

ХЕРСОНСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ



ПОГОДЖУЮ

Гарант освітньої програми

Вікторія Грановська Вікторія ГРАНОВСЬКА

"31" "08" 2021 року

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач кафедри

Олена Морозова Олена МОРОЗОВА

Протокол засідання кафедри
готельно-ресторанного та туристичного
бізнесу й іноземних мов ХДАЕУ
від "30" "08" 2021 року № 1

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Організація і технологія готельно-ресторанної справи

Рівень вищої освіти – перший (бакалаврський) рівень

Освітня програма – Готельно-ресторанна справа

Спеціальність – 241 Готельно-ресторанна справа

Галузь знань – 24 Сфера обслуговування

Херсон – 2021

1. Загальна інформація

Назва навчальної дисципліни	Організація і технологія готельно-ресторанної справи
Факультет	Економічний
Назва кафедри	Готельно-ресторанного та туристичного бізнесу й іноземних мов
Викладач	Морозова Олена Сергіївна – кандидат економічних наук, доцент, завідувач кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу й іноземних мов
Контактна інформація	+380668239287, E-mail: lena_morozova2015@ukr.net E-mail: kafturbiz@gmail.com
Графік консультацій	Кожна середа 15.00 - 16.00, I поверх ауд. 3-13, ФРГП корпус Консультації online: Viber +380668239287, Zoom 5160825034
Програма дисципліни	<p><i>Змістова частина 1 Послуги закладів харчування як складова послуг гостинності.</i></p> <p><i>Тема 1. Загальна характеристика організації підприємств готельного господарства</i> Фактори, що впливають на типізацію готельного господарства. Поняття «гостинність». Основні чинники зростання індустрії гостинності. Характеристика основних типів засобів розміщення. Характеристика підприємств готельного господарства для відпочинку</p> <p><i>Тема 2. Визначення, зміст та види ресторанних послуг.</i> Визначення, зміст послуг закладів ресторанного господарства Сутність послуг з організації обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства. Сутність послуг з організації дозвілля в закладах ресторанного господарства. Види ресторанних послуг: послуги харчування; послуги з виготовлення кулінарної продукції та кондитерських виробів; послуги з реалізації продукції; послуги організації обслуговування споживачів (реалізація продукції та організація її споживання); послуги з організації дозвілля; інформаційно-консультативні послуги;</p> <p><i>Тема 3. Історія розвитку ресторанного господарства в світі та Україні</i> Тенденції розвитку ресторанного господарства. Класифікація закладів ресторанного господарства Розвиток закладів ресторанного господарства у ретроспективі. Історичні періоди розвитку ресторанного господарства в світі та Україні. Зародження ресторанного господарства. Середньовічне обслуговування та його правила. Розвиток ресторанного господарства в Новий час. Історія розвитку ресторанного господарства Франції. Гастрономічна культура в світі та Україні. Українська кухня як культурне надбання і частина нематеріальної спадщини України.</p> <p><i>Тема 4. Основи організації виробництва продукції у закладах ресторанного господарства</i> Завдання, функції та значення ресторанного господарства, як галузі. Виробничо-торговельна структура закладу ресторанного господарства. Ресурси і резерви закладу ресторанного господарства. Форми організації виробництва в ресторанному господарстві.</p> <p><i>Тема 5. Організація постачання сировини і продовольчих товарів до закладів ресторанного</i></p>

господарства

Сутність та завдання організації постачання закладів ресторанного господарства. Джерела, види та форми постачання. Договірні взаємовідносини з постачальниками. Організація продовольчого постачання закладів ресторанного господарства. Визначення потреби закладів ресторанного господарства в сировині і напівфабрикатах. Організація матеріально-технічного постачання закладів ресторанного господарства.

Тема 6. Організація роботи складського господарства закладів ресторанного господарства. Призначення, компонування складських приміщень. Послідовність складських операцій. Склад складських приміщень залежно від потужності підприємств, їх оснащення. Санітарно-гігієнічні вимоги до складських приміщень. Планування приміщень для приймання і зберігання продуктів.

Тема 7. Діяльність органів і служб стандартизації України в галузі готельного бізнесу

Необхідність державного регулювання у сфері готельного бізнесу. Моделі державного регулювання у сфері обслуговування. Організаційні вимоги щодо здійснення готельного бізнесу в Україні. Кваліфікаційні вимоги до кадрового складу працівників готельного бізнесу. Сутність стандартизації та її основні задачі у сфері обслуговування. Види стандартів у сфері обслуговування. Організація стандартизації готельного бізнесу в Україні.

Змістова частина 2 Організація процесу обслуговування споживачів у закладах Ресторанного господарства

Тема 1. Основи технологічного процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства

Поняття основних видів обслуговування в закладах ресторанного господарства. Поняття методів обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства.. Види сервісу у закладах ресторанного господарства. Поняття форм обслуговування споживачів як організаційний прийом.

Тема 2. Організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування різних контингентів споживачів в закладах готельно-ресторанного господарства

Організація роботи служб обслуговування, Організації праці, упровадження нових прогресивних форм і методів організації та стимулювання праці, удосконалення готельного менеджменту. Клінінгові технології підготовки торгових приміщень до обслуговування споживачів, їх санітарно-гігієнічна спрямованість. Особливості підготовки до обслуговування посуду, приборів та столової білизни. Попереднє сервірування столу. Особливості попереднього сервірування столу до сніданку, обіду, вечері. Технологічний процес обслуговування споживачів у ресторані. Способи подання страв та закусок: в обнос, з використанням підсобного столу, в стіл.

Тема 3. Організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування певного контингенту споживачів у закладах ресторанного господарства

Організація обслуговування згрупованого контингенту споживачів за місцем роботи. Класифікація промислового виробництва, де працюють згруповані контингенти споживачів: перервне, безперервне,

потоків. Особливості формування вхідного потоку споживачів у закладах ресторанного господарства за даних видів промислових виробництв. Типи закладів ресторанного господарства за місцем роботи. Рекомендовані форми обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства за місцем роботи. Моделювання процесу обслуговування споживачів з урахуванням виду виробництва.

Тема 4. Ефективність праці персоналу у закладах ресторанного господарства

Значення раціональної організації праці. Зміст раціональної організації праці. Основні напрямки раціональної організації праці. Наукова організація праці як головний фактор забезпечення раціональної організації праці. Основні групи завдань наукової організації праці: економічні, психофізіологічні та соціальні. Основні напрямки наукової організації праці. Форми розподілу та кооперації праці. Поняття та основні види розподілу та кооперації праці. Види розподілу праці: загальний, частковий, одиничний. Запровадження раціональних форм розподілу та кооперації праці. Сутність технологічного, функціонального та професійно-кваліфікаційного розподілу праці та напрямки їх вдосконалення

Тема 5. Характеристика матеріально-технічної бази для організації обслуговування споживачів у закладах готельно-ресторанного господарства

Характеристика споруд та будівель, в яких розташовані заклади ресторанного господарства. Екстер'єр підприємства, як елемент рекламних засобів. Характеристика предметів матеріально-технічного забезпечення. Обладнання торгівельних залів. Характеристика столів: ресторанных, банкетних, фуршетних, підсобних; сервантів, стільців тощо.

Характеристика металевих посуду та приборів. Посуд з фольгокартону. Сфера застосування металевих посуду та посуду з фольгокартону. Характеристика та призначення скляного посуду. Характеристика і призначення посуду та приборів із полімерних матеріалів. Характеристика та призначення посуду з дерева, паперу тощо. Характеристика та призначення столової білизни: скатертини, серветки, ручники, рушники.

Тема 6. Архітектура та інтер'єр у ресторанному господарстві

Функціональна організація приміщень підприємств готельного господарства. Організація приміщень житлової групи. Організація нежитлових груп приміщень підприємства готельного господарства. Архітектура та інтер'єр приміщень готелів. Основні складові формування сучасного інтер'єру підприємств готельного господарства. Кольори в інтер'єрі.

Тема 7. Технологія прийому та розміщення туристів у засобах розміщення

Процес прийому та обслуговування гостей у готелі. Технологічний цикл обслуговування клієнта у готелі. Основні етапи технологічного циклу: До прибуття у готель – бронювання. Прибуття у готель, реєстрація і розміщення клієнта. Проживання і обслуговування гостя у готелі. Виїзд, остаточна оплата гостем послуг готелю. Робота із замовленнями на поселення, контроль за проходженням замовлень, їх виконання або ануляція, забезпечення завантаження готелю, обсягу роботи з поселення гостей на визначений термін (місяць, квартал) та на поточну добу, ведення відповідної документації (броніст, портсь-

	<p>броніст, старший адміністратор, начальник служби прийому). Остаточна підготовка до прийому гостя: підтвердження факту приїзду гостя, ймовірна зміна терміну прибуття, необхідність трансферу, екскурсійних послуг. Підготовка номеру. Облік і реєстрація. Організація проживання. Організація виїзду.</p> <p>Тема 8. Культура обслуговування в готельному господарстві</p> <p>Історичні аспекти розвитку культури. Культура обслуговування в готельній індустрії та її складові. Стандарт поведінки працівників сфери обслуговування. Національні особливості спілкування працівників невиробничої сфери. Корпоративна культура в готельному підприємстві. Безпека і екологічність при обслуговуванні. Естетика інтер'єру, створення комфортних умов обслуговування. Наявність достатньої кількості столового посуду, приладів і столової білизни. Знання психологічних особливостей особистості і процесу обслуговування. Знання і дотримання персоналом етичних норм обслуговування. Знання і дотримання правил, що встановлюють порядок і черговість обслуговування гостей. Знання спеціальних правил пропозиції і відпустки різних блюд і напоїв, а також технічних навичок і прийомів їхньої подачі. Знання основних правил сервіровки столу.</p>
Мова викладання	Українська мова

10. Анотація курсу

Анотація курсу	Дисципліна є обов'язковою складовою навчального плану, циклу дисциплін професійної підготовки, яка сприяє підготовці фахівців у сфері готельного обслуговування. Студенти отримують теоретичні знання і практичні навички принципів та правил дотримання надання готельних послуг, а також розробки та здійснення сучасної політики в готелях, контроль дотримання персоналом правил обслуговування гостей, аналіз та оцінка системи заходів щодо безпеки проживання в готелях
Інформаційний пакет дисципліни	http://dspace.ksau.kherson.ua:8888/course/view.php?id=818

11. Мета та завдання курсу

Мета викладання дисципліни	Метою вивчення дисципліни є формування системи теоретичних знань та практичних навичок щодо процесу повсякденного обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства; а також організації обслуговування споживачів під час проведення спеціальних заходів, у місцях відпочинку, на пасажирському транспорті, туристів в закладах ресторанного господарства.
Завдання вивчення дисципліни	Вивчення основи організації готельно-ресторанних комплексів як ланки з надання послуг та принципів організації процесів обслуговування споживачів послуг у ресторанах і готелях; Формує у здобувачів комплексний підхід до особливостей організації обслуговування банкетів і прийомів для туристів з різних країн світу;

12. Програмні компетентності та результати навчання

Компетентності здобувача вищої освіти, сформовані в результаті вивчення курсу	
Загальні	ЗК1 Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань

	про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, вести здоровий спосіб життя ЗК 3 Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями ЗК 10 Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.
Спеціальні (фахові)	СК 6 Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (зкладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства СК 7 Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів СК 9 Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.
Програмні результати навчання (ПРН)	
ПРН	ПР 5 Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу ПР 9 Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів ПР 10 Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів ПР 11 Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства

13. Місце навчальної дисципліни у структурі освітньої програми

Рік викладання	3-й
Семестр	6-й
Курс	3-й
Обов'язкова компонента / Вибіркова компонента	Обов'язкова компонента
Пререквізити	Сервісологія, Технологія продукції ресторанного господарства, Основи індустрії гостинності, Барна справа
Постреквізити	Бізнес-планування в ГРБ, Логістичне забезпечення ГРБ

14. Обсяг курсу на поточний навчальний рік

Кількість кредитів / годин	5/150
Лекції (денна/заочна)	34/18
Практичні / Семінарські (денна/заочна)	40/18
Лабораторні	
Самостійна робота	76/114

(денна/заочна)	
Форма підсумкового контролю	екзамен

15. Технічне та програмне забезпечення / обладнання

Технічне та програмне забезпечення	Програмне забезпечення для роботи з освітнім контентом дисципліни та виконання передбачених видів освітньої діяльності: Moodle. вивчення курсу не потребує використання програмного забезпечення, крім загальнонавчаних програм та операційних систем Microsoft Office.
Обладнання	Ноутбук, персональний комп'ютер, мобільний пристрій (телефон, планшет) з підключенням до Інтернет, інше обладнання: мультимедійний проектор для: комунікації та опитувань; виконання домашніх завдань; виконання завдань самостійної роботи; проходження тестування (поточний, рубіжний, підсумковий контроль)

16. Політика курсу

Загальні вимоги	Здобувачі вищої освіти повинні планомірно та систематично засвоювати навчальний матеріал. Активно працювати під час практичних занять, брати участь в обговорення дискусійних питань та кейсів, повною мірою долучатись до активних форм навчання. Заохочується робота у наукових гуртках, підготовка тез доповідей та участь у конференціях, підготовка та публікація наукових статей, участь у конкурсах наукових робіт та інше.
Політика щодо дедлайнів і перекладання	Письмові роботи, надані з порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (можливо вказати 75 % від загальної суми балів за конкретне заняття). Умови перекладання
Політика щодо відвідування	Відвідування занять є обов'язковим. Процедура відпрацювання попущених занять з об'єктивних причин (хвороба, міжнародне стажування). Не запізнюватись на заняття. Дотримуватись техніки безпеки. Завчасно ознайомлюватись з темою практичної роботи. Пропущенні заняття відпрацьовувати у встановлений викладачем час.
Політика щодо виконання завдань	Позитивно оцінюються відповідальність, старанність, креативність, фундаментальність. Під час підготовки до практичних занять виконання самостійної роботи необхідно спиратись на конспект лекцій та рекомендовану літературу. Водночас вітається використання інших джерел з альтернативними поглядами на ті чи інші питання задля формування продуктивної дискусії та різнобічного вивчення тем дисципліни
Академічна доброчесність	Роботи здобувачів є виключно оригінальним дослідженням чи міркуванням. Будь-яке списування або плагіат (використання, копіювання підготовлених завдань та/або розв'язання задач іншими здобувачами) тягне за собою анулювання зароблених балів. Використання друкованих і електронних джерел інформації під час підсумкового контролю, виконання контрольних робіт заборонено. Списування під час контрольних, тестових робіт та протягом іспиту заборонено.

17. Структура курсу

Номер	Вид занять	Тема заняття	Кількість
-------	------------	--------------	-----------

ТИЖНЯ		або завдання на самостійну роботу	годин				балів
			лк	лаб.	сем. / пр.	СР	
Змістова частина 1							
ПОСЛУГИ ЗАКЛАДІВ ХАРЧУВАННЯ ЯК СКЛADOVA ПОСЛУГ ГОСТИННОСТІ.							
1-2	Тема 1	Загальна характеристика організації підприємств готельного господарства	2		2	5	3
	Тема 2	Визначення, зміст та види ресторанних послуг	2		2	5	3
3	Тема 3	Історія розвитку ресторанного господарства в світі та Україні	2		2	5	3
4	Тема 4	Основи організації виробництва продукції у закладах ресторанного господарства	2		4	5	3
5	Тема 5	Організація постачання сировини і продовольчих товарів до закладів ресторанного господарства	2		4	5	3
6	Тема 6	Організація роботи складського господарства закладів ресторанного господарства	2		2	5	3
7	Тема 7	Діяльність органів і служб стандартизації України в галузі готельного бізнесу	2		2	5	3
	ПК ЗЧ 1		14		18	35	7
Змістова частина 2							
ОРГАНІЗАЦІЯ ПРОЦЕСУ ОБСЛУГОВУВАННЯ СПОЖИВАЧІВ У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА							
8	Тема 8	Основи технологічного процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства	2		2	6	3
9	Тема 9	Організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування різних контингентів споживачів в закладах ресторанного господарства	2		2	5	3
10	Тема 10	Організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування певного контингенту споживачів у закладах ресторанного господарства	2		2	5	3
11-12	Тема 11	Ефективність праці персоналу у закладах ресторанного господарства	4		4	5	3

13-14	Тема 12	Характеристика матеріально-технічної бази для організації обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства	4		4	5	3
15	Тема 13	Архітектура та інтер'єр у ресторанному господарстві	2		2	5	3
16	Тема 14	Технологія прийому та розміщення туристів у засобах розміщення	2		4	5	3
17	Тема 15	Культура обслуговування в готельному господарстві	2		2	5	3
	ПК ЗЧ 2						8
	СУМА		20		22	41	60
	ПК	ЕКЗАМЕН					40

18. Форми і методи навчання

Лекція	Словесні методи навчання: пояснення (інформаційно-повідомлювальне, інструктивне-практичне, пояснювальне-спонукальне, система зображально-виражальних засобів. Словесний метод (лекція – вступна, тематична, оглядова, підсумкова). Проведення лекційних занять включає: викладення теоретичного матеріалу, оглядові лекції з використанням наочного матеріалу, опорного конспекту, лекції візуалізації з використанням мультимедійних технологій Наочні методи навчання, ілюстрування
Практичні /Семінарські	Презентації, демонстрація, обговорення, аналіз конкретних ситуацій, дискусія, бесіди, дебати, кейс-методи, роботи в малих групах тощо
Лабораторні	-
Самостійна робота	Здобувачі виконують завдання за планом

19. Система контролю та оцінювання

Поточний контроль
Форми участі студентів у навчальному процесі, які підлягають поточному контролю: усна відповідь; доповнення, запитання до того, хто відповідає; участь у дискусіях, інтерактивних формах організації заняття; розв'язання облікових задач, правильність аналітичних розрахунків; письмові завдання (тестові, контрольні роботи); самостійне опрацювання тем; систематичність роботи на семінарських та практичних заняттях, активність під час обговорення проблемних питань.
Підсумковий контроль за змістовою частиною
Дві ПК ЗЧ передбачено за результатами вивчення тем змістової частини 1, змістової частини 2. Для проведення підсумкового контролю розроблено контрольні завдання. Варіанти завдань для підсумкового контролю є рівнозначні за трудомісткістю.

Підсумковий контроль

Форма проведення екзамену – письмова. Види запитань з відкритими відповідями. Загальна підсумкова оцінка з навчальної дисципліни складається із суми балів за поточну успішність (не більше 60 балів) та екзамен (не більше 40 балів).

Розподіл балів з дисципліни (форма контролю – екзамен)

Поточне оцінювання і контроль змістових частин (бали)																Екзамен	Підсумкова оцінка (екзамен)	
Змістова частина 1								Змістова частина 2										
T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	МКР1	T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	T8	МКР 2		
Max 3	Max 3	Max 3	Max 3	Max 3	Max 3	Max 3	Max 7	Max 3	Max 3	Max 3	Max 3	Max 3	Max 3	Max 3	Max 3	Max 8	Max 40	Max 100

20. Шкала оцінювання

Шкала рейтингу ХДАЕУ	Оцінка за шкалою ЄКТС	Оцінка за національною шкалою	
90-100	A	Відмінно	зараховано
82-89	B	Добре	
74-81	C		
64-73	D		
60-63	E	Задовільно	не зараховано
35-59	FX	Незадовільно	
1-34	F	Незадовільно (з обов'язковим повторним вивченням курсу)	

21. Рекомендована література та інформаційні ресурси

Основна література	<ol style="list-style-type: none"> 1. Агафонова Л.Г. Туризм, готельний та ресторанний бізнес: ціноутворення, конкуренція, державне регулювання : навчальний посібник / Л.Г. Агафонова, О.Є. Агафонова. – К. : Знання, 2017. – 358 с. 2. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства: Навчальний посібник / В.В. Архіпов - К.: Центр учбової літератури, 2016. - 280 с. 3. Браймер Р. Основы управления в индустрии гостеприимства: Пер. с англ./ Р.Браймер - М.: Аспект Пресс, 2017. - 325 с. 4. Зубар Н.М. Логістика в ресторанному господарстві: Навчальний посібник /Зубар Н.М., Григорак М.Ю. -
---------------------------	--

	<p>К.: Центр учбової літератури, 2016. - 312 с.</p> <p>5. Власова Н.О. Економіка готельно-ресторанного господарства / Н.О. Власова. – Х. : Світ книги, 2016. – 389 с.</p> <p>6. Мальська М. П. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика) [текст] підручник // М. П. Мальська, О. М. Гаталяк, Н. М. Ганич – К.: «Центр учбової літератури», 2016. – 304 с.</p> <p>7. Мунін Г.Б. та ін. Франчайзинг у готельно-ресторанному бізнесі / Г.Б. Мунін. – К. : Кондор, 2017. - 370 с.</p> <p>8. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: Підручник / За ред. Н.О. П'ятницької. - 2-ге вид. перероб. і допов. - К.: Центр учбової літератури, 2016. - 584 с.</p> <p>9. П'ятницька Г.Т. Ресторанне господарство України: ринкові трансформації, інноваційний розвиток, структурна переорієнтація: Монографія / Г. Т П'ятницька. - К.: КНТЕУ, 2016. - 465 с.</p> <p>10. Розанова Т.П. Маркетинг услуг гостеприимства и туризма: Практикум / Розанова Т.П, Муртузалиева Т.В.. - М.: Изд.-торг. корпорация "Дашков и К°", 2016. - 132с.</p>
Додаткова	<p>1. Архипов В.В. Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані / В.В. Архипов. – К. :ІНКОС, ЦНЛ, 2016. – 382 с.</p> <p>2. Джурик Н.Р. Основи технології продукції закладів ресторанного господарства: навчальний посібник / Н.Р. Джурик. – Львів : Ліга-Прес, 2018. – 358 с.</p> <p>3. Нечаюк Л.І. Готельно-ресторанний бізнес: Менеджмент / Л.І. Нечаюк. – К. :ЦНЛ,2017.- 348 с.</p> <p>4. Сало Я. М. Організація обслуговування у готельно-ресторанних комплексах / Я.М. Сало.- Львів:Афіша, 2016.– 336 с.</p> <p>5. Ростовський В. С. Кухні народів світу: підручник. Київ: Кондор, 2018.502 с</p> <p>6. Kaletnik, H.M. Kovalenko, O.V. and Broiaka, A.A. (2017), "Modern trends in the development of the food industry and its place in the economy of the state", Ekonomika, finansy. Menedzhment: aktualni pytannia nauky i praktyky, vol. 8, pp. 7-27.</p> <p>7. Melnyk, I.M.(2016), "Modern tendencies of hotel industry development in Ukraine", Molodyi vchenyi, vol. 7.</p> <p>8. Podlepina, P.O. (2016), "Trends in Hotel Industry Development in Ukraine", Visnyk Kharkivskoho natsionalnoho universytetu im. V.N. Karazina, vol.154-159.</p> <p>2. Морозова О.С. Інвестиційна привабливість туристичного бізнесу Південного регіону України / Морозова О.С., Морозов О.В., Морозов Р.В., Бабушкіна Р.О. // Бізнес – навігатор: науково – виробничий журнал. – 2017. № 3 (42) – С. 71-85</p> <p>3. Morozova, O.S., Determinants of the development of hotel and restaurant enterprises of Ukraine in the intersectoral industry of services / Hranovska, V.H., Krykunova, V.M., Morozova, O.S., Katsemir, Y.V., & Voloshchuk, V.V. // GeoJournal of Tourism and Geosites, 2021 (Scopus) - Vol. 35(2), p. 537–547</p>

	<p>4. Lena Morozova, Methodology of Environmental Competence Formation in Tourism Business / Viktoriia Hranovska, Lena Morozova, Yana Katsemir Oleksandra Nenko // Management International Journal of Management Vol. 11 (6), 2020, pp. 801- 811.</p> <p>5. Морозова О.С. Індустрія гостинності: перспективи її розвитку в Україні / Морозова О.С., Морозов О.В. // Приазовський економічний вісник» Електроний науковий журнал - Випуск 2(19) 2020.</p>
Інформаційні ресурси	<ol style="list-style-type: none"> 1. Журнал «Ресторатор». URL:http://www.restaurator.ru 2. Верховна рада України. URL:https://www.rada.gov.ua. 3.Главный Портал Индустрии гостеприимства и питания. URL:http://www.horeca.ru. 4.Сайт з питань ресторанного бізнесу.URL:http://www.restcon.ru 5.Кейтеринг или выездное ресторанное обслуживание URL: http://cascade-events.ru 6.Гостиничный и ресторанный бизнес в Украине и мире . URL: http://hotelbiz.com.ua/. 7. Портал для профессионалов гостиничного и ресторанного бизнеса . URL: http://prohotelia.com/. 8. Hotelia Global . URL: http://www.hoteliaglobal.com/. 9. Клуб готельеров и рестораторов HOTELIERO . URL:http://hoteliero.club/.