

Міністерство освіти і науки України
Сумський національний аграрний університет
Факультет економіки і менеджменту
Кафедра менеджменту імені професора Л.І. Михайлової

Робоча програма (силабус) освітнього компонента
ОК15 Менеджмент готельно-ресторанного господарства
статус - обов'язковий

Реалізується в межах освітньо-професійної програми
«Готельно-ресторанна справа»


за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа»

на першому (бакалаврському) рівні вищої освіти

Розробник:



Світлана ТУРЧИНА, к.е.н., доцент, доцент
кафедри менеджменту імені професора Л.І. Михайлової

Розглянуто, схвалено та затверджено на засіданні кафедри менеджменту імені професора Л.І. Михайлової	Протокол від «18» <u>червня</u> 2024 р. № 17
	Завідувач кафедри  Альвіна ОРХОВА (підпис)

Погоджено:

Гарант освітньої програми


(підпис)

Тетяна СТЕПАНОВА

Декан факультету харчових технологій


(підпис)

Наталія БОЛГОВА

Рецензія на робочу програму (додається) надана:


(підпис) Дмитро БІДЮК

(підпис)

Методист відділу якості освіти,
ліцензування та акредитації


(підпис)

Надія БАРАНІК

Зареєстровано в електронній базі: дата: 19.06. 2024 р.

Інформація про перегляд робочої програми (силабусу):

Навчальний рік, в якому вносяться зміни	Номер додатку до робочої програми з описом змін	Зміни розглянуто і схвалено		
		Дата та номер протоколу засідання кафедри	Завідувач кафедри	Гарант освітньої програми

1. ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНІЙ КОМПОНЕНТ

1.	Назва ОК	Менеджмент готельно-ресторанного господарства		
2.	Факультет/кафедра	Факультет економіки і менеджменту / кафедра менеджменту імені професора Л.І. Михайлової		
3.	Статус ОК	Обов'язковий		
4.	ОК може бути запропонований для)	Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа»		
5.	Рівень НРК	Перший (бакалаврський) рівень вищої освіти		
6.	Семестр та тривалість вивчення	Денна форма навчання 4 семестр, 18 тижнів		
7.	Кількість кредитів ЄКТС	5		
8.	Загальний обсяг годин та їх розподіл	Контактна робота (заняття)		Самостійна робота
		Лекційні	Практичні /семінарські	Лабораторні
		30	44	76
9.	Мова навчання	Державна (українська)		
10.	Викладач/Координатор освітнього компонента	Турчина Світлана Григорівна, к.е.н., доцент, доцент кафедри менеджменту імені професора Л.І. Михайлової Години консультацій – кожного вівторка о 12.15, кабінет 303 е		
11.1	Контактна інформація	styrchina68@gmail.com ; ауд. 303 - е		
11.	Загальний опис освітнього компонента	«Менеджмент готельно-ресторанного господарства» - важливий освітній компонент обов'язкової складової навчального плану, циклу дисциплін професійної підготовки фахівців зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа». Здобувачі вищої освіти отримують теоретичні знання і практичні навички з управління підприємствами готельно-ресторанного господарства.		
12.	Мета освітнього компонента	Метою є формування у здобувачів вищої освіти системи теоретичних знань із питань організації готельно-ресторанного бізнесу та функціонування підприємств індустрії гостинності й практичних навичок управління у галузі готельно-ресторанного бізнесу в умовах конкурентного середовища України та інтеграційних процесів.		
13.	Передумови вивчення ОК, зв'язок з іншими освітніми компонентами ОП	1. Освітній компонент базується на дисциплінах: «Технологія продукції ресторанного господарства»; «Управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві». 2. Освітній компонент є основою для: «Проектування підприємств готельного і ресторанного господарства»; «Інжиніринг готельно-ресторанного господарства», виробничої та переддипломної практики.		
14.	Політика академічної доброчесності	Відповідно до Кодексу академічної доброчесності Сумського НАУ, академічна доброчесність – це сукупність принципів, правил поведінки учасників освітнього процесу, спрямованих на формування самостійної і відповідальної особистості, спроможної вирішувати завдання відповідно до освітнього рівня з дотриманням норм права та суспільної моралі. Дотримання академічної доброчесності здобувачами вищої освіти передбачає самостійне виконання навчальних завдань, завдань поточного та підсумкового контролю, результатів навчання. Очікується, що здобувачі вищої освіти будуть дотримуватися принципів академічної доброчесності, усвідомлюючи наслідки її порушення, що визначається нормативними документами Сумського		

		<p>національного аграрного університету, зокрема Кодексу академічної доброчесності, Положенням про запобігання та виявлення академічного плагіату в Сумському НАУ (повний перелік нормативних документів розміщений на сайті університету https://snau.edu.ua/viddil-zabezpechennya-yakosti-osviti/zabezpechennya-yakosti-osviti/akademichna-dobrochesnist/).</p> <p>За порушення академічної доброчесності здобувачі вищої освіти можуть бути притягнені до такої академічної відповідальності, а саме:</p> <ul style="list-style-type: none"> – академічне шахрайство (користування телефоном при написанні письмових робіт) призведе до повторної здачі роботи; – списування - від першого попередження до анулювання роботи; – плагіат призведе до анулювання роботи
15.	Посилання на курс у системі Moodle	https://cdn.snau.edu.ua/moodle/course/view.php?id=5494

2. РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ ЗА ОСВІТНІМ КОМПОНЕНТОМ ТА ЇХ ЗВ'ЯЗОК З ПРОГРАМНИМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ НАВЧАННЯ

Результати навчання за ОК: Після вивчення освітнього компонента студент очікувано буде здатен...»	Програмні результати навчання, на досягнення яких спрямований ОК (зазначити номер згідно з нумерацією, наведеною в ОП) ¹							Як оцінюється РНД	
	ПРН ₃	ПРН ₄	ПРН ₅	ПРН ₈	ПРН ₁₁	ПРН ₁₅	ПРН ₁₆		ПРН ₁₈
ДРН 1. Організувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки, створювати комунікаційні механізми ефективного доведення інформації до кінцевого споживача за допомогою сучасних інструментів засобів масової інформації, – знати фахову термінологію державною та іноземною мовами та застосовувати її у професійній сфері.	x				x		x	x	Тест множинного вибору
ДРН 2. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі		x	x	x				x	Розрахунок ово-аналітичне

¹ Має відповідати Матриці забезпечення програмних результатів навчання відповідними компонентами освітньої програми, зазначається для обов'язкових освітніх компонентів ОП I та II рівня, для усіх (обов'язкових та вибіркових ОК) ОП III

існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.									завдання
ДРН 3. Розуміти сутність менеджменту в готельно-ресторанному господарстві, як наукової і практичної діяльності, знати особливості та проблеми управління підприємствами та закладами готельно-ресторанного господарства, складові структури системи менеджменту готельно-ресторанного господарства, класифікацію функцій менеджменту.					x	x	x		Тест множинного вибору
ДРН 4. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг.	x			x			x	x	Ситуаційні завдання
ДРН 5. Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства.	x				x		x	x	Ситуаційні завдання
ДРН 6. Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.		x	x			x			Тест множинного вибору
ДРН 7. Розробляти та обґрунтовувати основні напрями удосконалення та підвищення ефективності управління готельно-ресторанних комплексів.						x	x	x	Розрахунково-аналітичне завдання

ДРН 8. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнес.		x	x	x			x		Ситуаційні завдання
---	--	---	---	---	--	--	---	--	---------------------

ПРН3 Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово.

ПРН4 Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.

ПРН5 Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

ПРН8 Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та рестораних послуг.

ПРН11 Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства.

ПРН15 Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

ПРН16 Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.

ПРН18 Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.

3. ЗМІСТ ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА (ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОГО КОМПОНЕНТА)

Тема. Перелік питань, що будуть розглянуті в межах теми	Розподіл в межах загального бюджету часу			Самостійна робота	Рекомендована література ²
	Аудиторна робота				
	Лк	П.з / семін. з	Лаб. з.		
Змістовий Модуль 1. Теоретичні засади менеджменту готельно-ресторанного господарства <i>Тема 1. Менеджмент готельно-ресторанного господарства: сутність, основні підходи</i> 1. Сутність і основні підходи в менеджменті 2. Суб'єкт та об'єкт управління, їх характеристика, взаємозв'язок і взаємодія 3. Формування і розвиток науки про управління. 4. Принципи, рівні, цілі, завдання менеджменту	2	2		4	1,3,5,8,10,11,15,18
<i>Тема 2. Процес і методи управління підприємством галузі.</i> 1. Поняття процесу управління 2. Функції менеджменту як виду управлінської діяльності	2	2		6	1,2,4,5,6,10,12,13,14

3. Сутність і класифікація методів менеджменту 4. Економічні методи управління 5. Організаційно-розпорядчі (адміністративні) методи управління 6. Соціально-психологічні методи управління					
<i>Тема 3. Управлінські рішення в менеджменті</i> 1. Суть і види управлінських рішень 2. Процес прийняття рішень 3. Методи прийняття рішень 4. Організація та контроль виконання рішень 5. Типологія стилів керівництва	2	4		4	1,2,3,4,6,7,11,12,16
<i>Тема 4. Індустрія гостинності як об'єкт управління</i> 1. Готельні заклади як об'єкт управління 2. Типізація і класифікація закладів розміщення 3. Заклади харчування як об'єкт управління 4. Умови харчування і методи обслуговування	2	2		6	1,2,4,5,6,10,12,13,14
<i>Тема 5. Планування в організації.</i> 1. Поняття «планування». Його місце серед функцій управління 2. Методи розробки планів 3. Планування розвитку підприємств готельно-ресторанного господарства	2	2		4	1,3,5,8,10,11,15,18
<i>Тема 6. Організація як об'єкт управління і функція менеджменту.</i> 1. Організація як об'єкт управління. Сутність організації. Формальні й неформальні організації. Види організацій. Характеристики організацій. 2. Внутрішні складові організації та їх взаємозв'язок 3. Моделі організацій як об'єктів управління 4. Організаційно-функціональна структура сучасних підприємств готельно-ресторанного господарства 5. Організаційні структури управління в індустрії гостинності 6. Типи організаційних структур управління в готелях	2	4		6	1,3,5,8,10,11,15,16
Змістовний модуль 2. Система функціонального менеджменту на підприємствах готельно-ресторанного господарства <i>Тема 7. Мотивація як функція менеджменту в готельно-ресторанному господарстві</i> 1. Мотивація в готельно-ресторанному господарстві: визначення, сутність, розвиток, концепції 2. Теорії мотивації персоналу 3. Змістовні теорії мотивації 4. Процесійні теорії мотивації	2	4		6	2,3,4,8,10,11,15,17

5. Менеджмент мотивації персоналу підприємств готельно-ресторанного господарства					
<i>Тема 8. Контроль як функція менеджменту</i> 1. Понятійний апарат аналізу діяльності підприємств ГРБ. Світовий досвід аналізу діяльності підприємств ГРБ. 2. Функція контролю у готельно-ресторанному бізнесі 3. Зміст, види, принципи та процес здійснення контролю на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу	2	2		4	1,3,5,8,10,11,15,16
<i>Тема 9. Управління персоналом підприємств готельно-ресторанного господарства</i> 1. Поняття менеджменту персоналу, основні категорії. 2. Методи менеджменту персоналу. 3. Кадрова політика та її місце в системі менеджменту персоналу підприємств ГРБ. 4. Діловодство в організації кадрової служби на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу	2	4		6	1,2,3,8,10,11,15,16
<i>Тема 10. Управління обслуговуванням гостей у ГРГ</i> 1. Поняття обслуговування у ГРГ. Процес обслуговування гостей у ГРГ 2. Функції та обов'язки службовців та працівників ГРГ щодо надання послуг гостям 3. Види послуг, що надаються в ГРГ. Додаткові послуги. Організація побутового обслуговування. Організація прибиральних робіт	2	2		6	1,3,5,8,10,11,15,18
<i>Тема 11. Управління анімаційною діяльністю</i> 1. Анімаційна діяльність: поняття, сутність, види 2. Складові ефективної анімаційної діяльності 3. Анімаційний менеджмент як складова менеджменту гостинності 4. Функції анімаційного менеджменту	2	2		6	1,2,6,8,10,11,12,14
<i>Тема 12. Психологія тайм-менеджменту в системі діяльності підприємств ГРБ</i> 1. Сутність та значення ТМ в системі аналізу діяльності підприємств ГРБ. 2. Поглиначі часу та боротьба із ними. 3. Зовнішні чинники впливу в ТМ. 4. Стратегія невдахи та успішної людини.	2	4		4	2,3,4,5,6,8,9,11,13
<i>Тема 13. Формування стратегії розвитку на підприємствах ГРБ.</i> 1. Поняття та класифікація стратегій. 2. Загальноконкурентні стратегії за М. Портером. 3. Стратегія червоного та блакитного океанів	2	4		4	

Тема 14. Управління якістю надання готельно-ресторанних послуг 1. Поняття якості послуг. Менеджмент якості послуг в ГРГ. 2. Основи проектування і контролю якості послуг в ГРГ	2	2		4	1,3,5,8,10,11,15,17
Тема 15. Ефективність управління підприємствами готельно-ресторанного господарства 1. Сутність ефективності управління підприємствами ГРГ. 2. Основні показники ефективності управління підприємствами ГРГ. 3. Визначення ефективності управління підприємствами ГРГ.	2	4		6	1,3,5,8,10,11,15,16
Всього	30	44		76	x

4. МЕТОДИ ВИКЛАДАННЯ ТА НАВЧАННЯ

ДРН	Методи викладання (робота, що буде проведена викладачем <u>під час аудиторних занять, консультацій</u>)	Кількість годин	Методи навчання (які види навчальної діяльності має виконати <u>здобувач вищої освіти самостійно</u>)	Кількість годин
ДРН 1. Організувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанных послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки, створювати комунікаційні механізми ефективного доведення інформації до кінцевого споживача за допомогою сучасних інструментів засобів масової інформації; – знати фахову термінологію державною та іноземною мовами та застосовувати її у професійній сфері.	Проблемна лекція, тематична дискусія, аналіз конкретних управлінських ситуацій, рішення ситуативних задач, виконання тестів	6	Опрацювання теоретичного матеріалу, підготовка презентацій	10
ДРН 2. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісу,	Проблемна лекція, тематична дискусія, аналіз конкретних управлінських ситуацій (Case-study)	10	Опрацювання теоретичного матеріалу, виконання розрахункових	10

виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.			ситуаційних завдань	
ДРН 3. Розуміти сутність менеджменту в готельно-ресторанному господарстві, як наукової і практичної діяльності, знати особливості та проблеми управління підприємствами та закладами готельно-ресторанного господарства, складові структури системи менеджменту готельно-ресторанного господарства, класифікацію функцій менеджменту.	Проблемна лекція, тематична дискусія, розробка проектів, обговорення проблемних питань на заняттях, аналіз конкретних ситуацій (Case-study)	10	Опрацювання теоретичного матеріалу, підготовка презентацій	10
ДРН 4. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг.	Проблемна лекція, тематична дискусія, аналіз конкретних управлінських ситуацій, рішення ситуативних задач (Case-study)	10	Опрацювання теоретичного матеріалу, підготовка презентацій	8
ДРН 5. Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства.	Проблемна лекція, тематична дискусія, аналіз конкретних управлінських ситуацій, рішення ситуативних задач (Case-study)	8	Опрацювання теоретичного матеріалу, виконання розрахункових завдань	8
ДРН 6. Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.	Проблемна лекція, тематична дискусія, аналіз конкретних управлінських ситуацій, рішення ситуативних задач (Case-study)	10	Опрацювання теоретичного матеріалу, підготовка презентацій	10
ДРН 7. Розробляти та обґрунтовувати основні напрями удосконалення та підвищення ефективності управління готельно-ресторанних комплексів.	Проблемна лекція, тематична дискусія, аналіз конкретних управлінських ситуацій, рішення ситуативних задач (Case-study)	10	Опрацювання теоретичного матеріалу, підготовка презентацій	10
ДРН 8. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі	Проблемна лекція, тематична дискусія, аналіз конкретних	10	Опрацювання теоретичного матеріалу,	10

існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.	управлінських ситуацій, рішення ситуативних задач (Case-study)		виконання ситуаційних та розрахункових завдань	
--	--	--	--	--

5. ОЦІНЮВАННЯ ЗА ОСВІТНІМ КОМПОНЕНТОМ

5.1. Сумативне оцінювання

5.1.1. Для оцінювання очікуваних результатів навчання передбачено

№	Методи сумативного оцінювання	Бали / Вага у загальній оцінці	Дата складання
1.	Підсумкове оцінювання за темами	20 балів/20%	До кінця 8; 18 тижнів
2.	Вирішення ситуаційних завдань за темами	10 балів/10%	До кінця 8; 18 тижнів
3.	Тест множинного вибору (за темами)	20 балів/20%	До кінця 8 тижня
4.	Захист практичного розрахункового завдання (розрахунок, написання висновків та пропозицій, підготовка презентації, захист).	20 балів/20%	До кінця 17 тижня
5.	Екзамен -теоретичні питання - розрахунково-практична задача	30 балів/30%	Згідно затвердженого розкладу

5.1.2. Критерії оцінювання

Компонент	Незадовільно	Задовільно	Добре	Відмінно
	<i><12 балів</i>	<i>12-15</i>	<i>15-18 балів</i>	<i>18 -20 балів</i>
Підсумкове оцінювання за темами	Вимоги щодо завдання не виконано	Здобувач вищої освіти демонструє деяке розуміння конкретних предметних теорій, парадигм, концепцій та принципів	Здобувач вищої освіти демонструє розуміння специфічних теорій, парадигм, концепцій та принципів, а також розуміння більш спеціалізованих областей	Здобувач вищої освіти демонструє глибоке розуміння специфічних теорій, парадигм, концепцій та принципів, а також глибоке розуміння більш спеціалізованих областей
	<i><6 балів</i>	<i>6 -8</i>	<i>8-9 балів</i>	<i>9-10 балів</i>
Вирішення ситуаційних завдань за темами	Вимоги щодо завдання не виконано	Здобувач вищої освіти здатен вирішувати основні числові задачі, використовуючи відповідні методи	Здобувач вищої освіти здатен вирішувати низку числових задач, використовуючи відповідні методи	Здобувач вищої освіти здатен вирішувати складні числові та ситуаційні проблеми, використовуючи відповідні методи.
Тест	<i><12 балів</i>	<i>12-15</i>	<i>15-18 балів</i>	<i>18 -20 балів</i>

множинного вибору (за темами)	Вимоги щодо завдання не виконано	Здобувач вищої освіти здатен зіставляти, узагальнювати та аналізувати інформацію	Здобувач вищої освіти здатен аналізувати, синтезувати, узагальнювати та оцінювати інформацію	Здобувач вищої освіти здатен шукати, аналізувати, синтезувати, узагальнювати та критично оцінювати інформацію
Захист практичного розрахункового завдання (розрахунок, написання висновків та пропозицій, підготовка презентації, захист)	<12 балів	12-15	15-18 балів	18 -20 балів
	Вимоги щодо завдання не виконано	Більшість вимог виконано, але окремі складові відсутні або недостатньо розкриті, відсутній аналіз інших підходів до питання	Виконано усі вимоги завдання	Виконано усі вимоги завдання, продемонстровано, креативність, вдумливість, запропоновано власне вирішення проблеми
Екзамен	<18 балів	18-23	23-27 балів	27-30 балів
	Вимоги щодо завдання не виконано	Здобувач вищої освіти здатен пригадати та відтворити знання на основі безпосередньо викладеного матеріалу в межах ОК	Здобувач вищої освіти здатен пригадати та відтворити знання, безпосередньо викладеного матеріалу в межах ОК із деякими доказами більш широкого дослідження	Здобувач вищої освіти здатен відтворити знання, отримані поза межами безпосередньо викладеного матеріалу в межах ОК

5.2. Формативне оцінювання:

Для оцінювання поточного прогресу у навчанні та розуміння напрямів подальшого удосконалення передбачено

№	Елементи формативного оцінювання	Дата
1.	Тестування знань після вивчення тем 1; 2; 3; 4; 5; 6;7; 8;9	3; 5; 7; 9; 11; 17 тижні
2.	Оволодіння навичками та вміннями при розв'язуванні ситуаційних завдань	протягом 1 - 8; 9 - 17 тижнів
3.	Підготовка (практичної) розрахункової роботи по всім темам по своєму об'єкту дослідження та його подання на перевірку	7 - 15 тиждень
4.	Захист практичного розрахункового завдання	16 - 17 тиждень
5.	Усний зворотній зв'язок від викладача під час роботи над (практичною) розрахунковою роботи по всім темам по своєму об'єкту	7 - 17 тижні
6.	Усний зворотній зв'язок від викладача та студентів після доповіді презентації результатів практичної розрахункової роботи	Протягом тижня після захисту
7.	Перевірка та оцінювання письмових завдань	3; 6; 9; 12; 17 тиждень

6. НАВЧАЛЬНІ РЕСУРСИ (ЛІТЕРАТУРА)

6.1. Основні джерела

6.1.1. Підручники, посібники

1. Мальська М.П., Кізіма В.П., Жук І.З. Управління сферою готельного господарства: теорія та практика: підручник К.: Центр учбової літератури, 2017. 336 с. URL: <https://geography.lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2021/06/Upravlinnia-sferoiu-hot-hosp-anot-book.pdf>
2. Нечаєвка Л.І., Нечаюк Н.О. Готельно-ресторанний бізнес. Менеджмент (3-є видання): навч. посіб. К.: Центр учбової літератури (ЦУЛ), 2020, 344.
3. Яцун Л.М. Менеджмент ресторанного господарства: навч. посіб ХДУХТ. – Х., 2017. 486 с.

6.1.2. Методичне забезпечення

4. Андрушків Б. М., Малюта Л.Я., Островська Г.Й. та ін. Готельно-ресторанна справа. Навчально-методичне видання. Книга 1. Тернопіль: ФОП Паляниця В. А., 2018. 268 с.
5. Мальська М.П., Білоус С.В. Менеджмент готельно-ресторанного господарства: методичні рекомендації з предмету. Львів 2020. 55 с. URL: <https://geography.lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2020/09/Menedzhm-hot-rest-hospod-Metod-Bilous.pdf>
6. Методичні вказівки для проведення практичних та семінарських занять складені з дисципліни «Менеджмент готельно-ресторанного господарства» відповідно до Стандартів вищої освіти ХДУХТ з підготовки бакалаврів зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» / укладач: О. В. Ольшанський. Х.: ХДУХТ, 2019. 55 с. URL: https://repo.btu.kharkov.ua/bitstream/123456789/11911/1/metod_rekomendaciyi_dlya_prakt_zanya_t_menedzhment_gotel_restor_gospod_2019.pdf
7. Методичні рекомендації з навчальної дисципліни «Менеджмент готельно-ресторанного господарства» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за освітньою програмою «Готельно-ресторанна справа» спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа, галузі знань 24 Сфера обслуговування/ Укладач Г.В. Кіш. Ужгород, ДВНЗ «УжНУ», 2021. 39 с. URL: <https://dspace.uzhnu.edu.ua/jspui/bitstream/lib/36316/1/MP%20Men%20GPC%203к.pdf>

6.1.3 Інші джерела

8. Бібліотека ім. В.І. Вернадського. URL: <http://www.nbuv.gov.ua/>
9. Електронна бібліотека. URL: <http://lib.meta.ua/>
10. Студентська електронна бібліотека URL: <http://www.lib.ua-ru.net/>
11. Нормативно-правова база України URL: <http://zakon3.rada.gov.ua/>
12. Готельно-ресторанний бізнес: URL: <http://hotelbiz.com.ua/>
13. Бізнес-школа ресторанного бізнесу: URL: <http://restoranoff.ru/>
14. Готельний та ресторанний бізнес: URL: <http://prohotelia.com.ua/>

6.2 Додаткові джерела

15. Нечаюк Л. І., Телеш Н. О. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент. URL: http://tourlib.net/books_ukr/nechauk103.htm.
16. Папирян Г. А. Менеджмент в індустрії гостинності (готелі та ресторани). URL: <http://rua.pp.ua/management-industrii-gostepriimstva-oteli.html>
17. Garcia I. Hilton, Hyatt, and Marriott Will Introduce New Cleaning Protocols Hilton. 2020. URL: <https://www.housebeautiful.com/lifestyle/a32367701/hilton-hyatt-and-marriott-newcleaning-protocols-coronavirus/>.

18. Serving Hotel Customers in a Postpandemic World: How Can Hilton Worldwide Recover and Change? SAGE Publications: SAGE Business Cases Originals. 2022. URL: <https://sk.sagepub.com/cases/serving-hotel-customers-postpandemic-world-hilton-worldwide>.

6.3. Програмне забезпечення

1. Пакет програмних продуктів Microsoft Office
2. Програмне забезпечення для дистанційного навчання: Zoom, Moodle