основна, додаткова та інтернет ресурси	Скласти презентацію	5	впродовж першого навчального семестру (другий періодичний контроль)

15	Культура обслуговування в готельному господарстві	Лекція (4 год.) Практичне заняття (2 год.) Самостійна робота (9 год.)	Основна, додаткова та інтернет ресурси	перегляд презентації та додаткового матеріалу, виконати практичне завдання	5	впродовж першого навчального семестру (другий періодичний контроль)
16	Вступ до менеджменту гостинності	Лекція (4 год.) Практичне заняття (4 год.) Самостійна робота (6 год.)	Основна, додаткова та інтернет ресурси	Розробити кейси вирішення конфліктів		впродовж першого навчального семестру (другий періодичний контроль)

7. 2 СХЕМА ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТУ (ЛЕКЦІЙНИЙ БЛОК)

Тема лекції	Зміст лекції
Тема 1. Поняття, структура та еволюція гостинності	1. Поняття «індустрія гостинності»: характеристика, структурні складові. 2. Індустрія гостинності як найважливіша галузь світової економіки. 3.Складові індустрії гостинності – туристичні агентства, засоби розміщення, підприємства харчування, транспорт, відпочинок та розваги, анімація при готелях, ресторанах на вулиці і т. д.
Тема 2. Готельне господарство як складова частина індустрії гостинності: розвиток, класифікація, інтеграція	1. Еволюція індустрії туризму. 2. Класифікація засобів розміщення у світі. 3. Основні служби готелю. 4. Використання автоматизованих систем управління в туризмі.
Тема 3. Ресторанний бізнес: розвиток, концепція, класифікація	1. Ринок ресторанних послуг. 2. Вплив місцерозташування на діяльність ресторану. 3. Поняття «меню» в ресторанній діяльності. 4. Класифікація підприємств харчування. 5. Умови харчування і методи обслуговування. 6. Види діяльності ресторанів: фронт-хаус і бек-хаус.
Тема 4. Готельний бізнес, історія його виникнення та особливості функціонування.	1.Перші згадки про готельну справу: про місця для розміщення подорожніх в історії Стародавнього Єгипту і Стародавньої Греції, Іраку і Римської імперії, Туреччини, Індії, Вірменії (постоялі двори, таверни, караван-сараї) 2. Причини та передумови розвитку засобів розміщення для подорожуючих. 3. Становлення основних принципів гостинності в середні віки. 4. Розширення географічних рамок переміщення туристів з релігійних причин.

	<p>5. Роль монастирів та інших релігійних притулків в організації заїжджих дворів.</p> <p>6. Сучасний етап розвитку індустрії гостинності.</p>
<p>Тема 5. Специфіка ресторанного бізнесу, історія його розвитку.</p>	<p>1. Підприємства харчування в структурі індустрії гостинності.</p> <p>2. Місце підприємств харчування в структурі індустрії гостинності.</p> <p>3. Сучасні тенденції розвитку індустрії харчування.</p> <p>4. Класифікація підприємств громадського харчування (за характером виробничої діяльності, за місцем розташування, по контингенту клієнтів, що обслуговуються, за типом управління, за асортиментом, за методом обслуговування, за часом функціонування).</p> <p>5. Стандарти функціонування підприємств харчування.</p> <p>6. Організаційна структура підприємств харчування.</p> <p>7. Види обслуговування на підприємствах харчування</p>
<p>Тема 6. Сучасні тенденції розвитку готельно-ресторанного бізнесу</p>	<p>1. Розвиток готельних послуг в Англії, Європі, США, їх особливості та міжнародне значення.</p> <p>2. Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності.</p> <p>3. Створення готельних і ресторанних ланцюгів, їх роль у розробці та просуванні високих стандартів обслуговування.</p> <p>4. Результати розвитку туризму та індустрії гостинності, їх вплив на формування матеріально-технічної бази та вирішення соціо-культурних проблем (позитивні і негативні моменти).</p> <p>5. Інформаційні технології в управлінні та функціонуванні готельно-ресторанними підприємствами. Електронні системи бронювання.</p>
<p>Тема 7. Культура обслуговування в готельному господарстві</p>	<p>1. Поняття якості готельних послуг.</p> <p>2. Чинники, які формують якість обслуговування.</p> <p>3. Вимоги до якісного обслуговування.</p> <p>4. Фактори впливу на якість обслуговування у готельних комплексах.</p> <p>5. Додаткові готельні послуги як показник якості, конкурентоспроможності та культури обслуговування.</p>
<p>Тема 8. Вступ до менеджменту гостинності</p>	<p>1. Менеджмент як система наукових знань і мистецтво управління.</p> <p>2. Історія розвитку менеджменту як науки та специфічної сфери людської діяльності.</p> <p>3. Наукові підходи у менеджменті.</p> <p>4. Сутність категорій “управління” та “менеджмент”.</p> <p>5. Менеджмент індустрії гостинності: цілі, завдання та види.</p> <p>6. Система методів менеджменту у роботі підприємств готельно-ресторанного господарства.</p> <p>7. Класифікація принципів менеджменту в сфері гостинності.</p> <p>8. Особливості формування сучасної моделі менеджменту гостинності в Україні.</p>

7.3 СХЕМА ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТУ (ПРАКТИЧНІ ЗАНЯТТЯ)

Тема практичного заняття	Зміст практичного заняття
Тема 1. Поняття, структура та еволюція гостинності	Обговорення теми. Виконання практичних завдань
Тема 2. Готельне господарство як складова частина індустрії гостинності: розвиток, класифікація, інтеграція	Обговорення теми. Виконання практичних завдань
Тема 3. Ресторанний бізнес: розвиток, концепція, класифікація	Обговорення теми. Виконання практичних завдань
Тема 4. Готельний бізнес, історія його виникнення та особливості функціонування.	Обговорення теми. Виконання практичних завдань
Тема 5. Специфіка ресторанного бізнесу, історія його розвитку.	Обговорення теми. Виконання практичних завдань
Тема 6. Сучасні тенденції розвитку готельно-ресторанного бізнесу	Обговорення теми. Виконання практичних завдань
Тема 7. Культура обслуговування в готельному господарстві	Обговорення теми. Виконання практичних завдань
Тема 8. Вступ до менеджменту гостинності	Обговорення теми. Виконання практичних завдань

7.4 СХЕМА ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТУ (ТЕМИ ДЛЯ САМОСТІЙНОГО ОПРАЦЮВАННЯ)

Тема для самостійного опрацювання	Зміст теми
Тема 1. Поняття, структура та еволюція гостинності	<ol style="list-style-type: none"> 1. Опрацювання теоретичних основ із зазначеної теми. 2. Огляд додаткового теоретичного матеріалу з використанням додаткових діджитал ресурсів.
Тема 2. Готельне господарство як складова частина індустрії гостинності: розвиток, класифікація, інтеграція	<ol style="list-style-type: none"> 1. Опрацювання теоретичних основ із зазначеної теми. 2. Огляд додаткового теоретичного матеріалу з використанням додаткових діджитал ресурсів.
Тема 3. Ресторанний бізнес: розвиток, концепція, класифікація	<ol style="list-style-type: none"> 1. Опрацювання теоретичних основ із зазначеної теми. 2. Огляд додаткового теоретичного матеріалу з використанням додаткових діджитал ресурсів.

Тема 4. Готельний бізнес, історія його виникнення та особливості функціонування.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Опрацювання теоретичних основ із зазначеної теми. 2. Огляд додаткового теоретичного матеріалу з використанням додаткових діджитал ресурсів..
Тема 5. Специфіка ресторанного бізнесу, історія його розвитку.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Опрацювання теоретичних основ із зазначеної теми. 2. Огляд додаткового теоретичного матеріалу з використанням додаткових діджитал ресурсів.
Тема 6. Сучасні тенденції розвитку готельно-ресторанного бізнесу	<ol style="list-style-type: none"> 1. Опрацювання теоретичних основ із зазначеної теми. 2. Огляд додаткового теоретичного матеріалу з використанням додаткових діджитал ресурсів.
Тема 7. Культура обслуговування в готельному господарстві	<ol style="list-style-type: none"> 1. Опрацювання теоретичних основ із зазначеної теми. 2. Огляд додаткового теоретичного матеріалу з використанням додаткових діджитал ресурсів.
Тема 8. Вступ до менеджменту гостинності	<ol style="list-style-type: none"> 1. Опрацювання теоретичних основ із зазначеної теми. 2. Огляд додаткового теоретичного матеріалу з використанням додаткових діджитал ресурсів.

8. СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ ТА ВИМОГИ

Загальна система оцінювання курсу	<p>За семестр з освітнього компоненту проводяться два періодичні контролю (ПКР), результати яких є складником результатів контрольних точок першої (КТ1) і другої (КТ2). Результати контрольної точки (КТ) є сумою поточного (ПК) і періодичного контролю (ПКР): $КТ = ПК + ПКР$. Максимальна кількість балів за контрольну точку (КТ) складає 50 балів. Максимальна кількість балів за періодичний контроль (ПКР) становить 60 % від максимальної кількості балів за контрольну точку (КТ), тобто 30 балів. А 40 % балів, тобто решта балів контрольної точки, є бали за поточний контроль, а саме 20 балів. Результати поточного контролю обчислюються як середньозважена оцінок ($X_{ср}$) за діяльність здобувача на практичних (семінарських) заняттях, що входять в число певної контрольної точки. Для трансферу середньозваженої оцінки ($X_{ср}$) в бали, що входять до 40 % балів контрольної точки (КТ), треба скористатися формулою: $ПК = (X_{ср}) * 20 / 5$. Таким чином, якщо за поточний контроль (ПК) видів діяльності здобувача на всіх заняттях $X_{ср} = 4.1$ бали, які були до періодичного контролю (ПКР), то їх перерахування на 20 балів здійснюється так: $ПК = 4.1 * 20 / 5 = 4.1 * 4 = 16.4 // 16$ (балів). За періодичний контроль (ПКР) здобувачом отримано 30 балів. Тоді за контрольну точку (КТ) буде отримано $КТ = ПК + ПКР = 16 + 30 = 46$ (балів).</p> <p>Здобувач має право на підвищення результату тільки одного періодичного контролю (ПКР) протягом двох тижнів після його складання у випадку отримання незадовільної оцінки.</p> <p>Підсумковим контролем є екзамен, на його складання надається 100 балів за виконання тестів (або задач чи завдань іншого виду). Загальний рейтинг освітнього компоненту (ЗР) складається з суми балів (Е), отриманих на екзамені, і підсумкової оцінки (ПО) та ділиться навпіл. $ЗР = (ПО + Е) / 2$</p>
--	---

<p>Практичні заняття</p>	<p>«5» – здобувач в повному обсязі володіє навчальним матеріалом, вільно самостійно та аргументовано його викладає під час усних виступів та письмових відповідей, глибоко та всебічно розкриває зміст теоретичних питань та практичних завдань, використовуючи при цьому нормативну, обов’язкову та додаткову літературу. Правильно вирішив усі розрахункові / тестові завдання. Здатен виділяти суттєві ознаки вивченого за допомогою операцій синтезу, аналізу, виявляти причинно-наслідкові зв’язки, формувати висновки і узагальнення, вільно оперувати фактами та відомостями.</p> <p>«4» – здобувач достатньо повно володіє навчальним матеріалом, обґрунтовано його викладає під час усних виступів та письмових відповідей, в основному розкриває зміст теоретичних питань та практичних завдань, використовуючи при цьому нормативну та обов’язкову літературу. Але при викладанні деяких питань не вистачає достатньої глибини та аргументації, допускаються при цьому окремі несуттєві неточності та незначні помилки. Правильно вирішив більшість розрахункових / тестових завдань. Здобувач здатен виділяти суттєві ознаки вивченого за допомогою операцій синтезу, аналізу, виявляти причинно-наслідкові зв’язки, у яких можуть бути окремі несуттєві помилки, формувати висновки і узагальнення, вільно оперувати фактами та відомостями.</p> <p>«3» – здобувач в цілому володіє навчальним матеріалом, викладає його основний зміст під час усних виступів та письмових розрахунків, але без глибокого всебічного аналізу, обґрунтування та аргументації, допускаючи при цьому окремі суттєві неточності та помилки. Правильно вирішив половину розрахункових / тестових завдань. Має ускладнення під час виділення суттєвих ознак вивченого; під час виявлення причинно-наслідкових зв’язків і формулювання висновків.</p> <p>«2» – здобувач не в повному обсязі володіє навчальним матеріалом. Фрагментарно, поверхово (без аргументації та обґрунтування) викладає його під час усних виступів та письмових розрахунків, недостатньо розкриває зміст теоретичних питань та практичних завдань, допускаючи при цьому суттєві неточності. Правильно вирішив окремі розрахункові / тестові завдання. Безсистемно відділяє випадкові ознаки вивченого; не вміє зробити найпростіші операції аналізу і синтезу; робити узагальнення, висновки.</p>
<p>Умови допуску до підсумкового контролю</p>	<p>Здобувач, який навчається стабільно на «відмінні» оцінки і саме такі оцінки має за періодичні контролю, накопичує впродовж вивчення навчального курсу 90 і більше балів, має право не складати екзамен з освітнього компоненту.</p> <p>Здобувач зобов’язаний відпрацювати всі пропущені семінарські заняття протягом двох тижнів. Невідпрацьовані заняття (невиконання навчального плану) є підставою для недопущення здобувача до підсумкового контролю.</p>

9. РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

Основна

1. Готельно-ресторанна справа. Навчально-методичне видання. Книга 1. / Б. М. Андрушків, Л. Я. Малюта, Г. Й. Островська та ін. Тернопіль: ФОП Паляниця В. А., 2018. 268 с.
2. Островська Г. Й. Особливості розвитку готельно-ресторанної справи: кухні народів світу. Навчальний посібник. Тернопіль: Підручники і посібники, 2018. 268 с.
3. Готельно-ресторанна справа. Навчально-методичне видання. Книга 1. / Б.М. Андрушків, Л.Я. Малюта, Г.Й. Островська та ін. Тернопіль : ФОП Паляниця В. А., 2018. 268 с.

4. Островська Г. Й. Особливості розвитку готельно-ресторанної справи: кухні народів світу: навч. посіб. Тернопіль: Підручники і посібники, 2018. 268 с.
5. Островська Г.Й. Курс лекцій з дисципліни «Вступ до гостинності» для студентів галузі знань 24 «Сфера обслуговування» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітнього рівня «бакалавр». 2018. 162 с.
6. Островська Г.Й. Методичні вказівки до проведення практичних занять, з дисципліни “Вступ до гостинності” для студентів усіх форм навчання спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа». Тернопіль, ТНТУ, 2018. 60 с.
7. Островська Г.Й. Методичні рекомендації та індивідуальні завдання для самостійної роботи з дисципліни “Вступ до гостинності ” для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітньо-кваліфікаційного рівня «бакалавр». Тернопіль : ТНТУ ім. Івана Пулюя. 2018. 18 с.
8. Островська Г.Й. Методичні вказівки до проведення лабораторних робіт з дисципліни “Вступ до гостинності” для студентів спеціальності 241 “Готельно-ресторанна справа” освітньо-кваліфікаційного рівня “бакалавр”. Тернопіль : ТНТУ ім. Івана Пулюя. 2018. 18 с.

Допоміжна

1. Alderton M. How virtual reality will transform meeting. Successful MeetingsPublishing, 2016. URL: <http://www.successfulmeetings.com/Strategy/Technology-Solutions/VirtualRealityMeetings-Events-Destination-Marketing/>.
2. Pitre V. Top 7 Business Collaboration Conference Apps in Virtual Reality (VR) Harvard Business Review. 2017. URL: <http://www.vudream.com/top7-business-conference-apps-virtual-reality-vr/>.
3. Байлік С. І. Писаревський І. М. Організація готельного господарства: підруч. Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2015. 329 с.
4. Готельно-ресторанна справа. Навчально-методичне видання. Книга 1. / Б. М. Андрушків, Л. Я. Малюта, Г. Й. Островська та ін. Тернопіль : ФОП Паляниця В. А., 2018. 268 с.
5. Давидова О.Ю. Управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві: підруч. Харків: Вид-во Іванченка І. С., 2018. 487 с.
6. Дуга В.О. Особливості маркетингу агротуристичного продукте. Інфраструктура ринку. 2019. Вип. 37. С. 235-242. <https://doi.org/10.32843/infrastruct37-33>. URL: http://marketinf.od.ua/journals/2019/37_2019_ukr/35.pdf
7. Дуга В.О. Профілактичні заходи щодо створення умов безпечного відпочинку агротуриста. Бізнес-навігатор. 2020. Вип.1 (57). С.115-120. DOI: <https://doi.org/10.32847/business-navigator.57-20>
8. Дуга В.О. Репутаційний менеджмент як основа благополуччя агротуристичного бізнесу. Інтелект XXI. 2020. Вип. 5. С. 29-37. DOI: <https://doi.org/10.32782/2415-8801/2020-5.6.8>.
9. Дуга В.О. Історія зародження та розвитку сільського туризму. Економічний простір: Збірник наукових праць. Дніпро: ПДАБА. 2021. № 165. С. 64-69. DOI: <https://doi.org/10.32782/2224-6282/165-11>
10. Круковська О. В. Нові організаційно-економічні засади управління послугами в індустрії гостинності на рівні підприємств готельно-ресторанного бізнесу. Агросвіт. 2022. № 3. С. 70–76.
11. Круль Г.Я. Основи готельної справи: навч. посіб. К.: Центр учбової літератури, 2011. 368 с. 26. Мальська М. П., Гаталяк О. М., Ганич Н. М. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика): підруч. К. : Центр учбової літератури, 2013. 304 с.

12. Організація туризму: підруч. / І. М. Писаревський, С.О. Погасій, М.М. Покоłodна та ін. ; за ред І. М. Писаревського. Х. : ХНАМГ, 2013. 541 с.
13. Основи готельно-ресторанної справи: навч. посіб. / Н. І. Данько, А. Ю. Парфіненко, П. О. Подлепіна, О. О. Вишнеvська [за заг. ред. А. Ю. Парфіненка]. Х. : ХНУ імені В. Н. Каразіна, 2017. 288 с.
14. Островська Г. Й. Особливості розвитку готельно-ресторанної справи: кухні народів світу. Навчальний посібник. Тернопіль : Підручники і посібники, 2018. 268 с.
15. П'ятницька Г. Т. Ресторанне господарство України: ринкові трансформації, інноваційний розвиток, структурна переорієнтація: моногр. К. : КНТЕУ, 2015. 465 с.
16. Русавська В. А. Гостинність в українській традиційній культурі: навч. посіб. Київ : Видавництво Ліра-К, 2016. 280 с.

10. ІНФОРМАЦІЙНІ РЕСУРСИ В ІНТЕРНЕТІ

1. Законодавчий портал Уряду України zakon.rada.gov.ua. - [Всі документи - Верховна Рада України](http://zakon.rada.gov.ua)
2. <http://www.wttc.org/> - сайт Всесвітньої ради з туризму та подорожей (WTTC)
3. <http://www.dffd.gov.ua/> – офіційний сайт Державного Фонду фундаментальних досліджень України
4. <http://www.ukrstat.gov.ua/> - офіційний сайт Держкомстату України
5. <http://prohotelia.com.ua> – сайт аналітичних публікацій по проблемам гостинності.
6. <http://www.rada.gov.ua> – Сервер Верховної Ради України.
7. <http://www.nau.kiev.ua> – Нормативні акти України.
8. <http://www.tourism.gov.ua/> - сайт Державної туристичної Адміністрації.
9. <http://www.ukrbiz.net>. – сайт Бізнес в Україні.
10. <http://www.nbuv.gov.ua>. - сайт Наукова бібліотека ім.Вернадського.