

**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ І
ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ**

Кафедра готельно-ресторанної справи та туризму

ЗАТВЕРДЖЕНО

Факультет економічний

“ 18 ” червня 2026 р.

**РОБОЧА ПРОГРАМА
НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

ЕКОНОМІКА ГОТЕЛІВ І РЕСТОРАНІВ

Галузь знань: І Транспорт та послуги

Спеціальність: І2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»

Освітня програма: Готельно-ресторанна справа

Факультет (ННІ): Економічний

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

Київ – 2026 р.

Опис навчальної дисципліни «Економіка готелів і ресторанів»

Дисципліна «Економіка готелів і ресторанів» є однією з ключових фахових дисциплін освітньої програми підготовки бакалаврів у сфері готельно-ресторанного господарства. Її вивчення спрямоване на формування у здобувачів системи знань щодо економічних засад функціонування підприємств індустрії гостинності, закономірностей розвитку ринку готельних і ресторанних послуг, а також механізмів забезпечення ефективної господарської діяльності підприємств.

У межах дисципліни розглядаються питання формування та використання ресурсного потенціалу готелів і ресторанів, управління витратами, доходами та прибутком, ціноутворення на послуги, організації фінансово-економічної діяльності, планування та прогнозування результатів господарювання. Особлива увага приділяється економічному обґрунтуванню управлінських рішень, аналізу показників діяльності підприємств та оцінюванню ефективності використання матеріальних, трудових і фінансових ресурсів.

Під час вивчення дисципліни студенти опановують методики розрахунку основних економічних показників діяльності готелів і ресторанів, набувають навичок аналізу витрат, доходів, рентабельності, продуктивності праці та ефективності інвестиційних проєктів. Також розглядаються сучасні підходи до підвищення конкурентоспроможності підприємств гостинності в умовах динамічного ринкового середовища та цифрової трансформації бізнесу.

Опанування дисципліни забезпечує формування професійних компетентностей щодо здійснення економічного аналізу, планування та контролю діяльності підприємств готельно-ресторанного господарства, розроблення заходів з підвищення економічної ефективності та прийняття обґрунтованих управлінських рішень. Отримані знання та вміння є необхідною складовою професійної підготовки майбутніх фахівців сфери гостинності та сприяють їх успішній діяльності в умовах сучасного ринку послуг.

Галузь знань, спеціальність, освітня програма, освітній ступінь	
Освітній ступінь	Бакалавр
Спеціальність	І2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»
Освітня програма	«Готельно-ресторанний бізнес»
Характеристика навчальної дисципліни	
Вид	Обов'язкова
Загальна кількість годин	180
Кількість кредитів ECTS	6
Кількість змістових модулів	2

Курсовий проект (робота) (за наявності)	-	
Форма контролю	<i>Екзамен</i>	
Показники навчальної дисципліни для денної, заочної та дистанційної (за наявності) форм здобуття вищої освіти		
	Форма здобуття вищої освіти	
	Денна	заочна
Курс (рік підготовки)	<i>III курс</i>	
Семестр	<i>5</i>	
Лекційні заняття	<i>30 год.</i>	<i>8 год</i>
Практичні, семінарські заняття	<i>30 год.</i>	<i>8 год.</i>
Лабораторні заняття	-	
Самостійна робота	<i>120 год.</i>	<i>164 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 – формування у здобувачів вищої освіти системи професійних знань з теоретико-прикладних основ функціонування готелів і ресторанів та практичних навичок сучасного економічного мислення, глибокого розуміння комплексу проблем господарювання в готельному та ресторанному бізнесі.

Перелік навчальних дисциплін, які передують вивченню «Економіка готелів і ресторанів»: «Макро- і мікроекономіка», «Готельна справа», «Ресторанна справа», «Організація туризму», «Маркетинг готельно-ресторанного бізнесу».

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 01. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, вести здоровий спосіб життя.

ЗК 04. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.

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

Спеціальні (фахові) компетентності (СК):

СК 05. Здатність управляти підприємством, приймати рішення у

господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

СК 13. Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

СК 14. Здатність розробляти пропозиції з удосконалення організації роботи осель сільського зеленого туризму та технологічного процесу обслуговування в них з урахуванням регіональних особливостей та національних традицій.

Програмні результати навчання (ПРН):

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

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.

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	
Модуль 1. Економічні засади функціонування підприємств готельного та ресторанного бізнесу														
Тема 1. Економічний механізм функціонування галузі туризму та туристичної інфраструктури в ринкових умовах	1	14	2	2			10	12	2					10
Тема 2. Економічне середовище та умови функціонування підприємств готельно-ресторанного бізнесу	2	14	2	2			10	12		2				10
Тема 3. Управління обсягом реалізації послуг підприємств готельного господарства	3-4	18	4	4			10	14						14
Тема 4. Управління товарооборотом і виробничою програмою закладів ресторанного господарства	5-6	18	4	4			10	14	2	2				10
Тема 5. Ресурсний потенціал	7	14	2	2			10	15						15

підприємств готельно-ресторанного бізнесу													
Тема 6. Кадрові ресурси готелів та ресторанів: оцінка ефективності їх використання	8	14	2	2			10	15					15
Тема 7. Формування та управління фінансовими ресурсами підприємств готельно-ресторанного бізнесу	9	14	2	2			10	15					15
Разом за модулем 1		106	18	18			70	95	4	4			87
Модуль 2. Фінансово-економічні результати господарської діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу													
Тема 8. Управління доходами підприємств готельно-ресторанного бізнесу	10-11	18	4	4			10	17	2				15
Тема 9. Управління поточними витратами та собівартістю послуг готелів та ресторанів	12	14	2	2			10	17		2			15
Тема 10. Стратегія управління прибутком та рентабельністю підприємств готельно-ресторанного бізнесу	13	14	2	2			10	17	2				15
Тема 11. Механізм формування вартості та цін на продукцію та послуги готелів та ресторанів	14	14	2	2			10	17		2			15
Тема 12. Фінансово-майновий стан готелів та ресторанів та методи його оцінювання	15	14	2	2			10	15					17
Разом за модулем 2		74	12	12			50	85	4	4			77
Усього годин		180	30	30			120	180	10	10			164

3. Теми лекцій

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1.	Тема 1. Економічний механізм функціонування галузі туризму та туристичної інфраструктури в ринкових умовах	2
2.	Тема 2. Економічне середовище та умови функціонування	2

	підприємств готельно-ресторанного бізнесу	
3.	Тема 3. Управління обсягом реалізації послуг підприємств готельного господарства	4
4.	Тема 4. Управління товарооборотом і виробничою програмою закладів ресторанного господарства	4
5.	Тема 5. Ресурсний потенціал підприємств готельно-ресторанного бізнесу	2
6.	Тема 6. Кадрові ресурси готелів та ресторанів: оцінка ефективності їх використання	2
7.	Тема 7. Формування та управління фінансовими ресурсами підприємств готельно-ресторанного бізнесу	2
8.	Тема 8. Управління доходами підприємств готельно-ресторанного бізнесу	4
9.	Тема 9. Управління поточними витратами та собівартістю послуг готелів та ресторанів	2
10.	Тема 10. Стратегія управління прибутком та рентабельністю підприємств готельно-ресторанного бізнесу	2
11.	Тема 11. Механізм формування вартості та цін на продукцію та послуги готелів та ресторанів	2
12.	Тема 12. Фінансово-майновий стан готелів та ресторанів та методи його оцінювання	2

4. Теми практичних (семінарських) занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1.	Тема 1. Економічний механізм функціонування галузі туризму та туристичної інфраструктури в ринкових умовах	2
2.	Тема 2. Оцінка економічного середовища та умов функціонування підприємств готельно-ресторанного бізнесу	2
3.	Тема 3. Експлуатаційна програма готелю та показники оцінки її виконання	4
4.	Тема 4. Виробнича програма та товарооборот ресторану: особливості формування та планування на рівні підприємства й підрозділів	4
5.	Тема 5. Ресурсний потенціал підприємств готельно-ресторанного бізнесу	2
6.	Тема 6. Оцінка ефективності кадрового забезпечення готелів та ресторанів	2
7.	Тема 7. Управління фінансовими ресурсами підприємств готельно-ресторанного бізнесу	2
8.	Тема 8. Управління доходами підприємств готельно-ресторанного бізнесу	4
9.	Тема 9. Управління поточними витратами та собівартістю послуг готелів та ресторанів	2
10.	Тема 10. Показники прибутковості та рентабельності підприємств готельно-ресторанного бізнесу	2
11.	Тема 11. Механізм формування вартості та цін на продукцію та послуги готелів та ресторанів	2
12.	Тема 12. Фінансово-майновий стан готелів та ресторанів та методи його оцінювання	2

5. Теми самостійної роботи

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1.	Тема 1. Економічна природа функціонування готельно-ресторанного господарства в системі надання послуг.	10
2.	Тема 2. Форми економічного регулювання діяльності підприємств готельно-ресторанної сфери та методичні підходи до їх реалізації.	10
3.	Тема 3. Експлуатаційна діяльність готелів: зміст, структура та етапи планування експлуатаційних програм	10
4.	Тема 4. Товарооборот і виробнича програма ресторану: особливості формування та планування на рівні підприємства й підрозділів	10
5.	Тема 5. Ресурсний потенціал підприємств готельно-ресторанного бізнесу	10
6.	Тема 6. Трудовий потенціал готельно-ресторанних підприємств: структура, функції та шляхи підвищення ефективності використання	10
7.	Тема 7. Структура фінансових ресурсів готельно-ресторанних підприємств: джерела надходження та напрямки використання.	10
8.	Тема 8. Управління доходами підприємств готельно-ресторанного бізнесу	10
9.	Тема 9. Управління поточними витратами та собівартістю послуг готелів та ресторанів	10
10.	Тема 10. Планування прибутку та оцінка рівня рентабельності в готельно-ресторанному бізнесі.	10
11.	Тема 11. Особливості ціноутворення на послуги та продукцію готелів і ресторанів.	10
12.	Тема 12. Фінансово-майновий стан готелів та ресторанів та методи його оцінювання	10

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>Економічні засади функціонування підприємств готельного та ресторанного бізнесу</i>		
Практична робота 1. Економічний механізм	ПРН 04,15,16 Знати:	7

функціонування галузі туризму та туристичної інфраструктури в ринкових умовах	– стан та основні тенденції розвитку туристичної галузі та туристичної інфраструктури;	
Самостійна робота 1.	– основні натуральні та вартісні показники стану розвитку галузі туризму та туристичної інфраструктури. Вміти: – застосовувати методичні підходи до визначення ємності ринку, співвідношення попиту та пропозиції на ринку послуг; – аналізувати ефективність використання інструментів економічного регулювання розвитку сфери послуг.	3
Практична робота 2. Оцінка економічного середовища та умов функціонування підприємств готельно-ресторанного бізнесу	ПРН 04,15,16 Знати: – основні характеристики та особливості готельно-ресторанного господарства як складової сфери послуг; – економічні функції, які виконують підприємства галузі в ринковому середовищі. Вміти: – обґрунтовувати роль готельно-ресторанного бізнесу у формуванні національної економіки; – аналізувати структуру й основні напрями розвитку індустрії гостинності	7
Самостійна робота 2.		3
Практична робота 3. Експлуатаційна програма готелю та показники оцінки її виконання	ПРН 15,16 Знати: – складові експлуатаційної програми готелю; – підходи до планування діяльності структурних підрозділів. Вміти: – аналізувати показники експлуатаційної програми готелю за різні періоди; – здійснювати аналіз та коригування планових показників.	7
Самостійна робота 3.		3
Практична робота 4. Товарооборот і виробнича програма ресторану: особливості формування та планування на рівні підприємства й підрозділів	ПРН 15,16 Знати: – структуру та склад виробничої програми ресторану; – методи прогнозування товарообороту. Вміти: – складати виробничу програму з урахуванням особливостей підрозділів; – аналізувати показники обсягів реалізації продукції.	7
Самостійна робота 4.		3

Практична робота 5. Ресурсний потенціал підприємств готельно-ресторанного бізнесу	ПРН 15,16 Знати: – види матеріально-технічних, кадрових та фінансових ресурсів, джерела їх утворення; – принципи нормування й обліку запасів; – методи амортизації та відтворення основного капіталу. Вміти: – складати плани потреб у виробничих ресурсах готелів та ресторанів; – розраховувати норми витрат і оптимізувати запаси; – розробляти заходи з оновлення та модернізації матеріально-технічної бази.	7
Самостійна робота 5.		3
Практична робота 6. Оцінка ефективності кадрового забезпечення готелів та ресторанів	ПРН 15,16 Знати: – особливості формування та структуру кадрового складу готелів та ресторанів; – чинники, що впливають на плінність та продуктивність праці. Вміти: – розраховувати потребу в персоналі; – аналізувати ефективність використання трудових ресурсів та резерви покращання.	7
Самостійна робота 6.		3
Практична робота 7. Управління фінансовими ресурсами підприємств готельно-ресторанного бізнесу	ПРН 15,16 Знати: – основні джерела формування фінансових ресурсів; – напрями використання коштів готелів та ресторанів. Вміти: – складати фінансовий план розвитку підприємства; – оцінювати ефективність використання фінансових ресурсів.	7
Самостійна робота 7.		3
Модульна контрольна робота 1		30
Разом за модулем 1		100
Модуль 2. Фінансово-економічні результати господарської діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу		
Практична робота 8. Управління доходами підприємств готельно-ресторанного бізнесу	ПРН 04,15,16 Знати: – особливості формування доходів від основної діяльності та структурних підрозділів підприємства готельно-ресторанного бізнесу; – принципи управління та резерви збільшення валового доходу підприємств сфери послуг. Вміти:	10
Самостійна робота 8.		4

	<ul style="list-style-type: none"> – аналізувати, планувати та прогнозувати доходи за основними видами діяльності готелів та ресторанів; – будувати економічний механізм формування й розподілу доходу. 	
Практична робота 9. Управління поточними витратами та собівартістю послуг готелів та ресторанів	ПРН 15,16 Знати: – особливості формування собівартості готельно-ресторанного продукту та послуги;	10
Самостійна робота 9.	<ul style="list-style-type: none"> – напрямки оптимізації структури поточних витрат та собівартості продукції (послуг) закладів харчування та розміщення. Вміти: <ul style="list-style-type: none"> – провести калькуляцію собівартості продукції та окремих послуг готелів та ресторанів; – визначити напрямки оптимізації структури поточних витрат та собівартості продукції (послуг) закладів харчування та розміщення 	4
Практична робота 10. Показники прибутковості та рентабельності підприємств готельно-ресторанного бізнесу	ПРН 04,15,16 Знати: – економічну сутність, види прибутків та рентабельності;	10
Самостійна робота 10.	<ul style="list-style-type: none"> – джерела їх формування та методи оцінки. Вміти: <ul style="list-style-type: none"> – оцінити кількісний вплив факторів на динаміку прибутків підприємства готельно-ресторанного бізнесу; – визначити показники рентабельності готелю та ресторану 	4
Практична робота 11. Механізм формування вартості та цін на продукцію та послуги готелів та ресторанів	ПРН 04,15,16 Знати: – основні методи та моделі ціноутворення у сфері послуг;	10
Самостійна робота 11.	<ul style="list-style-type: none"> – фактори впливу на формування цін. Вміти: <ul style="list-style-type: none"> – визначити оптимальні ціни на послуги; – адаптувати цінову політику до ринкових умов 	4
Практична робота 12. Фінансово-майновий стан готелів та ресторанів та методи його оцінювання	ПРН 15,16 Знати: – основні елементи внутрішнього аналізу фінансового стану підприємств готельно-ресторанного бізнесу;	10
Самостійна робота 12.	– методи комплексної оцінки ефективності функціонування закладу	4

	сфери послуг. Вміти: – визначати інформаційну базу для оцінювання фінансового стану підприємства; – розраховувати показники ліквідності та фінансової стійкості підприємства.	
Модульна контрольна робота 2		30
Разом за модулем 2		100
Навчальна робота		$(M1 + M2)/2 * 0,7 \leq 70$
Екзамен		30
Разом за курс		$(\text{Навчальна робота} + \text{екзамен}) \leq 100$

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

Політика щодо дедлайнів та перескладання:	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)
Політика щодо академічної доброчесності:	Списування під час контрольних робіт та екзаменів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів). Реферати повинні мати коректні текстові посилання на використану літературу
Політика щодо відвідування:	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=5298>;
- 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. Економіка готелів та ресторанів: конспект лекцій для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти всіх форм навчання / Уклад. Н. В. Якименко-Терещенко, В.

- О. Александрова. – Харків: НТУ «ХП», 2022. – 94 с.
2. Економіка готельно-ресторанного господарства : навч. посібник / С. А. Александрова, Л. В. Оболенцева, В. Ю. Світлична ; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. – Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2022. – 142с.
 3. Опорний конспект лекцій з дисципліни «Економіка в готельно-ресторанному господарстві» для здобувачів вищої освіти спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», освітня програма «Готельно-ресторанна справа», ОС «Бакалавр» / Ю.С. Синиця. – Запоріжжя: НУ «Запорізька політехніка», 2021. – 60 с.
 4. Економіка ресторанного господарства : навч. посібник / Н. О. Власова [та ін.] ; дар. Н. О. Власова ; ХДУХТ. 2-ге вид., стер. Харків : Світ книг, 2019. 389с.
 5. Басюк Т.П., Керанчук Т.Л. Економіка готельно-ресторанного бізнесу. Навчальний посібник / Басюк Т.П., Керанчук Т.Л.-К.:НУХТ, 2018.-360с.
 6. 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.
 7. 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.
 8. 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.
 9. 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.
 10. 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.
 11. 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.