

Центральноукраїнський національний технічний університет

Кафедра економіки, підприємництва та готельно-ресторанної справи



«ЗАТВЕРДЖУЮ»
Проректор з науково-педагогічної роботи

Андрій КИРИЧЕНКО

Андрій Кириченко 2025 року

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

РОЗВИТОК ІНДУСТРІЇ HoReCa

спеціальність І2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг
(шифр і назва спеціальності)
освітня програма Готельно-ресторанна справа та кейтеринг
(шифр і назва напрямку підготовки)
факультет економічний
(назва факультету)

2025-2026 навчальний рік

Розробники: РУТИНСЬКИЙ Михайло Йосипович, доцент кафедри економіки, підприємництва та готельно-ресторанної справи, кандидат географічних наук, доцент

Робочу програму схвалено на засіданні кафедри економіки, підприємництва та готельно - ресторанної справи

Протокол від « 17 » серпня 2025 року № 1.

Завідувач кафедри економіки, підприємництва та готельно - ресторанної справи



(підпис)

Володимир ЗАЙЧЕНКО

(прізвище та ініціали)

Декан факультету економічний



(підпис)

Наталія ШАЛІМОВА

(прізвище та ініціали)

1. Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Галузь знань, спеціальність, освітня програма, освітній рівень	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	заочна форма навчання
Кількість кредитів – 4	Галузь знань: <u>І «Транспорт та послуги»</u>	Спеціальної (фахової) підготовки	
Загальна кількість годин – 120	Спеціальність: <u>І2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»</u> Освітня програма: <u>«Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»</u>	Рік підготовки	
		1-й	1-й
		Семестр	
		1-й	1-й
Тижневих годин навчання: аудиторних – 3 самостійної роботи студента – 4,5	Освітній рівень: <u>другий (магістерський)</u>	Лекції	
		32 год.	4 год.
		Практичні, семінарські	
		16 год.	2 год.
		Лабораторні	
		-	-
		Самостійна робота	
		72 год.	114 год.
		Вид контролю	
		екзамен	екзамен

Мова навчання: українська

2. Мета та завдання навчальної дисципліни

Метою вивчення дисципліни «Розвиток індустрії HoReCa» є формування у здобувачів фахових знань і компетентностей щодо інструментарію сучасної науки і практики управління розвитком підприємств HoReCa індустрії в умовах глобалізації та доктрини сталого розвитку.

Основними завданнями, що мають бути виконані у процесі вивчення дисципліни, є теоретична підготовка здобувачів вищої освіти з таких питань:

- концептуальні підходи до науки і практики управління розвитком підприємств індустрії HoReCa;
- глобалізація та її вплив на організацію й управління в індустрії HoReCa,
- сталий розвиток як дорожня карта розробки індивідуальної стратегії розвитку підприємства HoReCa індустрії,

Передумови для вивчення дисципліни (структурно-логічна схема підготовки фахівця): засвоєння знань за програмою вступного фахового випробування по спеціальності.

У результаті вивчення навчальної дисципліни здобувач вищої освіти повинен отримати:

Інтегральну компетентність

Здатність розв'язувати складні задачі дослідницького та/або інноваційного характеру готельно-ресторанної справи.

Загальні компетентності

ЗК 2. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.

ЗК 3. Здатність до аналізу, оцінки, синтезу, генерування нових ідей.

ЗК 4. Здатність працювати в команді.

ЗК 5. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології.

ЗК 7. Здатність приймати обґрунтовані рішення.

ЗК 8. Здатність працювати в міжнародному контексті

Спеціальні компетентності

СК 1. Здатність застосовувати науковий, аналітичний, методичний інструментарій, використовувати міждисциплінарні дослідження аналізу стану розвитку глобальних та локальних ринків готельних та ресторанних послуг для розв'язання складних задач розвитку готельного і ресторанного бізнесу.

СК 2. Здатність систематизувати та синтезувати інформацію для врахування крос-культурних особливостей функціонування суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

СК 9. Здатність забезпечувати якість обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг.

СК 10. Здатність застосовувати принципи соціальної відповідальності в діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

СК 12. Здатність інтегрувати знання та розв'язувати складні задачі готельно-ресторанної справи у мультидисциплінарних контекстах, у нових або незнайомих середовищах за наявності неповної або обмеженої інформації.

СК 14. Здатність визначати та критично оцінювати ключові тренди розвитку готельно-ресторанної індустрії та кейтерингового сервісу, прогнозувати їх вплив на регіональний бізнес гостинності та застосовувати ці знання для формування нових моделей управління, сервісних та бізнес-процесів, спрямованих на економічне та соціальне відновлення Центральноукраїнського регіону.

Програмні результати навчання

ПРН 1. Розробляти і приймати ефективні рішення з питань розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, враховуючи цілі, ресурси, обмеження та ризики, забезпечувати їх реалізацію, аналізувати і порівнювати альтернативи, оцінювати ризики та імовірні наслідки їх впливу.

ПРН 4. Здійснювати моніторинг кон'юнктури ринку готельних та ресторанних послуг

ПРН 5. Оцінювати нові ринкові можливості, формулювати бізнес-ідеї та розробляти маркетингові заходи за невизначених умов і вимог, що потребують застосування нових підходів, методів та інструментарію соціально-економічних досліджень.

ПРН 7. Досліджувати моделі розвитку міжнародних та національних готельних і ресторанних мереж (корпорацій).

3. Програма навчальної дисципліни

Тема 1. HoReCa індустрія на сучасному етапі розвитку: поняття, виклики та тренди.

Поняття індустрії HoReCa (HoReCa: це аббревіатура, що об'єднує три основні сфери діяльності в індустрії гостинності: Hotel (готелі): надання послуг з тимчасового розміщення гостей; Restaurant (ресторани): виробництво та реалізація кулінарної продукції, а також організація її споживання; Catering (кейтеринг): послуги з організації харчування поза межами закладів, часто на заходах або виїзних подіях).

Сучасні виклики та конкуренція в індустрії HoReCa. Виклики та нові способи залучення відвідувачів.

Цифровізація в індустрії HoReCa: необхідність впровадження сучасних технологій для оптимізації бізнес-процесів, управління та взаємодії з клієнтами. Цифрові технології, використання мобільних додатків для замовлення, онлайн-ресторанів, систем автоматизації та віртуальної реальності для створення унікального досвіду.

Зміна споживчих уподобань – новий виклик індустрії (клієнти шукають індивідуальний підхід, унікальний досвід та готові платити більше за якість та

екологічність послуг).

Цілі сталого розвитку в індустрії HoReCa: зменшення відходів, використання локальних продуктів, свідоме споживання ресурсів та просування екологічних ініціатив.

Тренд: персоналізація та унікальний досвід. Кейси створення індивідуальних пропозицій, спеціальних програм лояльності та незабутніх вражень для кожного клієнта.

Тренд: локальні продукти. Акцент на місцеві інгредієнти, страви та культуру, що дозволяє залучити туристів та місцевих жителів.

Тренд: розширення послуг кейтерингу як для корпоративних заходів, так і для невеликих приватних свят.

Тренд: поглиблення спеціалізації закладів HoReCa (наприклад, веганські ресторани, тематичні кафе, ветеранські кафе) та створення унікальних концепцій.

Тема 2. Типологія та вектори розвитку індустрії HoReCa.

Типологія індустрії HoReCa включає готелі, ресторани, кафе, бари, їдальні, хостели, кейтеринг та event-агентства, які об'єднані спільною метою - надання гостинності та харчування.

Вектори розвитку : акценти на цифровізацію, розвиток сервісу (персоналізація, досвід), зміцнення екологічної та соціальної відповідальності, а також вектор на адаптацію до мінливих потреб споживачів, зокрема у сфері швидкого харчування та здорового харчування.

Персоналізація сервісу: адаптація пропозицій до індивідуальних потреб клієнта, створення унікального досвіду обслуговування.

Екологічна та соціальна відповідальність: впровадження екологічних практик, використання місцевих продуктів, зменшення харчових відходів.

Розвиток здорового та швидкого харчування: зростання популярності закладів, що пропонують здорову їжу, а також подальший розвиток формату фаст-фуду та швидкого харчування.

Поліфункціональність закладів: створення просторів, що поєднують різні послуги, наприклад, кафе з елементами коворкінгу або готелі з інтегрованими арт-просторами.

Розвиток досвіду та вражень: створення унікальної атмосфери, що виходить за межі лише надання їжі та проживання, фокусуючись на емоціях та враженнях клієнта.

Тема 3. Мультифункціональність HoReCa сервісів як концепція розвитку підприємства.

Мультифункціональність у HoReCa – це здатність закладів (готелів, ресторанів, кафе) трансформувати свої простори та пропонувати різноманітні послуги для задоволення широкого кола потреб гостей, від роботи до відпочинку та спілкування.

Створення гнучких робочих зон, адаптація ресторанних залів для різних подій, а також інтеграція нових концепцій, які перетворюють заклад на багатогранну територію гостинності.

У готелях України – нові кейси: створюються окремі робочі зони або коворкінги, де гості можуть працювати, зустрічатися з колегами, а також

отримувати доступ до якісного Wi-Fi та іншої необхідної інфраструктури.

У ресторанах і кафе України – нові кейси: зали можуть трансформуватися для проведення заходів, бізнес-ланчів, неформальних зустрічей або створення зон для спокійного відпочинку та розваг.

Гнучкі послуги: заклад може пропонувати послуги, які виходять за рамки традиційного харчування та проживання, наприклад, організацію майстер-класів, проведення тематичних вечірок, або створення спільних просторів для спілкування.

Навіщо потрібна мультифункціональність:

Привернення ширшої аудиторії: дозволяє охопити більше клієнтів, які мають різні потреби (бізнесмени, туристи, люди, що шукають місце для зустрічей або відпочинку).

Підвищення конкурентоспроможності: в умовах високої конкуренції мультифункціональні заклади виділяються на ринку, пропонуючи унікальний досвід.

Збільшення прибутку: можливість надавати більше послуг та залучати більше відвідувачів за один день сприяє збільшенню доходів.

Адаптація до змін: сучасні тенденції, як-от розвиток віддаленої роботи, вимагають від закладів бути гнучкими та надавати можливості для роботи в комфортних умовах.

Тема 4. Розробка дорожньої карти «Стратегія підприємства HoReCa» на регіональному, національному, міжнародному ринку.

Стратегія підприємства HoReCa (готелі, ресторани, кейтеринг) на ринку включає в себе визначення цільової аудиторії, формування унікальної пропозиції (якість їжі та сервісу, атмосфера), ціноутворення, просування через маркетинг, акції та POS-матеріали, а також постійне вдосконалення продукту та обслуговування для досягнення успіху та лояльності клієнтів.

Ключові елементи розробки дорожньої карти «Стратегія підприємства HoReCa»:

1. Визначення цільової аудиторії: зрозуміти, хто є вашим клієнтом (заклади можуть спеціалізуватися на бізнес-обідах, сімейних святах, романтичних вечерях тощо), щоб адаптувати пропозицію під їхні потреби.

2. Унікальна торгова пропозиція (USP): що робить ваш заклад особливим? Це може бути висока майстерність кухарів, вишукана обстановка, унікальне меню або винятковий рівень сервісу.

3. Ціноутворення: формування цін, що відповідають класу закладу, якості продукції та рівню сервісу, а також забезпечують прибутковість.

4. Просування та маркетинг:

Маркетингові матеріали: використання POS-матеріалів, зовнішньої та внутрішньої реклами для привернення уваги.

Акції та знижки: приваблення нових клієнтів та заохочення постійних відвідувачів.

Заходи та кейтеринг: організація шоу-заходів, «днів бренду», а також пропозиція послуг виносної торгівлі.

Імідж та бренд: створення сильного бренду та позитивного іміджу через високу якість продукції та сервісу.

5. Висока якість продукції: постійна увага до якості інгредієнтів та

готовності страв є фундаментом успіху в HoReCa.

6. Підготовка персоналу: навчений та ввічливий персонал, який забезпечує високий рівень обслуговування, є ключовим фактором для задоволеності клієнтів.

7. Аналіз ринку: постійне спостереження за конкурентами, трендами та змінами в попиті, щоб вчасно адаптувати свою стратегію.

Типи стратегій

Перевага за витратами (цінова стратегія): зосередження на мінімізації витрат, щоб запропонувати нижчі ціни, ніж конкуренти.

Диференціація: створення унікального продукту або послуги, яка відрізняється від пропозицій конкурентів і виправдовує вищу ціну.

Концентрація: фокусування на конкретному цільовому сегменті ринку, обслуговуючи його потреби краще, ніж конкуренти.

Тема 5. Урахування принципів сталого розвитку в управлінні HoReCa бізнесом.

Включення принципів сталого розвитку в HoReCa передбачає інтеграцію екологічних, соціальних та економічних аспектів у діяльність бізнесу для забезпечення довгострокової життєздатності та позитивного впливу на оточення.

Принципи сталого розвитку.

Урахування принципів сталого розвитку в управлінні HoReCa бізнесом – це зменшення споживання ресурсів, управління відходами, підтримка місцевих спільнот та працівників, а також впровадження відповідальних закупівель, що призводить до зниження витрат і підвищення привабливості для клієнтів.

Тема 6. Урахування принципів екологічної відповідальності в управлінні HoReCa бізнесом.

Впровадження енергозберігаючих технологій (LED-освітлення, енергоефективні прилади) та систем економії води (датчики, економні насадки).

Управління відходами. Поліпшення сортування та переробки відходів, зменшення використання одноразового посуду та пластику.

Зменшення викидів. Оптимізація логістики для зменшення вуглецевого сліду та використання екологічно чистих транспортних засобів.

Відповідальні закупівлі: пріоритет локальним, сезонним продуктам та продуктам з екологічними сертифікатами, а також відмова від продуктів, що шкідливі для довкілля.

Тема 7. Урахування принципів соціальної справедливості та підтримки ветеранів в управлінні HoReCa бізнесом.

Підтримка місцевої громади: співпраця з місцевими постачальниками, підтримка культурних заходів та ініціатив.

Забезпечення гідних умов праці, справедливої оплати, можливостей для навчання та розвитку персоналу.

Дотримання високих стандартів гігієни та безпеки для клієнтів та персоналу.

Інклюзивність: створення доступного середовища для всіх клієнтів та

працівників.

Увага до Героїв ЗСУ, забезпечення національного шанобливого ставлення у закладах індустрії до ветеранів війни.

Тема 8. Урахування принципів економічної стійкості в управлінні HoReCa бізнесом.

Ефективність та оптимізація витрат.

Зменшення споживання ресурсів - стратегія економії коштів на комунальні послуги та матеріали.

Підвищення конкурентоспроможності. Сталі практики приваблюють екологічно свідомих клієнтів, що підвищує імідж та прибутковість бізнесу.

Інновації та впровадження сталих рішень - стимулює пошук нових, ефективніших шляхів ведення бізнесу.

Довгострокова стійкість та шляхи її досягнення.

Зменшення залежності від виснажуваних ресурсів та ризиків, пов'язаних зі змінами в законодавстві та споживчих уподобаннях.

3. Структура навчальної дисципліни

Назви тем	Кількість годин											
	денна форма						заочна форма					
	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
Тема 1. HoReCa індустрія на сучасному етапі розвитку: поняття, виклики та тренди	15	4	2			9	15					16
Тема 2. Типологія та вектори розвитку індустрії HoReCa	15	4	2			9	15	1				14
Тема 3. Мультифункціональність HoReCa сервісів як концепція розвитку підприємства	15	4	2			9	15					14
Тема 4. Розробка дорожньої карти «Стратегія підприємства HoReCa» на регіональному, національному, міжнародному ринку	15	4	2			9	15	1	1			14
Тема 5. Урахування принципів сталого розвитку в управлінні HoReCa бізнесом	15	4	2			9	15	1	1			14
Тема 6. Урахування принципів екологічної відповідальності в управлінні HoReCa бізнесом	15	4	2			9	15					14
Тема 7. Урахування принципів соціальної справедливості та підтримки ветеранів в управлінні HoReCa бізнесом	15	4	2			9	15	1				14
Тема 8. Урахування принципів економічної стійкості в управлінні HoReCa бізнесом	15	4	2			9	15					14
Усього годин	120	32	16	0	0	72	120	4	2			114

4. Теми практичних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна форма	заочна форма
1	Тема 1. HoReCa індустрія на сучасному етапі розвитку: поняття, виклики та тренди	2	
2	Тема 2. Типологія та вектори розвитку індустрії HoReCa	2	
3	Тема 3. Мультифункціональність HoReCa сервісів як концепція розвитку підприємства	2	
4	Тема 4. Розробка дорожньої карти «Стратегія підприємства HoReCa» на регіональному, національному, міжнародному ринку	2	1
5	Тема 5. Урахування принципів сталого розвитку в управлінні HoReCa бізнесом	2	1
6	Тема 6. Урахування принципів екологічної відповідальності в управлінні HoReCa бізнесом	2	
7	Тема 7. Урахування принципів соціальної справедливості та підтримки ветеранів в управлінні HoReCa бізнесом	2	
8	Тема 8. Урахування принципів економічної стійкості в управлінні HoReCa бізнесом	2	
	Разом	16	2

5. Самостійна робота

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна форма	заочна форма
1	Тема 1. HoReCa індустрія на сучасному етапі розвитку: поняття, виклики та тренди	9	16
2	Тема 2. Типологія та вектори розвитку індустрії HoReCa	9	14
3	Тема 3. Мультифункціональність HoReCa сервісів як концепція розвитку підприємства	9	14
4	Тема 4. Розробка дорожньої карти «Стратегія підприємства HoReCa» на регіональному, національному, міжнародному ринку	9	14
5	Тема 5. Урахування принципів сталого розвитку в управлінні HoReCa бізнесом	9	14
6	Тема 6. Урахування принципів екологічної відповідальності в управлінні HoReCa бізнесом	9	14
7	Тема 7. Урахування принципів соціальної справедливості та підтримки ветеранів в управлінні HoReCa бізнесом	9	14
8	Тема 8. Урахування принципів економічної стійкості в управлінні HoReCa бізнесом	9	14
	Разом	72	114

6. Індивідуальні завдання

При вивченні дисципліни «Розвиток індустрії HoReCa» здобувачам пропонується виконувати наступні індивідуальні завдання:

- розв'язування кейсів, ситуаційних завдань з теми;
- проведення аналітичного (критичного) огляду літературних джерел та наукових статей за тематикою дисципліни;
- науково-пошукова робота з інструментарієм ІІІ;
- виконання творчих завдань за тематикою дисципліни.

Теми індивідуальних завдань:

Аналіз та розробка бізнес-моделей розвитку закладу HoReCa.

Розробка стратегічного (інноваційного) кейсу розвитку для нового ресторану, кафе чи готелю.

Оцінка бізнес-ідей для розвитку закладу HoReCa за моделлю RAMP.

Аналіз ринку HoReCa в конкретному місті/регіоні.

Операційна діяльність закладу HoReCa як індикатор для розробки кейсів розвитку закладу.

Дослідження ефективності автоматизації процесів у ресторанах.

Розробка стандартів обслуговування клієнтів для закладу HoReCa.

Оптимізація логістики та управління запасами на кухні.

Маркетинг та бренд закладу HoReCa: новітні українські кейси.

Розробка маркетингової стратегії для готельно-ресторанного бізнесу.

Дослідження впливу соціальних мереж на просування закладів HoReCa.

Формування унікального позиціонування бренду закладу HoReCa.

Персонал та клієнти закладу HoReCa: новітні виклики.

Вивчення ефективних методів управління персоналом у готелях та ресторанах.

Аналіз клієнтського досвіду та шляхів його покращення у закладі HoReCa.

Робота з негативними відгуками та кризовий менеджмент закладу HoReCa.

Інновації та тренди у HoReCa.

Впровадження діджитал-технологій у HoReCa.

Дослідження нових бізнес-ідей у сфері гостинності.

Вивчення принципів сталого розвитку в HoReCa.

Особливості фінансового планування в готельно-ресторанному бізнесі.

Аналіз рентабельності різних сегментів HoReCa.

Вплив санітарних норм та стандартів на діяльність закладів HoReCa.

7. Методи навчання

Під час викладання навчальної дисципліни «Розвиток індустрії HoReCa» застосовуються наступні методи:

- словесні (лекції, бесіди);

- наочні, під час лекцій (інформаційних, аналітичних, проблемних) та практичних занять, в тому числі з використанням мультимедійного забезпечення;
- практичні, під час виконання практичних робіт, задач, вправ;
- інтерактивні методи навчання під час проведення опитування, аналізу практичних ситуацій, дискусії, мозкового штурму, ділових ігор, розгляду кейс-стаді;
- інноваційні, зокрема проєктно-дослідницький метод; інтегровані методи. Застосовуються наступні інформаційно-комунікаційні технології та діджитал-інструменти: цифрові інструменти Google, програмні продукти від Microsoft;
- методи дистанційного навчання за допомогою платформ: Moodle та Zoom.

8.Критерії та засоби оцінювання

Види контролю: поточний, підсумковий. Форма підсумкового контролю: екзамен.

Оцінку підсумкового семестрового контролю у формі екзамену становить сума балів за результатами поточного контролю, рубіжних контролів та балів, набраних здобувачем вищої освіти при складанні семестрового екзамену.

По поточному контролю здобувач має можливість отримати бали за активність на лекційних та практичних заняттях, виявлення рівня підготовки здобувачів із зазначеної теми під час опитування, розв'язання розрахункових практичних завдань, тестування, підготовки доповіді-презентації та індивідуальних завдань.

Впродовж семестру здобувач може отримати максимум 60 балів, в тому числі за перший рубіжний контроль – 30 балів, за другий рубіжний контроль – 30 балів, 40 балів виноситься на екзамен. Кількість балів, одержана здобувачем вищої освіти на екзамені, додається до результатів рубіжних контролів, що разом складає оцінку знань здобувача вищої освіти з навчальної дисципліни за 100-бальною шкалою та переводиться в оцінку за шкалою ЄКТС і національною шкалою («Відмінно», «Добре», «Задовільно», «Незадовільно»).

Результати навчання, набуті шляхом неформальної, інформальної освіти зараховуються відповідно до Положення про порядок визнання результатів навчання, здобутих шляхом неформальної та/або інформальної освіти в Центральноукраїнському національному технічному університеті.

Методи контролю: спостереження за навчальною діяльністю студентів, усне опитування, тестовий контроль.

Шкала оцінювання: ЄКТС, національна та ЦНТУ

Оцінка за шкалою ЄКТС	Визначення	Оцінка	
		За національною системою (екзамен)	За системою ЦНТУ
A	ВІДМІННО - відмінне виконання лише з незначною кількістю помилок	5 (відмінно)	90-100
B	ДУЖЕ ДОБРЕ - вище середнього рівня з кількома помилками	4 (добре)	82-89
C	ДОБРЕ - в загальному правильна робота з певною кількістю грубих помилок		74-81
D	ЗАДОВІЛЬНО - непогано, але зі значною кількістю недоліків	3 (задовільно)	64-73
E	ДОСТАТНЬО - виконання задовольняє мінімальні критерії		60-63
FX	НЕЗАДОВІЛЬНО - потрібно попрацювати перед тим, як перескласти	2 (незадовільно)	35-59
F	НЕЗАДОВІЛЬНО - необхідна серйозна подальша робота		1-34

9.Рекомендовані джерела інформації:

Основна література

1. HoReCa: навч. посіб.: у 3 т. Т. 1. Готелі / [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко, І.Ю.Антонюк та ін.]; за ред. А.А. Мазаракі. Київ: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2016. 348 с.

2. HoReCa: навч. посіб.: у 3 т. Т. 2. Ресторани / [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко, І.Ю.Антонюк та ін.]; за ред. А.А. Мазаракі. Київ: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. 340 с.

3. Борисова, О., Пшеничний, Б., Алексєєнко, В. ЧИННИКИ ДИВЕРСИФІКАЦІЇ В СЕКТОРІ NORECA: ГЛОБАЛЬНІ ТРЕНДИ. Економіка та суспільство, 2023. 54. С. 12-16. <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2023-54-86>

4. Брич, В. Я. Економічний механізм управління інноваційним розвитком підприємств: монографія / В. Я. Брич, Л. В. Дерманська, Я. О. Шпак. Тернопіль, 2018. 357 с.

5. Капліна Т.В., Столярчук В. М., Малюк Л. П., Капліна А. С.Інноваційні технології в готельному господарстві: основи теорії : навчальний посібник. Полтава: ПУЕТ, 2018. 3. Кривов'язюк І. Антикризове управління підприємством. Кондор, 2020.394 с.

6. Менеджмент ресторанного господарства : навч. посіб. / за ред. Г.Т. П'ятницької. К. : КНТЕУ, 2015. 430 с.

7. Організація готельно-ресторанної справи : навч. посібник / В. Я. Брич, Г. В. Кушнірук, М. Й. Рутинський, Н. Я. Сусол та ін. / за заг. ред. проф. В.Я. Брича. Київ : Видавництво Ліра-К, 2020. 484 с.

8. Стадник В. В. Стратегічне управління інноваційним розвитком підприємства : навч. посіб. / В. В. Стадник, М. А. Йохна. Хмельницький : ХНУ, 2021. 327 с.

9. Rutynskyi M., Zaychenko V. (2025). Hotel and restaurant industry of Ukraine: modernization, innovatization, challenges and losses of the war era. Modernisation of the Economy and Financial System: Problems, Opportunities, Prospects : Collective monograph. Part 1. Riga: Baltija Publishing, P. 320–343.

Додаткові джерела:

1. Бєлай С. В. Державні механізми протидії кризовим явищам соціально-економічного характеру: теорія, методологія, практика: монографія. Х. : Вид-во НАНГУ, 2015. 349 с.
2. Балицький А. Цифрові технології та диджитал-маркетинг: нові можливості для туристичного й готельно-ресторанного бізнесу. Фінансово-кредитна діяльність: проблеми теорії та практики. 2022. Вип. 6 (47). С. 424-432.
3. Богуславський О. В., Дмитришин Є. О., Александров А. А. (2024). Диджиталізація бізнесу в умовах війни в Україні. Цифрова економіка та економічна безпека, (6 (15), 39-46. DOI: <https://doi.org/10.32782/dees.15-6>
4. Воронкова В.Г., Белоусов В.В., Колюх В.О. Бізнес-аналітика як стратегічний ресурс інформаційно-аналітичного забезпечення управління підприємствами та організаціями в умовах цифрової трансформації. Цифрова економіка та економічна безпека. 2024. Вип. 5(14). С. 8-15. DOI: <https://doi.org/10.32782/dees.14-2>
5. Воронкова В.Г., Ніколаєнко Є.А. Цифрова трансформація підприємств як стратегічний інструмент сталого розвитку та економічної стабільності в умовах війни та післявоєнного відновлення. Цифрова економіка та економічна безпека, 2025, 1(16), 9-17. DOI: <https://doi.org/10.32782/dees.16-2>
6. Зубехіна Т. В., Матвійчук Л. Ю. Організаційно-економічні інструменти стратегічного розвитку підприємств індустрії гостинності в умовах цифровізації. Цифрова економіка та економічна безпека, 2024, 6(15), 273-278. DOI: <https://doi.org/10.32782/dees.15-43>
7. Новікова В. В., Бондар Н. П., Шаран Л. О. Впровадження event-менеджменту в діяльність підприємства готельно-ресторанного господарства. Modern engineering and innovative technologie. 2019. № 10-02. С. 45-54.
8. Рутинський М. Й. Сталий розвиток: від вербальної концепції до концептуальної моделі. Український географічний журнал. 2000. № 1. С. 35–38.
9. Rutynskyi M., Zaychenko V. (2025). Hospitality and tourism: state policy priorities in the context of post-war reconstruction of Ukraine. Post-War Reconstruction of Ukraine: Legal, Political and Economic Challenges in Historical Perspective : scientific monograph. Riga, Latvia : Baltija Publishing, 2025, P. 734–748.
10. Rutynskyi M., Zaychenko V. (2025). Restaurant business and food delivery services in Ukraine in the digital era: the economics of deepening strategic partnerships. Українське суспільство у цифрову еру: трансформації соціальних, політичних, правових та економічних відносин. Riga, BaltijaPublishing, P. 305–336.

Інформаційні ресурси в Інтернет

1. HoReCa: інтернет-портал. URL: <https://horeca.org.ua>
2. Horeca Today: інтернет-портал. URL: <https://horecatoday.ua>
3. HoReCa-Україна. Інформаційний рекламно-аналітичний інтернет-портал. Все про сферу гостинності. URL: <https://horeca-ukraine.com>
4. Поняття HoReCa та її розвиток в Україні. URL: <https://panstakan.com.ua/uk/blog/ponyattya-horeca-ta-ii-rozvitok-v-ukraini>