

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ЛЬВІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ФІЗИЧНОЇ КУЛЬТУРИ  
ІМЕНІ ІВАНА БОБЕРСЬКОГО

**КАФЕДРА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ**

**«Інструментарій та технології управління організаційно-економічним  
розвитком готельно-ресторанного господарства»**

(назва навчальної дисципліни)

**РОБОЧА ПРОГРАМА**  
**навчальної дисципліни підготовки**  
**доктор філософії третього (освітньо-наукового) рівня**  
(рівень вищої освіти)

**галузь знань**      **24 «Сфера обслуговування»**  
(шифр і назва напрямку)

**спеціальність**      **241 «Готельно-ресторанна справа»**  
(шифр і назва спеціальності)

Львів-2023

Робоча програма з дисципліни «Інструментарій та технології управління організаційно-економічним розвитком готельно-ресторанного господарства» для аспірантів 2-го року навчання спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»

Розробник: к.т.н., доц., Тесля О.Д.,  
д-р.вет.н., професор Паска М.З.

Робоча програма схвалена на засіданні кафедри готельно-ресторанного бізнесу

Протокол від “30” серпня 2023 року № 1

Завідувач кафедри готельно-ресторанного бізнесу

\_\_\_\_\_  
(підпис)

(М.З. Паска)  
(прізвище та ініціали)

## 1. ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Найменування показників	Галузь знань, спеціальність, рівень вищої освіти	Характеристика навчальної дисципліни
		денна форма навчання
Кількість кредитів – 6,0	Галузь знань 24 «Сфера обслуговування»	Основна
Електронний каталог ЛДУФК імені Івана Боберського <i>http://3w.ldufk.edu.ua</i>	Спеціальність 241 «Готельно- ресторанна справа»	Рік підготовки:
		2-й
Електронний репозитарій ЛДУФК імені Івана Боберського <i>http://repository.ldufk.edu.ua/</i>		Семестр
Загальна кількість годин – 180		4-й
		Лекції
Тижневих годин для денної форми навчання: - аудиторних – 6 - самостійної роботи студента – 4	Рівень вищої освіти: доктор філософії 2-го року навчання	90 год.
		Семінарські
		18 год.
		Практичні
		-
		Лабораторні
		-
		Самостійна робота
72 год.		
		Вид контролю: Іспит

## 2. Мета і завдання навчальної дисципліни

**Метою навчальної дисципліни** «Інструментарій та технології управління організаційно-економічним розвитком готельно-ресторанного господарства» є формування у студентів теоретичних, методологічних та організаційно-практичних знань з технологій управління організаційно-економічним розвитком

готельно-ресторанного господарства, навчити студентів реалізувати спеціальний економічний інструментарій менеджменту.

**Завдання навчальної дисципліни** полягають у освоєнні принципів, методів, функцій та сучасних підходів до технологій управління організаційно-економічним розвитком готельно-ресторанного господарства; ознайомленні з спеціальним економічним інструментарієм менеджменту готельно-ресторанного господарства; вивченні факторів, процесів закономірностей, які впливають на якість виробленої продукції та надання послуг в умовах закладів ресторанного господарства.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен

**знати:**

- Особливості управління розвитком готельно-ресторанними закладами.
- Доступні альтернативні підходи для управління готельно-ресторанним бізнесом.
- Термінологію, методологію та організаційно-практичні засади організації управлінської діяльності готелю та ресторану
- Основні складові доходів і витрат сучасного готельно-ресторанного бізнесу.
- Інструментарій обліку готельно-ресторанного бізнесу.
- Особливості фінансово-господарської діяльності закладів ресторанного господарства.
- Різновиди інформаційних технологій і систем для обліку та оподаткування у готельно-ресторанному бізнесі.
- Основні елементи системи управління якості.
- Переваги використання системи НАССР в закладах ресторанного господарства.

**вміти:**

- Пропонувати заходи для посилення ефективності управління розвитком готельно-ресторанного бізнесу.
- Самостійно планувати і виконувати наукові розробки з удосконалення технологій надання послуг.
- Обґрунтовувати пропозиції щодо удосконалення технологій надання послуг, покращення якості продуктів харчування в готельно-ресторанному бізнесі.
- Використовувати концепції маркетингу як центрального інструменту управління закладами готельно-ресторанного бізнесу.
- Проводити дослідження зовнішнього та внутрішнього середовища діяльності готельно-ресторанного господарства з метою прийняття зважених управлінських рішень.
- Оцінювати рівень конкурентоспроможності підприємства з метою підвищення загального конкурентного потенціалу організації та формувати стратегічний план його розвитку на довгострокову перспективу.
- Використовувати відповідно до ситуацій методи прийняття управлінських рішень та вміти здійснювати комплекс дій для їх реалізації.
- Вміти вести облік виробництва в готельному і ресторанному бізнесі.
- Застосовувати спеціалізовані комп'ютерні програми.
- Самостійно впроваджувати і контролювати заходи з функціонування системи якості.

**У результаті засвоєння дисципліни у здобувачів вищої освіти будуть сформовані наступні компетентності:**

- здатність до ділового наукового спілкування (ЗК2);
- викладацькі здатності. Здатність до організації й проведення педагогічної роботи, засвоєння методів дидактики і впровадження сучасних методів у навчальний процес (ЗК6);
- володіння глибокими знаннями теоретичних і прикладних проблем спеціальності (ФК1);
- мати передові концептуальні та методологічні знання для генерування нових ідей, спрямованих на вирішення існуючих проблем у сфері обслуговування, глибоко розуміти загальні принципи та методи харчової науки, готельної та ресторанної справи, а також методологію наукових досліджень (РН02);
- розробляти та впроваджувати інноваційні технологічні рішення, засоби і методи інженерних наук для вирішення існуючих проблем та забезпечення подальшого розвитку дієтології, готельної та ресторанної справи з метою задоволення потреб суспільства (РН06).

### **3. Програма навчальної дисципліни**

#### **Змістовий модуль 1. ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННИЙ БІЗНЕС: СУТНІСТЬ ТА ОСОБЛИВОСТІ УПРАВЛІННЯ**

##### **ВСТУП**

Особливості управління розвитком готельно-ресторанними закладами. Основні складові управління розвитком готельно-ресторанних закладів. Ребрединг та використання інформаційних технологій.

**Тема 1. Сутність та особливості управління готельно-ресторанним бізнесом в умовах конкурентного ринку**

Сутність готельно-ресторанного бізнесу. Суб'єкти і об'єкти готельно-ресторанного бізнесу. Поняття «готельно-ресторанна послуга».

Особливості надання основних послуг підприємств готельно-ресторанного бізнесу в умовах конкуренції. Залучення стейкхолдерів до управління готельно-ресторанним бізнесом. Використання інформаційних технологій для ефективного управління розвитком готельно-ресторанного закладу

**Тема 2. Підходи до управління готельно-ресторанним бізнесом**

Доступні альтернативні підходи для управління готельно-ресторанним бізнесом: ситуаційний, функціональний, маркетинговий і інші. Інноваційний підхід до управління готельно-ресторанним бізнесом та його особливості.

Вдосконалення інноваційного управління ресторанним бізнесом в умовах конкуренції

**Тема 3. Принципи управління готельно-ресторанним бізнесом**

Основні принципи управління готельно-ресторанним бізнесом. Пріоритети реалізації принципів управління готельно-ресторанним бізнесом. Особливості управління готельно-ресторанним бізнесом в умовах воєнного стану.

## **Тема 4. Напрями забезпечення ефективного управління готельно-ресторанним бізнесом на мікро- та макрорівнях**

Заходи для розвитку ефективного управління готельно-ресторанним бізнесом на мікрорівні. Використання концепції маркетингу як центрального інструменту управління закладами готельно-ресторанного бізнесу.

Впровадження ряду стратегічно-орієнтованих заходів на макрорівні та на рівні регіонального управління. Підвищення ролі контролю та активізація контролюючих органів щодо дотримання параметрів якості діяльності готельно-ресторанного бізнесу

## **Змістовий модуль 2. ІНСТРУМЕНТАРІЙ, УПРАВЛІННЯ ДОХОДАМИ ТА ВИТРАТАМИ НА ПІДПРИЄМСТВАХ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ**

### **Тема 5. Сутність та передумови управління доходами на підприємствах готельного та ресторанного бізнесу**

#### **5.1 Сутність концепції управління доходами та основні категорії рішень**

Концепція управління доходами на підприємствах ГРБ. Основні категорії рішень щодо управління попитом на підприємствах ГРБ.

#### **5.2 Управління доходами в вітчизняній та світовій практиці гостинності**

Поняття «управління доходами готелю», ключові аспекти цього визначення. Поняття «правильний клієнт», «правильний продукт», «правильний час», «правильна ціна» і інші.

Сукупність інструментів та дій, що спрямовані на досягнення оптимального рівня чистих доходів готелю та валового прибутку від надання послуг.

### **Тема 6. Процес управління доходами і витратами на підприємствах готельного та ресторанного бізнесу**

#### **6.1 Передумови та економічні засади управління доходами в готельному бізнесі**

Основні складові доходів сучасного готельного бізнесу. Економічні засади та припущення управління доходами готелів. Види постійних і змінних витрат в готелях. Інструменти для управління попитом готельного бізнесу. Інгредієнти ефективного управління доходами готелю.

#### **6.2 Класифікація витрат підприємств готельно-ресторанного бізнесу**

Поточні витрати підприємств готельно-ресторанного бізнесу. Економічні елементи поточних витрат. Групування витрат за калькуляційними статтями.

#### **6.3 Витрати готелів та їхні види**

Класифікація витрат від обсягу наданих послуг. Розподіл витрат на постійні і перемінні, граничні, прямі і інші, їх розрахунок.

#### **6.4 Управління доходами на підприємствах ресторанного господарства**

Основні джерела доходів на підприємствах ресторанного господарства. Чинники, які впливають на величину доходу. Прибуток – як оцінка господарської діяльності підприємств ресторанного господарства. Джерела збільшення доходів і рентабельності на підприємствах ресторанного господарства.

#### **6.5 Витрати на підприємствах ресторанного господарства**

Види витрат на підприємствах ресторанного господарства, їх визначення. Контрольовані і неконтрольовані витрати – фіксовані або незмінні.

## **Тема 7. Інструментарій обліку готельно-ресторанного бізнесу**

### **7.1 Порядок і вимоги до обліку підприємств готельного бізнесу**

Основні і додаткові готельні послуги. Використання реєстраторів розрахункових операцій (РРО), поєднаних із платіжними терміналами для розрахунку клієнтів.

Облікові витрати в готелях. Порядок і вимоги до обліку касових і фінансово-розрахункових операцій, витрат, доходів і фінансових результатів діяльності суб'єктів готельно-ресторанного бізнесу.

### **7.2 Постановка обліку у ресторанному бізнесі**

Бухгалтерський облік у ресторанному бізнесі. Особливість фінансово-господарської діяльності закладів ресторанного господарства. Калькулювання на підприємствах ресторанного господарства.

### **7.3 Застосування інформаційних технологій і систем у готельно-ресторанному бізнесі**

Специфіка інформаційних технологій в управлінні готельно-ресторанним бізнесом. Різновиди інформаційних технологій і систем для обліку та оподаткування у готельно-ресторанному бізнесі.

### **7.4 Застосовування спеціалізованих програм**

Система управління готелем (Property Management System (PMS). Сучасні автоматизовані системи управління в готелях («ProHotel», «SuperHotel», «B52» і ін.).

Сучасні автоматизовані системи управління в закладах ресторанного господарства: Poster POS, «D2 System», «ПроЗа: Ресторан» і ін.).

## **Тема 8. Показники ефективності управління доходами у сфері готельно-ресторанного бізнесу**

### **8.1 Показники ефективності управління для номерного фонду**

Основні показники ефективності управління готелями – кількість ночей, завантаження і інші. Фактори, від яких залежить середньодобова ставка. Головна перевага загального доходу за зайнятий номер. Загальний дохід за доступними номерами.

### **8.2 Показники ефективності управління для ресторану**

Показники ефективності управління для ресторанного бізнесу – середній чек, дохід за годину вільного місця. Бюджетування як елемент підвищення ефективності управління діяльністю ресторану

## **Змістовний модуль 3. УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ ПРОДУКЦІЇ, ПОСЛУГ ТА МЕТОДИ ДОСЛІДЖЕНЬ В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ ГОСПОДАРСТВІ**

### **Тема 9. Якість як об'єкт управління**

#### **9.1 Актуальність проблеми управління якістю**

Поняття «конкурентоспроможність» та «якість продукції», їх залежність від якості менеджменту в готельно-ресторанних закладах. Створення системи якісного обслуговування в готельних комплексах.

#### **9.2 Сучасна філософія управління якістю**

Сучасне управління якістю. Розроблення серії стандартів по системах якості організацій ISO – 9000. Принципи TQM, на яких базуються Міжнародні стандарти.

## **Тема 10. Загальна характеристика системи управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві**

### 10.1 Загальні підходи до створення СУЯ

Основні елементи системи якості. Етапи створення СУЯ. Політика готельно-ресторанного господарства в області якісного обслуговування.

### 10.2 Документація системи управління якістю

Вимоги до документації системи управління якістю. Найбільш характерні види документів в області якості. Паспорт готельно-ресторанного комплексу.

10.3 Нормативно-правове регулювання діяльності підприємств готельного господарства України

Сертифікація готельних послуг. Порядок проведення обов'язкової сертифікації. Нормативна документація проведення обов'язкової сертифікації готельних послуг.

## **Тема 11. Система НАССР в закладах ресторанного господарства**

### 11.1 Впровадження системи НАССР

Головні функції системи НАССР. Користь від впровадження НАССР (оптимізація процесів виробництва на всіх етапах технологічних процесів; раціональне використання обладнання і матеріальних ресурсів і ін.).

11.2 Переваги використання системи НАССР в закладах ресторанного господарства

Основне завдання і мета впровадження системи НАССР. Обов'язкові умови - впровадження та дотримання принципів НАССР на всіх етапах технологічних процесів. Приклад використання НАССР у ресторанах. Дії для впровадження принципів НАССР в закладах ресторанного господарства.

### 11.3 Принципи системи НАССР

Аналіз небезпечних чинників – аналіз і виявлення небезпечних факторів, методів та їх контроль на підприємстві. Ідентифікація критичних контрольних точок. Встановлення критичних меж для ККТ. Моніторинг кожної ККТ на дотримання критичних меж. Розроблення коригувальних дій для кожної контрольної точки. Оцінка ефективності системи НАССР на підприємстві за допомогою процедури верифікації. Впровадження та ефективність заходів контролю. Впровадження ISO 22000 / НАССР на виробництві.

## **Тема 12. Основні методи визначення якості продукції та послуг**

12.1 Загальна характеристика показників якості послуг готельного та ресторанного господарства

Поняття «якість послуг» і «якість обслуговування». Споживчі оцінки якості послуг. Повносервісні та спеціалізовані послуги харчування. Якість ресторанних послуг.

### 12.2 Базові статистичні методи контролю якості

Основний інструментарій контролю якості продукції на підприємстві.

### 12.3 Кваліметричні методи

Принципи кваліметрії. Основні етапи алгоритму комплексної оцінки якості.



#### 4. Структура навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин				
	Денна форма навчання				
	усього	У тому числі			
Лек		Сем.	Лаб.-пр	С.р.	
<b>Змістовий модуль 1. ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННИЙ БІЗНЕС: СУТНІСТЬ ТА ОСОБЛИВОСТІ УПРАВЛІННЯ</b>					
Вступ	4	2			2
Тема 1. Сутність та особливості управління готельно-ресторанним бізнесом в умовах конкурентного ринку	14	8			6
Тема 2. Підходи до управління готельно-ресторанним бізнесом	10	6			4
Тема 3. Принципи управління готельно-ресторанним бізнесом	10	6			4
Тема 4. Напрями забезпечення ефективного управління готельно-ресторанним бізнесом на мікро- та макрорівнях	12	6			6
<b>Кількість годин в змістовому модулі 1</b>	<b>50</b>	<b>28</b>			<b>22</b>
<b>Змістовий модуль 2. ІНСТРУМЕНТАРІЙ, УПРАВЛІННЯ ДОХОДАМИ ТА ВИТРАТАМИ НА ПІДПРИЄМСТВАХ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ</b>					
Тема 5. Сутність та передумови управління доходами на підприємствах готельного та ресторанного бізнесу	14	8			6
Тема 6. Процес управління доходами і витратами на підприємствах готельного та ресторанного бізнесу	16	8			8
Тема 7. Інструментарій обліку готельно-ресторанного бізнесу	36	10	18		8
Тема 8. Показники ефективності управління доходами у сфері готельно-ресторанного бізнесу	14	6			8
<b>Кількість годин в змістовому модулі 2</b>	<b>80</b>	<b>32</b>	<b>18</b>		<b>30</b>
<b>Змістовий модуль 3. УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ ПРОДУКЦІЇ, ПОСЛУГ ТА МЕТОДИ ДОСЛІДЖЕНЬ В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ ГОСПОДАРСТВІ</b>					
Тема 9. Якість як об'єкт управління	10	6			4
Тема 10. Загальна характеристика системи управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві	14	8			6
Тема 11. Система НАССР в закладах ресторанного господарства	16	10			6
Тема 12. Основні методи визначення якості продукції та послуг	10	6			4
<b>Кількість годин в змістовому модулі 3</b>	<b>50</b>	<b>30</b>			<b>20</b>
<b>Всього годин</b>	<b>180</b>	<b>90</b>	<b>18</b>	<b>-</b>	<b>72</b>

## 5. Теми семінарських занять

№ п/п	Тема заняття	Кількість годин
1	Функціонування інформаційних систем в готельно-ресторанних закладах	2
2	Функціонування інформаційних систем в готельному господарстві	4
3	Функціонування інформаційних систем в готельному господарстві	4
4	Функціонування інформаційних систем в закладах ресторанного господарства	4
5	Функціонування інформаційних систем в закладах ресторанного господарства	4
	<b>Всього годин</b>	<b>18</b>

## 6. Теми лабораторно-практичних занять

Не передбачено

## 7. Самостійна робота

№ п/п	Тема заняття	Кількість годин
	<b>До змістовного модулю 1</b>	
1	Використання інформаційних технологій для ефективного управління розвитком готельно-ресторанного закладу Основні типи технології надання послуг	8
2	Інновації у сфері готельно-ресторанного бізнесу Вдосконалення інноваційного управління ресторанним бізнесом в умовах конкуренції	4
3	Особливості управління готельно-ресторанним бізнесом в умовах воєнного стану та в період післявоєнної розбудови	4
4	Концепція маркетингу як центрального інструменту управління закладами готельно-ресторанного бізнесу Підготовка кадрів для готельно-ресторанного бізнесу	6
	<b>До змістовного модулю 2</b>	
5	Концепція управління доходами в закладах готельно-ресторанного бізнесу Маркетингові комунікації готелю в управління доходами	6
6	Прибуток і рентабельність готельного господарства Доход, прибуток і рентабельність ресторанного господарства Класифікація витрат підприємств готельно-ресторанного бізнесу	8
7	Функції бухгалтерського обліку у ресторані. Аутсорсинг у ресторанному бізнесі. Порядок проведення та документальне оформлення інвентаризації у суб'єктів готельно-ресторанного бізнесу. Системи автоматизації управління готелями. Програма для готелів B52®ГОТЕЛЬ Автоматизована система управління підприємством ресторанного господарства. Програми "D2 System", "Conecto", "ilikoRMS", «ПроЗа-Ресторан»	8
8	Бюджетування як елемент підвищення ефективності управління діяльністю ресторану	8
	<b>До змістовного модулю 3</b>	
9	Якість продукції: методологічні та прикладні аспекти Комплексне управління якістю	4

10	Настанова з якості за стандартами ISO 9001:2015 (IDT); ДСТУ ISO 9001:2015 Сертифікація готельних послуг та послуг харчування	6
11	Основне завдання впровадження системи HACCP Небезпечні чинники. Визначення критичних контрольних точок Валідація, впровадження, верифікація	6
12	Класифікація показників якості продукції Взаємозв'язок кваліметрії з іншими науками Класифікація методів кваліметричної оцінки	4
	<b>Всього годин</b>	<b>72</b>

## 8. Індивідуальні завдання

(для студентів, які навчаються за графіком сприяння)

Матеріали самопідготовки.

## 9. Критерії оцінювання результатів навчання

Для поточного контролю знань студентів з дисципліни, що завершується іспитом

Поточне тестування та самостійна робота															Сума	
T1	T2	T3	T4	Модульний контроль 1	T5	T6	T7	T8	Модульний контроль 2	T9	T10	T11	T12	Модульний контроль 3	Іспит	<b>100</b>
5	5	5	5	20	5	5	5	5	20	5	5	5	5	20	40	

T1, T2 ... T12 – теми занять.

## Шкала оцінювання: національна та ECTS

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену, курсового проекту (роботи), практики	для заліку
90 – 100	<b>A</b>	відмінно	зараховано
82-89	<b>B</b>	добре	
75-81	<b>C</b>		
68-74	<b>D</b>	задовільно	
61-67	<b>E</b>		
35-60	<b>FX</b>	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
0-34	<b>F</b>	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

## 10. Інструменти, обладнання та програмне забезпечення, використання яких передбачає навчальна дисципліна

Ноутбук, персональний комп'ютер, мобільний пристрій (телефон, планшет) з підключенням до Інтернет для: комунікації та опитувань; виконання домашніх завдань; виконання завдань самостійної роботи; проходження тестування (поточний, рубіжний, підсумковий контроль).

Програмне забезпечення для роботи з освітнім контентом дисципліни та виконання передбачених видів освітньої діяльності: Програмне забезпечення MS Windows XP; Star Office; Internet Explorer; Win RAR; Adobe Reader 9; Outlook Express; Тест 2003.

## 11. Рекомендована література

### Базова:

1. П'ятницька Г. Т. Ресторанне господарство України: ринкові трансформації, інноваційний розвиток, структурна переорієнтація: монографія. Київ : КНТЕУ, 2017. 465 с.
2. Паска М. Сучасні тенденції розвитку ресторанного бізнесу Львівщини / Паска Марія // Індустрія гостинності: стан, тенденції розвитку та перспективи галузі в умовах війни : зб. пр. Міжнар. наук.-практ. форуму (м. Львів, 19–21 квітня 2023 р.). Львів : 2023, С. 459–465.
3. Готельно-ресторанний бізнес : навч. посібник. [Електронний ресурс] / О.А.Ніколайчук та ін. Кривий Ріг : Вид.ДонНУЕТ, 2022. 250с.
4. Паска М. Методологія управління якістю у закладах ресторанного господарства / Марія Паска, Микола Личук // Молода спортивна наука України : зб. тез. доп. / за заг. ред. Є. Приступи. Львів: 2020. Т. 4. С. 114-115.
5. Інновації в готельно-ресторанній індустрії / Паска Марія, Радзімовська Ольга, Гузенко Ірина, Гузенко Анастасія, Холявка Володимир // Humanities Studies. - 2022. Вип. 12 (89). С. 153-159. DOI <https://doi.org/10.26661/hst-2022-12-89-17>
6. Інноваційні технології в готельному господарстві: основи теорії: навчальний посібник. / Т.В. Капліна, В.М. Столярчук, Л.П. Малюк, А.С. Капліна. Полтава : ПУЕТ, 2018. 357 с.
7. Нечаюк Л.І., Нечаюк Н.О. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент. Київ : ЦУЛ, 2020. 372 с.
8. Мазаракі А.А. Економічні дослідження (методологія, інструментарій, організація, апробація): навч. посіб / за ред. А.А. Мазаракі. Київ. нац. торг.- екон. ун-т, 2010. 280 с.
9. Інформаційні системи і технології в готельно-ресторанному та туристичному бізнесі. / Скопень М.М. та ін. Київ : Ліра, 2020. 768 с.
10. Чабанюк О.М., Кузьмінська К.І. Облік і оподаткування у торгівлі та підприємствах ресторанного бізнесу : Навчальний посібник. Київ: Алерта, 2019. 214 с.
11. Карпенко Р.В., Кузнецов В.М., Салогуб Н.Г. Облік, калькуляція і звітність у закладах ресторанного господарства. Київ : Світ книг, 2018. 288 с.
12. Гілецький І. Окремі аспекти впровадження системи харчової безпеки у закладах сфери гостинності / Іван Гілецький, Марія Паска // Інновації, гостинність, туризм: наука, освіта, практика : зб. тез доп. II Всеукр. наук.-практ. конф. мол. учених, асп. і студ. з міжнар. участю (19 травня 2022 року, м. Львів). Львів: 2022, С. 37-39.

13. Паска М. Соціально-культурні проблеми управління якістю на підприємствах індустрії гостинності / Паска Марія, Графська Орислава, Запісоцький Андрій // Економіка та суспільство. 2023. Вип. 56. С. 1–6. DOI: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2023-56-31>

14. Давидова О.Ю., Писаревський І.М., Ладиженська Р.С. Управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві: навч. посібник: Харк. нац. акад. міськ. госп-ва. Харків : ХНАМГ, 2012. 468 с.

15. Клапчук В.М., Білоус Л.Й. Управління якістю продукції і послуг у готельно-ресторанному господарстві : Навчально-методичний посібник. Івано-Франківськ : Фоліант, 2013. 190 с.

16. Паска М. Сучасні рішення для управління харчовою безпекою в закладах ресторанного господарства / Марія Паска // Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності : зб. матеріалів наук.-практ. семінару (3 жовтня 2019 р., с. Гута). Львів, 2020. С. 52-55.

#### **Додаткова:**

1. Гакова М.В. Управління підприємствами готельно-ресторанного господарства: сутність та специфіка.. [Електронний ресурс]. Режим доступу: [http://elibrary.donnuet.edu.ua/222/1/Gakova\\_article\\_13\\_1\\_2017.pdf.pdf](http://elibrary.donnuet.edu.ua/222/1/Gakova_article_13_1_2017.pdf.pdf)

2. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства : підручник / За ред. П'ятницької Н. О. 2-ге вид. перероб. і доп. Київ : Центр навчальної літератури, 2011. 584 с.

3. Мілашовська О.І., Ільтьо Т.І. Аналіз розвитку готельно-ресторанного бізнесу України в контексті сучасних викликів. Бізнес Інформ. 2021. № 6. С. 151–156. DOI: <https://doi.org/10.32983/2222-4459-2021-6-151-156>

4. Домінська О.Я., Батьковець Н.О. Сучасний стан та інноваційні процеси розвитку готельно-ресторанного бізнесу в Україні. // Вісник Львівського торговельно-економічного університету. Економічні науки. 2017, Вип. 52. С. 39—41

5. Становлення індустрії гостинності як чинника підвищення конкурентоспроможності національної економіки / Гузар У. Є., Голод А. П., Паска М. З., Феленчак Ю. Б., Федоришина Л. М. // Фінансово-кредитна діяльність: проблеми теорії та практики. 2022. Т. 3(44). С. 208-215. DOI: 10.55643/fcaptr.3.44.2022.3596

6. Радзімовська О. Сучасні тенденції ресторанного бізнесу в умовах війни / Ольга Радзімовська, Марія Паска // Економіко-соціальні відносини в галузі фізичної культури та сфері обслуговування : тези доп. V Міжнар. наук.- практ. конф. (27-28 квітня 2023 року, м. Львів) / за заг. ред. Н. Павленчик. Львів : ЛДУФК імені Івана Боберського, 2023. С. 334–335.

7. Янчук Т. В., Любінчак К. Р., Вовколуп А. Ю. Ефективність упровадження маркетингових технологій на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу / Науковий вісник Ужгородського національного університету. 2022. №29. С. 176-179. URL: <http://surl.li/dwwow>

8. Лістрова О. С. Інструменти інноваційного маркетингу готельного господарства // Харків: Економічний вісник. 2020. №2. С. 105-114. URL: [https://ev.nmu.org.ua/docs/2020/2/EV20202\\_105-114.pdf](https://ev.nmu.org.ua/docs/2020/2/EV20202_105-114.pdf)

9. Прилепа Н.В. Соколюк Г.О. Інноваційні технології у сфері ресторанного бізнесу // Вісник Хмельницького національного університету. Економічні науки. 2014. № 4. Т. 2. С. 162–164.

10. Топольник В.Г. Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві. Київ: Магнолія, 2019. 328 с.

11. Впровадження системи НАССР для операторів ринку харчових продуктів : практичний посібник / А. С. Ткаченко та ін. ; за ред. А. С. Ткаченко. Полтава : ПУЕТ, 2020. 137 с. URL : [http://puet.edu.ua/sites/default/files/haccp\\_posibnik.pdf](http://puet.edu.ua/sites/default/files/haccp_posibnik.pdf)

12. Управління якістю продукції та послуг готельно-ресторанного господарства [Текст]: метод. рек. для вивч. дисц. / Ю.А. Горайнова; Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. Михайла Туган-Барановського, каф. техн. в рест. госп., гот.-рест. справи та підпр. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2021. 34 с
13. Калник О. Теоретико-практичні засади організації безпечності та якості харчової продукції у закладах ресторанного господарства / Олег Калник, Марія Паска // Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності : зб. тез доп. IV Міжнар. наук.-практ. конф. (12 жовтня 2023 р., м. Львів). Львів : ЛДУФК імені Івана Боберського, 2023. С. 163–164.
14. Паска М. Оцінювання ефективності управління якістю продукції у закладах ресторанного господарства / Марія Паска, Іван Гілецький // Економіко-соціальні відносини в галузі фізичної культури та сфері обслуговування : тези доп. IV Міжнар. наук.-практ. конф. (21 вересня 2022 року, м. Львів) / за заг. ред. Н. Павленчик. Львів : ЛДУФК імені Івана Боберського, 2022. С. 135-136.
15. Гілецький І. Особливості впровадження системи харчової безпеки у закладах ресторанного господарства, які базуються на принципах НАССР / Іван Гілецький, Марія Паска // Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності : зб. тез. II Міжнар. наук.-практ. конф. (7-8 жовт. 2021 р.). Львів : ЛДУФК імені Івана Боберського, 2021. С. 22-24.
16. Стандартизація, метрологія, сертифікація та управління якістю : підручник /Баль-Прилипка Л. В., Слободянюк Н. М., Поліщук Г. Є., Паска М. З., Бурак В. Є. – Київ : Компринт, 2017. – 573 с.
17. Bal-Prylypko, L. V., Slobodianiuk, N. M., Polishchuk, G. Y., Paska, M. Z., Burak, V. Y. 2017. Standardization, metrology, certification, and quality management: manual. Kyiv, Ukraine : Komprint Publisher, 558 p.
18. Давидова, О.Ю., Писаревський, І.М. Ладигенська, Р.С. Управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві: Навч. посібник. – Х. : ХНАМГ, 2012. – 414 с.
19. Давидова, О. Ю. Управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві [ Електронний ресурс ] : підручник / О. Ю. Давидова . – Харків : Іванченко І. С., 2018 . – 488 с.