

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ**  
**ЗАХІДНОУКРАЇНСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**

**ЗАТВЕРДЖУЮ**

Директор Навчально-наукового інституту міжнародних відносин імені Б. Д. Гаврилишина

 Ірина ІВАЩУК

« 31 » 33680120 2023 р.

**ЗАТВЕРДЖУЮ**

Директор Навчально-наукового інституту новітніх освітніх технологій

 Святослав ПИТЕЛЬ

« 31 » 33680120 2023 р.

**ЗАТВЕРДЖУЮ**

В. о. проректора з науково-педагогічної роботи  
Віктор ОСТРОВЕРХОВ

« 31 » 33680120 2023 р.

**РОБОЧА ПРОГРАМА**

з навчальної дисципліни

**«ОРГАНІЗАЦІЙНО-ПРАВОВІ ФОРМИ ВЕДЕННЯ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ»**

Ступінь вищої освіти „бакалавр”.

Галузь знань: 24 „Сфера обслуговування”

Спеціальність: 241 „Готельно-ресторанна справа”

Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа»

*Кафедра міжнародного туризму і готельного бізнесу*

Форма навчання	Курс	Семест	Лекції	Практ	ІРС	СРС	Тренінг, КПЗ	Разом	Форма контролю
Денна	2	3	28	28	3	53	8	120	екзамен
Заочна	2	3	8	4		108	-	120	екзамен

Робоча програма складена на основі освітньо-професійної програми підготовки здобувачів вищої освіти на першому (бакалаврському) рівні за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа галузі знань 24 Сфера обслуговування, затвердженої Вченою Радою ЗУНУ (протокол № 9 від 15.06.2022 р.).

Робочу програму склала канд. екон. наук., доцент кафедри міжнародного туризму і готельного бізнесу Ткач Уляна Володимирівна

Робоча програма затверджена на засіданні кафедри міжнародного туризму і готельного бізнесу, протокол № 1 від 29. 08. 2023 року.

Завідувач кафедри  
міжнародного туризму і  
готельного бізнесу к.е.н., доцент



Оксана ГУГУЛІ

Розглянуто та схвалено групою забезпечення спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», протокол № 1 від 29.08.2023 р.

Голова ГЗС



к.е.н., доцент Юрій ГУМЕНІЮК

Гарант ОП

к.е.н., доцент Вікторія Даниленко-Кульчицька

**СТРУКТУРА РОБОЧОЇ ПРОГРАМИ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ  
“ОРГАНІЗАЦІЙНО-ПРАВОВІ ФОРМИ ВЕДЕННЯ ГОТЕЛЬНО-  
РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ”**

**1. Опис дисципліни “Організаційно-правові форми ведення готельно-  
ресторанного бізнесу”**

Дисципліна - Організаційно-правові форми ведення готельно- ресторанного бізнесу	Галузь знань, спеціальність, ступінь вищої освіти	Характеристика навчальної дисципліни
Кількість кредитів ECTS – 4	Галузь знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальність 241 Готельно-ресторанна справа	нормативна дисципліна мова викладання: українська
Кількість залікових модулів – 4	Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа»	Рік підготовки – 2 Семестр – 3
Кількість змістових модулів – 2	Ступінь вищої освіти - бакалавр	Лекції – 28 год. / 8 год.
		Практичні заняття – 2 8 год./4 год.
		ІРС – 3 год.
Загальна кількість годин – 120 год.		Самостійна робота – 53 год./108 год. Тренінг, КПІЗ – 8 год
		Вид підсумкового контролю – екзамен
Тижневих годин – 10 ( з них аудиторних год.) – 4		

## ВСТУП

Програма вивчення навчальної дисципліни “Організаційно-правові форми ведення готельно-ресторанного бізнесу” складена відповідно до освітньо-професійної програми підготовки бакалавра спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа».

**Предметом** вивчення навчальної дисципліни є форми бізнесу, оподаткування, виробниче та кадрове забезпечення бізнесу, комерційні угоди, зовнішньоекономічна діяльність суб'єкта бізнесу.

**Міждисциплінарні зв'язки:** Програма базується на знаннях таких нормативних дисциплін професійної та практичної підготовки як «Макроекономіка», «Підприємництво», «Готельно-ресторанна індустрія».

### 1. Мета та завдання навчальної дисципліни

1.1. **Метою** вивчення дисципліни «Організаційно-правові форми ведення готельно-ресторанного бізнесу» є формування у студентів системи теоретичних знань із застосуванням інструментарію управління якістю на підприємствах сфери обслуговування, а також набуття практичних навичок оцінки рівня якості туристичних послуг, розроблення та впровадження систем управління якістю, ефективного їх функціонування.

1.2. Основними **завданнями** вивчення навчальної дисципліни є:

- розгляд теоретичних засад організації та ведення готельно-ресторанної справи;
- вивчення процесів системи управління;
- вивчення науково-теоретичної і методичної бази функціонування суб'єктів готельно-ресторанного господарства;
- вивчення вимог нормативної документації до складових діяльності підприємств;
- розгляд специфіки, особливостей та технології розроблення і впровадження систем якості;
- дослідження проблем та формування вміння їх вирішення

### 1.3. Компетентості вивчення дисципліни.

У результаті вивчення дисципліни студенти повинні:

СК 03. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.

СК 10. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу

### 1.4. Програмні результати навчання.

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

РН 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.

РН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

РН 14. Організувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки

## **ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 1.**

### **ОРГАНІЗАЦІЙНО-ПРАВОВІ АСПЕКТИ ЗАПОЧАТКУВАННЯ БІЗНЕСУ**

#### **Тема 1. Сутність, правова основа та форми бізнесу**

Сутність та природа бізнесу. Ідея бізнесу. Способи входження в бізнес. Правова основа бізнесу. Організаційно-правові форми бізнесу. ФОП. Приватне підприємство. Господарські товариства. Об'єднання підприємств

#### **Тема 2. Організаційно-правові засади реєстрації бізнесу**

Нормативно-правове забезпечення реєстрації бізнесу. Установчі документи. Реєстрація ФОП. Порядок реєстрації підприємства. Вибір виду економічної діяльності. Ознаки юридичної особи.

#### **Тема 3. Державне регулювання бізнесу**

Поняття, суть і принципи державного регулювання бізнесу. Державна підтримка підприємництва. Органи, що здійснюють державне регулювання бізнесу, та їх правовий статус. Деретулювання підприємницької діяльності

#### **Тема 4. Планування діяльності бізнесу**

Функції та структура бізнес-плану. Послідовність розробки бізнес-плану. Сутність, завдання і технологія розробки фінансового плану. Складові елементи фінансового плану бізнесу. Планування фінансових індикаторів функціонування бізнесу.

## **ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 2. ОРГАНІЗАЦІЙНО-ПРАВОВІ ЗАСАДИ ВЕДЕННЯ БІЗНЕСУ**

#### **Тема 5. Організаційне забезпечення бізнесу**

Сутність і складові елементи організаційного забезпечення бізнесу. Обґрунтування визначення потреби компанії в персоналі. Підбір персоналу та оформлення трудових відносин з найманим працівником. Особливості управління організаційним розвитком компанії. Майно суб'єктів підприємництва, їх правовий статус.

#### **Тема 6. Ліцензування та патентування бізнесової діяльності.**

Економічна сутність і суб'єкти ліцензійних відносин у сучасних умовах господарювання. Патентування підприємницької діяльності. Роль нематеріальних активів у процесі лідерського позиціонування.

#### **Тема 7. Організація укладання комерційних угод та захисту комерційної таємниці**

Поняття і види комерційних угод. Організація ціноутворення при укладанні угод в бізнесі. Укладання комерційної угоди. Контракт купівлі-продажу. Поняття комерційної таємниці, критерії її визначення. Захист комерційної таємниці)

**Структура залікового кредиту дисципліни “Організаційно-правові форми ведення готельно-ресторанного бізнесу”**

**4.1.Денна форма**

	<i>Кількість годин</i>				
	Лекції	Практичні заняття	Індивідуальна робота	Тренінг, КПЗ	Самостійна робота
<b>Змістовий модуль 1.</b>					
Тема 1. Сутність, правова основа та форми бізнесу	4	4	2	4	8
Тема 2. Організаційно-правові засади реєстрації бізнесу	4	4			7
Тема 3. Державне регулювання бізнесу	4	4			8
Тема 4. Планування діяльності бізнесу	4	4			7
<b>Змістовий модуль 2.</b>					
Тема 5. Організаційне забезпечення бізнесу	4	4	1	4	7
Тема 6. Ліцензування та патентування бізнесової діяльності.	4	4			8
Тема 7. Організація укладання комерційних угод та захисту комерційної таємниці	4	4			8
<b>Разом</b>	<b>28</b>	<b>28</b>	<b>3</b>	<b>8</b>	<b>53</b>

**4.2.Заочна форма**

	<i>Кількість годин</i>			
	Лекції	Практичні заняття	Індивідуальна робота	Самостійна робота
<b>Змістовий модуль 1.</b>				
Тема 1. Сутність, правова основа та форми бізнесу	2	2	–	10
Тема 2. Організаційно-правові засади реєстрації бізнесу	1			20
Тема 3. Державне регулювання бізнесу	1			10
Тема 4. Планування діяльності бізнесу	1			20
<b>Змістовий модуль 2.</b>				
Тема 5. Організаційне забезпечення бізнесу	1	2		20
Тема 6. Ліцензування та патентування бізнесової діяльності.	1			10
Тема 7. Організація укладання комерційних угод та захисту	1			18

комерційної таємниці				
Разом	8	4		108

## **5. Програма дисципліни “Організаційно-правові форми ведення готельно-ресторанного бізнесу”**

### **Тема 1. Стандартизація термінології та проблеми в галузі управління якістю**

1. Загальні терміни та визначення в галузі стандартизації та суміжних видів діяльності.
2. Значення основних категорій в теорії управління якістю згідно з ДСТУ ISO серії 9000-2007.
3. Системи управління якістю.
4. Сутність управління якістю товарів як виду діяльності, спрямованого на виконання вимог до їх якості.
5. Проблема якості продукції та надання послуг в сфері туризму.
6. Сучасний підхід до управління якістю в сфері туризму

### **Тема 2. Міжнародний та вітчизняний досвід управління якістю**

1. Розвиток методів і підходів до управління якістю в світі.
2. Характеристика етапів розвитку управління якістю та їх удосконалення.
3. Досвід управління якістю в різних країнах світу.
4. Історія розвитку вітчизняного руху з управління якістю.
5. Гармонізація вітчизняних нормативних документів у сфері управління якістю з міжнародними.

### **Тема 3. Базова концепція комплексного управління якістю (TQM) та система якості в стандартах ISO серії 9000**

1. Основні елементи стратегії TQM.
2. Нові підходи до управління людськими ресурсами в умовах TQM.
3. Реалізація методів загального управління якістю в Україні.
4. Еволюція розвитку стандартів якості.

### **Тема 4. Системи управління якістю та їх застосування**

1. Системний підхід до проблеми управління якістю продукції та послуг в сфері туризму.
2. Моделі систем управління якістю.
3. Принципи та функції системи управління якістю послуг.
4. Комплексні системи управління якістю продукції.

### **Тема 5. Сертифікація систем якості підприємства**

1. Нормативна база для сертифікації систем якості: міжнародна, регіональна, національна.
2. Етапи проведення сертифікації системи якості.
3. Міжнародна система визначення результатів оцінювання систем якості ISO/IES.
4. Європейський союз із сертифікації та оцінювання систем якості.
5. Сертифікація систем якості в Україні.

### **Тема 6. Витрати на якість та їх класифікація**

1. Традиційні підходи до визначення «оптимальної вартості якості».
2. Структура прибутків та витрат.
3. Алгоритм діяльності щодо фінансування витрат на якість.

### **Тема 7. Аудит якості та премії якості**

1. Типи аудиторських перевірок та моделей оцінювання рівня якості.
2. Причини мотивації проведення оцінки якості.

3. Підготовка до зовнішнього аудиту щодо відповідності стандартам ISO.
4. Сертифікаційний та внутрішній аудити.
5. Корегуючі дії щодо виправлення виявлених невідповідностей.
6. Національні премії з якості та їх критерії.

## **6. Тематика самостійної роботи студентів**

Самостійна робота студентів з дисципліни «Організаційно-правові форми ведення готельно-ресторанного бізнесу» організовується за трьома формами:

1. обов'язкове виконання домашніх завдань по розв'язанню задач, яке контролюється викладачем при проведенні практичних занять.
2. обов'язкова підготовка реферату кожним студентом, які перевіряє викладач.
3. виконання групового проекту.

### **Пропонована тематика самостійного завдання**

1. Якість як складовий елемент конкурентоспроможності на туристському ринку.
2. Основні напрямки діяльності України у сфері якості.
3. Ключові аспекти системи управління якістю туристських послуг.
4. Процеси управління якістю на стадії маркетингових досліджень ринку туристських послуг.
5. Управління якістю на стадії розробки та впровадження туристського продукту.
6. Аналіз якості туристських послуг і процеси системи управління їх якістю.
7. Провести експертну кваліфікації якості персоналу та надати рекомендації щодо вибору претендента на керівну посаду туристичного підприємства.
8. Організація процесу виробництва туристичних послуг. Визначення експертним методом коефіцієнта вагомості показників якості складових розробленого нового виду туру.
9. Порядок і правила сертифікації послуг підприємств у сфері туризму.
10. Порядок ліцензування підприємств сфери туризму.
11. Сертифікація як основний гарант якості та безпеки туристських послуг.

## **7. Комплексне практичне індивідуальне завдання (КПЗ)**

КПЗ з дисципліни “Організаційно-правові форми ведення готельно-ресторанного бізнесу” виконується самостійно кожним студентом на основі отриманих теоретичних та практичних навичок та самостійно опрацьованого матеріалу. Варіант КПЗ обирається згідно порядкового номера прізвища студента у журналі групи.

Метою виконання КПЗ є оволодіння навичками теоретичного обґрунтування та практичного застосування механізмів та інструментів менеджменту для прийняття рішень в умовах ринкового середовища. КПЗ оформлюється у відповідності з встановленими вимогами. При виконанні та оформленні КПЗ студент може використовувати комп'ютерну техніку, зокрема Microsoft Excel, Microsoft Word.

## **8. Методи навчання**

У навчальному процесі застосовуються: лекції, в тому числі з використанням мультимедіапроектора та інших ТЗН; практичні заняття, в тому числі у комп'ютерному класі; індивідуальні заняття; виконання розрахунково-графічних завдань під керівництвом викладача та самостійно; робота в Інтернет; виконання контрольної роботи .

## **9. Методи оцінювання**

В процесі вивчення дисципліни використовуються наступні методи оцінювання навчальної роботи студента:



- поточне тестування та опитування;
- підсумкове тестування по кожному змістовному модулю;
- оцінювання модульної роботи;
- оцінювання виконання КПЗ, екзамен.

## 10. КРИТЕРІЇ, ФОРМИ ПОТОЧНОГО ТА ПІДСУМКОВОГО КОНТРОЛЮ

Підсумковий бал (за 100-бальною шкалою) з дисципліни визначається як середньозважена величина в залежності від питомої ваги кожної складової залікового кредиту:

Заліковий модуль 1	Заліковий модуль 2	Заліковий модуль 3	Заліковий модуль 4
20 %	20 %	20 %	40 %
1. Опитування під час заняття (3 теми по 10 балів = 30 балів) 2. Письмова робота = 70 балів	1. Опитування під час заняття (4 тем по 10 балів = 40 балів) 2. Письмова робота = 60 балів	1. Активна участь у тренінгу = 20 балів. 2. Написання КПЗ, на основі сформованих індивідуальних завдань = 50 балів. 3. Захист КПЗ = 30 балів.	1. Відповідь на два запитання = 40 балів 2. Практичне завдання = 60 балів

### Шкала оцінювання:

За шкалою Університету	За національною шкалою	За шкалою ECTS
90–100	відмінно	<b>A</b> (відмінно)
85–89	добре	<b>B</b> (дуже добре)
75–84		<b>C</b> (добре)
65–74	задовільно	<b>D</b> (задовільно)
60–64		<b>E</b> (достатньо)
35–59	незадовільно	<b>FX</b> (незадовільно з можливістю повторного складання)
1–34		<b>F</b> (незадовільно з обов'язковим повторним курсом)

### 11. Перелік наочних матеріалів та методичних вказівок

№	Найменування	Номер теми
1.	Мультимедійний проектор	1-7
2	Проекційний екран	1-7
3	Базове програмне забезпечення ОС Windows 10 – згідно ліцензії Microsoft IT Academy та Microsoft Dream Spark for Students. Стандартне програмне забезпечення базових інформаційних технологій: MS Office (Word, Excel, Ppt), телекомунікаційне програмне забезпечення (Internet Explorer, Opera, Google Chrome, Firefox, ZOOM, MOODLE, Viber тощо)	1-7

### 12. ЛІТЕРАТУРА

1. Бедрадіна Г. К. Місце оцінювання в системі управління якістю на туристичних підприємствах / Г.К.Бедрадіна // Економіка та суспільство. 2018. -№ 5. - С. 130–136.
2. Безродна С. М. Управління якістю: навч. посіб. для студентів економічних спеціальностей / С.М.Безродна. – Чернівці: ПВКФ «Технодрук», 2017. - 174 с.
3. Глушко В. Просування туристичних послуг. Науковий журнал київського національного

торговельно-економічного університету / В.Глушко. – Київ, 2018. № 1. – С. 86–96.

4. Друзюк В., Федак О. Система управління якістю - інвестиції в майбутнє // Стандартизація, сертифікація, якість. - Київ, 2019. -№ 1 . -С. 51-54
5. ДСТУ 180 9000-2001. Системи управління якістю. Основні положення і словник : чин. від 10.01.2001 р. - К.: Держстандарт України, 2019. - 27 с.
6. ДСТУ 180 9001-2001. Системи управління якістю. Вимоги : чин. від 10.01.2001 р. - К. : Держстандарт України, 2018. - 23 с.
7. ДСТУ 4269-2003. Послуги туристичні. Класифікація готелів. Загальні вимоги: Від 01.07.04. - К.: Держспоживстандарт України, 2018.
8. ДСТУ 4527-2006. Послуги туристичні. Засоби розміщення. Терміни та визначення: Від 28.02.06. -К.: Держспоживстандарт України, 2016.
9. Захожай В.Б., Чорний А.Ю. Статистичне забезпечення управління якістю: навч. посібник для студентів вищих навч. закладів / В.Б. Захожай, А.Ю. Чорний -К.: ЦНЛ, 2018. - 339с.
10. Кириченко Л.С., Мережко Н.В. Основи стандартизації, метрології, управління якістю: навч.посіб / Л.С. Кириченко, Н.В. Мережко - К. : КНТЕУ, 2017 . - 446 с.
11. Ковешніков В. С., Ковешнікова О. В Основи проектування туристично-рекреаційних комплексів: Навч. посіб. 2-ге вид / В.С.Ковешніков, О.В. Ковешнікова. – Київ: Видавництво Ліра-К, 2018. - 288 с.
12. Колот А. М. Створення власного бізнесу [Електронний ресурс]: навч. посібник / А. М. Колот, Г. О. Швиданенко, та ін. — К. : КНЕУ, 2017. — 311 [1] с. URL: [https://ir.kneu.edu.ua/bitstream/handle/2010/25208/stvoren\\_vlasn\\_17.pdf?sequence=1&isAllo wed=y](https://ir.kneu.edu.ua/bitstream/handle/2010/25208/stvoren_vlasn_17.pdf?sequence=1&isAllo wed=y)
13. Корпоративні структури в національній інноваційній системі України / За ред. д-ра екон. наук Л. І. Федулової. – К.: Вид-во УкрІНТЕІ, 2017. – 812 с.
14. Крамаренко А. О. Основи бізнес-законодавства: навчальний посібник для студентів. – Х. : ХНУ імені В. Н. Каразіна, 2018. – 172 с. URL: <https://www.univer.kharkov.ua/images/redactor/news/2018-11-19/Kramarenko.pdf>
15. Кривоберець М. М. Інструменти підвищення якості туристичних послуг / М. М. Кривоберець // Електронний журнал «Ефективна економіка». – № 1, 2017. – С. 11-19.
16. Кудла Н. Є. Організаційно-правові форми ведення готельно-ресторанного бізнесу: підручник / Н.Є. Кудла. –Київ: Центр учбової літератури, 2018. - 328 с.
17. Кудла Н.Є. Організаційно-правові форми ведення готельно-ресторанного бізнесу: Підручник/ Н.Є. Кудла. - – К. : Центр навчальної літ., 2018. – 328 с.
18. Ланциські Є., Мрук Х., Янушек Х., Личак Я. Основи комплексного управління якістю (TQM) / Є. Ланциські, Х Мрук, Х. Янушек, Я Личак; за ред. Н.В. Мережко; пер. з пол. -К. : КНТЕУ, 2018.-288с.
19. Мальська М. П. Міжнародний туризм і сфера послуг: підручник / М. П. Мальська, Н. В. Антонюк, Н. М. Ганич. – К.: Знання, 2018. – 661 с.

20. Момот О.І. Менеджмент якості та елементи системи якості.: навч. посіб./ О.І. Момот. - К.: Центр учбової літератури, 2017. - 368 с.
21. Найбільш поширені організаційно-правові форми ведення бізнесу. Практичний посібник. Електронний ресурс. URL: <https://legal100.org.ua/nova-pam-yatka-pro-naybilsh-poshireni-organizatsiyno-pravovi-formi-vedennya-biznesu/>
22. Нездоймінов С. Г. Туризм як фактор регіонального розвитку: методологічний аспект та практичний досвід / С.Г. Нездоймінов. – Одеса: Астропринт, 2019. - 304 с.
23. Перспективи розвитку туризму в Україні та світі: управління, технології, моделі: колективна монографія. Видання п'яте / за наук. ред. проф. Матвійчук Л.Ю. – Луцьк: ІВВ Луцького НТУ, 2019. - 320 с.
24. Підприємництво: підручник для слухачів курсів проф. перепідготовки військовослужбовців, ветеранів та членів їхніх сімей в Україні (проект «Норвегія-Україна») Крисоватий А., Коруц У., Островерхов А та ін. За ред. А. Крисоватого. К.: Друкарський двір Олега Федорова, 2021. – 332 с. URL: <https://ifsa.kiev.ua/vidannya/pidruchnyk-pidpryyemnytstvo-dlia-slukhachiv-kursiv-profesiinoi-perepidhotovky-viiskovosluzhbovtiv-veteraniv-ta-chleniv-ikhnikh-simej-v-ukraini-proiekt-norvehiia-%E2%80%93-ukraina.html>
25. Пустовіт О. Г., Пустовіт Є.В. Особливості бізнес-процесів у туристичних компаніях. Збірник наукових праць одеського національного морського університету. – Одеса, 2020. №. 1. – С. 115-126.
26. Саранча Г.А. Метрологія, стандартизація, відповідність, акредитація та управління якістю : підручник - К. : Центр учбової літератури, 2018 — 672 с.
27. Скопа О. О. Інформаційні технології у професійній діяльності фахівця [Текст] / О. О. Скопа // Наукові праці УДАЗ. — 2019. — 40 с.
28. Стоян К. С., Широка В. В. Теоретичні засади вдосконалення бізнес-моделі туристичного підприємства. Електронне наукове фахове видання. Ефективна економіка. Київ, 2019. URL: [http://nbuv.gov.ua/UJRN/efek\\_2019\\_1\\_4](http://nbuv.gov.ua/UJRN/efek_2019_1_4)
29. Федорченко В. К. Готельне господарство: основні показники, оцінка якості послуг: навч. посіб. / В. К. Федорченко, І. М. Мініч. – К.: Логос, 2019. – 76 с.
30. Федорченко В. К. Готельне господарство: основні показники, оцінка якості послуг: навч. посіб. / В. К. Федорченко, І. М. Мініч. – К.: Логос, 2019. – 76 с.
31. Феномен туризму: розмаїття сенсів: монографія / за ред.: О. О. Красноручького, Н. І. Моїсєвої. – Харків: Стильна типографія, 2019. – 252 с.
32. Чорна Н. Система управління якістю на туристичному підприємстві: теоретичні аспекти впровадження та функціонування // Економіка та суспільство. 2021. – випуск № 29.
33. Шаповал М.І. Менеджмент якості: підручник / М.І. Шаповал. - К. : Знання; КОО, 2017. - 457 с. 10. Шуляр Р.В. Управління якістю : навч. посіб. / Р.В. Шуляр, Н.В. Шуляр. – Львів : НУ «Львівська політехніка», 2019. – 160 с.
34. Шемаєва Л.Г. Управління якістю бізнес-процесів на підприємстві: монографія . / Л.Г.

Шамаєва - Х. : ХНЕУ, 2019 . - 240 с.

35. Організація готельно-ресторанної справи : наук.-допом. бібліогр. покажч. / [упоряд. О. В. Олабоді, Т. П. Фесун] ; Нац. ун-т харч. технол., Наук.-техн. б-ка. – Київ, 2021. – 213 с.

36. Грег Маккеон. Есенціалізм. Мистецтво визначати пріоритети: 5-те видання. Київ. «Наша форма». 2023. – 240 с.

37. Організація готельно-ресторанної справи: Навч. посібник / Ковешніков В.С., Мальська М.П., Роглев Х.Й. – К.: Кондор-Видавництво, 2018. – 752 с.

38. Банєва І. О., Величко О. В. Сучасні підходи до організації готельно-ресторанного бізнесу: <https://modecon.mnau.edu.ua/modern-approaches-to-the-organization/>

39. Ковальчук Т. Г. Перспективи розвитку готельно-ресторанного бізнесу в Україні в умовах глобалізації світового господарства. Науковий вісник Ужгородського національного університету. Серія: Міжнародні економічні відносини та світове господарство. 2019. Вип. 23(1). С. 126–130.

40. Мелень О. В., Стригуль Л. С., Побережна Н. М. Організація готельно-ресторанного бізнесу та його роль в сучасній економіці країни. 2018. URL : [http://repository.kpi.kharkov.ua/bitstream/KhPI-Press/39685/1/Melen\\_Orhan\\_hot\\_rest\\_biznesu\\_2018.pdf](http://repository.kpi.kharkov.ua/bitstream/KhPI-Press/39685/1/Melen_Orhan_hot_rest_biznesu_2018.pdf) (дата звернення : 24.11.2022 р.).

41. Постова В. В., Лук'янець А. В. Особливості формування та підтримка іміджу підприємств готельно-ресторанного бізнесу. Підприємництво та інновації. №14. С. 63-67. URL : <https://doi.org/10.37320/2415-3583/14.12> (дата звернення : 24.11.2022 р.).

42. Фостолович В. Digital-технології як сучасні інструменти системи управління у підприємствах індустрії гостинності. Економіка. Управління. Інновації. №1 (30). URL : [https://doi.org/10.35433/ISSN2410-3748-2022-1\(30\)-14](https://doi.org/10.35433/ISSN2410-3748-2022-1(30)-14) (дата звернення : 24.11.2022 р.).

43. Лисюк Т., Терещук О., Пасічник М. Інноваційні технології у готельно-ресторанному господарстві. Економіка та суспільство. 2022. №40. URL : <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2022-40-11> (дата звернення : 24.11.2022 р.).

44. Tai Y. F., Wang Y. C., Luo C. C. Technology-or human-related service innovation? Enhancing customer satisfaction, delight, and loyalty in the hospitality industry. Service Business. 2021. №15(4). Pp. 667- URL : <https://doi.org/10.1007/s11628-021-00461-w> (дата звернення : 25.11.2022 р.).

45. Sharma , Shin H., Santa-María M. J., Nicolau J. L. Hotels' COVID-19 innovation and performance. Annals of Tourism Research. 2021. №88, 103180. URL : <https://doi.org/10.1016/j.annals.2021.103180> (дата звернення : 25.11.2022 р.).

46. Blöcher K., Alt R. AI and robotics in the European restaurant sector : Assessing potentials for process innovation in a high-contact service industry. Electronic Markets. 2021. №31(3). Pp. 529- URL : <https://doi.org/10.1007/s12525-020-00443-2> (дата звернення : 24.11.2022 р.).

47. Stroumpoulis A., Kopanaki , Oikonomou M. The Impact of Blockchain Technology on

Food Waste Management in the Hospitality Industry. ENTRENOVA – ENTerprise REsearch InNOVation. 2022. №7(1). Pp. 419–428. URL : <https://doi.org/10.54820/CQRJ6465> (дата звернення : 25.11.2022 р.).

48. Стойко І. І. Формування конкурентоспроможності готельного бізнесу. Інновації: аспекти управління, виробництва, сфери обслуговування : матеріали VIII Всеукраїнської науково-практичної конференції пам'яті почесного професора ТНТУ, академіка НАН України Чумаченка Миколи Григоровича, 2019. С. 72-73.

49. Д. Борисов, М. Сердюк. Як відкрити ресторан. Магічний посібник з ресторанної справи. «Моя книжкова полиця». 2021. – 154 с.