

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

Робоча програма (силабус) освітнього компонента

ОК26 ПЕРЕДДИПЛОМНА 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;

 Тетяна СТЕПАНОВА

ст. викладач кафедри технології харчування

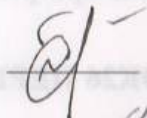
 Тетяна МАРЕНКОВА

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

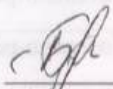
(підпис)

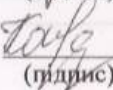
 Тетяна СТЕПАНОВА

Декан факультету, де реалізується освітня програма
(підпис)

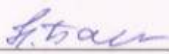
 Наталія БОЛГОВА

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 26 Переддипломна 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» (2022 рік) 241 «Готельно-ресторанна справа»			
5.	Рівень НРК	6-й рівень			
6.	Семестр та тривалість вивчення	6 семестр, 3 тижні			
7.	Кількість кредитів ЄКТС	5			
8.	Загальний обсяг годин та їх розподіл 150	Контактна робота (заняття)			Самостійна робота
		Лекційні	Практичні/семінарські	Лабораторні	
		-	-	-	150
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: tanya_201@ukr.net час консультацій: щовівторка з 13 до 14 години			
11.	Загальний опис освітнього компонента	Переддипломна практика є етапом практичної підготовки здобувачів вищої освіти та спрямована на закріплення, поглиблення й застосування теоретичних знань, набутих під час навчання, в реальних умовах виробничої діяльності.			
12.	Мета освітнього компонента	Метою переддипломної практики є узагальнення і вдосконалення здобутих знань, практичних умінь та навичок, оволодіння професійним досвідом та перевірка готовності здобувачів освіти до практичної діяльності, а також аналіз матеріалів для дипломної роботи в реальних виробничих умовах підприємства. В процесі проведення практики здобувачі освіти здійснюють аналіз роботи підприємств харчування та готельного господарства, що сприяє розвитку їх знань та досвіду у практичній діяльності, здобуттю професійних та організаційних навичок.			
13.	Передумови вивчення ОК, зв'язок з іншими освітніми компонентами ОП	1. Освітній компонент базується на дисциплінах: «Готельна справа», «Ресторанна справа», «Технологія продукції ресторанного господарства», «Управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві», «Економіка готельно-ресторанного господарства», «Проектування підприємств готельного і ресторанного господарства». 2. Дисципліна є основою для вивчення освітніх компонентів: «Кваліфікаційна робота»			
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 місяці; - 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=6032
17.	Ключові слова	готельні послуги, ресторани послуги, готельно-ресторанна справа, планування, управління, практика, кваліфікаційна робота

2. РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ ЗА ОСВІТНІМ КОМПОНЕНТОМ ТА ЇХ 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												Як оцінюється РНД
	ПРН1	ПРН2	ПРН5	ПРН6	ПРН7	ПРН11	ПРН12	ПРН15	ПРН16	ПРН18	ПРН22		
ДРН 1. Досліджувати основні, допоміжні та обслуговуючі технологічні процеси, організаційні цикли та операції, що лежать в основі готельної діяльності.		X		X								Підготовка шоденника та звіту практики, презентація, захист практики	
ДРН 2. Здійснювати організацію надання сервісних послуг для відвідувачів.			X		X								
ДРН 3. Виконувати всі операції у ході технологічного процесу, працювати на всіх видах устаткування.			X										
ДРН 4. Контролювати якість продукції, що випускається. запропонувати заходи щодо підвищення ефективності якості послуг.				X		X	X						
ДРН 5. Набути навичок практичного використання циклів та операцій для забезпечення ефективного надання готельних і рестораних послуг	X							X			X		

відповідно до міжнародних стандартів якості та гостинності.												
ДРН 6. 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			
ДРН 7. Підготувати і захистити звіт з практики у відповідності до вимог									X	X		

3. ЗМІСТ ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА (ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ)

Тема Перелік питань, що будуть розглянуті в межах теми (практичної підготовки)	Розподіл в межах загального бюджету часу		Рекомендована література	
	Аудиторна робота			Самостійна робота
	Лк	П.з / семін.		
Тема 1. Проходження інструктажу з охорони праці в університеті Ознайомлення з алгоритмом виконання індивідуального завдання та написанням звіту переддипломної практики.. 1. Знайомство з наказом на переддипломну практику. 2. Проходження інструктажу з охорони праці в університеті. 3. Ознайомлення з алгоритмом виконання індивідуального завдання та написанням звіту переддипломної практики.			5 <	

Тема 3 Базова характеристика підприємства – об'єкту практики			35	[1-29]
1. Загальна характеристика за типом, класом, спеціалізацією, цільовою групою споживачів, організаційно-правовою формою управління бази практики. 2. Визначення режиму роботи, архітектурно-планувального рішення готельного або ресторанного підприємства, форм обслуговування, елементів фірмового стилю та тематичності. 3. Надання характеристики роботи різних служб готелю та закладів ресторанного господарства при готелі. 4. Надання аналізу функціонального стану підприємства: особливості інфраструктури, розміщення номерів, приміщень загального призначення і побутового обслуговування. 5. Ознайомлення з планувальним розміщенням цехів, основної зали, побутових кімнат, бару, складських приміщень, їх обладнання. 6. Ознайомлення зі схемами водопостачання, протипожежної сигналізації, каналізації, опалювання будівлі закладу, вентиляції в залежності від призначення приміщення. 7. Ознайомлення із засобами внутрішнього та зовнішнього зв'язку в будівлі готелю. 8. Визначення стану матеріально-технічної бази та її відповідність нормативним документам, які визначають категорію підприємства. 9. Робота у додаткових службах готелю. 10. Характеристика цільової аудиторії. 11. Аналіз виробничого процесу закладу харчування.			35	
Тема 4. Організаційна структура і ключові посади. 1. Структура управління закладу. 2. Характеристика основних посад закладу.			35	
Тема 5. Розробка інноваційних рішень та рекомендацій. 1. Обґрунтування пропозицій щодо вдосконалення всіх сторін діяльності готелю або ресторану, проблемні елементи які були виявлені. 2. Пропозиції щодо підвищення ефективності роботи закладу та розробка нових сервісів і послуг.			40	
Тема 6. Підготовка звіту за результатами переддипломної практикипрактики. 1. Студент здійснює підготовку звіту за результатами проходження переддипломної практики. 2. Звіт оформлюється за встановленою формою і структурою і складається з текстової та ілюстративної частин.			25	

3. Студент також може розробити власні пропозиції щодо удосконалення окремого напрямку (напрямів) роботи підприємства або впровадження певного нововведення (інновації).				
Всього			150	

4. МЕТОДИ ВИКЛАДАННЯ ТА НАВЧАННЯ

ДРН	Методи викладання (робота, що буде проведена викладачем під час аудиторних занять)	Кількість годин	Методи навчання (які види навчальної діяльності має виконати студент самостійно)	Кількість годин
ДРН1 ДРН2 ДРН3 ДРН4 ДРН5 ДРН6 ДРН7	Консультації з написання звіту, заповнення щоденника, дослідження індивідуального завдання у виробничих умовах		Практичне завдання: Перед студентом ставиться задача виконати завдання, аналіз функціонального стану підприємства: особливості інфраструктури, розміщення номерів, приміщень загального призначення і побутового обслуговування; надання характеристики роботи різних служб готелю та закладів ресторанного господарства при готелі; відвідування різних підрозділів підприємства; аналіз роботи виробничих підрозділів та вивчення їх взаємодії, розробка пропозицій щодо оптимізації роботи підрозділів на основі спостережень, співпраця з керівниками змін та відділів для розуміння механізмів управління, самостійне моделювання виробничих ситуацій та пропозицій щодо їх вирішення; пропозиції щодо підвищення ефективності роботи закладу та розробка нових сервісів і послуг; оцінка ефективності виконаної роботи та самостійний аналіз помилок, введення щоденника практики Індивідуальні завдання: збір, аналіз і систематизація інформації для виконання завдання, написання звіту про виробничу практику згідно з установленними вимогами, підготовка презентації, захист індивідуального завдання	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%	3-й тиждень
4.	Захист індивідуального завдання у вигляді доповіді-презентації, спільні обговорення	25 балів / 25%	3-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 зворотній зв'язок від керівників практики та здобувачів освіти.	Під час проходження переддипломної практики.
2	Перевірка та обговорення керівником і здобувачем освіти індивідуального завдання з переддипломної практики.	Після завершення термінів переддипломної 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 додержувався 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 додержувався календарного плану проходження практики, однак допускав відступи від рекомендацій, при цьому виконані усі вимоги програми практики.	27-30 балів Здобувач вищої освіти чітко додержувався календарного плану проходження практики. Сумлінно та вчасно виконував усі вимоги програми практики. Ним запропоновано власне вирішення поставлених задач, продемонстровано активність, ініціативність, 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; надає 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 переддипломної практики.
2	Перевірка та обговорення керівником і здобувачем освіти звіту з переддипломної практики.	Після завершення термінів переддипломної 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. 150с URL: <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT.2123063>
3. Організація та проектування готельного господарства: навч. посіб./ А. К. Д'яконова, Л. В. Іванченкова, Л. А. Тітомир та ін. Одеса : Маджента, 2021.264 <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT.1735116>
4. Організація готельно-ресторанної справи: навч. посіб./ В. Я. Брич, І. О. Банева, 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 26 «Переддипломна 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, О.Г.Середа - 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, z0674-18. 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.chrie.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>.