

Міністерство освіти і науки України
Національний університет водного господарства
та природокористування

Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи



05-08-162М

МЕТОДИЧНІ ВКАЗІВКИ

до виконання практичних занять та самостійної роботи
з навчальної дисципліни «Вступ до фаху»
для здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня
за освітньо-професійною програмою «Готельно-ресторанна справа»
спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»
денної та заочної форм навчання

Рекомендовано науково-
методичною радою з якості
ННІАЗ
Протокол № 10 від 21.01.2025 р.

Рівне – 2025

Методичні вказівки до виконання практичних занять та самостійної роботи з навчальної дисципліни «Вступ до фаху» для здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня за освітньо-професійною програмою «Готельно-ресторанна справа» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» денної та заочної форм навчання. [Електронне видання] / Скорина Т. М., Конарівська О. Б., Яковишина М. С. – Рівне : НУВГП, 2025. – 17 с.

Укладачі: Скорина Т. М., к.е.н., доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи;
Конарівська О. Б., 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 освітньо-професійної програми к. е. н., доцент Конарівська О. Б.

© Т. М. Скорина,
О. Б. Конарівська,
М. С. Яковишина, 2025
© НУВГП, 2025

Зміст

Вступ.....	3
Практична робота 1. Поняття про спеціальність «Готельно-ресторанна справа».....	5
Практична робота 2. Загальна характеристика індустрії туризму та гостинності.....	8
Практична робота 3. Підприємства готельного господарства	9
Практична робота 4. Ресторанне господарство як складова частина індустрії гостинності.....	10
Практична робота 5. Організація харчування під час транспортного обслуговування. Кейтеринг	10
Практична робота 6. Санаторно-курортне господарство	11
Практична робота 7. Організація створення безпечних умов індустрії туризму та гостинності	11
Література.....	13

Вступ

Основною метою вивчення навчальної дисципліни «Вступ до фаху» є формування у студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» розуміння предметної області і специфіки майбутньої професійної діяльності, ознайомлення із особливостями розвитку та сучасними тенденціями індустрії гостинності, із професійною термінологією та основними положеннями законодавства та стандартами, які регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

Завдання навчальної дисципліни «Вступ до фаху» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»: сформувати поняття про галузь знань «Сфера обслуговування» та спеціальність «Готельно-ресторанна справа», познайомити з конкурентними перевагами обраної спеціальності; познайомити із складовими індустрії гостинності, їх взаємозв'язками; розглянути роль держави в управлінні індустрією туризму та гостинності; розглянути місце індустрії гостинності у світовій економіці.

У результаті вивчення дисципліни «Вступ до фаху» студент повинен **знати**:

- основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;
- базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук;
- принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;
- вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави.

вміти:

- використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;
- 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;
- зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства на основі розуміння місця предметної області у загальній системі знань.

Розподіл аудиторних годин, запланованих на виконання практичних завдань

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна форма	заочна форма
1	Поняття про спеціальність «Готельно-ресторанна справа»	2	2
2	Загальна характеристика індустрії туризму та гостинності	2	2
3	Підприємства готельного господарства	2	2
4	Ресторанне господарство як складова частина індустрії гостинності	4	2
5	Організація харчування під час транспортного обслуговування. Кейтеринг	2	-
6	Санаторно-курортне господарство	2	-
7	Організація створення безпечних умов індустрії туризму та гостинності	2	-
Всього		16	8

Практична робота 1. Поняття про спеціальність «Готельно-ресторанна справа»

Мета: ознайомитись з освітньо-професійною програмою «Готельно-ресторанна справа».

Навчальні завдання

1. Принципи академічної доброчесності в закладі вищої освіти.
2. Принципи неприпустимості корупції в закладі вищої освіти.
3. Місія, візія, цінності Національного університету водного господарства та природокористування.
4. Галузь знань «Сфера обслуговування» та її складові: «Туризм та рекреація», «Готельно-ресторанна справа».
5. Знайомство з освітньо-професійною програмою «Готельно-ресторанна справа».
6. Фахові компетентності.
7. Конкурентні переваги спеціальності «Готельно-ресторанна справа».
8. Перелік посад за якими можуть працювати бакалаври з «Готельно-ресторанної справи».
9. Знайомство із науковим гуртком «Туризм і гостинність».

Ключові поняття теми

Візія – це мрія або образ майбутнього, до якого прагне організація чи компанія. Вона виражає амбіції та стратегічні цілі. Візія створює напрямок та спонукає до дії.

Місія – це фундаментальне призначення організації. Вона визначає ідентичність і напрям діяльності певної компанії чи організації. Місія – це те, чому організація існує, і який вона хоче зробити вплив на світ.

Стратегія – це план дій. Коли організація має чітку мету, вона розробляє стратегію, щоб розуміти, як цієї мети досягти. Це як маршрут на карті, який ми вибираємо, щоб дістатися пункту призначення. Стратегія допомагає зорієнтуватися, визначити свій шлях і не загубитися.

Цінності – це ключові принципи, що керують поведінкою і діями організації. Вони відображають глибокі переконання організації, формують її культуру та допомагають встановлювати стандарти поведінки.

Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» сприяє практикоорієнтованому навчанню як засобу професіоналізації майбутніх фахівців. Особливістю освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» є практична підготовка, яка

орієнтована на організацію роботи закладів готельно-ресторанної сфери на засадах ресурсно-ефективних і екологічно дружніх технологій, безпеки харчових продуктів з метою дотримання принципів сталого розвитку суспільства і становлення соціально-відповідального бізнесу, що передбачено спеціальними компетентностями, програмними результатами навчання та відповідними освітніми компонентами.

Спеціальні (фахові, предметні) компетентності здобувачів вищої освіти за спеціальністю «Готельно-ресторанна справа»:

СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.

СК 02. Здатність організувати сервісовиробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.

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

СК 04. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії.

СК 05. Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

СК 06. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства.

СК 07. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.

СК 08. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів.

СК 09. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.

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

СК 11. Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності.

СК 12. Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

СК 13. Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

СК 14. Здатність організації готельно-ресторанної справи як складової розвитку сільського туризму на Поліссі.

СК 15. Вміти застосовувати основні закономірності безпечних, ресурсно-ефективних і екологічно-дружніх технологій в управлінні об'єктами готельно-ресторанної інфраструктури.

СК 16. Знати системи екологічного керування в готельно-ресторанній сфері відповідно міжнародним стандартам.

СК 17. Вміти обґрунтовувати ступінь відповідності наявних або прогнозованих екологічних умов завданням захисту, збереження та відновлення навколишнього середовища при розвитку індустрії гостинності.

СК 18. Знати шляхи та методи здійснення науковообґрунтованих організаційних заходів щодо запобігання забрудненню довкілля в сфері готельно-ресторанної діяльності.

За освітньо-професійною програмою «Готельно-ресторанна справа» готуються фахівці для сервісно-виробничої, виробничо-технологічної, економічної, організаційно-управлінської, проектної діяльності у сфері готельного господарства, ресторанного сервісу, курортної справи.

Випускники можуть працювати на посадах: 1210.1 Керуючий готельним господарством; 1315 Керуючий рестораном (кафе, їдальні); 1315 Керуючий готелем; 1315 Ресторатор; 1456 Менеджер (управитель) ресторану; 2482.2 Фахівець з гостинності в місцях розміщення (готелі, туристичні комплекси); 2482.2 Фахівець з готельної справи; 2482.2 Фахівець з ресторанної справи; 3414 Фахівець із організації дозвілля; 3141 Фахівець з розвитку сільського туризму; 3414 Фахівець із конференц-сервісу; 3414 Фахівець з готельного обслуговування; 3414 Фахівець із туристичної безпеки; 3414 Організатор туристичної і готельної діяльності; 3439 Фахівець з організації побутового обслуговування; 5129 Інструктор з навчання закладу ресторанного господарства.

Завдання на самостійну роботу

1. Підготувати есе «Чому я обрав НУВГП і спеціальність «Готельно-ресторанна справа».

2. Підготувати есе «Мій омріяний фах» - обрати посаду, яку б ви хотіли займати після здобуття бакалаврського рівня вищої освіти, і обґрунтувати ваш вибір.

Література: [2, 3, 23, 24, 31]

Практична робота 2. Загальна характеристика індустрії туризму та гостинності

Мета: окреслити загальну характеристику індустрії туризму та гостинності.

Навчальні завдання

1. Туризм. Туристичні ресурси. Індустрія туризму. Туристичні послуги. Підприємства сфери туризму та гостинності. Турпродукт. Ринок туристичних послуг. Туроператори та турагенти. Заклади гостинності. Транспортні компанії.
2. Рекреація. Необхідність відновлення духовного та фізичного здоров'я людини. Рекреаційні потреби. Мотиви здійснення рекреаційної діяльності. Функції та форми рекреаційної діяльності.
3. Основні тенденції розвитку туризму та рекреації. Популярні курорти світу, України.
4. Гостинність. Наведіть цікаві приклади реалізації концепцій моделі гостинності (гуманітарної, технологічної, функціональної та комерційної).
5. Туризм, гостинність та сталий розвиток. Місце туризму та гостинності у економіці окремих країн та світу в цілому.
6. Міжнародний орган, який займається розвитком міжнародного туризму у світі, в Європі, в інших регіонах. Нормативно-правові документи сфери міжнародного туризму та гостинності.
7. Міжнародний день туризму. Тема Міжнародного дня туризму поточного року.
8. Культурні шляхи Ради Європи. Зробити огляд культурних маршрутів Ради Європи, які проходять територією України.
9. Ознайомитись з туристичним районуванням світу за UN Tourism, та статистичними показниками міжнародного туризму. Яка країна найбільше приймає туристів?

10. Індекс конкурентоспроможності подорожей і туризму. Визначити 5 країн-лідерів за різними категоріями даного індексу.

11. Розвиток туризму та гостинності в регіоні (Рівненська обл. та м. Рівне). Національні природні парки Рівненщини.

Завдання на самостійну роботу

1. На базі онлайн-ресурсу Google My Maps створити карту і назвати "Вступ до фаху", на яку нанести 10 туристичних пам'яток (країн) вашої мрії, які б ви хотіли відвідати. Підготувати презентацію про обрані пам'ятки.

Література: [2, 3, 6, 7, 9, 15, 17-21, 25, 28, 39-41].

Практична робота 3. Підприємства готельного господарства

Мета: ознайомитись із підприємствами готельного господарства

Навчальні завдання

1. Готельне господарство. Засоби розміщення.
2. Готельний продукт. Ринок готельних послуг.
3. Типи засобів розміщення. Навести перелік засобів розміщення і надати характеристику кільком готельним господарствам за вибором студента.
4. Типи номерів в готелях та розшифровка їх скорочень. Класифікація номерів в готелях за видом з вікна, за розташуванням, за кількістю людей, за розміром та складом
5. Основні служби готелю та їх функції. Графічно представити організаційну структуру готелю
6. Технологія та організація прийому, розміщення та виїзд гостей у готелях.
7. Функції та посадові обов'язки адміністратора готелю.
8. Готельні ланцюги.
9. Екологічні практики в готельному господарстві.

Завдання на самостійну роботу

На карту в Google My Maps нанести 10 цікавих готелів (із давньою історією, оригінальною архітектурою, іншими особливостями).

Підготувати презентацію по даних закладах.

Література: [2, 6, 9, 13, 22, 24-26].

Практична робота 4. Ресторанне господарство як складова частина індустрії гостинності

Мета: ознайомитись з особливостями закладів ресторанного господарства

Навчальні завдання

1. Класифікація підприємств ресторанного господарства. Ресторанний продукт. Послуги харчування.
2. Типи харчування у готелях.
3. Комплекс послуг закладів ресторанного господарства.
4. Що таке фронт-хаус і бек-хаус.
5. Рейтинг ресторанів "Зірки Мішлен".
6. Якість продукції послуг харчування. Стандарти. Система НАССР.
7. Стійка гастрономія. Дні і тижні стійкої гастрономії.

Завдання на самостійну роботу

1. На карту в Google My Maps нанести 10 закладів ресторанного господарства світу, які б ви хотіли відвідати. Підготувати презентацію по даних закладах, їх меню та фірмові страви, обґрунтувати свій вибір
2. Зробити презентацію з 10 страв, за які ресторан отримав зірку Мішлен. Надати інформацію про ресторан, про страву і що в ній є особливого, чому ви обрали саме її. Кілька страв підібрати із зеленою зіркою Мішлен.

Література: [1, 4, 10-12, 14, 19].

Практична робота 5. Організація харчування під час транспортного обслуговування. Кейтеринг

Мета: ознайомитись із особливостями організації харчування під час транспортного обслуговування пасажирів

Навчальні завдання

1. Транспортне забезпечення туризму. Чартерні та регулярні рейси. Види транспорту.
2. Водні круїзи і організація харчування
3. Залізничні круїзи та організація харчування
4. Організація харчування на авіатранспорті.
5. Схеми харчування в залежності від дальності перевезень, від виду туру тощо.

6. Організація харчування в поході. Рецепти в поході: що приготувати на багатті.
7. Кейтеринг як вид підприємництва
8. Сучасні тренди гастрономічного туризму. Гастрономічні тури та дегустації страв. Кулінарні та гастрономічні фестивалі.
9. Вплив транспортних перевезень на довкілля. Вуглецевий слід. Водний слід.

Завдання на самостійну роботу

Підготувати повідомлення про власний досвід організації харчування під час пікніку (рецепти з приготування страв на природі, в поході, що ви з собою берете у дорогу під час подорожі.

Література: [1,4, 10-14, 16]

Практична робота 6. Санаторно-курортне господарство

Мета: ознайомитись з особливостями функціонування санаторно-курортних закладів.

Навчальні завдання

1. Історія формування курортного господарства світу.
2. Природні лікувальні ресурси. Медичний туризм. Оздоровчий туризм. Послуги санаторно-курортних закладів.
3. Курорти світу та їх класифікація.
4. Оздоровче харчування. Health Nutritional Index. Правила тарілки здорового харчування. Рекомендації ВООЗ щодо харчування
5. Санаторно-курортні заклади регіону

Завдання на самостійну роботу

Підготувати повідомлення про санаторно-курортні центри світу та України

Література: [5, 18, 37]

Практична робота 7. Організація створення безпечних умов індустрії туризму та гостинності

Мета: ознайомитись із вимогами щодо забезпечення безпечних умов перебування гостей у закладах сфери туризму та гостинності

Навчальні завдання

1. Чинники ризику в туризмі. Безпека подорожей.

2. Вимоги щодо забезпечення безпеки перебування гостей готелю. Служба безпеки готелю. Режим охорони. Типи систем безпеки готельного підприємства: відеоспостереження, охоронна сигналізація для приміщень, аналогові і цифрові охоронні панелі, засоби і системи пожежогасіння, система вентиляції і димовидалення, устаткування для обмеження доступу в приміщення готелю тощо.
3. Стандарти доступності та безбар'єрності. Інклюзивний туризм.
4. Туризм та гостинність під час військових конфліктів.

Завдання на самостійну роботу

Підготувати повідомлення про актуальні проблеми готельно-ресторанного бізнесу.

Література: [2, 3, 5, 27, 30, 35].

Література

1. Архіпов, В. В. Організація ресторанного господарства : навч. посіб. / 2-ге вид., перероб. та доп. Київ : ЦУЛ, 2012. 280 с.
2. Готельно-ресторанний бізнес : навч. посібник. / ред. О. А. Ніколайчук. Кривий Ріг : Вид. ДонНУЕТ, 2022. 250 с. URL: http://elibrary.donnuet.edu.ua/2504/1/2022_NP_Nikolaichuk_Hotelno-restoranni%20bussniss.pdf
3. Головня О. М., Ставська Ю. В. Міжнародний туризм : навч. посібник. Вінниця : ТОВ «Друг», 2020. 316 с.
4. Заклади ресторанного господарства. Класифікація : ДСТУ 4281:2004. Київ : Держспоживстандарт України, 2004. 18 с.
5. Сазонець І. Л., Вівсянник О. М., Баб'як О. В., Бурачик А. І. Курортна справа : навчальний посібник. Рівне : Волин. береги, 2024. 300 с.
6. Ковешніков В. С., Мальська М. П., Роглев Х. Й. Організація готельно-ресторанної справи : навч. посіб. Кондор, 2015. 752 с.
7. Лук'янов В. О., Мунін Г. Б. Організація готельно-ресторанного обслуговування : навч. посіб. 2-ге вид. переробл. і допов. Київ : Кондор, 2019. 346 с.
8. Мальська М. П., Пандяк І. Г. Готельний бізнес: теорія та практика : підручн., перероб. та доп. Київ : ЦУЛ, 2012. 472 с.
9. Організація готельно-ресторанної справи : навч. посіб. / за заг. ред. д.е.н., проф. В. Я. Брича. Київ : Ліра-К, 2020. 484 с.
10. Організація харчування та обслуговування туристів на підприємствах ресторанного господарства : навч. посіб. / О. В. Новікова, Л. О. Радченко, К. П. Вініченко та ін. ; Харківський державний університет харчування та торгівлі, Харківський торгово-економічний коледж Київського національного торговельно-економічного університету. Харків : Світкниг, 2014. 411 с.
11. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства : підручник / за ред. П'яницької Н. О. ; 2-ге вид. перероб. і доп. Київ : Центр навчальної літератури, 2011. 584 с.
12. Сало Я. М. Технологія ресторанної справи : навч.-практ. посіб. Львів : Афіша, 2013. 559 с.
13. Сокол Т. Г. Організація обслуговування в готелях і туристичних комплексах : підручник. Київ : Альтерпрес, 2009.

447 с.

14. Павлюченко О. С., Гавриш А. В., Шаран Л. О. Організація виробництва в закладах ресторанного господарства : навч. посіб. Міністерство освіти і науки України, Національний університет харчових технологій. Київ : НУХТ, 2017. 227 с.
15. Про туризм : Закон України № 325/95-ВР від 15.09.1995. Редакція від 01.01.2024. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/324/95-%D0%B2%D1%80#Text>

Допоміжна

16. Антоненко А. В., Стукальська Н. М. Сучасні аспекти розвитку кейтерингу в Україні. *Гостинність, сервіс, туризм: досвід, проблеми, інновації* : тези доповідей VIII Міжнародної науково-практичної інтернет-конференції, 8-9 квітня 2021 р., м. Київ. Київ : КНУКіМ, 2021. С. 19–22. <https://dspace.nuft.edu.ua/handle/123456789/41205>
17. Виговський Д. С., Яковишина М. С. Розвиток культурних шляхів Європи: досвід для України. *Міжнародний науковий журнал «Інтернаука». Серія: «Економічні науки»,* № 3(83). URL: <https://www.inter-nauka.com/issues/economic2024/3/9770>
18. Виговський Д. С., Конарівська О. Б., Яковишина М. С. Функціонування санаторно-курортних закладів в контексті сталого розвитку. *Науковий журнал «Розвиток міста».* №1 (01) (2024). С. 31–37. DOI: <https://doi.org/10.32782/city-development.2024.1-4>
19. Громаченко К. Ю., Яковишина М. С. Екологічні практики ресторанного господарства м. Рівне. *Вісник Національного університету водного господарства та природокористування. Сер. Сільськогосподарські науки.* Рівне : НУВГП, 2021. Вип. 3(95). С. 34–46. URL: <http://ep3.nuwm.edu.ua/22685/>
20. Конарівська О. Б., Яковишина М. С., Гордійчук А. О. Сутність і значення інноваційної стратегії туристичного бізнесу для розвитку регіонів країни. *Вісник Національного університету водного господарства та природокористування. Сер. Економічні науки.* Рівне :

- НУВГП, 2021. Вип.4 (96). С. 49–58
URL:<http://ep3.nuwm.edu.ua/23595/>
21. Конарівська О. Б., Яковишина М. С. Туризм як інструмент розвитку територіальних громад Рівненщини. *Адміністративно-територіальні та економічно-просторові кордони регіонів*: матер. Міжнар. наук.-практ. конф. КНЕУ, 19-20 березня 2020 р. Київ : КНЕУ, 2020. С. 537–540.
 22. Конарівська О. Б., Яковишина М. С., Коротун О. П. Характеристика регіонального середовища розвитку готельного господарства Рівненської області *Вісник Національного університету водного господарства та природокористування. Сер. Економічні науки*. Рівне : НУВГП, 2022. Вип. 3 (99). С. 48–58. URL: <https://ep3.nuwm.edu.ua/25099/>.
 23. Мошинський В. С. Місія, візія, цінності та стратегічні напрями розвитку Національного університету водного господарства та природокористування на 2020-2025 рр. URL: <https://ep3.nuwm.edu.ua/16749/>
 24. Скорина Т. М., Конарівська О.Б., Коротун С. І., Коротун О. П. Міжнародна конкурентоспроможність готельних підприємств на ринку України : монографія. Рівне : видавець О.Зень, 2018. 170 с. (Затверджено Вченою радою НУВГП, протокол №6 від 26.10.2018 р.).
 25. N. V. Kuzmynchuk, S. V. Dombrovska, O. B. Konarivska et al. Increasing marketing activity of hotel and restaurant business enterprises as a basis for the development of the tourism industry. *Journal of geology, geography and geoecology*. 2021. Vol. 30, No. 2. P. 306–314. URL: <http://repository.kpi.kharkov.ua/handle/KhPI-Press/53927>.
 26. Ю. Кічук, Л. Філіпішина, А. Іванов, Л. Гопкало, О. Конарівська, О. Соловійова. Інноваційний менеджмент в індустрії гостинності. Опубліковано за ліцензією IOP Publishing Ltd. IOP Conference Series: Earth and Environmental Science, Volume 1269, 3rd International Conference on Environmental Sustainability in Natural

Resources Management 2023 20/10/2023 – 20/10/2023.
Батумі, Грузія, Цитата Ю. Кічук та ін. 2023 IOP Conf.
Сер.: Навколишнє середовище Землі.
Sci. 1269 012007DOI 10.1088/1755-1315/1269/1/012007.

27. Яковишина М. С., Климюк Д. М. Вплив воєнних дій на готельно-ресторанний комплекс «Тунель Кохання Tunnel of Love». *Війна і туризм* : Матеріали Міжнародної науково-практичної конференції, 11 листопада 2022 р. Київ : КНУ ім. Т.Шевченка, 2022 р. С. 142–143.

Інформаційні ресурси

28. Державне агентство розвитку туризму. ДАРТ. URL : <https://www.tourism.gov.ua/>
29. Державний комітет статистики України URL : <https://ukrstat.gov.ua/>
30. Довідник безбар'єрності. URL : <https://bf.in.ua/>
31. Класифікатор професій: пошук. *Міністерство економіки України* : веб сайт. URL: <https://me.gov.ua/Profession/List?lang=uk-UA&id=d4162ef8-2771-4ac5-99ef-1d4b6f5336af&tag=KlasifikatorProfesii-Poshuk>
32. Навчальні онлайн курси сфери туризму від Національної туристичної організації України. URL: https://www.ntoukraine.org/academy_ua.html
33. Наукова бібліотека НУВГП (м. Рівне, вул. Олекси Новака, 75) URL : <https://lib.nuwm.edu.ua/> (інформаційні ресурси у цифровому репозиторії).
34. Національна бібліотека ім. В. І. Вернадського. URL : <http://www.nbu.gov.ua/>
35. Національна стратегія зі створення безбар'єрного простору в Україні. *Міністерство інфраструктури України* : веб сайт. URL: <https://mtu.gov.ua/content/nacionalna-strategiya-zi-stvorennya-bezbarernogo-prostoru-v-ukraini.html?PrintVersion>
36. Обласна наукова бібліотека (м. Рівне, майдан Короленка, 6) URL : <http://libr.rv.ua/>

37. Перелік санаторно-курортних закладів. *Державна установа "Український науково-дослідний інститут медичної реабілітації та курортології Міністерства охорони здоров'я України : веб сайт.* URL: <https://kurort.gov.ua/>
38. Рівненська централізована бібліотечна система (м. Рівне, вул. Київська, 44). URL : <https://rivnechs.com.ua/>
39. Рівненщина туристична. URL: <https://rivne.travel/>
40. «Revfine» – платформа знань з індустрії гостинності та туризму. URL: <https://www.revfine.com/hospitality-industry/>
41. UN Tourism Tourism Data Dashboard (Інформаційна панель туристичних даних). URL: <https://www.unwto.org/tourism-data/unwto-tourism-dashboard>

