Міністерство освіти і науки України
Національний університет водного господарства
та природокористування

Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи

05-08-114М

МЕТОДИЧНІ ВКАЗІВКИ

до проходження виробничої практики
для здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня
за освітньо-професійною програмою «Готельно-ресторанна
справа» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»
денної форми навчання

Рекомендовано науково-
методичною радою з якості
ННІАЗ.
Протокол № 0 від 25.04.2023 р.

Рівне – 2023

Методичні вказівки для проходження виробничої практики для здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня за освітньо-професійною програмою «Готельно-ресторанна справа» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» денної форми навчання. [Електронне видання] / Конарівська О. Б., Корчик Н. М., Скорина Т. М., Яковишина М. С. – Рівне : НУВГП, 2023. – 17 с.

Укладачі: Конарівська О. Б., к.е.н., доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи; Корчик Н. М. к.т.н., доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи; Скорина Т. М., к.е.н., доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи; Яковишина М. С., старший викладач кафедри туризму та готельно-ресторанної справи.

Відповідальний за випуск – Коротун С. І., канд. геогр. наук, доцент, завідувач кафедри туризму та готельно-ресторанної справи.

Керівник групи забезпечення
спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» Конарівська О. Б.

Зміст

Вступ.....3
1. Виробнича (технологічна) практика.....5
2. Виробнича (організаційна) практика.....9
3. Оформлення звіту про проходження виробничої практики.....10
4. Методи навчання.....13
5. Методи контролю.....13
6. Розподіл балів, що присвоюються студентам за захист звіту та складання заліку з проходження виробничої практики.....14
Список використаних джерел.....15

© О. Б. Конарівська, Н. М. Корчик,
Т. М. Скорина, М. С. Яковишина, 2023
© Національний університет
водного господарства та
природокористування, 2023

Вступ

Виробнича практика є складовою частиною підготовки здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» і розглядається як форма адаптації студентів до умов та характеру майбутньої роботи.

У процесі свого навчання студенти спеціальності «Готельно-ресторанна справа» проходять на другому курсі виробничу (технологічну) практику, а на третьому - виробничу (організаційну) практику, яка покликана закріпити на практиці теоретичні знання з дисциплін фахової підготовки, сформувати у майбутнього бакалавра певні професійні практичні вміння та навички, необхідні для роботи у готельно-ресторанній сфері.

Проходження виробничої практики на другому та третьому курсах допоможе студентам зрозуміти, які знання та компетенції необхідні у їх майбутній професійній діяльності, мотивує до більш глибокого вивчення спеціалізованих дисциплін фахового спрямування на старших курсах.

Мета виробничої (технологічної) практики полягає у вивченні технології обслуговування та надання послуг на підприємствах готельно-ресторанної сфери та закріпленні в умовах виробництва теоретичних знань, отриманих студентами на другому році навчання при вивченні дисциплін «Вступ до фаху», «Харчова хімія», «Санаторно-курортна справа», «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства», «Кулінарне мистецтво», «Господарське та трудове право».

Виробнича (організаційна) практика передбачає більш складні виробничі завдання, ніж технологічна, та має на меті допомогти майбутнім бакалаврам оволодіти сучасними методами і формами організації виробничої діяльності та управління в сфері туризму й готельно-ресторанного господарства та закріпленні в умовах виробництва теоретичних знань, отриманих студентами на третьому році навчання при вивченні дисциплін «Готельна справа», «Ресторанна справа», «Харчова хімія», «Санаторно-курортна справа», «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства», «Кулінарне мистецтво», «Господарське та трудове право».

Виробнича практика базується на раніше вивчених нормативних та професійно спрямованих дисциплінах і формує творче мислення, розвиває, систематизує і закріплює практичні навички, отримані під

час теоретичної підготовки. Майбутні фахівці привчаються до охоплення та осмислення всього комплексу численних питань, що потрібно вирішувати при діяльності у туристичній сфері.

Посада, на яку буде зараховано студента під час проходження виробничої практики на підприємствах, повинна відповідати організаційно-управлінській, господарській, комерційній діяльності у сфері готельного господарства, ресторанного сервісу, курортної справи. Майбутні випускники можуть працювати на посадах:

3414 Фахівець із організації дозвілля
3414 Фахівець із конференц-сервісу
3414 Фахівець із спеціалізованого обслуговування
2482.1 Фахівець із гостинності (готелі, туристичні комплекси та ін.)
3414 Фахівець з готельного обслуговування
3439 Фахівець з організації побутового обслуговування
3414 Організатор туристичної і готельної діяльності

У результаті проходження виробничої практики студент повинен оволодіти наступними **програмними результатами навчання**:

- 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.
- Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово.
- Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
- Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг
- Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки.
- Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.
- Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу.
- Організовувати процес роботи закладів розміщення і харчування як складових розвитку зеленого туризму на Поліссі.

- Вміти застосовувати основні закономірності безпечних, ресурсно-ефективних і екологічно-дружніх технологій в організації роботи об’єктів готельно-ресторанної інфраструктури.
- Знати системи екологічного управління в готельно-ресторанній сфері відповідно до міжнародних стандартів.

1. Виробнича (технологічна) практика

Основні ***завдання виробничої (технологічної) практики***:

– отримання чіткого уявлення про призначення і місце підприємства-бази практики у готельно-ресторанному господарстві окремого регіону, країни в цілому;

– ознайомлення з технологічними процесами на підприємствах готельно-ресторанної сфери, чітке розуміння послідовності технологічних процесів виробництва, знайомство з устаткуванням і програмним забезпеченням, контролем за якістю послуг і обслуговуванням споживачів;

– вивчення вимог до виробничої санітарії, правил внутрішнього розпорядку та заходів з протипожежної безпеки та безпеки життєдіяльності на підприємствах готельно-ресторанної сфери;

– набуття навичок роботи у колективі;

– збір, обробка, аналіз та систематизація фактичного матеріалу для написання звіту.

За результатами практики студенти повинні ***знати***:

– технологію обслуговування на підприємствах готельно-ресторанної індустрії;

– порядок організації і забезпечення на робочих місцях охорони праці, виробничої санітарії й протипожежної безпеки;

– сучасні форми та методи, що застосовуються на підприємствах готельно-ресторанної сфери;

– взаємовідносини підприємств готельно-ресторанної сфери з постачальниками та споживачами;

– зміст професійної діяльності фахівців готельно-ресторанного бізнесу;

– специфіку надання окремих послуг у сфері туризму та готельно-ресторанної справи.

За результатами виробничої практики, відповідно до бази

практики, студенти повинні ***вміти:***

– сформувати базову характеристику підприємства готельно-ресторанної індустрії для розміщення на інформаційних сайтах та системах бронювання;

– здійснювати обслуговування на підприємствах готельно-ресторанної індустрії з урахуванням галузевих стандартів;

– працювати з прайс-листами, каталогами партнерів;

– розробляти меню для закладів ресторанної індустрії;

– розрахувати калорійність продуктів та розрахувати вартість готової продукції;

– скласти технологічні карти страв

– оформити бронювання.

Отже, студенти під час проходження виробничої (технологічної) практики повинні навчатися самостійно вирішувати типові задачі, які притаманні видам діяльності на туристичних підприємствах та підприємствах готельно-ресторанної сфери, відповідно до посад, на яких може працювати бакалавр з готельно-ресторанної справи, самостійно навчатися, здійснювати пошук потрібної інформації про стан роботи підприємства на ринку товарів та послуг, аналізувати її.

Програма виробничої (технологічної) практики

Змістовий модуль 1
Ознайомлення з організацією роботи підприємств готельно-ресторанної сфери

Тема 1. Проходження інструктажу з охорони праці та отримання щоденника і робочої програми перед від'їздом на практику

Тема 2. Оформлення документів про прибуття на місце проходження практики. Інструктаж з охорони праці.

Тема 3. Знайомство з організаційною структурою бази практики

Змістовий модуль 2
Оволодіння практичними навичками упродовж знайомства з технологічними процесами на підприємствах готельно-ресторанної справи

Тема 4. Ознайомлення з технологічними процесами на підприємстві

Тема 5. Виконання посадових обов'язків в одному із відділів підприємства.

Тема 6. Характеристика діяльності підприємства

Тема 7. Підготовка звіту з практики

Під час проходження виробничої (технологічної) практики на підприємствах готельно-ресторанної індустрії студент **на етапі ознайомлення з** технологічними процесами може здійснювати наступні види діяльності:

- вивчити процеси резервування та бронювання; умови розрахунків між клієнтами та підприємством, між готельним підприємством та турфірмою тощо; облік та контроль обслуговування в готельно-ресторанних підприємствах. Навести приклади документального оформлення усіх вищезазначених процесів;
- вивчити технологію прибирання номерів готельного підприємства;
- вивчити технологію надання основних, додаткових та спеціалізованих послуг;
- вивчити технологію обслуговування клієнтів підприємств готельно-ресторанної та туристичної сфери;
- набути навички складання технологічних карт приготування страв, розрахунку вартості готової продукції, складання меню, розрахунок калорійності продуктів;
- вивчити технологію співпраці підприємств готельно-ресторанної індустрії з транспортними компаніями, туристичними фірмами; умови перевезення, залізничним, авіа-, авто- та морським (річковим) транспортом;
- ознайомитись з організацією договірних відносин відповідно до технологічних процесів підприємства (виробництво, реалізація та споживання туристських та готельно-ресторанних послуг), особливостями співпраці з готельними, автотранспортними, страховими підприємствами, підприємствами, що надають інформаційні послуги.
- ознайомитись з організацією обслуговування туристів на підприємстві, з культурою обслуговування та якістю послуг, що надаються.

Технологічний процес в готелі – це впорядкована сукупність операцій по зміні розмірів, форми, якості, зовнішнього вигляду або властивості послуги, наприклад, розробка комплексу заходів щодо підвищення якості послуги в готельному підприємстві.

Приклади технологічних процесів у готельних підприємствах:

технологія бронювання номерів і місць, технологія прийому та розміщення гостей, технологія реєстрації іноземних громадян в готелі, технологія реєстрації громадян України у готелі, технологія зустрічі та обслуговування VIP-клієнтів готелю, технологія роботи з постійними гостями готелю, технологія роботи з іноземними гостями у готелі, технологія роботи з гостями готелю, що мають обмежені фізичні можливості, технологія реєстрації та розміщення туристських груп у готелі, технологія роботи швейцарів в готелі, технологія роботи служби паркування автомобілів у готелі, технологія роботи служби консьєржів у готелі, технологія роботи служби дворецьких в готелі, технологія роботи з електронними системами замикання готельних приміщень, технологія роботи нічних аудиторів в готелі, технологія отримання оплати за проживання та надання додаткових платних послуг у готелі, технологія роботи служби з надання додаткових і супутніх послуг у готелі, технологія роботи бізнес-центру в готелі, технологія роботи з надання екскурсійного обслуговування в готелі, технологія роботи з надання транспортного обслуговування в готелі, технологія роботи з надання телекомунікаційних послуг в готелі, технологія роботи з організації відпочинку та розваг у готелі, технологія розробки програми лояльності до гостей.

Основні стадії технологічного процесу виробництва продукції в закладах ресторанного господарства такі: приймання продовольчої сировини і харчових продуктів; зберігання харчових продуктів; механічна та гідромеханічна обробка сировини; теплова обробка напівфабрикатів і приготування готової їжі; зберігання готової продукції; організація споживання їжі.

Схема технологічного процесу обслуговування в закладах ресторанного господарства складається з наступних операцій: 1) зустріч гостей; 2) супроводження гостей та їх розміщення; 3) прийом замовлення; 4) сервірування столів відповідно до прийнятого замовлення; 5) передача замовлення на виробництво; 6) отримання замовлення, доставка його до робочого місця офіціанта; 7) подавання холодних страв та напоїв до столу; 8) заміна використаних тарілок; 9) підготовка столу до подавання солодких страв та гарячих напоїв; 10) подавання солодких страв та гарячих напоїв; 11) подавання рахунку; 12) розрахунок з гостями та прощання з ними; 13) підготовка столу до нового обслуговування.

2. Виробнича (організаційна) практика

Завдання виробничої (організаційної) практики: ознайомити студента із організаційною структурою та управлінням виробничими процесами на підприємствах туристичного та готельно-ресторанного бізнесу, сформувати у студента певні професійні практичні знання, вміння та навички, необхідні для прийняття самостійних рішень під час конкретних ситуацій, що складаються у сучасних умовах на підприємствах сфери обслуговування, закріпити на практиці теоретичні знання, отримані при вивченні професійно спрямованих дисциплін.

У результаті проходження переддипломної практики **студенти повинні знати:**

- законодавство, яке регламентує здійснення підприємницької діяльності в галузі туризму та готельно-ресторанної справи;
- мету і порядок надання послуг на підприємствах туристичного та готельно-ресторанного бізнесу;
- організаційно-правові форми діяльності підприємств;
- особливості укладання агентських договорів між суб'єктами туристичної діяльності та іншими суб'єктами господарювання, а також договорів на туристичне обслуговування з туристами, надання послуг проживання та харчування;
- склад і структуру статистичної звітності підприємства;
- призначення і місце підприємства на ринку послуг регіону;
- контингент споживачів підприємства-бази практики;
- організаційну структуру управління підприємством;
- порядок організації і забезпечення охорони праці й протипожежної безпеки на робочому місці.

Студенти повинні вміти:

- характеризувати та визначати тип (категорію) та статус підприємства (форму власності, належність до певної організаційно-правової форми, основні цілі та обмеження діяльності, загальну стратегію), концепцію підприємства, розуміти інформацію Статуту, Установчого договору, Ліцензії на право здійснення відповідного виду підприємницької діяльності, тощо;
- використовувати сучасні інформаційні технології на підприємстві;
- аналізувати основні показники діяльності і на їх основі прогнозувати перспективи роботи підприємства;

- аналізувати тенденції розвитку та перспективи розвитку готельно-ресторанної та туристичної сфери на міжнародному ринку;
- оформляти документи, що стосуються питань надання туристичних та готельно-ресторанних послуг на підприємстві;
- працювати у команді, в колективі, виконувати поставлені завдання;
- контролювати якість туристичного та готельно-ресторанного продукту.

Програма виробничої (організаційної) практики

Змістовий модуль 1
Ознайомлення з організацією роботи підприємства готельно-ресторанної сфери

Тема 1. Проходження інструктажу з охорони праці та отримання щоденника і робочої програми перед від'їздом на практику

Тема 2. Оформлення документів про прибуття на місце проходження практики. Інструктаж з охорони праці й протипожежної безпеки.

Тема 3. Знайомство з організаційно-управлінською структурою бази практики

Змістовий модуль 2
Оволодіння практичними навичками упродовж знайомства з організаціно-управлінською структурою підприємства готельно-ресторанної справи

Тема 4. Знайомство з організацією та управлінням підприємства

Тема 5. Виконання посадових обов'язків в одному із відділів підприємства.

Тема 6. Характеристика діяльності підприємства

Тема 7. Підготовка звіту з практики

3. Оформлення звіту про проходження виробничої практики

Студент оформляє звіт у вигляді роздруківки форматом А4 (210х297) з одного боку. В окремих випадках дозволяється подати електронний варіант звіту. Звіт захищається у вигляді демонстрації підготовленої презентації у PowerPoint. Звіт оформлюється на стандартному папері формату А4. Поля: верхнє, нижнє та ліве - 20 мм,

праве - 10 мм. Звіт виконується українською мовою. Частина матеріалів можуть бути підготовлені іноземною мовою (англійською, німецькою тощо). На титульній сторінці повинна бути виставлена оцінка, завірена підписом керівника практики від підприємства та печаткою.

Структура світу може відрізнятись в залежності від бази практики. У звіті з виробничої (технологічної) практики рекомендується висвітлити наступні питання:

Вступ

1. Соціально-економічні передумови створення підприємства

1.1. Готельно-ресторанна індустрія: проблеми та перспективи розвитку

1.2. Особливості розвитку готельно-ресторанної сфери у регіоні проходження практики

2. Загальна характеристика бази практики

2.1. Місце розташування та місія підприємства.

2.2. Асортимент продукції (асортимент послуг)

2.3. Характеристика технологічних процесів у закладах готельно-ресторанного господарства: основні етапи, операції, режими, методи оцінки.

3. Практична частина

3.1. Перелік видів діяльності, що входили в обов'язки практиканта

3.2. Індивідуальне завдання

Висновки

У вступі студент висвітлює мету та завдання проходження виробничої практики.

У першому розділі студент окреслює проблеми та перспективи розвитку готельно-ресторанної сфери в районі проходження практики. У другому розділі зазначається загальна характеристика підприємства, його місцерозташування, місія, перелік послуг, які надає дане підприємство, та/або асортимент продукції. Наводиться також опис технологічних процесів на підприємстві-базі практики: зміст, основні етапи, операції, режими, основні характеристики, методи оцінки технологічного процесу та вибору оптимального варіанту. Можуть бути наведені процедура проходження випробувань продуктів для отримання посвідчення про якість, технологія приготування страв, технологія бронювання, технологія організації прибирання, технологія

проходження сертифікації готельно-ресторанних та туристичних послуг тощо.

У третьому розділі студенти, що проходять практику, описують свої обов'язки, наводять перелік видів робіт та індивідуальні завдання, над якими працювали.

На підставі виконаних завдань формуються висновки.

Якщо студент проходить практику на готельному підприємстві, то у другому розділі подається базова характеристика готельного підприємства, де обов’язково зазначаються наступні характеристики: назва готелю, поштова адреса, контакти, місце розташування (геолокація), підпорядкованість, форма власності, відстань до транспортних вузлів (аеропорт, вокзали), засоби сполучення, тип розміщення та оснащення номерів, споруда готелю (наявність парковки, фото, враження), дата введення в експлуатацію, кількість поверхів, рівень комфорту (кількість зірок), доступність та безбар’єрність (пандуси, пороги, ліфти тощо), дата сертифікації, специфіка готелю (проведення конференцій, семінарів), технічні засоби, інтернет, користування комп’ютером, характеристика служби прийому та розміщення (рецепція), туризм (рекламний матеріал, співпраця з турагентствами, туристичний супровід), інфраструктура розваг (творчі вечори, анімація, басейн, казино, спортивний зал, бар та ресторан), місткість, види послуг (основні і додаткові), рівень завантаження, загальна чисельність персоналу, інше (інноваційні послуги в готелі, чи розміщений даний готель у системі інтернет-бронювання житла, вартість номерів різних категорій)

Приклад індивідуальних завдань з виробничої (технологічної) практики на базі «СТ Живий продукт»:

1. Розрахувати вартість 1 кг готової продукції
2. Розрахувати енергетичну цінність за окремими компонентами на 1 кг продукції (жири, вуглеводи, білки)

   Вихідні дані:

   Голубці з грибами (пісні). Вихід 16 кг

   Гриби – 1,8 кг

   Рис – 3 кг

   Цибуля – 2 кг

   Морква – 0,4 кг

   Олія – 0,300 кг
3. Скласти блок схему технології приготування страви

У звіті з виробничої (організаційної) практики рекомендується висвітлити наступні питання:

Вступ

1. Соціально-економічні передумови створення підприємства

1.1. Особливості розвитку готельно-ресторанної сфери у регіоні проходження практики

1.2. Нормативно-правове регулювання діяльності закладів готельно-ресторанного бізнесу

2. Загальна характеристика бази практики

2.1. Місце розташування, архітектура, інтер'єр та концептуальне спрямування підприємства.

2.2. Асортимент послуг

2.3. Організація і управління закладом готельно-ресторанного господарства.

3. Практична частина

3.1. Перелік видів діяльності, що входили в обов'язки практиканта

3.2. Індивідуальне завдання

Висновки

4. Методи навчання

В процесі проходження виробничої практики використовуються наступні методи навчання: самостійна робота, індивідуальна робота, бесіда, інформаційно-ілюстративний та проблемний методи. виконання індивідуального завдання від керівника підприємства; формування звіту.

5. Методи контролю

Поточний контроль проходження виробничої практики проводиться:

- за виконанням вимог щодо оформлення документів про вчасне прибуття на місце проходження практики;
- за оформленням звіту з виробничої практики;
- за відгуком керівника виробничої практики від підприємства, де відбувалось проходження практики.
- за оформленим щоденником виробничої практики.

Підсумковий контроль відбувається під час захисту звіту з виробничої практики.

Кожен студент виконує та оформлює окремий звіт, який подається до захисту у визначений день. Звіт включає титульну сторінку стандартного зразка, внутрішнє наповнення згідно завдання та програми практики і висновки.

6. Розподіл балів, що присвоюються студентам за захист звіту та складання заліку з проходження виробничої практики

Вчасне оформлення документів про прибуття на практику	Оформлення щоденника практики	Оформлення пояснювальної записки	Захист звіту	Сума
5	10	45	40	100

Шкала оцінювання: національна та ECTS

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка за національною шкалою
	для диференційованого заліку
90 – 100	відмінно
74-89	добре
60-73	задовільно
35-59	не задовільно з можливістю повторного складання заліку
0-34	не задовільно з обов’язковим повторним проходженням практики

Захист звіту проводиться шляхом усної доповіді студента про результати проходження практики, яка оцінюється відповідно вимогам рейтингової системи оцінювання знань.

90...100 балів - Студент повністю виконав програму практики; звіт за структурою, обсягом і змістом відповідає вимогам програми практики: основні положення звіту глибоко обґрунтовані і логічні; звіт має якісне оформлення: під час захисту звіту студент аргументовано доводить набуття ним практичних навичок, передбачених програмою практики;

85...89 балів - Студент повністю виконав програму практики: звіт за структурою, обсягом і змістом відповідає вимогам програми; основні

положення звіту достатньо обґрунтовані; незначне порушення послідовності; прийнятне зовнішнє оформлення: захист звіту дозволяє виявити наявність необхідних практичних умінь, передбачених програмою практики;

73...84 балів - Студент повністю виконав програму практики: звіт за структурою, обсягом і змістом відповідає вимогам програми практики, але має незначні недоліки: основні положення звіту обґрунтовані; задовільне зовнішнє оформлення звіту; захист звіту дозволяє виявити наявність практичних умінь, передбачених програмою практики.

70...74 балів - Студент повністю виконав програму практики, звіт відповідає вимогам програми, але має недоліки за структурою і змістом; основні положення звіту недостатньо обґрунтовані з порушенням послідовності; задовільна якість оформлення звіту; захист звіту з незначними недоліками, які студент усуває з допомогою викладача.

60...69 балів - Студент повністю виконав програму практики; звіт має недоліки за структурою і змістом; основні положення звіту недостатньо обґрунтовані з порушенням послідовності: якість зовнішнього оформлення звіту задовільна; захист звіту не дозволяє в повній мірі виявити практичні навички, передбачені програмою практики.

35...59 балів - Студент виконав більше 50% програми практики; звіт відповідає вимогам програми практики , але має значні неточності за структурою і змістом: основні положення звіту недостатньо обґрунтовані з порушенням послідовності: якість зовнішнього оформлення звіту задовільна: захист звіту показує, що студент не набув достатніх практичних навичок, передбачених програмою практики

1...34 балів - Студент виконав менше 50% програми практики і представив звіт незадовільного змісту і якості оформлення: захист звіту показує відсутність практичних навичок, передбачених програмою практики.

Список використаних джерел

1. Афонченкова Т. М., Булюк О. В., Масенко Б. П. та ін. Менеджмент і маркетинг туризму : навч. посіб. / за ред. О. Є. Лугініна. Київ, 2016. 364 с.

2. Мазаракі А. А., Шаповал С. Л., Мельниченко С. В. HoReCa : навч. посіб. у 3-х т. Т.1. Готелі / за ред. А. А. Мазаракі . 2-ге вид., виправл. і допов. Київ : КНТЕУ, 2017. 411 с.

3. Мазаракі А. А., Шаповал С. Л., Мельниченко С. В. HoReCa : навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. у 3-х т. Т.2 : Ресторани / за ред.

А. А. Мазаракі. Київ : КНТЕУ, 2017. 311с.

4. Павлоцький В. Я. Організація підприємницької діяльності в туризмі та готельно-ресторанному господарстві. Конспект лекцій для студентів ІІІ курсу спеціальностей «Туризм» та «Готельно-ресторанна справа». Одеса: ОНЕУ, ротапринт, 2018. 82 с.

5. Школа І. М., Корольчук О. П. Менеджмент туризму : підручн. Чернівці, 2011. 464 с.

6. Мальська М. П., Антонюк Н. В. Міжнародний туризм і сфера послуг : підручник. Київ, 2008. 661 с.

7. Мальська М. П., Худо В. В. Туристичний бізнес: теорія та практика : навч. пос. Київ : Центр учбової літератури, 2007. 424 с.

8. Організація туризму : підручник / І. М. Писаревський, С. О. Погасій, М. М. Поколодна та ін.; за ред. І. М. Писаревського. Харків : ХНАМГ, 2008. 541 с.

9. Про туризм : Закон України № 325/95-ВР від 15.09.1995. Редакція від 16.10.2020. URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/324/95-%D0%B2%D1%80#Text

10. Корчик Н. М., Конарівська О. Б., Яковишина М. С. Міжнародний досвід впровадження екологічних принципів сталого розвитку в діяльність підприємств ресторанного господарства. *Вісник НУВГП. Сер. Економічні науки.* 2022. Вип. 4(100). С. 44–54.

11. Корчик Н. М., Яковишина М. С., Дзюба, О. М. Розробка системи контролю безпеки харчових продуктів на виробництвах продукції ресторанного господарства. *Вісник НУВГП Сер. Технічні науки.* (4(100)). С. 65–78.

12. Громаченко К. Ю., Яковишина М. С. Екологічні практики ресторанного господарства м. Рівне *Вісник НУВГП. Сер. Сільськогосподарські науки.* Рівне : НУВГП, 2021. Вип. 3(95). С.34–46. URL: http://ep3.nuwm.edu.ua/22685/

13. Конарівська О. Б., Яковишина М. С. Впровадження екологічних принципів сталого розвитку в діяльність підприємств ресторанного господарства м. Рівне. *Вплив зміни клімату на розвиток Рівненської області* : збірник тез науково-практичної конференції. Рівне, 27-28 жовтня 2022 р.: Рівненська обласна організація Українського товариства охорони природи. Рівне : Видавець Олег Зень. С. 33–36.

14. Конарівська О. Б., Яковишина М. С., Кушнір Н. Б. Характеристика механізму державного управління туристичною галуззю України. *Вісник НУВГП. Сер. Економічні науки.* Рівне :

НУВГП, 2018. Вип. 2 (82). С. 60–68. URL: http://ep3.nuwm.edu.ua/14577/.

15. Конарівська О. Б., Панюк Т. П. Стратегія розвитку туристичної галузі України. *KELM «Наука. Освіта. Право. Управління».* Лодзь : Wyzsz Szkola Informatyki I Umiejrtnosci. 2020. № 2 (30). С. 148–156.

16. Конарівська О. Б., Почтарук Д. І. Взаємодія між туроператорами, туристичними компаніями і громадськими організаціями в умовах воєнного стану в Україні. *Географія, туризм і природокористування*: зб. матер. Всеукр. студ. наук. конф., кафедри туризму та ГРС, 06 травня 2022 р. Рівне, 2022. С. С. 31–34.

17. Коротун С. І., Кушнірук Ю. С. Природні та медико-географічні передумови використання рекреаційних ресурсів Рівненської області : монографія. Рівне : вид. О. Зень, 2021. 184 с.

18. Коротун С. І., Калько А. Д., Кушнір Н. Б. Еколого-економічні перспективи зеленого туризму в умовах сьогодення зб. наук. праць. *Вісник НУВГП. Економічні науки.* Рівне : НУВГП. Вип. 2 (82). 2022.

19. Державне агентство розвитку туризму. ДАРТ. URL : https://www.tourism.gov.ua/

20. Державний комітет статистики України URL : https://ukrstat.gov.ua/

21. Наукова бібліотека НУВГП (м. Рівне, вул. Олекси Новака, 75) URL : https://lib.nuwm.edu.ua/ (інформаційні ресурси у цифровому репозиторії).

22. Національна бібліотека ім. В. І. Вернадського. URL : http://www.nbuv.gov.ua/

23. Національна туристична організація України. URL: https://www.ntoukraine.org/

24. Обласна наукова бібліотека (м. Рівне, майдан Короленка, 6) URL : http://libr.rv.ua/

25. Рівненська централізована бібліотечна система (м. Рівне, вул. Київська, 44). URL : https://rivnecbs.com.ua/

26. Рівненщина туристична. URL: https://rivne.travel/

27. UNWTO. URL: https://www.unwto.org

28. Спілка сприяння сільського зеленого туризму Україні. URL: https://www.greentour.com.ua/en

29. Інформаційні ресурси у електронному репозиторії НУВГП. URL : http://ep3.nuwm.edu.ua/view/types/metods