

**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ  
І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ**  
Кафедра готельно-ресторанної справи та туризму

**ЗАТВЕРДЖЕНО**  
Факультет економічний  
“\_\_18\_\_” \_\_чervня\_\_ 2026 р.

**РОБОЧА ПРОГРАМА  
НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

**БІЗНЕС-ПЛАНУВАННЯ ДІЯЛЬНОСТІ ЗАКЛАДІВ ГОТЕЛЬНО-  
РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА**

Галузь знань: І Транспорт та послуги

Спеціальність І2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»

Освітня програма «Готельно-ресторанний бізнес»

Факультет (ННІ) Економічний

Розробник: Наталія БУНТОВА, доцент кафедри готельно-ресторанної справи та туризму к.е.н., доцент

Київ – 2026 р.

### Опис навчальної дисципліни

Дисципліна «Бізнес-планування діяльності закладів готельно-ресторанного господарства» спрямована на формування у здобувачів вищої освіти системи знань і практичних навичок щодо розроблення, обґрунтування та реалізації бізнес-планів у сфері готельно-ресторанного бізнесу.

У процесі вивчення дисципліни студенти опановують методи аналізу ринку готельно-ресторанних послуг, оцінювання конкурентного середовища, визначення цільової аудиторії, формування концепції закладу, а також планування операційної, маркетингової, фінансової та інвестиційної діяльності підприємств сфери гостинності.

Особлива увага приділяється розробці структурованого бізнес-плану як інструменту стратегічного управління та залучення інвестицій, оцінці ризиків і визначенню шляхів підвищення ефективності діяльності закладів готельно-ресторанного господарства.

Дисципліна забезпечує формування у здобувачів компетентностей щодо прийняття управлінських рішень, планування розвитку підприємств індустрії гостинності та адаптації їх діяльності до змін зовнішнього середовища.

<b>Галузь знань, спеціальність, освітня програма, освітній ступінь</b>		
Освітній ступінь	<i>Бакалавр</i>	
Спеціальність	<i>J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»</i>	
Освітня програма	<i>«Готельно-ресторанний бізнес»</i>	
<b>Характеристика навчальної дисципліни</b>		
Вид	<i>Обов'язкова</i>	
Загальна кількість годин	<i>150</i>	
Кількість кредитів ECTS	<i>5</i>	
Кількість змістових модулів	<i>2</i>	
Курсовий проект (робота) (за наявності)	<i>-</i>	
Форма контролю	<i>Екзамен</i>	
<b>Показники навчальної дисципліни для денної, заочної та дистанційної (за наявності) форм здобуття вищої освіти</b>		
	Форма здобуття вищої освіти	
	Денна	заочна
Курс (рік підготовки)	<i>IV курс</i>	
Семестр	<i>8</i>	
Лекційні заняття	<i>26 год.</i>	<i>10 год</i>
Практичні, семінарські заняття	<i>26 год.</i>	<i>8 год.</i>
Лабораторні заняття	<i>-</i>	
Самостійна робота	<i>98 год.</i>	<i>132 год.</i>
Кількість тижневих аудиторних годин для денної форми здобуття вищої освіти	<i>4 год.</i>	

## **1. Мета, компетентності та програмні результати навчальної дисципліни**

**Мета** – набуття здобувачами вищої освіти теоретичних знань та формування у них практичних навичок з питань планування діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу в сучасних умовах господарювання.

**Перелік навчальних дисциплін, які передують вивченню «Бізнес-планування діяльності закладів готельно-ресторанного господарства»:** «Економіка готелів і ресторанів», «Маркетинг готельно-ресторанного бізнесу», «Менеджмент готельно-ресторанного бізнесу», «Проектування закладів готельно-ресторанного господарства».

### **Набуття компетентностей:**

Інтегральна компетентність (ІК): Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції гостинності і характеризується комплексністю і невизначеністю умов.

Загальні компетентності (ЗК):

ЗК 04. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.

ЗК 09. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.

Спеціальні (фахові) компетентності (СК):

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

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

СК 15. Здатність розробляти проекти підприємств готельно- ресторанного бізнесу у відповідності до запитів споживачів з урахуванням проблем розвитку індустрії гостинності.

### **Програмні результати навчання (ПРН):**

ПРН 04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.

ПРН 10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів

ПРН 15. Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

ПРН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.

ПРН 18. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу

## **2. Програма та структура навчальної дисципліни**

Назва змістовних модулів і тем	Кількість годин													
	денна форма							заочна форма						
	тижні	усього	у тому числі					усього	у тому числі					
			л	п	лаб	інд	с.р.		л	п	лаб	інд	с.р.	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	
<b>Модуль 1. Теоретичні основи бізнес-планування в готельно-ресторанному бізнесі</b>														
Тема 1. Сутність та особливості бізнес-планування в готельно-ресторанному господарстві	1	13	2	2			9	12	2					10
Тема 2. Стратегічне планування розвитку індустрії гостинності	2	13	2	2			9	10						10
Тема 3. Аналіз туристичного потенціалу регіону та кон'юнктури ринку послуг	3-4	17	4	4			9	14	2	2				10
Тема 4. Дослідження конкурентного середовища підприємства	5	13	2	2			9	12	2					10
Тема 5. Розробка маркетинг-плану підприємства сфери послуг	6	13	2	2			9	12		2				10
<b>Разом за модулем 1</b>		<b>69</b>	<b>12</b>	<b>12</b>			<b>45</b>	<b>60</b>	<b>6</b>	<b>4</b>				<b>50</b>
<b>Модуль 2. Бізнес-план як кінцевий продукт планування діяльності підприємства індустрії гостинності</b>														
Тема 6. Формування асортиментної політики та забезпечення якості надання послуг в діяльності підприємства	7	13	2	2			9	12	2					10
Тема 7. Розробка цінової стратегії закладу готельно-ресторанного господарства	8	13	2	2			9	12						12
Тема 8. Організаційний план розвитку підприємства. Правове забезпечення організації.	9	13	2	2			9	17		2				15
Тема 9. Прогноз обсягів реалізації готельних та	10-11	17	4	4			9	17	2					15

ресторанних послуг на ринках збуту.												
Тема 10. Оцінка бізнес-ризиків: ідентифікація, кількісний і якісний аналіз, шляхи мінімізації	12	13	2	2			9	15				15
Тема 11. Презентація та захист бізнес-плану перед потенційними інвесторами або партнерами	13	12	2	2			8	17		2		15
<b>Разом за модулем 2</b>		<b>81</b>	<b>14</b>	<b>14</b>			<b>53</b>	<b>90</b>	<b>4</b>	<b>4</b>		<b>82</b>
<b>Усього годин</b>		<b>150</b>	<b>26</b>	<b>26</b>			<b>98</b>	<b>180</b>	<b>10</b>	<b>8</b>		<b>130</b>

### 3. Теми лекцій

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1.	Тема 1. Сутність та особливості бізнес-планування в готельно-ресторанному господарстві	2
2.	Тема 2. Стратегічне планування розвитку індустрії гостинності	2
3.	Тема 3. Аналіз туристичного потенціалу регіону та кон'юнктури ринку послуг	4
4.	Тема 4. Дослідження конкурентного середовища підприємства	2
5.	Тема 5. Розробка маркетинг-плану підприємства сфери послуг	2
6.	Тема 6. Формування асортиментної політики та забезпечення якості надання послуг в діяльності підприємства	2
7.	Тема 7. Розробка цінової стратегії закладу готельно-ресторанного господарства	2
8.	Тема 8. Організаційний план розвитку підприємства. Правове забезпечення організації.	2
9.	Тема 9. Прогноз обсягів реалізації готельних та ресторанних послуг на ринках збуту.	4
10.	Тема 10. Оцінка бізнес-ризиків: ідентифікація, кількісний і якісний аналіз, шляхи мінімізації	2
11.	Тема 11. Презентація та захист бізнес-плану перед потенційними інвесторами або партнерами	2

### 4. Теми практичних (семінарських) занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1.	Тема 1. Сутність та особливості бізнес-планування в готельно-ресторанному господарстві	2
2.	Тема 2. Структура бізнес-плану: основні розділи та їх зміст	2
3.	Тема 3. Аналіз туристичного потенціалу регіону та кон'юнктури ринку послуг	4
4.	Тема 4. Дослідження конкурентного середовища підприємства	2
5.	Тема 5. Розробка маркетинг-плану підприємства сфери послуг	2
6.	Тема 6. Виробничий план: визначення обсягів послуг, технологічний процес, матеріально-технічна база	2

7.	Тема 7. Розробка цінової стратегії закладу готельно-ресторанного господарства	2
8.	Тема 8. Організаційний план розвитку підприємства. Правове забезпечення організації.	2
9.	Тема 9. Фінансовий план: розрахунок витрат, доходів, прибутку, точки беззбитковості.	4
10.	Тема 10. Оцінка бізнес-ризиків: ідентифікація, кількісний і якісний аналіз, шляхи мінімізації	2
11.	Тема 11. Презентація та захист бізнес-плану перед потенційними інвесторами або партнерами	2

### 5. Теми самостійної роботи

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1.	Тема 1. Особливості бізнес-планування в готельно-ресторанному господарстві	10
2.	Тема 2. Стратегічне планування розвитку індустрії гостинності	10
3.	Тема 3. Аналіз ринку збуту послуг	10
4.	Тема 4. Дослідження конкурентного середовища підприємства	10
5.	Тема 5. Розробка маркетинг-плану підприємства сфери послуг	10
6.	Тема 6. Виробнича стратегія підприємства	10
7.	Тема 7. Розробка цінової політики закладу готельно-ресторанного господарства	10
8.	Тема 8. Організаційний план розвитку підприємства. Правове забезпечення організації.	15
9.	Тема 9. Прогноз обсягів реалізації готельних та ресторанных послуг на ринках збуту.	15
10.	Тема 10. Оцінка бізнес-ризиків: ідентифікація, кількісний і якісний аналіз, шляхи мінімізації	15
11.	Тема 11. Презентація та захист бізнес-плану перед потенційними інвесторами або партнерами	15

### 6. Методи та засоби діагностики результатів навчання:

- усне та письмове опитування;
- співбесіда;
- тестування;
- захист розрахункових робіт.

### 7. Методи навчання:

- метод практико-орієнтованого навчання;
- кейс-метод;
- метод навчальних дискусій та дебат.

### 8. Оцінювання результатів навчання

Вид навчальної діяльності	Результати навчання	Оцінювання
Модуль 1. <i>Теоретичні основи бізнес-планування в готельно-ресторанному бізнесі</i>		
Практична робота 1. Сутність та	ПРН 04,10,15,16, 18	<b>10</b>

особливості бізнес-планування в готельно-ресторанному господарстві	Знати: – основну мету та задачі бізнес-планування в готельно-ресторанному бізнесі; – генеральну стратегію розвитку на різних етапах життєвого циклу підприємства. Вміти: – формулювати мету створення бізнес-плану відповідно до концепції розвитку бізнесу; – визначати систему показників економічного і соціального розвитку підприємства сфери послуг	
Самостійна робота 1.		<b>4</b>
Практична робота 2. Структура бізнес-плану: основні розділи та їх зміст	ПРН 04,10, 15,16 Знати: – типову структуру бізнес-плану та зміст кожного з розділів; – особливості побудови бізнес-плану для готельного чи ресторанного закладу Вміти: – визначати логічну послідовність розділів бізнес-плану – формулювати зміст ключових розділів відповідно до обраного формату бізнесу	<b>10</b>
Самостійна робота 2.		<b>4</b>
Практична робота 3. Аналіз туристичного потенціалу регіону та кон'юнктури ринку послуг	ПРН 04,10, 15,16,18 Знати: – методи збору первинної та вторинної інформації про ринок; – інструменти аналізу ринкової ситуації, трендів і попиту. Вміти: – дослідити туристичні потоки та рівень інфраструктурного забезпечення ринку сфери послуг; – здійснити оцінку кон'юнктури ринку готельних та ресторанних послуг; – визначити перспективну цільову аудиторію бізнесу; – обґрунтувати вибір стратегії позиціонування на основі аналізу ринку	<b>10</b>
Самостійна робота 3.		<b>4</b>
Практична робота 4. Дослідження конкурентного середовища підприємства	ПРН 10,15,16 Знати: – основні складові конкурентоспроможності підприємства сфери послуг; – методи вибору найбільш сприятливої «ринкової ніші» для закладу готельно-ресторанного господарства. Вміти: – провести дослідження споживчого попиту;	<b>10</b>
Самостійна робота 4.		<b>4</b>

	– оцінювати ринкову привабливість і рівень конкуренції в обраному сегменті	
Практична робота 5. Розробка маркетинг-плану підприємства сфери послуг	ПРН 10,15,16,18 Знати:	<b>10</b>
Самостійна робота 5.	– основні елементи маркетингового комплексу (product, price, place, promotion) – інструменти цифрового та традиційного маркетингу Вміти: – формувати маркетингову стратегію з урахуванням особливостей цільової аудиторії; – скласти кошторис маркетингової кампанії та розраховувати максимальне охоплення цільової аудиторії.	<b>4</b>
Модульна контрольна робота 1		<b>30</b>
<b>Разом за модулем 1</b>		<b>100</b>
<b>Модуль 2. Бізнес-план як кінцевий продукт планування діяльності підприємства індустрії гостинності</b>		
Практична робота 6. Виробничий план: визначення обсягів послуг, технологічний процес, матеріально-технічна база	ПРН 04,15,16,18 Знати:	<b>9</b>
Самостійна робота 6.	– особливості формування товарної політики на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу; – вимоги до матеріально-технічного забезпечення готельно-ресторанного бізнесу. Вміти: – аналізувати та планувати оптимальну структуру послуг підприємств готельно-ресторанного бізнесу відповідно до сезонності та коефіцієнту завантаження; – провести оцінку основних складових якості надання готельно-ресторанних послуг.	<b>3</b>
Практична робота 7. Розробка цінової стратегії закладу готельно-ресторанного господарства	ПРН 15,16,18 Знати:	<b>9</b>
Самостійна робота 7.	– основні моделі ціноутворення у сфері послуг; – пакетні методи формування цін на готельно-ресторанні послуги. Вміти: – розробити оптимальну стратегію ціноутворення закладу у відповідності до ринкового положення та рівня конкурентоспроможності; – провести калькулювання собівартості послуг закладу розміщення	<b>3</b>
Практична робота 8. Організаційний план розвитку	ПРН 04,15,16 Знати:	<b>9</b>

підприємства. Правове забезпечення організації.	– моделі організаційної структури підприємств у сфері гостинності	
Самостійна робота 8.	– нормування праці персоналу для визначення оптимальної потреби в кадрах Вміти: – скласти організаційну структуру підприємства – розробляти штатний розпис відповідно до запланованих обсягів діяльності	<b>3</b>
Практична робота 9. Фінансовий план: розрахунок витрат, доходів, прибутку, точки беззбитковості.	ПРН 04,15,16,18 Знати: - зміст стратегій фінансування розвитку проекту; - методику розрахунку показників самоокупності та рентабельності послуг. Вміти: – скласти прогноз обсягів реалізації готельних та ресторанних послуг на ринках збуту; – проводити оцінку рентабельності та фінансової стійкості проекту	<b>10</b>
Самостійна робота 9.		<b>3</b>
Практична робота 10. Оцінка бізнес-ризиків: ідентифікація, кількісний і якісний аналіз, шляхи мінімізації	ПРН 15,16,18 Знати: – типи ризиків, що загрожують підприємствам готельно-ресторанного господарства; – види страхування, актуальні для підприємств сфери гостинності; – нормативно-правову базу страхування бізнесу в Україні Вміти: – проводити ризик-аналіз із використанням якісних та кількісних методів; - співпрацювати зі страховими компаніями на етапі планування діяльності	<b>9</b>
Самостійна робота 10.		<b>3</b>
Практична робота 11. Презентація та захист бізнес-плану перед потенційними інвесторами або партнерами	ПРН 15,16,18 Знати: – варіанти підвищення ефективності презентацій; - схеми проведення переговорів. Вміти: – готувати професійну презентацію бізнес-проекту з візуальним супроводом; - представити інвестиційний проєкт потенційним партнерам.	<b>6</b>
Самостійна робота 11.		<b>3</b>
Модульна контрольна робота 2		<b>30</b>
Разом за модулем 2		<b>100</b>
Навчальна робота		<b>(M1 + M2)/2*0,7 ≤ 70</b>
Екзамен		<b>30</b>

Разом за курс	(Навчальна робота + екзамен) ≤ 100
---------------	------------------------------------

## 8.2. Шкала оцінювання знань здобувача вищої освіти

Рейтинг здобувача вищої освіти, бали	Оцінка за національною системою (екзамени / заліки)
90 - 100	відмінно
74 – 89	добре
60 – 73	задовільно
0 - 59	незадовільно

## 8.3. Політика оцінювання

<b>Політика щодо дедлайнів та перескладання:</b>	Роботи, які здають із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку. Перескладання модулів відбувається із дозволу лектора за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний)
<b>Політика щодо академічної доброчесності:</b>	Списування під час контрольних робіт та екзаменів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів). Реферати повинні мати коректні текстові посилання на використану літературу
<b>Політика щодо відвідування:</b>	Відвідування занять є обов'язковим. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись індивідуально (в онлайн формі за погодженням із деканом факультету)

## 9. Навчально-методичне забезпечення

- електронний навчальний курс навчальної дисципліни (на навчальному порталі НУБіП України eLearn - *посилання*) <https://elearn.nubip.edu.ua/course/view.php?id=5309> ;
- посилання на цифрові освітні ресурси;
- підручники, навчальні посібники, практикуми;
- методичні матеріали щодо вивчення навчальної дисципліни для здобувачів вищої освіти денної та заочної форм здобуття вищої освіти.

## 10. Рекомендовані джерела інформації

### *Нормативна література*

1. Конституція України від 28.06.1996 р. № 254к/96-ВР (зі змінами і доповненнями) [Електронний ресурс] // Режим доступу: <http://www.zakon.rada.gov.ua>.

2. Податковий кодекс України від 02.12.2010 р. № 2755-VI (зі змінами та доповненнями) [Електронний ресурс] // Режим доступу: <http://www.zakon.rada.gov.ua>.
3. Кодекс законів про працю України від 10.12.1971 р. № 322-VIII (зі змінами та доповненнями) [Електронний ресурс] // Режим доступу: <http://www.zakon.rada.gov.ua>.
4. Закон України «Про туризм» від 15.09.1995 р. № 324/95-ВР (зі змінами та доповненнями) [Електронний ресурс] // Режим доступу: <http://www.zakon.rada.gov.ua>.
5. Закон України «Про інвестиційну діяльність» від 18.09.1991 р. № 1560-XII (зі змінами та доповненнями) [Електронний ресурс] // Режим доступу: <http://www.zakon.rada.gov.ua>.
6. Закон України «Про ціни і ціноутворення» від 21.06.2012 р. № 5007-VI (зі змінами та доповненнями) [Електронний ресурс] // Режим доступу: <http://www.zakon.rada.gov.ua>.
7. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. – [Чинний від 01.07.2004]. – Київ: Держпоживстандарт України, 2004. – 18 с. – (Система стандартів з інформації, бібліотечної та видавничої справи).
8. ДСТУ 4269:2003 Класифікація готелів. – [Чинний від 01.07.2004]. – Київ: Держпоживстандарт України, 2004. – 16 с. – (Система стандартів з інформації, бібліотечної та видавничої справи).
9. ДСТУ 4268:2003 Послуги туристичні. Засоби розміщення. Загальні вимоги. – [Чинний від 01.07.2004]. – Київ: Держпоживстандарт України, 2004. – 14с. – (Система стандартів з інформації, бібліотечної та видавничої справи).
10. ДСТУ 4527:2006 Послуги туристичні. Засоби розміщення. – [Чинний від 01.10.2006]. – Київ: Держпоживстандарт України, 2006. – 10 с. – (Система стандартів з інформації, бібліотечної та видавничої справи).
11. ДСТУ 3862-99. Ресторанне господарство. Терміни та визначення. – [Чинний від 01.07.2004]. – Київ: Держпоживстандарт України, 2007. – 10 с. – (Система стандартів з інформації, бібліотечної та видавничої справи).

#### *Основна література*

1. Бізнес-планування в туризмі та гостинності : конспект лекцій для студентів спеціальностей J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»; J3 «Подорожі, туризм і рекреація» першого (бакалаврського) рівня освіти, денної та заочної форм навчання : у 2 ч. Ч. 2 : Формування розділів бізнес-плану / уклад. Л. С. Стригуль ; Нац. техн. ун-т "Харків. політехн. ін-т". – Харків : НТУ «ХП», 2025. — 116 с.
2. Бізнес-планування в готельно-ресторанному господарстві : навчально-методичний посібник для самостійного вивчення навчальної дисципліни студентами спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа освітня програма «Готельно-ресторанна справа» ступеня бакалавра / І. В. Юрко, О. М. Михайленко. – Полтава : ПУЕТ, 2019. – 123 с.
3. Варналій З.С., Васильців Т.Г., Лупак Р.Л., Білик Р.Р. Бізнес-планування

- підприємницької діяльності : навч. посіб. Чернівці: Технодрук, 2019. - 264с.
4. Должанський І.З., Загорна Т.О. Бізнес-план: технологія розробки. – К.: Вид-во «Центр навчальної літератури», 2019. – 384 с.
  5. Алієв, В., С. Практикум з бізнес-планування з використанням програми Project Expert: Навчальний посібник / В. С. Алієв. - М.: Форум, 2021. - 160с.
  6. Варналій З.С., Васильців Т.Г. Бізнес-планування підприємницької діяльності. – Чернівці: Технодрук, 2020. – 264с.
  7. Липсиц І.В. Що таке бізнес-план і як його скласти. – К.: „АСК”, 2019. -178с.
  8. Покропивний С.Ф., Соболь С.М., Швиданенко Г.О. Бізнес-план: технологія розробки та обґрунтування: Навч.-метод. посібник для самост. вивч. дисц. – К.: КНЕУ, 2018. – 132 с.
  9. Шудра В.Ф., Белічка А.Н. Як підготувати успішний бізнес-план. 2-е вид., Іспр. і доп. - К.: Капрал, 2019. – 226 с.
  10. HoReCa: навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл.: у 3-х т. т.1 : Готелі / за ред. А.А.Мазаракі; авт.: А.А.Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін. – Київ : КНТЕУ, 2017. – 411 с.
  11. HoReCa: навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл.: у 3-х т. т.2 : Ресторани / за ред. А.А.Мазаракі; авт.: А.А.Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін. – Київ : КНТЕУ, 2017. – 312 с.

#### *Додаткова література*

1. Сфера послуг. Туризм і рекреація : словник / Укладачі С.В. Мельниченко, І.В. Ковальчук, І.П. Кудінова, С.І. Мосіюк, О.Б. Моргулець, В.В. Самсонова, О.А. Стретович, С.Г. Качмарчик. – К.: НУБіП України, Том 1, 2025. – 545 с.
2. Сфера послуг. Готельна справа : словник Том 2 / Укладачі Л.М. Гопкало, С.В. Мельниченко, І.П. Кудінова, О.Б. Моргулець, С.І. Мосіюк, В.В. Самсонова, Л.І. Шкварун – К.: НУБіП України, 2025. – 403 с.
3. Сфера послуг. Індустрія гостинності : словник Том 4. Частина I / Укладачі С.В. Мельниченко, Л.М. Гопкало, І.П. Кудінова, Є.В. Козловський, І.В. Ковальчук, О.Б. Моргулець, С.І. Мосіюк, С.М. Неїленко, О.А. Стретович, В.В. Самсонова, – К.: НУБіП України, 2026. – 411 с.
4. Сфера послуг. Індустрія гостинності : словник Том 4. Частина II / Укладачі С.В. Мельниченко, Л.М. Гопкало, І.П. Кудінова, Є.В. Козловський, І.В. Ковальчук, О.Б. Моргулець, С.І. Мосіюк, С.М. Неїленко, О.А. Стретович, В.В. Самсонова, – К.: НУБіП України, 2026. – 448 с.