

**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ
І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ**

Кафедра готельно-ресторанної справи та туризму

ЗАТВЕРДЖЕНО

Факультет економічний

“__18__” __червня_2026 р.

**РОБОЧА ПРОГРАМА
НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

МЕНЕДЖМЕНТ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ

Галузь знань J «Транспорт та послуги»

Спеціальність J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»

Освітня програма «Готельно-ресторанна справа»

Економічний факультет

Розробники: Оксана МОРГУЛЕЦЬ, професор кафедри готельно-ресторанної
справи та туризму, д.е.н., професор

Київ – 2026 р.

Опис навчальної дисципліни «Менеджмент готельно-ресторанної справи»

Навчальна дисципліна «Менеджмент готельно-ресторанної справи» спрямована на формування у студентів системного уявлення про управлінську діяльність у сфері гостинності. У процесі вивчення курсу розглядаються економічна природа послуг, еволюція та сучасні концепції менеджменту, основи планування, стратегічного управління, організаційної структури, мотивації та контролю в готельно-ресторанних підприємствах. Окрема увага приділяється процесам прийняття управлінських рішень, ефективній комунікації, врегулюванню конфліктів, питанням лідерства, корпоративної культури та тайм-менеджменту. Курс поєднує теоретичну підготовку з практичними кейсами та завданнями, формує управлінські, аналітичні та лідерські компетентності, необхідні для успішної професійної діяльності в сучасному готельно-ресторанному бізнесі.

Галузь знань, спеціальність, освітня програма, освітній ступінь		
Освітній ступінь	магістр	
Спеціальність	J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»	
Освітня програма	Готельно-ресторанна справа	
Характеристика навчальної дисципліни		
Вид	Обов'язкова	
Загальна кількість годин	180	
Кількість кредитів ECTS	6	
Кількість змістових модулів	2	
Курсовий проект (робота) (за наявності)	Курсова робота	
Форма контролю	Екзамен	
Показники навчальної дисципліни для денної та заочної форм		
	Форма здобуття вищої освіти	
	денна	заочна
Курс (рік підготовки)	3	4
Семестр	6	7
Лекційні заняття	30 год.	8 год.
Практичні, семінарські заняття	30 год.	10 год.
Лабораторні заняття	-	-
Самостійна робота	120 год.	160 год.
Кількість тижневих аудиторних годин для денної форми здобуття вищої освіти	2 год.	

1. Мета, компетентності та програмні результати навчальної дисципліни

Мета – сформувати у студентів систему теоретичних знань, практичних навичок і управлінських компетентностей, необхідних для ефективного керування підприємствами готельно-ресторанної справи (ГРС) в умовах динамічного ринку послуг та стратегічної невизначеності, забезпечення конкурентоспроможності, високої якості обслуговування та сталого розвитку підприємств сфери гостинності.

Перелік навчальних дисциплін, які передують вивченню: Готельна справа; Ресторанна справа, Маркетинг готельно-ресторанної справи

Набуття компетентностей:

Інтегральна компетентність (ІК): Здатність розв'язувати складні спеціалізовані

задачі та практичні проблеми діяльності підприємств готельно-ресторанного господарства, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції гостинності і характеризуються комплексністю і невизначеністю умов.

Загальні компетентності (ЗК):

ЗК9 Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу;

ЗК10 Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

ЗК12 Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

Спеціальні (фахові, предметні) компетентності (СК):

СК04 Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії.;

СК05 Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;

СК13 Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

Програмні результати навчання (ПРН):

ПРН01 Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;

ПРН13 Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу;

ПРН16 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 для:

Назви змістових 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. Основи менеджменту готельно-ресторанної справи													
Тема 1. Економічна сутність та особливості послуги як товару	1	12	2	2			8	12	1				11
Тема 2. Менеджмент – сутність, основні категорії та еволюція розвитку	2	12	2	2			8	13	1	1			11
Тема 3. Планування як основа управлінського процесу в ГРС	3	12	2	2			8	12		1			11
Тема 4. Стратегії розвитку та стратегічне управління підприємством ГРС	4	12	2	2			8	13	1	1			11
Тема 5. Процес організації менеджменту у ГРС	5-6	18	4	4			10	14	1	1			12
Тема 6. Мотивація як функція менеджменту у ГРС	7	12	2	2			8	13	1	1			11

Тема 7. Контроль у підприємстві ГРС та управління в умовах невизначеності та екстремальних ситуаціях	8	12	2	2			8	13	1	1		11
Разом за модулем 1		90	16	16			58	90	6	6		78
Модуль 2. Зв'язуючі елементи менеджменту готельно-ресторанної справи												
Тема 8. Рішення як результат управлінської праці.	9-10	20	4	4			14	19		1		18
Тема 9. Організація комунікаційних процесів у сфері обслуговування у готелі та ресторані	11	16	2	2			12	18	1	1		16
Тема 10. Управління конфліктними ситуаціями в ГРС	12	16	2	2			12	18	1	1		16
Тема 11. Влада і лідерство в управлінні ГРС	13	16	2	2			12	18	1	1		16
Тема 12. Корпоративна культура, бізнес-етика та тайм-менеджмент як чинники успіху	14-15	20	4	4			12	17	1			16
Разом за модулем 2		90	14	14			62	90	4	4		82
		180	30	30			120	180	10	10		160

3. Темі лекцій

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
Модуль 1.		
Основи менеджменту готельно-ресторанної справи		
1	Економічна сутність та особливості послуги як товару	2
2	Менеджмент – сутність, основні категорії та еволюція розвитку	2
3	Планування як основа управлінського процесу в ГРС	2
4	Стратегії розвитку та стратегічне управління підприємством ГРС	2
5	Процес організації менеджменту у ГРС	2
6	Проектування організаційної структури управління підприємства ГРС	2
7	Мотивація як функція менеджменту у ГРС	2
8	Контроль у підприємстві ГРС та управління в умовах невизначеності та екстремальних ситуаціях	2
Модуль 2.		
Зв'язуючі елементи менеджменту готельно-ресторанної справи		
9	Рішення як результат управлінської праці	2
10	Моделі та методи прийняття управлінських рішень та їхнє практичне застосування	
11	Організація комунікаційних процесів у сфері обслуговування у готелі та ресторані	2
12	Управління конфліктними ситуаціями в ГРС	2
13	Влада і лідерство в управлінні ГРС	2
14	Корпоративна культура, соціальна відповідальність та бізнес-етика в ГРС	2

15	Управління часом як ресурсом ефективності управлінської діяльності	2

4. Теми практичних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
Модуль 1.		
Основи менеджменту готельно-ресторанної справи		
1	Аналіз особливостей послуг у готельно-ресторанному бізнесі як економічного товару	2
2	Порівняння підходів до управління: класичний та сучасний менеджмент у ГРС	2
3	Розробка плану діяльності готельно-ресторанного підприємства на основі SMART-цілей	2
4	Визначення стратегічних цілей та аналіз ринкових позицій закладу ГРС за допомогою інструментів стратегічного аналізу	2
5	Організація управлінських процесів у ГРС: етапи організації діяльності та розподіл повноважень	2
6	Практикум з побудови організаційної структури готельно-ресторанного комплексу, визначення штатного розкладу та вимог до кваліфікації персоналу	2
7	Розробка системи мотивації персоналу у готелі/ресторані з урахуванням практичних кейсів	2
8	Розробка алгоритму контролю діяльності підрозділу в умовах непередбачуваних ситуацій	2
Модуль 2.		
Зв'язуючи елементи менеджменту готельно-ресторанної справи		
9	Процес прийняття управлінських рішень в умовах невизначеності	2
10	Методи прийняття управлінських рішень: аналіз варіантів і вибір оптимального рішення	2
11	Моделювання ефективної комунікації між підрозділами в ГРС	2
12	Сценарії вирішення конфліктів між працівниками у колективі ГРС	2
13	Визначення лідерського стилю керівника ГРС та його вплив на команду. Аналіз джерел влади в управлінні персоналом	2
14	Формування елементів корпоративної культури: робота з цінностями підприємства	2
15	Планування робочого часу керівника: застосування інструментів тайм-менеджменту	2

5. Теми самостійної роботи

№	Назва теми	Кількість годин
Модуль 1. Основи менеджменту готельно-ресторанної справи		
1	Еволюція послуги в контексті цифровізації: сучасні тренди в ГРС	8
2	Роль менеджера в управлінні сервісною діяльністю: компетенції та функціонал	8
3	Сучасні інструменти стратегічного планування в ГРС	8

4	Формування конкурентної стратегії готельно-ресторанного підприємства: кейс-аналіз	8
5	Організаційна ефективність: як правильно розподілити повноваження та відповідальність у команді	5
6	Типи організаційних структур у готельно-ресторанному бізнесі їхні переваги та недоліки	5
7	Психологічні аспекти мотивації персоналу у сфері гостинності	8
8	Системи контролю як інструмент підвищення якості обслуговування в умовах турбулентності	8
Модуль 2. Зв'язуючи елементи менеджменту готельно-ресторанної справи		
9	Прийняття управлінських рішень в умовах обмежених ресурсів: підходи та помилки	7
10	Огляд найпоширеніших моделей прийняття рішень у сфері послуг (DESTEP, дерево рішень, Delphi тощо)	7
11	Професійна комунікація з клієнтами: вербальні та невербальні складові сервісу	12
12	Типологія конфліктів у колективі та шляхи їх подолання в сервісній сфері.	12
13	Стратегії управління конфліктами між персоналом і гостями.	12
14	Бізнес-етика та соціальна відповідальність як чинники репутації підприємства ГРС	12
15	Інструменти тайм-менеджменту для менеджера ГРС: пріоритетність, делегування, планування	12

6. Методи та засоби діагностики результатів навчання:

- усне опитування;
- тестування;
- захист практичних робіт;
- самооцінювання;
- складання модульних та підсумкового контролів.

7. Методи навчання:

- метод проблемного навчання;
- метод практико-орієнтованого навчання;
- кейс-метод;
- метод перевернутого класу, змішаного навчання;
- метод навчання через дослідження;
- метод навчальних дискусій;
- метод командної роботи, мозкового штурму.

8. Оцінювання результатів навчання.

Оцінювання знань здобувача вищої освіти відбувається за 100-бальною шкалою і переводиться в національну оцінку згідно чинного «Положення про екзамени та заліки у НУБіП України».

8.1. Розподіл балів за видами навчальної діяльності

Вид навчальної діяльності	Результати навчання	Оцінювання
Модуль 1. Основи менеджменту готельно-ресторанної справи		
Практичне 1. Аналіз особливостей послуг у готельно-ресторанному бізнесі як економічного товару	ПРН01. Знає особливості послуг у ГРС; вміє визначати їхні ключові економічні характеристики (ЗК9, ЗК10, СК05)	7
Практичне 2. Порівняння підходів до управління: класичний та сучасний менеджмент у ГРС	ПРН16. Володіє знаннями щодо еволюції менеджменту; вміє аналізувати та порівнювати різні управлінські підходи (ЗК9, СК05)	7

Практичне 3. Розробка плану діяльності готельно-ресторанного підприємства на основі SMART-цілей	ПРН16. Вміє формулювати SMART-цілі; може створити план відповідно до принципів управлінського планування (ЗК10, СК13)	8
Практичне 4. Визначення стратегічних цілей та аналіз ринкових позицій закладу ГРС за допомогою інструментів стратегічного аналізу	ПРН16. Володіє навичками стратегічного аналізу (SWOT, PEST тощо); вміє визначати стратегічні орієнтири (СК05, СК12, ЗК9, ЗК13)	8
Практичне 5. Організація управлінських процесів у ГРС: етапи організації діяльності та розподіл повноважень	ПРН13. Знає етапи організації управлінської діяльності; може структурувати роботу підрозділів ГРС (ЗК9, ЗК10, СК05, СК13)	7
Практичне 6. Практикум з побудови організаційної структури готельно-ресторанного комплексу, визначення штатного розкладу та вимог до кваліфікації персоналу	ПРН13. Володіє методами побудови організаційних структур; вміє моделювати структуру підприємства; визначати штатний розклад та вимоги до кваліфікації персоналу (ЗК10, СК13)	8
Практичне 7. Розробка системи мотивації персоналу у готелі/ресторані з урахуванням практичних кейсів	ПРН16. Знає теорії мотивації; вміє застосовувати їх для створення ефективних мотиваційних систем (ЗК10, СК05, СК13)	8
Практичне 8. Розробка алгоритму контролю діяльності підрозділу в умовах непередбачуваних ситуацій	ПРН16. Вміє планувати та впроваджувати контроль; володіє підходами до управління ризиками та кризовими ситуаціями (ЗК9, СК13)	7
Самостійна робота за змістовним модулем 1	ПРН01, ПРН16. Демонструє аналітичне мислення та поглиблені знання теоретичних положень тем модуля 1; може критично оцінювати джерела (ЗК9)	10
Модульна контрольна робота 1.	ПРН01, ПРН13, ПРН16. Вміє комплексно застосовувати теоретичні знання з модулю 1 для вирішення ситуаційних управлінських задач і кейсів у сфері ГРС (ЗК9, ЗК10, СК05, СК13)	30
Всього за модулем 1		100
Модуль 2. Зв'язуючи елементи менеджменту готельно-ресторанної справи		
Практичне 9. Процес прийняття управлінських рішень в умовах невизначеності	ПРН16. Розуміє етапи прийняття рішень; вміє діяти в умовах ризику та нестабільності (ЗК9, ЗК10, СК05)	8
Практичне 10. Методи прийняття управлінських рішень: аналіз варіантів і вибір оптимального рішення	ПРН16. Володіє методами ухвалення рішень (дерева рішень, методи порівнянь); може обґрунтувати оптимальний вибір (ЗК9, ЗК12, СК05)	10
Практичне 11. Моделювання ефективної комунікації між підрозділами в ГРС	ПРН13. Вміє будувати внутрішні комунікаційні канали; знає принципи міжособистісної взаємодії у сфері послуг (ЗК10, СК04)	8
Практичне 12. Сценарії вирішення конфліктів між працівниками у колективі ГРС	ПРН16. Володіє навичками діагностики та врегулювання конфліктів; вміє обирати ефективні стратегії поведінки (ЗК10, СК04, СК05)	10
Практичне 13. Визначення лідерського стилю керівника ГРС та його вплив на команду. Аналіз	ПРН13. Знає стилі лідерства та джерела влади; може визначити стиль керівника та його ефективність (СК05, СК13)	8

джерел влади в управлінні персоналом		
Практичне 14. Формування елементів корпоративної культури: робота з цінностями підприємства	ПРН13. Знає структуру корпоративної культури; вміє розробити її елементи у відповідності до місії підприємства (ЗК10, СК04)	8
Практичне 15. Планування робочого часу керівника: застосування інструментів тайм-менеджменту	ПРН16. Володіє інструментами тайм-менеджменту; вміє ефективно організувати свій час (ЗК10, СК13)	8
Самостійна робота за змістовним модулем 2	ПРН01, ПРН16. Демонструє аналітичне мислення та поглиблені знання теоретичних положень тем модуля 2; може застосовувати знання для підготовки презентацій, есе, аналітики (ЗК9)	10
Модульна контрольна робота 2.	ПРН13, ПРН16. Вміє застосовувати знання з модулю 2 для вирішення комплексних практичних завдань; може оцінювати ситуації та формувати управлінські рішення (ЗК9, ЗК10, СК04, СК05, СК13)	30
Всього за модулем 2		100
Навчальна робота		(M1 + M2)/2*0,7 ≤ 70
Екзамен		30
Всього 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

Політика щодо деделайнів та перескладання	Пропущенні практичні заняття повинні бути відпрацьовані самостійно, виконані роботи здаються через навчальний портал університету на перевірку викладачу. Роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку. Перескладання модулів відбувається із дозволу лектора за наявності поважних причин (н-д, лікарняний).
Політика щодо академічної доброчесності	Списування під час контрольних робіт та екзаменів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів). Індивідуальні завдання (есе, презентації тощо), що передбачають роботу з джерелами, повинні мати коректні текстові посилання на першоджерело.
Політика щодо відвідування	Відвідування занять є обов'язковим. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись

9. Навчально-методичне забезпечення:

- електронний навчальний курс навчальної дисципліни (на навчальному порталі НУБіП України eLearn - <https://elearn.nubip.edu.ua/course/view.php?id=4757>)
- методичні матеріали щодо вивчення навчальної дисципліни для здобувачів вищої освіти денної та заочної форм здобуття вищої освіти;
- програма виробничої (переддипломної) практики;
- методичні рекомендації до виконання випускної кваліфікаційної роботи.

10. Рекомендовані джерела інформації

Основні

1. Бірюченко С.Ю. Менеджмент : підручник / С.Ю. Бірюченко, К.О. Бужимська, І.В. Бурачек та ін.; під заг. ред. Т.П. Остапчук. Житомир: Державний університет «Житомирська політехніка». Житомир: Вид-во «Рута», 2021. 856 с.
2. Іванова Н.С., Приймак Н.С., Карабаза І.А., Шаповалова І.В. Сучасний менеджмент у схемах і таблицях: навч. посібник. Частина 1. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2021. 135с. URL: <http://elibrary.donnuet.edu.ua/2321>
3. Нечаюк Л.І. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент. 2021 р. 372 с.
4. Ніколайчук О.А. Готельно-ресторанний бізнес: навч. посібник / О.А.Ніколайчук, Н.С. Приймак, О.А. Сімакова, А.В. Слащева, Ю.А. Горяйнова, Ю.М. Коренець, О.А. Боднарук, О.А. Пусікова, Є.Г. Клевцов; ред. О.А. Ніколайчук. Кривий Ріг : Вид. ДонНУЕТ, 2022. 250с. URL: http://elibrary.donnuet.edu.ua/2504/1/2022_NP_Nikolaichuk_Hotelno-restoranniy%20busniss.pdf
5. Савицька Н. Л., Чміль Г. Л., Джгуташвілі Н. М. Клієнт-орієнтоване управління в готельно ресторанному бізнесі : монографія. Харків : Видавець Іванченко І. С. 2021. 209 с. URL: <https://repo.btu.kharkov.ua/handle/123456789/905>
6. Сумець, О.М. Стратегічний менеджмент : підручник / О.М. Сумець; МВС України, Харків. нац. ун-т внутр. справ, Кременч. льот. коледж. Харків : ХНУВС, 2021. 208 с.
7. 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. Київ : НУБіП України, Том 1, 2025. 545 с.
8. Сфера послуг. Готельна справа : словник / Укладачі: Л.М. Гопкало, С.В. Мельниченко, О.Б. Моргулець, С.І. Мосіюк, І.П. Кудінова. Київ : НУБіП України, Том 2, 2025. 425 с.

Додаткові

9. Агєєва І.В. Роль менеджера в ефективному управлінні готельним бізнесом. *Збірник наукових праць ТДАТУ імені Дмитра Моторного* (економічні науки) №1(41), 2020. DOI: <https://doi.org/10.31388/2519-884X-2020-41-141-147>
10. Бакінгем Маркус. Плече до плеча. Як порозумітися на роботі / Маркус Бакінгем, Ешлі Гудолл ; [пер. з англ. О. Буйвол]. Харків : Віват, 2022. 331 с.
11. Благополучна А., Кирилюк І., Поворознюк І., Ляховська Н., & Литвин О. (2022). Культура професійного спілкування в індустрії гостинності: її значення та вплив. *Економічні горизонти*, 2(20), 4–11. [https://doi.org/10.31499/2616-5236.2\(20\).2022.261844](https://doi.org/10.31499/2616-5236.2(20).2022.261844)
12. Бовш Л., Гопкало Л. Концептуалізація facility менеджменту у готельному бізнесі. *Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації*. 2020. Вип. 3 (1). С. 120–129. DOI: <https://doi.org/10.31866/2616-7468.3.1.2020.205575>
13. Гамкало М.З. Менеджмент якості послуг готельного підприємства у методиці SERVQUAL. *Market Infrastructure*. 2021. №51. 119-127. DOI:

<https://doi.org/10.32843/infrastruct51-19>

14. Грищенко М. Виклики сучасності та їх вплив на діяльність готельних підприємств України. *Трансформаційна економіка*. 2023. №1 (01). С. 10-14.
15. Діденко О.В. Сучасна комунікація : навчальний посібник / О. В. Діденко та ін. / за ред. С. П. Шумовецької. Хмельницький : Видавництво НАДПСУ, 2022. 712 с.
16. Інноваційні технології в діяльності готельно-ресторанних підприємств. *Актуальні питання у сучасній науці*. 2023. № 6 (12). С. 65-77.
17. Козирева О.В. Самоменеджмент: навчальний посібник для здобувачів вищої освіти за спеціальністю «Менеджмент» всіх форм навчання / О.В. Козирева, Н.В. Глебова. Харків: НФаУ, 2020. 212 с.
18. Кушнір О. Жигулін О. Відновлення ефективності методів управління підприємством: агропродовольча, готельна й ресторанна сфера. *Food Industry Economics*. 2022. Вип. 14 (2). <https://doi.org/10.15673/fie.v14i2.2322>
19. Моргулець, О. Б., & Нищенко, О. В. (2023). Готельно-ресторанний бізнес України у довоєнний, воєнний та післявоєнний період. *Індустрія туризму і гостинності в Центральній та Східній Європі*, (8), 88-96. <https://doi.org/10.32782/tourismhospcce-8-12>
20. Моргулець, О., Коробкіна, М., & Вофсі, П. (2023). Інституційні чинники та їх вплив на розвиток готельно-ресторанної справи України. *Економіка та суспільство*, (53). DOI: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2023-53-62>
21. Моргулець О.Б., Нищенко О.В., Шевченко О.О. (2023). Крос-культурні комунікації в туристичній діяльності: проблеми та шляхи вирішення. *Економіка та суспільство*, (57). <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2023-57-60>
22. Моргулець О.Б., Костіна Н.А. Креативний менеджмент в діяльності підприємств готельно-ресторанної справи / Інтеграція науки і освіти: розвиток культурних і культурних індустрій : збірник праць науково-практ. конф., КНУТД. 2023. С. 181-183. URL: https://er.knutd.edu.ua/bitstream/123456789/23838/1/INORKKI_2023_P181-183.pdf
23. Моргулець О., Довганинець Т. Мотивації персоналу у готельно-ресторанному бізнесі: сучасні підходи. Матеріали IV-й Міжнародної науково-практичної конференції «Гостинність і туризм майбутнього: наукові та практичні горизонти» 30 квітня 2025 р., НУБіП України, м. Київ.
24. Моргулець О., Сичов Я. Формування іміджу підприємств у сфері гостинності. Матеріали IV-й Міжнародної науково-практичної конференції «Гостинність і туризм майбутнього: наукові та практичні горизонти» 30 квітня 2025 р., НУБіП України, м. Київ.
25. Панченко С.В. Комунікативний менеджмент: навчальний посібник. Харків: УкрДУЗТ, 2024. 184 с. URL: <http://lib.kart.edu.ua/handle/123456789/24092>
26. Ровенська В. В. Особливості управління конфліктними ситуаціями на вітчизняних підприємствах. *Інтелект XXI*. 2020. № 1. С. 166–170.
27. Розвиток готельного і ресторанного бізнесу: виклики часу : тези доповідей наукової конференції здобувачів вищої освіти спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа (м. Полтава, 18 квітня 2024 року). Полтава : ПУЕТ, 2024. 186 с.
28. Теоретичні, економічні та практичні аспекти готельно-ресторанної справи : бібліографічний огляд / уклад. Д. В. Ткаченко ; за ред. О. О. Цокало. - Миколаїв : МНАУ, 2023. 77с. URL: https://lib.mnau.edu.ua/images_3/2023/gotel_pdf.pdf?utm_source=chatgpt.com
29. Kharkhalis T., Bohatyryova G., Morhulets O., Tebenko V. (2025). Evaluating The Impact of Innovative Technologies on The Management of Tour Services. *African Journal of Applied Research*. Vol. 11. №1. P. 134-145. URL: DOI: <http://eprints.zu.edu.ua/42224/1/1.pdf>
30. Morhulets O., Hryhorchuk D., Nyshenko O. (2024). Hotel business in the context of global trends. *Economics and Business Management*. Vol. 15. №3. С. 72-86. DOI: <https://doi.org/10.31548/economics/3.2024.72>
31. 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.

32. 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.
33. 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.
34. 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.

Рекомендовані періодичні видання

1. Академія гостинності. URL: <https://e.hotel-rest.com.ua/>
2. Бізнес Інформ. URL: <https://www.business-inform.net/>
3. Економіка і регіон. URL: <http://journals.nupp.edu.ua/eir>
4. Економіка та суспільство. URL: <https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal>
5. Індустрія туризму і гостинності в Центральній та Східній Європі. URL: <http://journals-lute.lviv.ua/index.php/tourism>
6. Інфраструктура ринку. URL: <http://www.market-infr.od.ua/uk/>
7. Міжнародний туризм. URL: <http://surl.li/qmaf>
8. Підприємництво та інновації. URL: <http://www.ei-journal.in.ua/>
9. Товари і ринки. URL: <http://journals.knute.edu.ua/>
10. European Journal of Tourism Research. URL: <https://ejtr.vumk.eu/>
11. International Journal of Scientific Management and Tourism. URL: <https://ojs.scientificmanagementjournal.com/ojs/index.php/smj>
12. Journal of Hospitality and Tourism Management . URL: <https://www.sciencedirect.com/journal/journal-of-hospitality-and-tourism-management>
13. Tourism & Management Studies. URL: <https://www.tmstudies.net/index.php/ectms>
14. Tourism Management. URL: <https://www.sciencedirect.com/journal/tourism-management>