

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

Відокремлений структурний підрозділ

«Любешівський технічний фаховий коледж

Луцького національного технічного університету»

Випускна циклова (методична) комісія педагогічних працівників харчового виробництва, галузевого машинобудування, готельно-ресторанної справи та обліку і оподаткування



ЗАТВЕРДЖЕНО

Заступник директора з НР

Тетяна ГЕРАСИМИК-ЧЕРНОВА

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

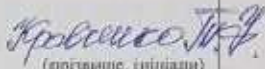
ОРГАНІЗАЦІЯ ГОТЕЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВА (ПРАКТИКУМ)

Освітньо-професійний ступінь	Фаховий молодший бакалавр з готельно-ресторанної справи
Галузь знань	24 Сфера обслуговування
Спеціальність	241 Готельно-ресторанна справа
Освітньо-професійна програма	Готельно-ресторанна справа

Любешів 2024 р.

Розробник: Кухар Ростислав Юрійович, викладач коледжу
Шукалович Катерина Миколаївна, викладач коледжу

ДАНІ ПРО ПОГОДЖЕННЯ РОБОЧОЇ ПРОГРАМИ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Розглянуто та схвалено на засіданні робочої проєктної групи (РПГ) освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа»	Протокол від <u>02.09.2024р.</u> № <u>1</u>  (підпис)  (прізвище, ініціали)
Розглянуто та схвалено на засіданні випускної циклової (методичної) комісії педагогічних працівників харчового виробництва, галузевого машинобудування, готельно-ресторанної справи та обліку і оподаткування	Протокол від <u>02.09.2024р.</u> № <u>1</u>  (підпис) Кравченко Т.Ф. (прізвище, ініціали)

Дані про перегляд робочої програми навчальної дисципліни:

Навчальний рік, в якому вносяться зміни	Номер додатку до робочої програми з описом змін	Зміни розглянуто і схвалено			
		Дата та номер протоколу засідання РПГ	Підпис керівника РПГ	Дата та номер протоколу засідання циклової методичної комісії	Голова циклової методичної комісії

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

1. Загальна інформація про навчальну дисципліну	
Повна назва навчальної дисципліни	Організація готельного господарства (практикум)
Розробник(и)	Кухар Ростислав Юрійович, викладач E-mail: rostik3@gmail.com www.blogger.com/blog/posts Шукалович Катерина Миколаївна, викладач коледжу E-mail: shukalovych.k@gmail.com www.blogger.com/blog/posts
Семестр вивчення навчальної дисципліни	Для скороченого терміну навчання – 15 тижнів протягом 1-го семестру, 16 тижнів протягом 2-го семестру
Обсяг навчальної дисципліни	Обсяг навчальної дисципліни становить 5 кредитів ЄКТС, 150 годин, з яких 125 годин становить контактна робота з викладачем (125 годин практичних занять), 25 годин становить самостійна робота. Форма контролю – залік. Курсовий проект (робота) (за наявності) – не передбачено.
Мова(и) викладання	Українською мовою
2. Місце навчальної дисципліни в освітній програмі	
Статус дисципліни	Практична підготовка за освітньо-професійною програмою
Передумови для вивчення дисципліни	Дисципліна «Організація готельного господарства (практику)» має тісні міждисциплінарні зв'язки із професійними дисциплінами, зокрема «Організація готельного господарства (лекції)», «Харчова хімія» і «Менеджмент і маркетинг готельно-ресторанної справи» тощо.
Додаткові умови	Одночасно мають бути вивчені (забезпечені): «Технологія продукції ресторанного господарства «Технології галузі», «Товарознавство продуктів харчування».
Обмеження	Обмеження відсутні
3. Мета та завдання навчальної дисципліни	
Метою вивчення навчальної дисципліни «Організація готельного господарства (практику)» є поглиблення теоретичних знань щодо систематизації розвитку готельного господарства та виявлення його основних особливостей.	
Основними завданнями викладання курсу «Організація готельного господарства (практику)» є теоретична і практична підготовка студентів з таких питань: особливості організації готельного бізнесу в Україні та за кордоном; організація приміщень на підприємствах готельного господарства; організація процесу обслуговування на підприємствах готельного господарства; організація обслуговування гостей в підприємствах готельного господарства різних типів та категорій; організація допоміжних служб, цехів і обслуговуючих господарств.	
4. Компетентності, якими повинен оволодіти здобувач в результаті вивчення дисципліни ЗК 3. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. ЗК7. Здатність працювати в команді. СК1. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності. СК2. Здатність застосовувати знання теорії і практики готельно-ресторанного обслуговування для вирішення типових спеціалізованих задач професійної діяльності. СК4. Здатність здійснювати сервісно-виробничий процес у закладах готельного та ресторанного господарства. СК6. Здатність визначати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що	

впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у закладах готельно-ресторанного господарства.

СК8. Здатність знаходити творчі рішення на визначені конкретні проблеми у професійній діяльності.

СК12. Здатність реалізовувати ефективні внутрішні комунікації та навички взаємодії у професійній діяльності.

5. Програмні результати навчання

РН 1. Застосовувати нормативно-правові акти у професійній діяльності.

РН 4. Спілкуватися державною та іноземною мовами у сфері професійної діяльності та міжособистісних комунікацій.

РН 5. Застосовувати принципи соціальної відповідальності і громадської свідомості під час виконання професійних обов'язків.

РН 6. Застосовувати навички клієнтоорієнтованого сервісу у професійній діяльності.

РН 7. Здійснювати пошук, оброблення та аналіз інформації з різних джерел для розв'язання професійних завдань.

РН 8. Дотримуватися вимог охорони праці та протипожежної безпеки у закладах готельного та ресторанного господарства.

РН 9. Здійснювати процес обслуговування споживачів у закладах готельного і ресторанного господарств із використанням сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій.

РН 10. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами ресторанних і готельних послуг у професійній діяльності.

РН 11. Координувати роботу обслуговуючого персоналу відповідно до його посадових інструкцій.

РН 12. Здійснювати підбір технологічного устаткування й обладнання для раціонального використання просторових і матеріальних ресурсів.

РН 13. Оформлювати первинну облікову і технологічну документацію у професійній діяльності.

РН 14. Контролювати якість продукції і послуг закладів готельного і ресторанного господарства.

6. Вимоги до знань і вмінь

В результаті вивчення дисципліни студент повинен знати основні терміни і поняття та організаційні елементи функціонування підприємств готельного господарства.

В результаті вивчення дисципліни студент повинен вміти:

- ✓ організовувати роботу всіх служб готельних підприємств;
- ✓ виконувати всі технологічні процеси, що відбуваються у процесі обслуговування гостей.

7. Програма навчальної дисципліни

Розділ 1. Готельне господарство: розвиток та класифікація

Тема 1. Класифікація засобів розміщення

Структура сучасного ринку засобів розміщення, їх види і характеристика.

Історичні підходи до класифікації підприємств готельного господарства. Нормативно-правова база класифікації засобів розміщення.

Основні критерії класифікації засобів розміщення. Класифікація засобів розміщення за рівнем комфорту на Україні та в світі. Поняття комфорту, види і рівень комфорту.

Шляхи підвищення рівня комфорту готелів, подальше вдосконалення готельного комфорту.

Тема 2. Тенденції розвитку готельної індустрії в Україні та за кордоном

Сучасний стан та тенденції розвитку готельного господарства. Місце туризму та готельного господарства в економіці різних країн світу. Перспективи розвитку готельної індустрії в Україні та за кордоном. Міжнародні готельні ланцюги. Визначення «готельний ланцюг». Основна десятка міжнародних готельних ланцюгів. Міжнародні готельні ланцюги, які мають готелі в Україні. Готельний ланцюг України. Франчайзинг в готельному бізнесі.

Управлінські компанії світу та України.

Тема 3. Структура управління готелю. Основні служби готелю

Види організаційних структур управління. Функції окремих підрозділів готелю. Контактні та не контактні служби готелю.

Тема 4. Фактори, що впливають на зміст і форми обслуговування в готелях

Фактори, які впливають на надання послуг в готелі. Призначення готелю як необхідний фактор, що визначає структуру послуг і форми організації обслуговування. Спеціалізація готельних підприємств. Зміст готельного обслуговування. Відомча підпорядкованість готельних підприємств. Структура управління в готелях різних форм власності.

Тема 5. Стандартизація і сертифікація готельних послуг

Поняття «стандартизація» та «сертифікація». Правила сертифікації готельних послуг. Порядок та схема проведення сертифікації готельних послуг.

Розділ 2. Організація і технологія обслуговування в готелі

Тема 6. Технологія гостинності. Структура готельних технологій.

Поняття «технологія», «гостинність». Основні, допоміжні та обслуговуючі технологічні процеси готелів. Види технологічних циклів, їх складові.

Тема 7. Технологічні цикли та операції, послідовність їх виконання поверховим персоналом готелю

Технологічні операції та їх послідовність при здійсненні прибиральних робіт (за індивідуальною чи бригадною формами роботи покоївок). Види прибиральних робіт.

Підготовка поверхів до заселення. Санітарно-гігієнічні вимоги до утримання житлових приміщень. Матеріали, механізми та інвентар, що застосовуються під час прибирання.

Технологія здійснення прибирання житлової частини номеру. Технологія здійснення прибирання сан. вузлів. Техніка безпеки при проведенні прибирання. Дії персоналу готелю у випадках пожежі. Поведінка персоналу в екстремальних ситуаціях.

Контроль збереження майна готелю і забутих речей споживачів готельних послуг.

Тема 8. Організація виїзду з готелю

Технологічний взаємозв'язок вестибulyної і поверхової служб в питаннях заїзду і виїзду споживачів готельних послуг. Контроль за сплатою послуг. Контроль за збереженням готельного майна. Технологія складання актів на відшкодування збитків за пошкодження готельного майна та актів на забуті речі.

Тема 9. Організація роботи служби приймання та обслуговування в готелі

Структура і функції служби приймання та обслуговування в готелі. Кадровий склад служби. Організація роботи служби приймання та обслуговування. Принципи організації роботи працівників служби. Кваліфікаційні характеристики працівників СПО.

Тема 10. Якість надання готельних послуг

Основні поняття „якість послуги”, „якість обслуговування”. Категорії якості готельного продукту. Контроль якості надання готельних послуг з боку держави. Гармонізація критеріїв готельної класифікації. Модель аналізу якості обслуговування. Системний підхід до управління якістю на підприємстві. Визначення рівня якості послуг.

8. Тематичне планування навчальної дисципліни (структура дисципліни)

№з/п	Назва теми курсу	Лекції (год.)	ІПР (год.)	ЛР (год.)	СР (год.)	ІНДЗ	РГР, Р	КП (Р)	Всього (год.)	Примітка
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
	<i>IV семестр</i>									
I.	Готельне господарство: розвиток та класифікація									
1.1.	Класифікація засобів розміщення		12		4				16	
1.2.	Тенденції розвитку готельної індустрії в Україні та за кордоном		12		3				15	

1.3.	Структура управління готелю. Основні служби готелю		12		4				16
1.4.	Фактори, що впливають на зміст і форми обслуговування в готелях		12		2				14
1.5.	Стандартизація і сертифікація готельних послуг		12		2				14
II.	Організація і технологія обслуговування в готелі								
2.1.	Технологія гостинності. Структура готельних технологій.		12		2				14
2.2.	Технологічні цикли та операції, послідовність їх виконання поверховим персоналом готелю		12		2				14
2.3.	Організація виїзду з готелю		12		2				14
2.4.	Організація роботи служби приймання та обслуговування в готелі		14		2				16
2.5.	Якість надання готельних послуг		15		2				17
	<i>Всього за IV семестр:</i>		<i>125</i>		<i>25</i>				<i>150</i>
	ВСЬОГО:	-	125		25				150

9. Теоретичне планування курсу

Практична підготовка за освітньо-професійною програмою

10. Планування практичних занять

№з/п	Назва тем курсу, практичних занять та їх зміст. Назви змістовних модулів	Час опрацюван ня	Бібліографія
1	2	3	4
	Готельне господарство: розвиток та класифікація		
1.	<i>Практична робота № 1.</i> Класифікація засобів розміщення	12	Методичні вказівки
2.	<i>Практична робота № 2.</i> Тенденції розвитку готельної індустрії в Україні та за кордоном	12	Методичні вказівки
3.	<i>Практична робота № 3.</i> Структура управління готелю. Основні служби готелю	12	Методичні вказівки
4.	<i>Практична робота № 4.</i> Фактори, що впливають на зміст і форми обслуговування в готелях	12	Методичні вказівки
5.	<i>Практична робота № 5.</i> Стандартизація і сертифікація готельних послуг	12	Методичні вказівки
	Організація і технологія обслуговування в готелі		
6.	<i>Практична робота № 6.</i> Технологія гостинності. Структура готельних технологій	12	Методичні вказівки
7.	<i>Практична робота № 7.</i> Технологічні цикли та операції, послідовність їх виконання поверховим персоналом готелю	12	Методичні вказівки
8.	<i>Практична робота № 8.</i> Організація виїзду з готелю	12	Методичні вказівки
9.	<i>Практична робота № 9.</i> Організація роботи служби приймання та обслуговування в готелі	14	Методичні вказівки
10.	<i>Практична робота № 10.</i> Якість надання готельних послуг	15	Методичні вказівки
	ВСЬОГО	125	

11. Планування самостійної роботи

№з/п	Назва тем курсу, самостійної роботи та їх зміст. Назви змістовних модулів	Час опрацюван ня	Бібліографія
1	2	3	4
	Готельне господарство: розвиток та класифікація		
1.	<i>Тема № 1. Класифікація засобів розміщення</i>		
	<i>Класифікація засобів розміщення за рівнем комфорту України. Класифікація засобів розміщення за рівнем комфорту Греції. Класифікація засобів розміщення за рівнем комфорту Єгипту. Класифікація засобів розміщення за рівнем комфорту Туреччини. Класифікація засобів розміщення за рівнем комфорту Німеччини.</i>	4	Л.1 (ст. 1-11)
2.	<i>Тема № 2. Тенденції розвитку готельної індустрії в Україні та за кордоном</i>		
	<i>Готельне господарство світу на сучасному етапі.</i>	3	Л.1 (ст. 1-11)
3.	<i>Тема № 3. Структура управління готелю. Основні служби готелю</i>		
	<i>Поняття «управління» та його складові. Управління по контракту, лізинг, партнерство, корпоративні готельні ланцюги франшизного типу, управлінські компанії світу.</i>	4	Л.1 (ст. 1-11)
4.	<i>Тема № 4. Фактори, що впливають на зміст і форми обслуговування в готелях</i>		
	<i>Фактори, які впливають на надання готельних послуг в готелі.</i>	2	Л.1 (ст. 1-11)
5.	<i>Тема № 5. Стандартизація і сертифікація готельних послуг</i>		
	<i>Піктограми та аббревіатури які використовуються в різних країнах світу. Піктограми SIS</i>	2	Л.1 (ст. 1-11)
	Організація і технологія обслуговування в готелі		
6.	<i>Тема № 6. Технологія гостинності. Структура готельних технологій</i>		
	<i>Технологічні процеси готелів. Цикли, операції та елементи, їх зміст.</i>	2	Л.1 (ст. 1-11)
7.	<i>Тема № 7. Технологічні цикли та операції, послідовність їх виконання поверховим персоналом готелю</i>		
	<i>Технологічні цикли експлуатації номерів. Технологічні нормативи на прибирання і оснащення номерів у готелі. Технологічні операції експлуатації номерів.</i>	2	Л.1 (ст. 1-11)
8.	<i>Тема № 8. Організація виїзду з готелю</i>		
	<i>Організація обліку та зберігання матеріальних цінностей готелю Складання актів на забуті речі та пошкодження готельного майна.</i>	2	Л.1 (ст. 1-11)

9.	Тема № 9. Організація роботи служби приймання та обслуговування в готелі		
	<i>Види технологічних циклів. Технологія бронювання номерів та місць в готелі. Технологія приймання, розміщення та реєстрації споживачів готельних послуг. Організація виїзду та розрахунки при виїзді.</i>	2	Л.1 (ст. 1-11)
10.	Тема № 10. Якість надання готельних послуг		
	<i>Визначення рівня якості послуг. Напрями вдосконалення оцінки якості обслуговування у готелях України.</i>	2	Л.1 (ст. 1-11)
	ВСЬОГО	25	

12. Форми організації навчання

Основними формами організації навчання під час вивчення дисципліни «Організація готельного господарства (практику)» є практичні, з використанням мультимедійних засобів навчання, практичні роботи, підготовка рефератів, доповідей на щорічні студентські конференції, консультації, самостійна робота здобувачів освіти.

Відповідно до вище зазначених форм організації навчання формами контролю засвоєння програми є: самоконтроль, написання контрольних робіт, реферату, виконання індивідуальних практичних завдань та залік.

Методи навчання

Методи організації та здійснення навчально-пізнавальної діяльності студентів, які використовуються при вивченні дисципліни:

1. В аспекті передачі і сприйняття навчальної інформації: словесні (лекція); наочні (ілюстрація, демонстрація).
2. В аспекті логічності та мислення: пояснювально-ілюстративні (презентація); репродуктивні (короткі тестові контрольні).
3. В аспекті керування навчанням: навчальна робота під керівництвом викладача; самостійна робота під керівництвом викладача.
4. В аспекті діяльності в колективі: методи стимулювання (додаткові оцінки за реферати, статті, тези).

Засоби діагностування результатів навчання

Контрольні заходи, які проводяться в коледжі визначають відповідність рівня набутих здобувачами освіти знань, умінь та навичок вимогам нормативних документів щодо фахової передвищої освіти і забезпечують своєчасне коригування освітнього процесу.

Вхідний контроль проводиться перед вивченням дисципліни з метою визначення рівня підготовки студентів з відповідних дисциплін, які формують базу для його опанування. Вхідний контроль проводиться на першому занятті по питаннях, які відповідають програмі попередньої дисципліни. Результати вхідного контролю враховують при коригуванні завдань для самостійної роботи студентів.

Поточний контроль проводиться викладачами у ході аудиторних занять. Основне завдання поточного контролю – перевірка рівня підготовки здобувачів освіти за визначеною темою. Основна мета поточного контролю – забезпечення зворотного зв'язку між викладачами та студентами, управління навчальною мотивацією студентів. Інформація, одержана при поточному контролі, використовується як викладачем – для коригування методів і засобів навчання, – так і студентами – для планування самостійної роботи. Особливим видом поточного контролю є підсумковий контроль за контрольними роботами, захист практичних робіт. Поточний контроль може проводитися у формі усного опитування, письмового експрес-контролю, виступів студентів при обговоренні теоретичних питань, а також у формі комп'ютерного тестування. Результати поточного контролю (поточна успішність) є основною інформацією для визначення підсумкової оцінки з дисципліни при рубіжному контролі за теми.

Семестровий контроль з дисципліни «Організація готельного господарства (практику)» проводиться згідно освітнього процесу та в обсязі навчального матеріалу, визначеного робочою програмою дисципліни згідно з діючим Положенням про екзамен та заліки в ВСП «Любешівський ТФК ЛНТУ».

Форма проведення семестрового контролю є комбінованою (частково усна – при проведенні співбесіди, частково письмова – при відповідях на теоретичні питання), зміст і структура контрольних завдань, критерії оцінювання визначаються рішенням ЦМК у НМК дисципліни «Організація готельного господарства (практику)» й доводяться до відома студентів.

Поточний контроль на лекції покликаний привчити студентів до систематичної проробки пройденого матеріалу і підготовки до майбутньої лекції, встановити ступінь засвоєння теорії, виявити найбільш важкі для сприйняття студентів розділи з наступним роз'ясненням їх.

Контроль у позааудиторний час

1. Перевірка конспектів практичних і рекомендованої літератури.
2. Перевірка і оцінка рефератів по частині практичного курсу, який самостійно пророблюється.
3. Індивідуальна співбесіда зі студентом на консультаціях.

Консультації. Мета консультацій – допомогти здобувачам освіти розібратись у складних питаннях, вирішити ті з них, у яких студенти самостійно розібратись не можуть. Одночасно консультації надають можливість проконтролювати знання студентів, скласти правильне уявлення про перебіг і результати навчальної роботи.

13. Критерії оцінки знань, умінь і навичок студентів

Контроль навчальної роботи здобувачів освіти і оцінювання здійснюються за 4-бальною (традиційною) шкалою:

Оцінка	Критерії оцінки
«2»	З допомогою викладача відтворює на рівні розпізнання окремі елементи навчального матеріалу та виконує зі значними труднощами окремі елементи практичних завдань. Під час відповіді і при виконанні практичних завдань припускається суттєвих помилок.
«3»	Студент засвоїв основний навчальний матеріал, володіє необхідними вміннями та навичками для вирішення стандартних завдань, проте, при цьому допускає неточності, не виявляє самостійності суджень, демонструє недоліки комунікативної культури.
«4»	Володіє основним навчальним матеріалом в усній, письмовій і графічній формах та застосовує його при виконанні практичних завдань як в типових, так і в дещо ускладнених умовах. Дає визначення основних понять, аналізує, порівнює і систематизує інформацію та робить висновки. Його відповідь в цілому правильна, логічна і достатньо обґрунтована. Виконує практичні завдання з типовим алгоритмом з консультацією викладача. Усвідомлено користується довідковою інформацією. При відповіді та виконанні практичних завдань припускається несуттєвих помилок, які може виправити.
5»	Володіє системними знаннями навчального матеріалу та ефективно їх застосовує для виконання практичних завдань, що передбачені навчальною програмою. Відповідь студента повна, правильна, логічна, містить аналіз, систематизацію, узагальнення. Вміє самостійно знаходити і користуватися джерелами інформації, оцінювати отриману інформацію. Встановлює причинно-наслідкові та міжпредметні зв'язки. Робить аргументовані висновки. Бездоганно виконує практичні завдання як з використанням типового алгоритму, так і за самостійно розробленим алгоритмом.

14. Політика навчальної дисципліни

Активна участь здобувачів на практичних заняттях під час опитування, відвідування

лекційних занять, ініціативність в обговоренні дискусійних тем, самостійної роботи, заохочення здобувачів до науково-дослідної роботи.

Усі завдання, передбачені програмою, мають бути виконані у встановлений термін. Відпрацювання пропущених занять є обов'язковим незалежно від причини пропущеного заняття, здобувач презентує виконані завдання під час консультації викладача.

Під час роботи над індивідуальними завданнями, розв'язуванням задач не допустимо порушення академічної доброчесності. Презентації та виступи мають бути авторськими та оригінальними. Дотримуватись Положення про академічну доброчесність у Відокремленому структурному підрозділі «Любешівський ТФК ЛНТУ» <http://www.ltklntu.org.ua/%d0%b0%d0%ba%d0%b0%d0%b4%d0%b5%d0%bc%d1%96%d1%87%d0%bd%d0%b0%d0%b4%d0%be%d0%b1%d1%80%d0%be%d1%87%d0%b5%d1%81%d0%bd%d1%96%d1%81%d1%82%d1%8c/>

Крім того, підсумковий семестровий контроль здобувачів освіти може здійснюватися з використанням технологій дистанційного навчання коледжу; з метою контролю виконання завдань заліку в дистанційній формі викладач має право протягом усього заходу користуватись засобами інформаційно-комунікаційного зв'язку, які дозволяють ідентифікувати здобувача освіти (Zoom, GoogleMeet, Viber тощо).

15. Рекомендована література

15.1. Література до практичних робіт

1. Громик О. М. Дослідження колективних засобів розміщення у Волинській області / О. М. Громик, Л. М. Поліщук, В.В. Гулько // Розвиток харчових виробництв, ресторанного та готельного господарств і торгівлі: проблеми, перспективи, ефективність : Міжнародна науково-практична конференція, 15 травня 2019 р. : [тези у 2-х ч.] / редкол. : О. І. Черевко [та ін.]. – Харків : ХДУХТ, 2019. – Ч. 2. – С. 153–155.

2. Громик О. М. Динаміка розвитку готельного господарства Волинської області / Т. Шевчук, О. М. Громик // Бізнес і туризм: інновації та практичний досвід: зб. матеріалів III Міжнар. наук.-практ. студ. конф. (м. Луцьк, 10 квітня 2020 р.) / уклад. Р.С. Лозинський, Ю.В. Ворковенко. - Луцьк: Вежа-Друк. 2020. – С. 169–173.

3. Громик О. М. Вплив COVID-19 на особливості функціонування готелів / О. М. Громик // Управління розвитком туризму та готельно-ресторанного бізнесу в циркулярній економіці : відп. ред. О. М. Полінкевич, О. М. Громик. Електрон. дані. Луцьк: Луцький НТУ, 2021. 258 с.

4. Громик О. М. Оцінювання стану розвитку готельного бізнесу в Україні [стаття] // Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації = Restaurant and hotel consulting. Innovation: наук. зб. / Київ. нац. ун-т культури і мистецтв. – Київ: Вид. цент КНУКІМ. – 2022. Т. 5, № 1. – С. 52–62. <http://restaurant-hotel.knukim.edu.ua/issue/view/15613>

5. Громик О. М. Особливості розвитку індустрії гостинності в Україні [стаття] // Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації = Restaurant and hotel consulting. Innovation: наук. зб. / Київ. нац. ун-т культури і мистецтв. – Київ: Вид. цент КНУКІМ. – 2023 (в друці).

Допоміжна:

6. Апруль О.В., Абрамова А.Г., Мирошник Ю.А., Собін О.В. Готельна справа. господарства: Навчальний посібник.- К: Ліра-К, 2021.-564с.

7. Брич В.Я. Організація готельно-ресторанного справи: Навчальний посібник.- К: Ліра, 2021.-484с.

8. Влащенко Н. М. Інноваційні технології у ресторанному, готельному господарстві та 2021.- 484с.

9. Нечаюк Л.І., Нечаюк Н.О. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент Навчальний посібник.- К.: Центр учбової літератури, 2019.- 344 с.

10. Мальська М.П., Пандяк І.Г. Готельний бізнес: теорія та практика. Навчальний посібник.- К.: Центр учбової літератури, 2019.- 472 с.

11. Круль Г.Я. Основи готельної справи: Навчальний посібник.- К.: Центр учбової літератури, 2019.- 368 с.

15.2. Інформаційні ресурси

1. Державна служба статистики України. URL: <http://www.ukrstat.gov.ua>
2. Сайт Міністерства економічного розвитку та торгівлі. URL: <https://me.gov.ua>
3. <https://blogvsd.blogspot.com/>