

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ІМЕНІ І. І. МЕЧНИКОВА
Кафедра економічної та соціальної географії і туризму



ЗАТВЕРДЖУЮ

Проректор в науково-педагогічній роботі
(Майя НІКОЛАЄВА)

« 09 » _____ 202__ р.

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ"
Організація ресторанного господарства

Рівень вищої освіти: *Перший (бакалаврський)*

Галузь знань: *24 сфера обслуговування*

Спеціальність: *242 - туризм*

(код і назва спеціальності та

Освітньо-професійна/наукова програма: *ОПП/НПП Туризм*

(назва ОПП/ОНП)

Робоча програма навчальної дисципліни «_ Організація ресторанного господарства». – Одеса: ОНУ, 2022. – 13 с.

Розробник: **Анатолій МОЛОДЕЦЬКИЙ**, кандидат географічних наук, доцент, доцент кафедри економічної та соціальної географії і туризму.

Робоча програма затверджена на засіданні кафедри економічної та соціальної географії і туризму

Протокол № 1 від. "30" Верня 2022 р.

Завідувач кафедри _____ (Олександр ТОПЧІЄВ)
(підпис) (Ім'я ПРІЗВИЩЕ)

Погоджено із гарантом ОПІ/НПІ _____

(підпис)

(Віталій СИЧ)
(Ім'я ПРІЗВИЩЕ)

Схвалено навчально-методичною комісією (НМК) _____

факультету

Протокол № 1 від. "2" 09 2022 р.

Голова НМК _____ (Віталій СИЧ)
(підпис) (Ім'я ПРІЗВИЩЕ)

Переглянуто та затверджено на засіданні кафедри _____

Протокол № 1 від. "30" СЕРПНЯ 2023 р.

Завідувач кафедри _____ (Олександр ТОПЧІЄВ)
(підпис) (Ім'я ПРІЗВИЩЕ)

Переглянуто та затверджено на засіданні кафедри _____

Протокол № _____ від. " " _____ 20__ р.

Завідувач кафедри _____ (_____)
(підпис) (Ім'я ПРІЗВИЩЕ)

1. Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Галузь знань, спеціальність, спеціалізація, рівень вищої освіти	Характеристика навчальної дисципліни	
		Очна форма навчання	
Загальна кількість: кредитів – 5 годин – 150 змістових модулів – 4	Галузь знань 24 - сфера обслуговування Спеціальність 242 -туризм (код і назва) Рівень вищої освіти: перший (бакалавр)	<i>Обов'язкова</i>	
		Рік підготовки:	
		2-й	
		Семестр	
		3-й	4-й
		Лекції	
		10 год.	20 год
		Практичні	
		10 год.	20 год.
		Лабораторні	
		Самостійна робота	
		30 год.	60 год.
		Форма підсумкового контролю: іспит	

2. Мета та завдання навчальної дисципліни

Мета дисципліни - отримання здобувачами освіти компетентностей у виборі закладів харчування для туристичних груп та забезпечення їх безпечного та якісного обслуговування в таких установах, а також володіння навичками технологій харчового виробництва та калькуляції харчового забезпечення подорожуючих в туристичних групах.

Завдання дисципліни:

1) Познайомити здобувачів освіти з основами здорового харчування у подорожах; 2) Продемонструвати здобувачам різноманіття технологій громадського харчування; 3) Надати здобувачам знання з правового регулювання послуг громадського харчування; 4) Навчити здобувачів навичкам планування меню та контролю за приготуванням їжі; 5) Надати здобувачам знання з економічних засад ресторанного бізнесу

Процес вивчення дисципліни спрямований на формування елементів наступних компетентностей:

а) загальних (ЗК):

1) ЗК 6 - здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел; 2) ЗК 7 - здатність працювати в міжнародному контексті; 3) ЗК 8 - мати навички використання інформаційних та комунікаційних технологій; 4) ЗК 10 - здатність спілкуватися державною мовою усно і письмово; 5) ЗК 11 - здатність спілкуватися іноземними мовами; 6) ЗК 12 - мати навички ефективної міжособистісної взаємодії; 7) ЗК 13 - мати навички планувати та управляти часом; 8) ЗК 14 - мати здатність працювати в команді та автономно;

б) спеціальних/фахових (СК/ФК): 1) СК 15 - мати знання та розуміння предметної області туризму та розуміння специфіки професійної діяльності; 2) СК 16 - бути здатним застосовувати знання в практичних ситуаціях; 3) СК 20 - розуміти процеси організації туристичних подорожей та формами комплексного туристичного обслуговування, зокрема в частині ресторанного сервісу; 4) СК 28 - здатність працювати у міжнародному середовищі на основі толерантного ставлення до несхожих культурних традицій; 5) СК 29 - здатність діяти у правовому полі; 6) СК 30 - здатність працювати з документацією та здійснювати розрахункові операції з партнерами у туристичному бізнесі.

Очікувані результати навчання.

Програмні результати навчання (ПР): 1) ПР 1 - знати, розуміти та вміти використовувати на практиці основи туристичного законодавства, національні та міжнародні стандарти обслуговування в туристичному і ресторанному бізнесі; 2) ПР 2 - знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові положення теорії туризму, організації туристичного процесу.

У результаті вивчення навчальної дисципліни здобувач вищої освіти повинен *знати*:

- знати угруповання продуктів харчування за їх біологічними та фізіологічними властивостями, розуміти форми їх використання в ресторанній справі;
- знати правила надання послуг харчування у туристичному бізнесі та порядок стандартизації страв та меню у харчових закладах;
- знати провідні засади технологій та економіки функціонування ресторанного бізнесу;

б) - володіти нормативами послуг в країнах популярних туристичних подорожей;

вміти:

1) ПР 6 - застосовувати на практиці і методи комплексного обслуговування туристів згідно з сучасними національними та міжнародними стандартами; 2) ПР 8 - ідентифікувати туристичну документацію та вміти правильно нею користуватися; 3) ПР 9 - організовувати процес обслуговування туристів на основі сучасних технологій та стандартів; 4) ПР 11 - володіти державною та іноземними мовами в обсягах необхідних для виконання професійної діяльності; 5) ПР 12 - застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами туристичних послуг; 6) ПР 13 - встановлювати зв'язки з експертами в галузі туризму та ресторанної справи; 7) ПР 15 - проявляти толерантність у спілкуванні з туристами та партнерами у бізнесі;

- здійснювати контроль якості страв наданих туристам;
- оцінюватися цінову політику надавачів ресторанних послуг туристам;
- контролювати гігієнічні норми харчування в закладах харчового обслуговування туристів.

3. Зміст навчальної дисципліни

Курс " Організація ресторанного господарства" складається з лекційної частини, практичних занять та самостійної підготовки. Заданою програмою курс містить чотири змістовні модулі.

Змістовий модуль 1. Основи раціонального харчування

Тема 1. Значення та зміст провідних груп харчових речовин та продуктів для фізіологічних потреб різних вікових та статевих категорій. Оцінюється баланс головних складових харчових продуктів – білків, жирів, вуглеводів, мікро- і мезоелементів, а також вітамінів в балансі харчування різних вікових і статевих груп, а також етнічних спільнот.

Тема 2. Фізіологічні особливості засвоєння окремих груп продуктів. Білки, жири і вуглеводи. Мікроелементи та мезоелементи у харчових продуктах. Вітаміни та їх роль у споживчих якостях продуктів.

Тема 3. Харчування людей на різних територіях та у різних кліматичних поясах. Гастрономічні етнічні та релігійні традиції. Особливості харчування етнічних спільнот в регіонах Середземномор'я, Східної та Центральної Європи, Східної та Південно-Східної Азії, Північної Америки, латиноамериканських країн.

Змістовий модуль 2. Організаційно-правове регулювання діяльності закладів громадського харчування

Тема 4. Державне регулювання, контроль і сертифікація громадського харчування. Практика регулювання в Україні та окремих туристичних країнах. Основи законодавства в додержанні екологічних та гігієнічних вимог при виготовленні харчової продукції в закладах громадського харчування.

Тема 5. Технологічне забезпечення ресторанних послуг. Робочий та гостьовий простір ресторанів. Оснащення та обладнання. Дизайн закладів. Архітектурно-планувальні форми оздоблення ресторанних приміщень.

Тема 6. Порядок використання стандартів закладів харчування. Техніко-технологічні карти на страви та кулінарні вироби. Різноманіття підходів до застосування окремих харчових продуктів.

Змістовий модуль 3. Організація технологічного процесу споживання туристами гастрономічних послуг та послуг гостинності у ресторанних закладах.

Тема 7. Планування меню. Технологія розробки та підбору страв для харчування туристів різних категорій. Розрахунок калорійності денного меню для туристів різних вікових і статевих груп.

Тема 8. Моделювання та проектування процесу обслуговування туристів у закладах харчування. Моделювання балансу калорійності трьох-п'ятиразового денного харчування туристів в подорожах.

Тема 9. Поведінкові стандарти у ресторанному бізнесі. Правила обслуговування туристів офіціантами і сервітьорами в ресторанах різних категорій в країнах світу.

Тема 10. Оцінювання якості сервісного обслуговування та гостинності у закладах харчування туристів. Зірки Мішлена – основний критерій виділення якості обслуговування за світовими стандартами.

Змістовий модуль 4. Ресторанне обслуговування та гастрономічні традиції в різних регіонах світу.

Тема 11. Традиції вітчизняного ресторанного бізнесу. Сучасні тенденції розвитку в умовах мирного і воєнного часу та різних регіонів країни. Відмінності Карпатських, Поліських, Наддніпрянських, Слобожанських, Подільських та Причорноморських харчових звичок.

Тема 12. Середземноморська гастрономічна традиція та її вплив на сучасний ресторанний бізнес. Особливості ресторанного бізнесу в країнах Західного Середземномор'я, Греції і Кіпру, Туреччини, Ізраїлю, Північної Африки.

Тема 13. Східноазійська кухня та її розповсюдження в сучасному світі. Традиції японської, корейської, китайської, в'єтнамської, філіппінської та тайландської кухні.

Тема 14. Північноамериканські особливості гастрономії та форми ресторанного обслуговування. Традиційні особливості приготування і вживання соусного різноманіття, відмінності кухні англомовних, франкофонних та латино-карибських етнічних спільнот.

1. Структура навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин									
	очна форма навчання					заочна форма навчання				
	усього	у тому числі				усього	у тому числі			
		л	п	лаб.	с. р.		л	п	лаб.	с. р.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Змістовий модуль 1. Основи раціонального харчування										
Тема 1. Значення та зміст провідних груп харчових речовин та продуктів для фізіологічних потреб різних вікових та статевих категорій	4	2			2					
Тема 2. Фізіологічні особливості засвоєння окремих груп продуктів	26	2	8		16					
Тема 3. Харчування людей на різних територіях та у різних кліматичних поясах	2	1			1					
Усього за змістовий модуль 1	32	5	8		19					
Змістовий модуль 2. Організаційно-правове регулювання діяльності закладів громадського харчування										
Тема 4. Державне	3	2			1					

регулювання, контроль і сертифікація громадського харчування										
Тема 5. Технологічне забезпечення ресторанних послуг	12	2	2		8					
Тема 6. Порядок використання стандартів закладів харчування	3	1			2					
Усього за змістовий модуль 2	18	5	2		11					
Усього за семестр	50	10	10		30					
Змістовий модуль 3. Організація технологічного процесу споживання туристами гастрономічних послуг та послуг гостинності у ресторанних закладах										
Тема 7. Планування меню	6	4			2					
Тема 8. Моделювання та проектування процесу обслуговування туристів у закладах харчування	18	2	4		12					
Тема 9. Поведінкові стандарти у ресторанному бізнесі	4	2			2					
Тема 10. Оцінювання якості сервісного обслуговування та гостинності у закладах харчування туристів	4	2			2					
Усього за змістовий модуль 3	32	10	4		18					
Змістовий модуль 4. Ресторанне обслуговування та гастрономічні традиції в різних регіонах світу.										
Тема 11. Традиції вітчизняного ресторанного бізнесу	50	4	16		30					
Тема 12. Середземноморська гастрономічна традиція та її вплив на сучасний ресторанний бізнес	6	2			4					
Тема 13. Східноазійська кухня та її розповсюдження в сучасному світі	6	2			4					
Тема 14. Північно-	6	2			4					

Американські особливості гастрономії та форми ресторанного обслуговування									
Усього за змістовий модуль 4	68	10	16		42				
Усього за семестр	100	20	20		60				
Усього годин	150	30	30		90				

5. Теми семінарських занять

У програмі семінарські заняття не заплановані

6. Теми практичних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість Годин
Змістовий модуль 1. Основи раціонального харчування		
1	Тема 1. Складання меню сніданку для туристів різних категорій	2
2	Тема 2. Складання меню обіду для туристів різних категорій	2
3	Тема 3. Складання меню полуденника та підвечірка для туристів у закладах тимчасового харчування	1
4	Тема 4. Складання меню вечері для туристів різних категорій	2
Змістовий модуль 2. Організаційно-правове регулювання діяльності закладів громадського харчування		
5	Тема 5. Розрахунок рівня рентабельності ресторанного закладу за визначеними параметрами	2
Змістовий модуль 3. Організація технологічного процесу споживання туристами гастрономічних послуг та послуг гостинності у рестораних закладах		
6	Тема 6. Сервірування ділового сніданку. Дотримання правил сервірувального етикету	2
7	Тема 7. Сервірування святкового обіду. Дотримання правил "шести кристалів"	2
8	Тема 8. Сервірування фуршетної вечері	1
Змістовий модуль 4. Ресторанне обслуговування та гастрономічні традиції в різних регіонах світу.		
9	Тема 9. Експериментальне відвідування закусочної (ресторану швидкого обслуговування). Знайомство з робочими та гостьовими приміщеннями	4
10	Тема 10. Експериментальне відвідування спеціалізованого кафе (кафетерію). Знайомство з його робочими та гостьовими приміщеннями	4
11	Тема 11. Експериментальне відвідування ресторану "високої кухні". Знайомство з сервісним обслуговуванням, інфраструктурою, обладнанням та використанням інноваційних технологій	4
12	Тема 12. Експериментальне відвідування об'єктів стріт-фуду. Регламент їх функціонування та знайомство з обладнанням та обслуговуванням	4
	Разом	30

7. Теми лабораторних занять
У програмі лабораторні заняття не заплановані

8. Самостійна робота

№ з/п	Назва теми	Кількість Годин
Змістовий модуль 1. Реклама в системі маркетингових комунікацій		
1	Розрахунок калорійності денного меню для туристів різних вікових, професійних та інших категорій.	5
2	Доведення важливості білкових продуктів у меню туристів у подорожах.	5
3	Оцінка особливостей жирової фракції в продуктах харчування туристів різних категорій за статтю та віком.	5
4	Оцінка необхідності вживання вуглеводів, вітамінів та мінеральних речовин в раціонах харчування туристів	4
Змістовий модуль 2. Організаційно-правове регулювання діяльності закладів громадського харчування		
5	Розрахунок економічних показників ресторанів	3
6	Розрахунок показника рентабельності закладів громадського харчування	8
Змістовий модуль 3. Організація технологічного процесу споживання туристами гастрономічних послуг та послуг гостинності у ресторанных закладах		
7	Структура денного раціону харчування за часом та місцем споживання страв	3
8	Роль сніданків, обідів та вечерь у здоровому харчуванні у туристичних подорожах	3
9	Структура простору ресторанів: робочі та гостьові приміщення	3
10	Виробниче обладнання та оснащення ресторанных приміщень.	3
11	Оснащення та оздоблення торгових залів та інших гостьових приміщень ресторани.	3
12	Регламент обслуговування туристів в ресторанах різних категорій	3
Змістовий модуль 4. Ресторанне обслуговування та гастрономічні традиції в різних регіонах світу		
13	Опанування підготовки ресторанных страв та їх подачі до ділового сніданку	14
14	Опанування підготовки ресторанных страв та їх подачі до обіду чи ленчу	14
15	Опанування підготовки ресторанных страв та їх подачі до вечері чи підвечірка	14
	Разом	90

9. Методи навчання

Лекції із застосуванням наочних засобів, презентації, самостійна робота, практичні заняття, самостійне опрацювання нового матеріалу, в т.ч. із застосуванням Інтернет-ресурсів.

10. Форми контролю і методи оцінювання
(у т.ч. критерії оцінювання результатів навчання)

Поточне контрольне опитування, модульне тестування, оцінювання виконання індивідуальних практичних і самостійних завдань; підсумковий контроль - іспит. В обов'язковому порядку здійснюється облік відвідування студентами усіх видів занять.

Критерії оцінювання навчальних досягнень

Оцінка за національною шкалою	Теоретична підготовка	Практична підготовка
	Здобувач освіти	
Відмінно	у 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, використовуючи при цьому нормативну, обов'язкову та додаткову літературу; робить самостійні висновки, виявляє причинно-наслідкові зв'язки; самостійно знаходить додаткову інформацію та використовує її для реалізації поставлених перед ним завдань. Здобувач здатен виділяти суттєві ознаки вивченого за допомогою операцій синтезу, аналізу, виявляти причинно-наслідкові зв'язки, формувати висновки і узагальнення, вільно оперувати фактами та відомостями.	глибоко та всебічно розкриває сутність практичних завдань, використовуючи при цьому нормативну, обов'язкову та додаткову літературу; може аргументовано обрати раціональний спосіб виконання завдання й оцінити результати власної практичної діяльності; виконує творчі завдання та ініціює нові шляхи їх виконання; вільно використовує набуті теоретичні знання при аналізі практичного матеріалу; проявляє творчий підхід до виконання індивідуальних та колективних завдань при самостійній роботі.
Добре	достатньо повно володіє навчальним матеріалом, обґрунтовано його викладає під час усних виступів та письмових відповідей, використовуючи при цьому нормативну та обов'язкову літературу; при представленні деяких питань не вистачає достатньої глибини та аргументації, застосовує знання для розв'язання стандартних ситуацій; самостійно аналізує, узагальнює і систематизує навчальну інформацію, але допускаються при цьому окремі несуттєві неточності та незначні помилки.	правильно вирішив більшість практичних завдань; має стійкі навички виконання завдання
Задовільно	володіє навчальним матеріалом на репродуктивному рівні або відтворює певну частину навчального матеріалу з елементами логічних зв'язків, знає основні поняття навчального матеріалу; має ускладнення під час виділення суттєвих ознак вивченого; під час виявлення причинно-наслідкових зв'язків і формулювання висновків.	може використовувати знання в стандартних ситуаціях, має елементарні, нестійкі навички виконання завдання. Правильно вирішив половину розрахункових/тестових завдань. Здобувач має ускладнення під час виділення суттєвих ознак вивченого; під час виявлення причинно-наслідкових зв'язків і формулювання висновків.

Незадовільно з можливістю повторного складання	володіє навчальним матеріалом поверхово й фрагментарно (без аргументації та обґрунтування); безсистемно виокремлює випадкові ознаки вивченого; не вмє робити найпростіші операції аналізу і синтезу; робити узагальнення, висновки; під час відповіді допускаються суттєві помилки	недостатньо розкриває сутність практичних завдань, допускаючи при цьому суттєві неточності, правильно вирішив окремі розрахункові/тестові завдання за допомогою викладача, відсутні сформовані уміння та навички.
Незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	не володіє навчальним матеріалом	виконує лише елементи завдання, потребує постійної допомоги викладача

12. Питання для підсумкового контролю

1. Особливості калорійності харчування за умов різних фізичних інтелектуальних навантажень.
2. Роль сніданків в режимі харчування.
3. Правила складання меню сніданків, обідів та вечерь.
4. Особливості структури гостьового простору в закусточних, кафе і ресторанах.
5. Сервірування банкетного столу.
6. Вітаміни та їх роль в системі харчування різних вікових категорій.
7. Торговельний зал ресторанів, структура і оснащення.
8. Виробничий посуд ресторанних кухонь, інструменти та інвентар.
9. Правила складання меню закладів вуличного харчування (стріт-фудів).
10. Білкова фракція продуктів харчування.
11. Роль обідів в щоденному режимі харчування.
12. Технологічне обладнання робочої зони ресторанів.
13. Роль жирів в складі продуктів харчування.
14. Виробничі підрозділи робочої зони ресторанів
15. Правила сервірування ділового сніданку.
16. Роль мінеральних речовин в продуктах харчування.
17. Параметри зберігання харчових продуктів та санітарний режим.
18. Порядок сервірування столу ділової святкової вечері.
19. Склад меню середземноморського напряму харчування.
20. Склад меню східно-азійського напряму харчування.
21. Склад меню північноамериканського напряму харчування.
22. Оцінка економічної ефективності закладів громадського харчування.
23. Оцінка рівня підготовки офіціантів в закладах харчування різного рівня.
24. Технологічні засоби сучасного рекламування закладів громадського харчування.
25. Клінінгові технології в робочих і гостьових зонах ресторанів.

13. Розподіл балів, які отримують студенти

Поточний контроль														Під-сумк. конт-роль	Сума балів
Зміст.модуль 1			Зміст.модуль 2			Зміст.модуль 3				Зміст.модуль 4					
T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	T8	T9	T10	T11	T12	T13	T14	іспит	
5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	30	100
Контр.тест 15			Контр.тест 15			Контр.тест 20				Контр.тест 20					

T1, T2 ... T7 – теми змістових модулів.

Шкала оцінювання: національна та ECTS

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену, курсового проекту (роботи), практики	для заліку
90-100	A	Відмінно	Зараховано
85-89	B	дуже добре	
75-84	C	Добре	
70-74	D	Задовільно	
60-69	E	Допустимо	
30-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
0-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

13. Методичне забезпечення

Робоча програма та силабус навчальної дисципліни; опорні конспекти лекцій; мультимедійні презентації; плани практичних занять; навчально-методичні матеріали та питання для поточного і підсумкового контролю; ілюстративні матеріали (карти, схеми, рисунки).

14. Рекомендована література

Основна:

1. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства. Навч.посібник.- К.:Центр учб. літ, 2016. - 280 с.
2. Архіпов В.В. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства.- К.: Центр учб.літ.,2021 - 351 с.
3. Книга смачної та здорової їжі.- Харків: Репринт -вид-во, 218. - 400 с.
4. Лібкін С., Фрідлянд А. Бізнес по-одеськи. К. :Book Chad, 2020 - 270 с.
5. Мостова Л.М., Новікова О.В. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства. – К.:Ліра-К, 2010. – 388 с.
6. Островенко Т.Й. Кухні народів світу. Курс лекцій. – Тернопіль, ТНПУ, 2018.-472 с.
7. Ростовський В.М., Колісник А.В. Системи технологій харчових виробництв. – К.:Кондор,2016. – 256 с.

8. Самодай В.П., Кравченко А.Т. Організація ресторанної справи. - Суми: СумДПУ, 2015. – 426 с.
9. Харві М. Ресторанний бізнес. Харків: вид-во Інстал, 2015.- 320 с.

Додаткова:

1. Бріч В.Я., Банєва І.О. Організація готельно-ресторанної справи. Навч.посібник. – К.:Ліра-К, 2020.- 484 с.
2. Бойко М.Г., Гопкало Л.М. Організація готельного господарства. – К.:Нац.торг.-економ.ун-т, 2015.- 494 с.
3. Давидова О.Ю. Управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві. Підручнк.-Харків: Держ. ун-т харчування та торгівлі. – Харків, Вид-во Носиченка, 2018. – 487 с.
4. Нечаюк Л.Г. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент. – К.:Центр учбової літерат., 2020. – 344 с.

15. Електронні інформаційні ресурси

- Державний комітет статистики України. URL:<http://www.ukrstat.gov.ua/>
- Сайт Державної туристичної Адміністрації. URL: <http://www.tourism.gov.ua/>
- World Tourism Organization UNWTO. URL: <http://www2.unwto.org>