

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
СУМСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ФАКУЛЬТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ
КАФЕДРА ТЕХНОЛОГІЇ ХАРЧУВАННЯ

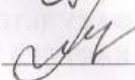
Робоча програма (силабус) освітнього компонента

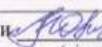
ОК25 ВИРОБНИЧА ПРАКТИКА

Спеціальність	«Готельно-ресторанна справа»
Освітня програма	«Готельно-ресторанна справа»
Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський)

Суми – 2025 р.

Розробники: к.т.н., доцент кафедри технології харчування;
ст. викладач кафедри технології харчування

 **Тетяна СТЕПАНОВА**
 **Тетяна МАРЕНКОВА**

Розглянуто, схвалено та затверджено на засіданні кафедри технології харчування	протокол від 04.06.2025 року, № 23
	Завідувач кафедри  Оксана МЕЛЬНИК (підпис) (Ім'я ПРІЗВИЩЕ)

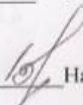
Погоджено:

Гарант освітньої програми

(підпис)

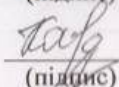
 **Тетяна СТЕПАНОВА**

Декан факультету, де реалізується освітня програма
(підпис)

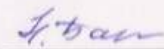
 **Наталія БОЛГОВА**

Рецензія на робочу програму(додається)
надана:

 **Сергій БОКОВЕЦЬ**
(підпис)

 **Олена КОШЕЛЬ**
(підпис)

Методист відділу якості освіти,
ліцензування та акредитації

 **Надія БАРАНІК**
(підпис)

Зареєстровано в електронній базі: дата: 27.06. 2025 р.

Інформація про перегляд робочої програми (силабусу):

Навчальний рік, в якому вносяться зміни	Номер додатку до робочої програми з описом змін	Зміни розглянуто і схвалено		
		Дата та номер протоколу засідання кафедри	Завідувач кафедри	Гарант освітньої програми

1. ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНІЙ КОМПОНЕНТ

1.	Назва ОК	ОК 25 Виробнича практика		
2.	Статус ОК	Обов'язковий		
3.	Факультет/кафедра	Факультет харчових технологій, кафедра технології харчування		
4.	Програма/Спеціальність (програми), складовою яких є ОК для	ОПП «Готельно-ресторанна справа» (2023 рік) 241 «Готельно-ресторанна справа»		
5.	Рівень НРК	6-й рівень		
6.	Семестр та тривалість вивчення	4 семестр, 2 тижні		
7.	Кількість кредитів ЕКТС	5		
8.	Загальний обсяг годин та їх розподіл 150	Контактна робота (заняття)		Самостійна робота 150
		Лекційні	Практичні/семінарські	Лабораторні
9.	Мова навчання	українська		
10.	Викладач/Координатор освітнього компонента	Маренкова Тетяна Іванівна, ст. викладач кафедри технологій харчування		
10.1	Контактна інформація	Аудиторія кафедри 314м, корпус №4. Тел.: 0503073830, E-mail: tanu_201@ukr.net час консультацій: щовівторка з 13 до 14 години		
11.	Загальний опис освітнього компонента	Виробнича практика дозволяє закріпити основні теоретичні та практичні знання щодо новітніх технологій ведення готельно-ресторанного бізнесу та ефективної підприємницької діяльності у наданні супутніх послуг.		
12.	Мета освітнього компонента	Метою виробничої практики здобувачів освіти на II курсі є ознайомлення студентів з закладами готельно-ресторанного господарства, поглиблення та закріплення теоретичних знань, отриманих студентом при вивченні навчальних дисциплін, конкретизація відомостей і набуття практичних навичок на основі вивчення досвіду роботи передових закладів готельно-ресторанної індустрії.		
13.	Передумови вивчення ОК, зв'язок з іншими освітніми компонентами ОП	Передумови вивчення забезпечують такі навчальні дисципліни: «Нутриціологія», «Технологія продукції ресторанного господарства», «Маркетинг у готельно-ресторанному господарстві», «Менеджмент готельно-ресторанного господарства», «Управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві»		
14.	Матеріально-технічне забезпечення реалізації ОК	Можливими базами практики є: діючі підприємства – готелі, бази відпочинку, котеджи, курортні комплекси, butik-готелі, Smart-готелі, кейтерингові компанії, ресторани, кафе, їдальні при санаторіях незалежно від форми власності. Вимоги до бази практики: - наявність структур, що відповідають освітній програмі, за якою здійснюється підготовка фахівців; - можливість надати практикантам на час практики робочі місця; - надання права користуватися бібліотекою, лабораторіями, технічною та іншою документацією, потрібною для виконання програми практики;		

		- можливість подальшого працевлаштування випускників (на загальних підставах за наявності вакансій); - наявність інформаційного забезпечення практикантів щодо новітніх технологій, що використовують у галузі. База практики має забезпечити здобувачам реальний досвід роботи у галузі та сприяти набуттю професійних навичок.
15.	Політика академічної доброчесності	Вивчення ОК ґрунтується на засадах академічної доброчесності та дотриманні вимог, які зазначені в «Положенні академічної доброчесності Сумського національного аграрного університету».
16.	Посилання на курс	https://cdn.snau.edu.ua/moodle/course/view.php?id=5515
17.	Ключові слова	готельні послуги, ресторани послуги, готельно-ресторанна справа, сервіс, розміщення, гостинність, планування, управління, практика

2. РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ ЗА ОСВІТНІМ КОМПОНЕНТОМ ТА ЙХ ЗВ'ЯЗОК З ПРОГРАМНИМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ НАВЧАННЯ

Результати навчання за ОК: Після вивчення освітнього компонента студент очікувано буде здатен....»	Програмні результати навчання, на досягнення яких спрямований ОК (зазначити номер згідно з нумерацією, наведеною в профілі ОП)											Як оцінюється ДРН
	ПРН 1	ПРН 2	ПРН 5	ПРН 6	ПРН 7	ПРН 10	ПРН 11	ПРН 16	ПРН 18	ПРН 22		
ДРН 1. Аналізувати особливості функціонування об'єктів готельно-ресторанного господарства згідно їхнього розташування, взаємодії з іншими об'єктами; виявляти оптимальні варіанти перспективного розвитку підприємств гостинності згідно особливостей просторової організації, наявної ресурсної, інформаційно-комунікативної бази.	X		X	X							<i>Поточний контроль проходження виробничої практики проводиться: - за виконанням і оформленням звіту з виробничої практики; - за індивідуальним завданням - за допомогою перевірки виконаної роботи і відгуком та рекомендаціями керівника практики від підприємства та керівника практики від СНАУ. Підсумковий контроль відбувається на захисті звіту з виробничої практики.</i> <i>Диф. залік;</i>	
ДРН 2. Аналізувати стан та особливості реалізації технологічних процесів у готельно-ресторанних закладах.		X										
ДРН 3. Проводити аналіз процесу обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг.		X			X		X					
ДРН 4. Проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства у зв'язку з подальшим розвитком готельно-ресторанного бізнесу.			X		X	X		X	X	X		

ДРН 5. Вести документацію дослідження, користуватися довідковою літературою, технологічною і статистичною інформацією, проводити дослідження об'єктів готельно-ресторанного господарства.	X							X		
ДРН 6. Презентувати результати виробничих випробувань у вигляді презентацій, тез конференцій.								X		X
ДРН 7. Набути навичок практичного використання циклів та операцій для забезпечення ефективного надання готельних і ресторанних послуг відповідно до міжнародних стандартів якості та гостинності.					X			X	X	

3. ЗМІСТ ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА (ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ)

Тема. Перелік питань, що будуть розглянуті в межах теми	Рекомендована література
Тема 1. Проходження інструктажу з охорони праці в університеті та отримання щоденника і завдань перед від'їздом на практику. 1. Знайомство з наказом на виробничу практику. 2. Проходження інструктажу з охорони праці в університеті. 3. Отримання бланків для оформлення прибуття на місце проходження виробничої практики. 4. Отримання щоденника практики перед від'їздом на практику. 5. Ознайомлення з алгоритмом виконання індивідуального завдання та написанням звіту виробничої практики.	[6-9]
Тема 2. Оформлення документів про прибуття на місце проходження практики. Інструктаж з охорони праці й протипожежної безпеки. 1. Приїзд (прихід) на базу практики. 2. Оформлення документів про прибуття. 3. Знайомство із керівництвом підприємства – бази практики. 4. Ознайомлення із керівником практики від підприємства. 5. Вивчення порядку організації і забезпечення на робочих місцях охорони праці й протипожежної безпеки. 6. Проходження вступного і первинного інструктажу з охорони праці і пожежної безпеки.	[6-9]
Тема 3. Знайомство з організаційно-управлінською структурою бази практики. 1. Знайомство з особливостями діяльності підприємства, основними службами та відділами підприємства, з організацією роботи підприємства,	[1-29]

функціональними обов'язками його служб, підрозділів. 2. Кількість та склад керівних рівнів. 3. Організаційна структура управління підприємства. 4. Штатний розпис. 5. Графік роботи та посадові обов'язки практиканта.	
Тема 4. Організація і управління закладу готельно-ресторанного господарства. 1. Знайомство з організацією та управлінням закладу (залежно від бази практики). 2. Вивчення процесів організації та управління службою приймання та розміщення готельного господарства. 3. Склад та структура служби приймання та розміщення. 4. Функціональні зв'язки з іншими структурними підрозділами. 5. Поведінковий стандарт та стандарт компетентності (посадові інструкції), процедури роботи працівників служби прийому та розміщення. 6. Інформаційне забезпечення служби приймання та розміщення. 7. Функціональні обов'язки працівників поверхової служби, режим роботи. 8. Організація ведення білізняка господарства. 9. Організація надання побутових послуг на поверсі, умови їх надання. 10. Вимоги до санітарії та гігієни на поверсі. 11. Організація охорони праці обслуговуючого персоналу та протипожежної безпеки на поверсі. 12. Організація надання додаткових послуг в готелі. 13. Служба консьєржів, дворецьких. 14. Функціональні обов'язки органів управління підприємством. 15. Організація послуг харчування на підприємстві. 16. Знайомство з технологічним процесом виробництва продукції ресторанного господарства у закладі. 17. Зміст основних та допоміжних послуг ресторанного господарства готелю. 18. Організація обслуговування гостей. 19. Порядок контролю якості надання ресторанних послуг та додержання законодавства. 20. Аналіз видів меню, прейскурантів, асортименту кулінарної продукції. 21. Система НАССР (Hazard Analysis Critical Control Points). 22. Контроль за рівнем якості послуг.	[1-29]
Тема 5. Виконання посадових обов'язків в одному з відділів закладу готельно-ресторанного господарства. 1. Отримання навичок роботи у колективі. 2. Ознайомлення з методами роботи кваліфікованих працівників готельно-ресторанного закладу. 3. Отримання навичок продуктивного спілкування з споживачами готельно-ресторанних послуг. 4. Прийоми ділового спілкування, вирішення конфліктних ситуацій у трудовому колективі.	[1-29]
Тема 6. Характеристика діяльності закладу готельно-ресторанного господарства. 1. Збір даних про об'єкт практики. 2. Ознайомлення із формами статистичної звітності об'єкта практики. 3. Місце розташування та місія підприємства. 4. Архітектура, інтер'єр та концептуальна направленість закладу. 5. Принципи організації внутрішнього простору. Композиційні принципи	[1-29]

меблювання інтер'єру. 6. Світлова архітектура інтер'єру. Декоративно-прикладне мистецтво в інтер'єрі. 7. Характеристика готельного продукту та ресторанної продукції, додаткових готельних та ресторанных послуг. 8. Ділові партнери, конкуренти та споживачі даного підприємства. 9. Договірні відносини з партнерами та клієнтами.	
Тема 7. Підготовка звіту за результатами виробничої практики. 1. Студент здійснює підготовку звіту за результатами проходження виробничої практики. 2. Звіт оформлюється за встановленою формою і структурою і складається з текстової та ілюстративної частин. 3. Студент також може розробити власні пропозиції щодо удосконалення окремого напрямку (напрямів) роботи підприємства або впровадження певного нововведення (інновації).	[1-29]
Всього	150

4. МЕТОДИ ВИКЛАДАННЯ ТА НАВЧАННЯ

ДРН	Методи навчання (які види навчальної діяльності має виконати студент самостійно)	Кількість годин
ДРН 1 - 7	Презентація прийнятих рішень та підготовка індивідуального завдання та звіту практики з візуальним супроводженням.	150

5. ОЦІНЮВАННЯ ЗА ОСВІТНІМ КОМПОНЕНТОМ (СУМАТИВНЕ ОЦІНЮВАННЯ)

5.1. Сумативне оцінювання

5.1.1. Для оцінювання очікуваних результатів навчання передбачено

№	Методи сумативного оцінювання	Бали / Вага у загальній оцінці	Дата складання
1.	Оформлення документів для проходження практики та інструктаж з техніки безпеки й охорони праці (щоденник з практики)	10 балів /10%	1-й тиждень
2.	Виконання програми практики. Збирання матеріалу для написання звіту з виробничої практики.	30 балів /30%	протягом практики
3.	Написання й оформлення індивідуального завдання (звіту з практики) Вимоги до звіту з практики: Обсяг звіту – не менше 30 сторінок машинописного тексту. Орієнтовний зміст: Титульна сторінка Зміст. Основна частина (відповідно до індивідуального завдання). Список використаної літератури оформляється згідно з чинними правилами після основного тексту	35 балів / 35%	2-й тиждень
4.	Захист індивідуального завдання у вигляді доповіді-презентації, спільні обговорення	25 балів / 25%	2-й тиждень
	Всього	100 балів	

5.1.Формативне оцінювання:

Для оцінювання поточного прогресу у навчанні та розуміння напрямів подальшого удосконалення передбачено

№	Елементи формативного оцінювання	Дата
1	Усний зворотний зв'язок від керівників практики та здобувачів освіти.	Під час проходження виробничої практики.
2	Перевірка та обговорення керівником і здобувачем освіти індивідуального завдання з виробничої практики.	Після завершення термінів виробничої практики.
3	Усний зворотний зв'язок на звіт з практики.	Після захисту звіту з практики.

Форма підсумкового контролю – **диференційний залік**.

Здобувач **не допускається** до підсумкового контролю практики (захисту), якщо він **пропустив і не відпрацював більше 20% годин практики**, не виконав обов'язковий перелік видів робіт, завдань (певні індивідуальні завдання), передбачених робочим навчальним планом з цього освітнього компонента, або має **незадовільний рейтинг** за підсумком (0–59 балів).

ОЦІНЮВАННЯ ЗА ОСВІТНІМ КОМПОНЕНТОМ (КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ)

Компонент	Незадовільно	Задовільно	Добре	Відмінно
Оформлення документів для проходження практики та інструктаж з техніки безпеки й охорони праці (щоденник з практики)	0 балів Щоденник відсутній і наявність інших об'єктів контролю не враховуються. Виставляється загальна негативна оцінка за проходження практики.	1-7 балів Щоденник оформлений з порушенням установлених вимог, не містить передбаченої ним інформації (зокрема щодо змісту виконаних завдань).	7-9 балів Щоденник у цілому містить належну інформацію, однак оформлений з порушенням установлених вимог.	10 балів Щоденник оформлено належним чином, він містить повну інформацію про діяльність практиканта.
Виконання програми практики.	0 балів Здобувач вищої освіти систематично порушував установлені терміни виконання завдань. Вимоги щодо програми практики не виконано.	1-15 балів Здобувач вищої освіти не дотримувався календарного плану проходження практики. При цьому більшість вимог виконано, але окремі пункти змісту практики відсутні або недостатньо розкриті.	16-26 балів Здобувач вищої освіти у цілому дотримувався календарного плану проходження практики, однак допускав відступи від рекомендацій, при цьому виконані усі вимоги програми практики.	27-30 балів Здобувач вищої освіти чітко дотримувався календарного плану проходження практики. Сумлінно та вчасно виконував усі вимоги програми практики. Ним запропоновано власне вирішення поставлених завдань, продемонстровано активність, цілеспрямованість, креативність.
Написання й оформлення звіту з практики	0 балів Звіт не відповідає встановленим вимогам щодо змісту, не містить належної інформації про зміст, форму організації діяльності, здійснюваної під час проходження практики, містить грубі змістові помилки.	1-15 балів Програму практики виконано на задовільному рівні, її результати висвітлено у звіті, який при цьому містить певні неточності або не містить важливої інформації, або мають місце інші суттєві зауваження до змісту звіту.	16-29 балів Звіт у цілому висвітлює необхідну інформацію, перелічену вимогами, містить високу позитивну оцінку керівника, однак наявні несуттєві зауваження. Зі змісту можна зробити висновок, що програму практики виконано повною мірою і належним чином.	30-35 балів Звіт містить усю необхідну інформацію щодо процесу організації та результатів проходження практики. Програму практики виконано повною мірою і належним чином.
Доповідь-презентація звіту з практики	0 балів За наявності негативної характеристики керівника від бази практики або керівника від кафедри позитивна оцінка практики є неможливою. У випадку, якщо Здобувач вищої освіти не виконав програму практики хоча б за одним з етапів практики й одержав 0 балів за відповідний звіт, то бали, одержані за інші звіти, не враховуються, і виставляється загальна негативна оцінка за результатами проходження практики.	1-9 балів Здобувач вищої освіти не дає задовільних відповідей по суті поставлених запитань, не орієнтується у програмі практики або в окремих її частинах, або припускається грубих помилок, що дають змогу зробити висновок про невиконання або неналежне виконання програми практики, свідчать про відсутність реальних результатів практики і набутих практичних навичок та вмінь.	10-20 балів Здобувач вищої освіти демонструє належні знання, переважно орієнтується у змісті поданого звіту та в програмі практики, однак у відповідях на запитання припускається окремих неточностей.	21-25 балів Здобувач вищої освіти демонструє належні знання, вільно орієнтується у змісті поданого звіту та в програмі практики в цілому, чим підтверджує її виконання; надані правильні й аргументовані відповіді на всі запитання з програми практики.

ОЦІНЮВАННЯ ЗА ОСВІТНІМ КОМПОНЕНТОМ (ФОРМАТИВНЕ ОЦІНЮВАННЯ)

№	Елементи формативного оцінювання	Дата
1	Усний зворотний зв'язок від керівників практики та здобувачів освіти.	Під час проходження виробничої практики.
2	Перевірка та обговорення керівником і здобувачем освіти звіту з виробничої практики.	Після завершення термінів виробничої практики.
3	Усний зворотний зв'язок на звіт з практики.	Після захисту звіту з практики.

ОЦІНЮВАННЯ ЗА ОСВІТНІМ КОМПОНЕНТОМ (ШКАЛА ОЦІНЮВАННЯ ECTS)

За шкалою ECTS	За 100-бальною шкалою	За національною шкалою	Визначення*
A	90-100	відмінно	<i>відмінно</i> – відмінне виконання з невеликою кількістю неточностей
B	82-89	добре	<i>дуже добре</i> – вище середнього рівня з кількома несуттєвими помилками
C	75-81		<i>добре</i> – в цілому правильно виконана робота з незначною кількістю помилок
D	69-74	задовільно	<i>задовільно</i> – непогано, але зі значною кількістю недоліків
E	60-68		<i>достатньо</i> – виконання задовольняє мінімальні критерії
FX	35-59	незадовільно з можливістю повторного складання	<i>незадовільно</i> – потрібно працювати перед тим, як отримати позитивну оцінку
F	0-34	незадовільно з обов'язковим повторним курсом	<i>незадовільно</i> – необхідна серйозна подальша робота з повторним вивченням курсу

6. НАВЧАЛЬНІ РЕСУРСИ (ЛІТЕРАТУРА)

Основні джерела

Підручники, посібники:

1. Управління сферою готельного господарства: теорія та практика: підручник / М. П. Мальська, В. Л. Кізима, І. З. Жук ; Львів. нац. ун-т ім. Франка. Київ : ЦУЛ, 2021. 336 с. URL: <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT.1736473>
2. Інноваційні технології у готельному господарстві: навч. посіб. / Н. М. Влащенко ; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2023. 150 с. URL: <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT.2123063>
3. Організація та проектування готельного господарства: навч. посіб. / А. К. Дяконова, Л. В. Іванченкова, Л. А. Тітомир та ін. Одеса : Маджента, 2021. 264 с. URL: <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT.1735116>
4. Організація готельно-ресторанної справи: навч. посіб. / В. Я. Брич, І. О. Бансва, М. Ю. Барна та ін. ; за заг. ред. В. Я. Брича ; Тернопіл. нац. екон. ун-т. Київ : Ліра-К, 2021. 484 с. URL: <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT.1736956>

Інші джерела:

5. Новікова О. В. Організація харчування та обслуговування туристів на підприємствах ресторанного господарства : навч. посіб. / О. В. Новікова [та ін.]. – Харків : Світ Книг, 2019. – 411 с. – ISBN 978-966-2678-20-8.

Додаткові джерела:

6. Програма ОК 25 «Виробнича практика» зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» для студентів 3 курсу СВО «Бакалавр спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» / уклад. Т. М. Степанова, Т. І. Маренкова, - Суми, 2025 р. – 22 с.
7. Положення про проведення практики здобувачів вищої освіти Сумського національного аграрного університету, схвалено рішенням вченої Ради СНАУ (протокол № 13 від 27.02.2023 року), затверджено наказом ректора № 103-К від 01.03.2023 р.
8. Інструкція з охорони праці № 11 для студентів, які направляються для проходження практики на бази університету та сторонніх організацій. Затверджено наказом ректора СНАУ № 387 – А від 06.12.2017 р.
9. Наказ СНАУ № 140/аг від 18.03.2025 р. «Про внесення змін до наказу № 206/аг від 23.08.2024 р «Про перегляд та затвердження інструкцій з охорони праці».
10. Про затвердження правил роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства у редакції від 06.07.2018, з0674-18. Наказ Міністерства економічного розвитку і торгівлі України № 632. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0680-02> (дата звернення: 14.09.2019).
11. ДСТУ 4268:2003. Послуги туристичні. Засоби розміщування. Загальні вимоги [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.kurortservice.com/uploads/assets/file/per.pdf>.
12. ДСТУ 4269:2003. Послуги туристичні. Класифікація готелів [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.ukrhotels.com/files/File/4269-2003.pdf>.
13. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. [Чинний від 2004-07-01]. Вид. офіц. Київ: Держспоживстандарт України, 2004 18 с. – Режим доступу: <http://3umf.com/doc/449/>.
14. ДСТУ 3862-99 ДСТУ 3862-99. Ресторанне господарство. Терміни та визначення. [Чинний від 2003-12-01]. Вид. офіц. Київ: Держстандарт України, 2003. 26 с. – Режим доступу: <http://www.nau.kiev.ua/nau10/ukr/getcnt.php?uid=1022.260.0&nobreak>.
15. ДСТУ 4527: 2006. Послуги туристичні. Засоби розміщування. Терміни та

- визначення [Електронний ресурс]. Режим доступу: <http://www.prohotel.tv/forum/index.php?autocom=downloads&showfile=439>.
16. Закон України «Про вищу освіту» №2984-III, із змінами від 19 січня 2010 р. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://www.osvita.org.ua/pravo/law_05/.
17. Закон України «Про внесення змін до Закону України: «Про туризм» від 18 листопада 2003 року № 1282-IV [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.tourism.gov.ua/doc.aspx?id=209>.
18. Правила користування готелями і аналогічними засобами розміщення і надання готельних послуг: Наказ Державної туристичної адміністрації України: за станом на 16 березня 2004 р. №19 / Державна туристична адміністрація України. Офіц. вид. К 2004.
19. Про порядок надання послуг з тимчасового розміщення (проживання): Постанова КМУ від 15.03.2006р. № 297.
20. ДСТУ ISO 22483:2022 Туризм та пов'язані з ним послуги. Готелі. Вимоги до послуг (ISO 22483:2020, IDT).
21. ДСТУ 3008:2015 Інформація та документація. Звіти у сфері науки і техніки. Структура та правила оформлення.
22. ДСТУ 4527:2006 «Послуги туристичні. Засоби розміщення Терміни та визначення».
23. Електронна система пошуку та бронювання готелів: <https://hotels24.ua/>
24. Council of Hotel, Restaurant & Institutional Educators [Electronic resource]. – Regime of access: <http://www.chric.org>
25. Hcareers [Electronic resource]. – Regime of access: <http://www.hcareers.com>
26. International Hospitality E-Magazine [Electronic resource]. – Regime of access: <http://www.hoteliero.com/>
27. Virtual Tourist [Electronic resource]. Regime of access <http://http://www.virtualtourist.com/>.
28. Офіційний сайт Всесвітньої туристичної організації <https://www.unwto.org/about-us>
29. Офіційний сайт Національної туристичної організації України <http://www.ntoukraine.org>.