

НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ

Кафедра готельно-ресторанної справи та туризму



“ЗАТВЕРДЖУЮ”

В.о. директора ННІ неперервної освіти і
туризму

д.ю.н., проф. Гриценко І.С.

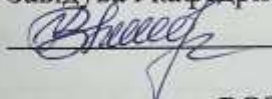
червня 2022 р.

РОЗГЛЯНУТО І СХВАЛЕНО

на засіданні кафедри готельно-ресторанної
справи та туризму

Протокол № 14 від «06» червня 2022 р.

Завідувач кафедри

 д.е.н., проф. Левицька І.В.

РОЗГЛЯНУТО

Гарант освітньої програми доцент кафедри
готельно-ресторанної справи та туризму



к.е.н. Гопкало Л.М.

ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ПРАКТИКИ (1 курс)

спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»

освітня програма «Готельно-ресторанний бізнес»

Факультет (ННІ) Навчально-науковий інститут неперервної освіти і туризму

Розробники: ст. викладач Шкварун Л. І.

Київ – 2022 р.

1. Вступ

Вирішення завдань підготовки висококваліфікованих фахівців готельно-ресторанної справи вимагає закріплення набутих у вищому навчальному закладі теоретичних знань практичними навичками роботи в організації чи на підприємстві.

Практична підготовка здобувачів першого (бакалаврського) ступеня вищої освіти зі спеціальності 241 "Готельно-ресторанна справа" є складовою частиною освітнього процесу й спрямована на оволодіння здобувачами системою професійних умінь і навичок, а також первинним досвідом професійної діяльності, і має сприяти саморозвитку студента. Практична підготовка покликана не тільки забезпечити формування професійних умінь, але й професійних здатностей і рис особистості.

Відповідно до стандарту вищої освіти зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» обов'язковим елементом освітньо-професійної програми підготовки студентів вищих навчальних закладів є практична підготовка, найважливішою складовою якої є практика на різних етапах навчання.

Робоча програма навчальної практики, яку розроблено для здобувачів першого «бакалаврського» ступеня освіти зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», є основним навчально-методичним документом, який регламентує діяльність керівників практики від закладу вищої освіти, бази практики, студентів-практикантів і визначає мету, зміст, послідовність проведення навчальної практики студентів та вимоги до результатів практики у вигляді знань, умінь, навичок, яких набувають студенти, видів, форм та методів контролю.

Основною метою практичної підготовки студентів є систематизація й розширення навиків самостійної роботи у розв'язанні конкретних економічних, організаційно-управлінських, господарських, комерційних, інвестиційних завдань, які входять у коло обов'язків фахівця готельно-ресторанної справи.

Організація практичної підготовки здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти зі спеціальності 241 "Готельно-ресторанна справа" регламентується Законом України "Про вищу освіту".

Навчальна практика проводиться зі студентами 1 курсу (в другому семестрі) згідно з навчальним планом галузі знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа. Положення щодо організації практики розроблено відповідно до типового Положення про проведення практик студентів вищих навчальних закладів, затвердженого наказом Міністерства освіти і науки України, а також наскрізною програмою практичної підготовки.

Навчальна практика логічно продовжує процес теоретичного навчання та сприяє формуванню професійно значимих умінь та навичок, психологічної готовності до виконання обов'язків на робочих місцях у підприємствах готельного господарства та закладах харчування.

Відповідно до Положення про проведення практики студентів вищих навчальних закладів України, затвердженого наказом Міністерства освіти України від 08.04.1993 р. № 93 та зареєстрованого в Міністерстві юстиції

України 30.04.1993 р. за № 35, практика студентів є невід'ємною складовою частиною процесу підготовки спеціалістів в вищих навчальних закладах і проводиться на оснащених відповідним чином базах практик.

Метою практики є оволодіння студентами сучасними методами, формами організації в галузі їх майбутньої професії формування у них, на базі одержаних у закладі вищої освіти знань, професійних умінь і навичок для прийняття самостійних рішень під час конкретної роботи в реальних ринкових і виробничих умовах, виховання потреби систематично поновлювати свої знання та творчо їх застосовувати в практичній діяльності.

Програма навчальної практики для студентів галузі знань 24 «Сфера обслуговування» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» є основним навчально-методичним документом, де розглядаються загальні питання організації, проведення та підведення підсумків практики. Вони забезпечує єдиний комплексний підхід до організації практики, її системності, неперервності та послідовності навчання студентів.

Робочий час студента протягом практики планується наступним чином:

- організаційні питання початкового періоду практики, проходження інструктажів з техніки безпеки та охорони праці у лабораторії ресторанних технологій, одержання індивідуальних завдань – 5 % часу, відведеного на проходження практики;
- виконання функцій практиканта на робочому місці лабораторії кафедри, робота з літературою, технічною й нормативною документацією, складання відповідної документації, виконання індивідуальних завдань – 70 %;
- участь в лекціях, екскурсіях, теоретичних заняттях – 10 %;
- робота над звітами з практики – 10 %;
- одержання заліку з практики – 2 %;
- інші види робіт – 3 % години практики.

Практика проводиться на кафедрі готельно-ресторанної справи та туризму у навчально-науково-виробничій лабораторії технології продукції ресторанного господарства НУБіП України.

Студенти зобов'язані пройти навчальної практику у встановлені терміни відповідно графіку освітнього процесу, виконати програму практики, скласти визначений програмою звіт. Під час практики студенти повинні дотримуватися встановлених правил техніки безпеки та охорони праці.

Керівники практики від кафедри забезпечують організацію і проведення практики відповідно до навчального плану, наскрізної і робочих програм практик, проводять інструктажі студентів та контролюють дотримання ними правил техніки безпеки, контролюють проходження практики, оцінюють її результати відповідно до поданих студентами звітів.

Програма складається з розділів, які визначають мету та завдання практик; основних положень щодо її організації практики; контроль та основні обов'язки студентів, керівників практики від інституту та підприємства; вимоги щодо оформлення звіту з практики; підведення підсумків практики.

Навчальна проходить на 1 курсі у 2 семестрі впродовж двох тижнів (2 кредити).

1. Мета і завдання практики

Метою навчальної практики є закріплення, розширення та поглиблення теоретичних знань, отриманих студентом при вивченні навчальних дисциплін, конкретизація відомостей і набуття практичних навичок на основі вивчення досвіду роботи підприємств готельно-ресторанної справи свого регіону (місця проживання).

Завданнями практики є:

пізнавальні

- закріплення знань, які одержано студентами в процесі навчання; практичне вивчення установчих та нормативних документів, які регламентують діяльність підприємств готельно-ресторанної справи;
- ознайомити з типами і класами підприємств готельного та ресторанного господарства.
- вивчення форм і організаційних структур підприємств готельно-ресторанної справи; вивчення посадових інструкцій, інформаційної бази, господарської діяльності підприємств готельно-ресторанної справи;
- ознайомити з професійними вимогами до фахівця, необхідними практичними вміннями та навичками;
- ознайомити зі сферою майбутньої професійної діяльності, переліком основних типів закладів ресторанного господарства.

практичні

- вивчити нормативно-технологічну документацію;
- збір практичного матеріалу для написання звіту з практики.
- підвищення рівня практичної та загальної підготовки студентів.
- засвоєння функціональних обов'язків студента-практиканта.

дослідницькі

- дослідити особливості майбутньої професійної діяльності;
- організація систематичної самостійної роботи з навчальної, наукової, спеціальної, нормативно – методичної літератури, яка допомагає формувати творчий підхід в рішенні проблем науково-дослідницької діяльності.

організаторські

- організувати своє робоче місце у навчально-науково-виробничій лабораторії технології продукції ресторанного господарства НУБіП України.
- організувати планування своєчасного виконання плану навчальної практики студентом.
- проведення досліджень і збір необхідного практичного матеріалу для створення єдиних вимог щодо навичок самостійної науково-дослідницької діяльності.

Компетентності

Навчальної практика сприяє задоволенню освітніх інтересів особистості й розвитку таких компетенцій:

Загальні компетентності (ЗК):

ЗК06. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.

ЗК09. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.

ЗК10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

Спеціальні (фахові, предметні) компетентності (СК):

СК01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.

Програмні результати навчання:

ПРН 17. Дотримуватися вимог нормативно-правових документів з проектування та експлуатації закладів готельно-ресторанного господарства.

ПРН 19. Використання сучасного програмного забезпечення, Internet - ресурсів і роботи в комп'ютерних мережах; методами, способами і засобами отримання, зберігання, переробки і використання інформації у професійній діяльності.

ПРН 20. Контролювати відповідність показників виробничої діяльності закладів розміщення та ресторанного господарства вимогам міжнародних та державних стандартів, внутрішньої нормативної документації.

3. Зміст практики

3.1 Види робіт під час практики

Навчальна практика проводиться зі студентами 1-го курсу згідно з навчальними планами зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», протягом 2-х тижнів відповідно графіку розробленого кафедрою та узгодженого з базою навчальної практики.

На початку практики у здобувачів повинен бути:

- календарний графік проходження практики;
- індивідуальні завдання і особливості їх виконання.

Навчальна практика здійснюється у формі практичних занять-тренінгів, майстер-класів та самостійної науково-дослідної роботи. Загальний обсяг навчальної практики – 60 год. (2 кредити ECTS), у тому числі: практичні заняття-тренінги та майстер-класи – 18 год.; виїзні практичні заняття (екскурсія) – 6 год., самостійна робота – 36 год. Аудиторні заняття проводяться на базі лабораторії ресторанний технологій кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу.

У процесі проходження навчальної практики здобувач **зобов'язаний:**

✓ Взяти участь в організаційних заходах перед початком практики, одержати необхідну документацію з проходження практики, індивідуальне завдання.

✓ Повністю виконувати завдання, передбачені програмою практики і вказівками її керівника.

✓ Вивчати і дотримуватися правил охорони праці, техніки безпеки і виробничої санітарії у лабораторії.

✓ Вивчати відповідну спеціальну літературу, законодавчі й нормативні документи в галузі готельно-ресторанної діяльності.

✓ Наприкінці практики студенти закінчують роботу над індивідуальними завданнями і над звітом з практики.

Програмою навчальною практики передбачено такі види робіт:

1) збір і узагальнення інформації про індустрію гостинності відповідно до індивідуального завдання;

2) вивчення гастромічного потенціалу визначеної території (населеного пункту проживання студента);

3) ознайомлення з діяльністю суб'єкта готельно-ресторанного господарства визначеної території (населеного пункту проживання студента);

4) ознайомлення з організацією готельного господарства.

5) ознайомлення з організацією і технологією ресторанного господарства.

Календарний графік проходження навчальної практики

№	Зміст роботи	Кількість днів
1	Вхідний інструктаж, мета і завдання навчальної практики	1
2	Ознайомлення з лабораторією і заходами з охорони праці Інструктаж з техніки безпеки	
3	Теоретичні заняття за типами підприємств на кафедрі готельно-ресторанної справи та туризму у навчально-науково-виробничій лабораторії технології продукції ресторанного господарства НУБіП України	1
4	Екскурсія в заклад готельного господарства	1
5	Теоретичні заняття за типами підприємств	1
6	Екскурсія в ресторан (1-2 заклади)	1
7	Теоретичні заняття	1
8	Практичні заняття на кафедрі ГРТБ у лабораторії ресторанних технологій	1
9	Екскурсія в загальнодоступне кафе (1-2 заклади)	1
10	Оформлення звіту	1
11	Захист звіту	1
Разом		2 тижні (10 робочих днів)

Під час навчальної практики студенти, під керівництвом викладача, можуть відвідувати такі підприємства ресторанного господарства, як ресторан, бар, загальнодоступне кафе. Керівники практики проводять навчальні заняття і екскурсії відповідно до плану проходження практики.

Спрямованість студентів на дослідження певних проблем та проведення науково-дослідної роботи під час проходження практики дає змогу студентам поетапно накопичувати необхідний обсяг практичного матеріалу і використовувати його у подальшій підготовці до курсових робіт, доповідей на наукових конференціях та написанні випускної кваліфікаційної роботи бакалавра.

3.2. Методичні рекомендації

Студенти оформляють роботу у вигляді презентації у форматі PowerPoint (не менше 15 слайдів) або відеоролика у форматі MP4 до 3 хв. (горизонтальна зйомка).

Проходження студентами практики проводиться відповідно плану:

1. Збір і узагальнення інформації про індустрію гостинності населеного пункту (дестинації) за вибором студента:

- студенти за власним бажанням обирають певний населений пункт чи місцевість і здійснюють дослідження;
- за допомогою інтернет-ресурсів формують інформацію про готельно-ресторанне господарство в обраному населеному пункті або регіоні.
-

2. Вивчення потенціалу закладів готельного та ресторанного господарства населеного пункту (дестинації) за вибором студента.

Студенти здійснюють дослідження інфраструктури і потенціалу закладів готельного та ресторанного господарства населеного пункту, місцевості або регіону за такою схемою:

- туристичні підприємства,
- заклади розміщення і харчування,
- транспорт,
- заклади дозвілля і відпочинку,
- торговельні підприємства;
- культурні заходи (фестивали тощо);

3. Ознайомлення з діяльністю суб'єкта готельно-ресторанного господарства визначеної території (населеного пункту) за вибором студента.

Під час практики студенти відвідують підприємства готельно-ресторанної діяльності (засоби розміщення (готель, мотель, база відпочинку тощо), заклади харчування) з метою набуття найбільш повної уяви про місця їх майбутнього працевлаштування. Під час такої екскурсії необхідно виявити:

а) у закладі готельного господарства:

- тип засобу розміщення (готель, мотель, база відпочинку тощо) та історія його створення і розвитку;
- нормативні документи, які регламентують діяльність підприємств (статут, ліцензії, правила, дозволи, сертифікати тощо);
- структура управління підприємством (служби, відділи, їх підпорядкування), ознайомитися з посадовими інструкціями працівників підприємства;
- характеристика номерного фонду та інших функціональних приміщень;
- перелік основних і додаткових послуг і їх вартість;
- характеристика основного контингенту проживаючих.

б) у закладі ресторанного господарства:

- тип закладу (ресторан, кафе, бар тощо) та історія його створення і розвитку;
- нормативні документи, які регламентують діяльність підприємства (статут, ліцензії, дозволи, сертифікати тощо);
- структура управління підприємством (служби, відділи, їх підпорядкування), ознайомитися з посадовими інструкціями працівників підприємства;
- характеристика торгових і виробничих приміщень;
- аналіз меню за групами страв;
- вивчення процесу обслуговування гостей закладу (самообслуговування, обслуговування офіціантом тощо).

4. Ознайомлення з організацією готельного господарства.

Ознайомлення студентів з організацією готельного підприємства відбувається під час їх виїзду на екскурсію.

5. Ознайомлення з організацією і технологією ресторанного господарства.

Ознайомлення студентів з організацією і технологією ресторанного підприємства відбувається під час їх виїзду на екскурсію.

4. Форма і методи контролю

Контроль за проходженням практики здійснюється у декількох напрямках:

- фіксація старостами груп і груповими керівниками практики відвідування баз практик: кожний студент повинен відпрацювати не менш 3 годин на день, 15 годин на тиждень;
- оцінка наслідків практики фахівцями баз практик;
- настановча конференції та захист практики.

Підсумки проходження практики підводяться у процесі складання студентом заліку комісії у складі керівника практики, провідних викладачів кафедри під головуванням завідувача кафедри готельно-ресторанної справи.

Студенти звітують перед комісією про виконання програми практики і подають звітну документацію. За наслідками практики студентам виставляється залік, який охоплює всі напрямки діяльності студента під час практики.

5. Рекомендований план звіту

1. Вступ, де зазначена мета і завдання навчальної практики, характеристика підприємства, історична довідка про нього.

2. Структура керування підприємством, опис підрозділів, естетики виробництва, технічної естетики, асортименту продукції. Опис основних видів робіт, їх естетична спрямованість, охорона праці.

3. Опис згідно індивідуального завдання.

4. Висновки.

5. Література

Звітна документація подається на кафедру для перевірки керівниками практики. За умови її позитивного аналізу та виконання програми практики вона зараховується студентові.

6. Критерії оцінювання

Критерії оцінювання результатів виробничої практики здійснюються за такими параметрами

- **ступінь** виконання студентами завдань практики;
- **якість** технологічних та спеціальних знань, проявлених під час проходження практики;
- **рівень** сформованості умінь і навичок з надання послуг у ресторанному господарстві; з виконання індивідуального завдання з практики; складання виробничо-технічної документації;
- **рівень** сформованості умінь та навичок оформлення звіту з практики;
- **своєчасність** виконання програми практики та подання відповідної документації.

Критерії оцінювання знань та вмінь студентів під час проведення заліку з навчальної практики

Кількість балів	Оцінка за національною шкалою	Оцінка ECTS	Рівні прояву критеріїв
90-100	відмінно	A	Всі завдання практики виконано в повному обсязі, виявлено вміння студента застосовувати і творчо використовувати технічні і спеціальні знання. Звіт подано у встановлений термін, який містить всі структурні елементи.
82-89	добре	B	Всі завдання практики виконано в повному обсязі, виявлено вміння студента застосовувати використовувати технічні і спеціальні знання, пов'язані з прийняттям самостійних рішень під час виконання практики. Звіт подано у встановлений термін, який містить всі структурні елементи.
74-81		C	Всі завдання практики виконано в повному обсязі, виявлено вміння студента застосовувати використовувати технічні і спеціальні знання, але за допомогою керівника. Звіт подано у встановлений термін, який містить всі структурні елементи.
64-73	задовільно	D	Всі завдання практики виконано на задовільному рівні, студент застосовує технічні і спеціальні знання за допомогою керівника. Звіт подано у встановлений термін, але він має недоліки у оформленні.
60-63		E	Всі завдання практики виконано на задовільному рівні. Звіт подано із запізненням, який містить деякі неточності у структурних елементах та має недоліки у оформленні.
35-59	незадовільно	FX	Завдання практики виконано фрагментарно. Звіт подано із запізненням, який містить значні неточності у структурних елементах та має недоліки у оформленні.

7. Список рекомендованої літератури (навчально-методичні видання) Нормативні та інструктивні матеріали

1. Господарський кодекс України №436-IV від 16.01.2003 (зі змінами та доповненнями).
2. Закон України «Про внесення змін до Закону України «Про туризм» від 18 листопада 2003 р. № 1282-IV // Нормативно-правові акти України з питань туризму. – К.; Атака, 2004. – 16 с.
3. ДСТУ 4269:2003. Послуги туристичні. Класифікація готелів. – К.: Держспоживстандарт України, 2004. – 32 с.
4. ДСТУ 4268:2003. Послуги туристичні. Засоби розміщування. – К.: Держспоживстандарт України, 2004. – 36 с.
5. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. – К.: Держспоживстандарт України, 2004. – 34 с.
6. ДСТУ 4527:2006 Послуги туристичні. Засоби розміщення. Терміни та визначення. – К.: Держспоживстандарт України, 2004. – 46 с.
7. ДСТУ ISO 9004-2-96 Управління якістю та елементи системи якості. Частина 2. Настанови щодо послуг. – Чинний від 01.07.97. К.: Держспоживстандарт України, 2004. – 52 с.
8. Кодекс законів про працю України (зі змінами та доповненнями). – К.: Атіка, 2002. – 96 с.
9. Про Національну програму сприяння розвитку малого підприємництва в Україні: Закон України від 21.12.2000 р. № 2157-III / Верховна Рада України. – [Електронний ресурс]. Режим доступа: <http://zakon.rada.gov.ua>.
10. Про порядок відкриття, використання і закриття рахунків у національній та іноземних валютах: Інструкція; затв. Постановою Нацбанку 12 листоп. 2003 р. № 492 / Верховна Рада України. – [Електронний ресурс]. Режим доступа: <http://zakon.rada.gov.ua>
11. Про створення Єдиного державного реєстру підприємств та організацій України: Постанова Кабінету Міністрів України №118; за станом на 22 черв. 2005 р. / Верховна Рада України. – [Електронний ресурс]. Режим доступа: <http://rada.gov.ua>.
12. Про державну реєстрацію юридичних осіб та фізичних осіб-підприємців: Закон України № 755-15; за станом на 2 черв. 2009 р. / Верховна Рада України. – [Електронний ресурс]. Режим доступа: <http://zakon.rada.gov.ua>.
13. Правила користування готелями й аналогічними засобами розміщення та надання готельних послуг – Наказ Держтурадміністрації України № 19 від 16.03.04. [Електронний ресурс]. Режим доступа: <http://zakon.rada.gov.ua>

Основної навчальної літератури

1. Бойко М.Г. Організація готельного господарства: Електронний підручник. / Бойко М.Г., Гопкало Л.М. / –К.: Київ. нац. торг. – екон. ун – т, 2015. – 494 с.
2. Бутко М.П. Виробничий менеджмент / підручник /М.П. Бутко. – К. : ЦУЛ, 2015. – 400 с.
3. Кнодель Л.В. Hotel management (готельний менеджмент):підручник / Л. В. Кнодель. – К.: 2014. – 430 с.
4. Кнодель Л.В. Restaurant business (ресторанное дело): учебник. / Л.В. Кнодель. – К.: 2014. – 418 с.
5. Лесник А. Л. Безопасность в гостиничных предприятиях. Учебное пособие М.: УКЦ «Персона пяти звезд», ТрансЛит, 2008 -152 с
6. Мальська М. П., Готельний бізнес: теорія та практика. Навчальний посібник. - К.: Центр учбової літератури, 2009. - 472 с.
7. Мостова Л.М. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства : навч. посіб. / Л.М. Мостова, О.В. Новикова. – К.: Ліра-К, 2010. – 388 с.
8. Організація обслуговування в підприємствах ресторанного господарства: підручник для ВУЗів, 2-ге видання, перероб. і доп./ За заг. ред. проф. Н.О. П'ятницької. – К.: Кондор-Видавництво, 2012. – 557 с.
9. Осовська Г.В. Менеджмент: підручник/ Г.В. Осовська, О.А. Осовський. – К.: Кондор-Видавництво, 2015. - 563 с.
10. Палеха Ю.І. Менеджмент персоналу: навч. посіб. / Ю. І. Палеха. – К.: Ліра-К, 2015. – 346 с.
11. Писаревський І. М. Матеріально-технічна база готелів: підручник / І. М. Писаревський, А. А. Рябев; Харк. нац. акад. міськ. госп-ва. - Х.: ХНАМГ, 2010.- 286 с.
- 12.Проектування підприємстві (закладів) ресторанного господарства: навч. посіб.: [для вищ. навч. закл.] /За. ред. А.А. Мазаракі. – 2-ге вид., переробл. та допов. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2010. – 340 с.
- 13.Проектування готелів: навч. посіб.: [для вищ. навч. закл.] / За. ред. Мазаракі А.А.: Київ. нац. торг. -екон. ун-т, 2012 р.-340 с.
- 14.Роглев Х.Й. Організація обслуговування в готельних комплексах. / Х.Й.Роглев, В.М. Маркелов.– К.: КУТЕП, 2006. – 174 с.
- 15.Сокол Т.Г. Організація обслуговування в готелях і туристичних комплексах. –К.: Альтерпрес, 2009. – 447 с.
- 16.Старченко Г.В. Операційний менеджмент: навч. посіб./ Г.В. Старченко, І.В. Калінько, І.А. Косач. - К.: Кондор-Видавництво, 2015. - 264 с.

Електронні ресурси

1. Спілка сприяння розвитку сільського зеленого туризму в Україні [Електронний ресурс]. – Режим доступу : www.greentour.com.ua.
2. Туристическая библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа : www.tourlib.columb.net.ua.
3. Украинское право [Электронный ресурс]. – Режим доступа : www.ukrpravo.com.ua.
4. Конрад Хілтон: Философия отеля [Електронний ресурс]. - Режим доступа: <http://next-stop.ru/1069-konrad-khilton-filosofija-otelja.html>.
5. Індустрія гостинності: прогноз на 2013 рік. – [Електронний ресурс]. – Режим доступу: www.ey.com/UA/uk/Industries/Real-Estate.
6. Матеріали журналу „Гостиничный и ресторанный бизнес в Украине”. – [Електронний ресурс]. – Режим доступа: www.hotelbiz.com.ua.
7. Офіційний сайт корпорації Marriott International [Електронний ресурс].
Режим доступу:
<http://ru.wikipedia.org/wiki/MarriottInternational>.
8. Премьер Интернешнл – [Електронний ресурс]. Режим доступа: <http://www.premier-international.net>.
9. Прес-служба Державного агентства України з туризму та курортів – [Електронний ресурс]. Режим доступа: <http://www.tourism.gov.ua/ua/services>.
10. Розвиток українського та світового готельного господарства [Електрон. ресурс]: Режим доступа: <http://osvita.ua/vnz/reports/management/15286>.
11. Сайт глобальной системы бронирования Amadeus [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://www.amadeus.ru>.
12. Innovation in hospitality and tourism. – [Електронний ресурс]. – Режим доступа: <http://www.books.google.com.ua>.
13. Stuff Magazine's «Hotel and restaurant business in Ukraine», [Електронний ресурс]. - Режим доступа: available at: www.hotelbiz.com.ua.
14. Гастрономический обозреватель. – [Електронний ресурс]. - Режим доступа: <http://go.acsept.ru.wp>.
15. Гостиничный и ресторанный бизнес Украины, новости, поставщики, форум – HoReCa-консалтинг. – [Електронний ресурс]. - Режим доступа: - <http://horeca-consulting.biz>.
16. Гостиничный бизнес. Журнал Отель. – [Електронний ресурс]. - Режим доступа: <http://www.hotelline.ru>.
17. Гостиницы – рестораны. – [Електронний ресурс]. - Режим доступа: <http://otel-e.com>.
18. Кейтеринг. – [Електронний ресурс]. - Режим доступа: <http://krugznaniy.ru/article/kejjtinging>.
19. Новости - Все о современном ресторанном бизнесе. – [Електронний ресурс]. - Режим доступа: www.restoranoved.ru/newslst.php.

20. Новости гостиничного бизнеса, новости гостиниц и отелей. – [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://www.prohotel.ru/news>.
21. Новости гостиничного бизнеса. – [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://hotelmaster.ru/newsarch.html>.
22. HOTELS & RESTAURANTS – ресторанный бизнес. Гостиничный бизнес, все для рестораторов и отельеров. – [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://www.hotres.ru>.
23. Ресторанный бизнес – [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://prohotelia.com.ua/tag>.
24. Сайт «Найкращі ресторани України» – [Электронный ресурс]. - Режим доступа: www.restoran.ua.
25. Сайт «Рестораторъ». – [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://www.restorator.ua>.
26. Сообщество профессионалов гостиничного бизнеса. Гостиничный бизнес, управление гостиницей, новости гостиниц. – [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://www.frontdesk.ru>.
27. Туризм и гостиничный бизнес. Ресторанный бизнес и гостиничный маркетинг. – [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://prohotelia.com.ua>.
28. Оборудование для заведений ресторанного хозяйства. – [Электронный ресурс]. - Режим доступа: www.trade-design.ru.
29. Рестораны Киева. – [Электронный ресурс]. - Режим доступа: www.chicken.kiev.ua.
30. Grand Menu – все о ресторанном деле. – [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://grandmenu.org>.
31. Журнал «Гостиничный и ресторанный бизнес» – [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://www.hotelbiz.com.ua>.