

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ**  
**Волинський національний університет імені Лесі Українки**  
**Кафедра туризму та готельного господарства**

**СИЛАБУС**  
**нормативної навчальної дисципліни**

**КУРСОВА РОБОТА З**  
**ОРГАНІЗАЦІЇ ГОТЕЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВА**

<b>підготовки</b>	<b>Бакалавр</b>
<b>спеціальності</b>	<b>241 Готельно-ресторанна справа</b>
<b>освітньо-професійної програми</b>	<b>Готельно-ресторанна справа</b>

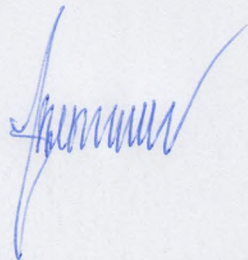
**Силабус нормативної навчальної дисципліни «Курсова робота з організації готельного господарства» підготовки бакалавра, галузі знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», за освітньою програмою «Готельно-ресторанна справа».**

**Укладач:** Єрко І.В., кандидат географічних наук, доцент кафедри туризму та готельного господарства.

**Силабус навчальної дисципліни затверджено на засіданні кафедри туризму та готельного господарства**

протокол № 1 від 30 серпня 2021 р.

Завідувач кафедри



Ільїн Л.В.

© Єрко І.В., 2021 р.

## I. ОПИС КУРСОВОЇ РОБОТИ

Найменування показників	Галузь знань, спеціальність, освітньо-професійна програма Освітній рівень	Характеристика навчальної дисципліни
		Денна форма навчання
Кількість кредитів – 3	Галузь знань: 24 Сфера обслуговування Силабус нормативної навчальної дисципліни «Організація готельного господарства» підготовки бакалавра, галузі знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», за освітньою програмою «Готельно-ресторанна справа».	Нормативна
Загальна кількість годин – 90		Рік підготовки – 2
		Семестр – 4
Тижневих годин: аудиторних – 5	Бакалавр	Самостійна робота – 84 год.
		Консультації – 6
		Форма контролю: залік
Мова навчання		Українська

## II. ІНФОРМАЦІЯ ПРО ВИКЛАДАЧА

**Викладач:** Єрко Ірина Володимирівна, кандидат географічних наук, доцент

Контактна інформація викладача:

Телефон 0668897418

Електронна пошта: ierko@vnu.edu.ua

Адреса викладання курсу: вул. Потапова, 9, корпус ВНУ імені Лесі Українки

**Кафедра** – туризму та готельного господарства

**Факультет** – географічний

Дні занять розміщено на <http://194.44.187.20/cgi-bin/timetable.cgi?n=700>

## III. Опис дисципліни

### 1. Анотація курсу

Курсова робота з дисципліни «Організація готельного господарства» виконується студентами підготовки «Бакалавра», галузі знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», за освітньою програмою «Готельно-ресторанна справа». На третьому курсі навчання. Для написання курсової роботи відводиться 90 годин (3 кредити ЕСТС), у тому числі 84 – на самостійну роботу та 6- консультації. Курсова робота належить до циклу навчальних дисциплін професійної та практичної підготовки.

Курсова робота «Організація готельного господарства» – вид індивідуальної роботи студентів, яку виконують з метою формування навичок самостійної роботи з науковими джерелами та опанування методики досліджень, набуття компетенції щодо визначення і аналізу наукової та практичної проблематики з організації готельного господарства, узагальнення опрацьованого матеріалу, обґрунтування висновків, уміння розробляти та формулювати обґрунтовані пропозиції щодо вдосконалення досліджених у роботі процесів.

### 2. Пререквізити дисципліни

Вивчення дисципліни передбачає попереднє засвоєння кредитів з теорії та практики: «Громадське будівництво та інженерне обладнання будівель», «Організація готельного господарства», «Основи наукових досліджень».

### 3. Постреквізити дисципліни

Курсова робота з дисципліни «Організація готельного господарства» дозволяє студенту закріпити отримані теоретичні знання, поєднати теорію з практикою, проявити самостійність у прийнятті рішень, набути передового досвіду з проблем, які вивчаються, а також результатом проведених студентом власних досліджень у діяльності реальних підприємств готельної індустрії.

### 4. Мета і завдання навчальної дисципліни

*Метою курсової роботи є навчити студентів застосовувати наукові методи, принципи і підходи для дослідження обраної проблеми, аналізу і знаходження шляхів покращення.*

*Основні завдання курсової роботи:*

- освоїти камеральні методи дослідження підприємств готельного господарства;
- ознайомитися виробничою, матеріально-технічною та організаційно-функціональною структурою управління готельними підприємствами.
- оволодіти здатністю аналізувати сучасний стан готельної індустрії та ринку туристичних послуг виявляти перспективи розвитку,
- давати рекомендації та знаходити способи вирішення існуючих проблем.

*В результаті вивчення даного курсу студент повинен*

*знати:*

- понятійно-термінологічний апарат діяльності у готельній сфері;
- особливості організації виробництва і типи закладів розміщення;
- нормативно-правову базу індустрії гостинності;
- класифікація готелів в Україні за рівнем комфорту;
- спеціалізації готелів;
- функціональну організацію приміщень підприємств готельного господарства
- сутність послуг гостинності в готельному господарстві;
- організацію і технологію обслуговування на підприємствах готельного господарства;
- організацію і технологію роботи служб забезпечення і надання додаткових послуг у готельному підприємстві;
- основи організації закладів ресторанного господарства при засобах розміщення. Культуру персоналу та організацію відпочинку відвідувачів;
- організацію праці в готельному підприємстві
- організацію інформаційно - рекламного обслуговування у підприємствах готельного господарства.

*вміти:*

- здійснювати заходи з підвищення конкурентоспроможності готельного продукту;
- підтримувати за допомогою технічних засобів зв'язку, безпосереднього спілкування ділові контакти, вести ділову бесіду із партнерами, у тому числі й однією з іноземних мов;
- контролювати дотримання персоналом правил внутрішнього розпорядку в готелях;
- контролювати відповідність встановлення цін щодо регламентуючих документів;
- контролювати своєчасність та чіткість здійснення розрахунків;
- вести облік та складати первинну звітність в готелях;
- складати оперативні довідки про основну діяльність готелю;
- висловлювати чітко, послідовно й логічно свої думки та переконання;
- проявляти хороші манери, культуру мови;
- одягатися відповідно до ситуації з урахуванням особливостей зовнішності та віку;
- підтримувати врівноважені стосунки з найближчим оточенням;
- використовувати різні форми постійного підвищення власної кваліфікації;



дотримуватися етики ділового спілкування.

#### **5. Результати навчання (компетентності).**

До кінця написання курсової роботи студенти будуть компетентними у таких питаннях: основні напрямки розвитку наукових досліджень в галузі природничих науки; значення науки і наукового знання; перетворення системи знань в науку; склад і логічна структура науки (основи, закони, основні поняття, гіпотези, теорії, ідеї); предмет науки, її методи, наукові факти; прийоми і специфіку розробки наукової теми; методика і технологія науково-дослідної роботи; основні джерела інформації; загальні вимоги і правила оформлення результатів наукових досліджень.

Компетентності студента:

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

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

**СК 09.** Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів;

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

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

Програмні результати навчання

**РН 01.** Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;

**РН 02.** Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук;

**РН 04.** Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства;

**РН 05.** Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;

**РН 06.** Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу;

**РН 07.** Організувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки;

**РН 08.** Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг;

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

**РН 11.** Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства;

**РН 12.** Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства;

**РН 14.** Організувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки;

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

**РН 17.** Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу;

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

## 6. Структура курсової роботи

Тема	Кількість годин, відведених на:					
	Всього	Лекції	Практичні заняття	Консультації	Самостійна робота	*Форма контролю/ Бали
<b>Змістовий модуль I. Теоретичні основи та історія розвитку готельного господарства</b>						
<b>Тема 1.</b> Зміст основних понять готельного господарства	<b>10</b>	-	-	-	2	
<b>Тема 2.</b> Історія розвитку готельного господарства		-	-	-	2	
<b>Тема 3.</b> Готельне господарство світу на сучасному етапі		-	-	-	2	
<b>Тема 4.</b> Нормативно-правова база діяльності підприємств готельного господарства		-	-	-	2	
<b>Тема 5.</b> Поняття гостинності. Модель та основні концепції гостинності		-	-	-	2	
<b>Змістовий модуль II. Класифікація засобів розміщення</b>						
<b>Тема 6.</b> Види сучасних засобів розміщення: класифікація, типологія та вимоги	<b>8</b>	-	-	-	2	
<b>Тема 7.</b> Системи класифікації готелів у світі		-	-	-	2	
<b>Тема 8.</b> Класифікація готелів в Україні за рівнем комфорту		-	-	-	2	
<b>Тема 9.</b> Спеціалізації готелів		-	-	-	2	
<b>Змістовий модуль III. Об'єднання готелів</b>						
<b>Тема 10.</b> Готелі в системі клубного відпочинку. Таймшер	<b>4</b>	-	-	-	2	
<b>Тема 11.</b> Особливості розвитку міжнародних готельних мереж		-	-	-	2	
<b>Змістовний модуль IV. Основні фонди готельного господарства</b>						
<b>Тема 12.</b> Призначення готелів, їх розташування у структурі міста	<b>4</b>	-	-	-	2	
<b>Тема 13.</b> Основні фонди готельного господарства		-	-	-	2	
<b>Змістовий модуль V. Структура та оснащення готельних комплексів</b>						
<b>Тема 14-16.</b> Функціональна організація приміщень готельних комплексів. Номерний фонд	<b>8</b>	-	-	-	2	
<b>Тема 17.</b> Роль інтер'єру та озеленення у формуванні іміджу готелю		-	-	-	2	
<b>Тема 18.</b> Інженерно-технічне устаткування готельних комплексів		-	-	-	4	

<i>Змістовий модуль VI. Організація і технологія обслуговування на підприємствах готельного господарства</i>						
Тема 19. Особливості діяльності готельних служб	<b>18</b>	-	-	-	<b>4</b>	
Тема 20. Бронювання місць і номерів в готелі		-	-	<b>1</b>	<b>4</b>	
Тема 21. Реєстрація клієнта. Обслуговування гостей під час проживання в готелі		-	-	<b>1</b>	<b>4</b>	
Тема 22. Забезпечення безпеки в готелі. Виписування з номера і від'їзд гостя		-	-	-	<b>4</b>	
<i>Змістовий модуль VII. Організація прибиральних робіт на підприємстві готельного господарства</i>						
Тема 23. Технологія прибиральних робіт у житлових групах приміщень	<b>14</b>	-	-	<b>1</b>	<b>4</b>	
Тема 24. Технологія прибиральних робіт навколишньої території та вестибюльної групи приміщень		-	-	-	<b>4</b>	
Тема 25. Організація робіт з ведення білизняного господарства		-	-	<b>1</b>	<b>4</b>	
<i>Змістовий модуль VIII. Основи організації закладів ресторанного господарства при засобах розміщення. Культура персоналу та організація відпочинку відвідувачів</i>						
Тема 26. Особливості функціонування служби харчування і напоїв. Особливості надання послуг харчування окремим контингентам у готелі	<b>4</b>	-	-	-	<b>2</b>	
Тема 27. Організація надання послуг харчування в номерах готелю		-	-	-	<b>2</b>	
<i>Змістовий модуль IX. Культура персоналу та організація відпочинку відвідувачів</i>						
Тема 28. Культура обслуговування в готельному господарстві	<b>6</b>	-	-	-	<b>2</b>	
Тема 29. Організація надання основних і додаткових послуг		-	-	-	<b>2</b>	
Тема 30. Організація відпочинку, дозвілля і розваг при закладах готельного господарства		-	-	-	<b>2</b>	
<i>Змістовий модуль X. Організація праці в готельному підприємстві</i>						
Тема 31. Основи організації праці у готелі	<b>10</b>	-	-	-	<b>2</b>	
Тема 32. Формування посадових інструкцій персоналу у готельно-ресторанних комплексах		-	-	-	<b>2</b>	
Тема 33. Робочий час працівників готельного господарства		-	-	<b>1</b>	<b>2</b>	
Тема 34. Нормування праці на підприємствах готельного господарства. Методи вивчення робочого часу.		-	-	<b>1</b>	<b>2</b>	
<b>Всього</b>	<b>90</b>			<b>6</b>	<b>84</b>	

\*Форма контролю: ДС – дискусія, ДБ – дебати, Т – тести, ТР – тренінг, РЗ/К – розв'язування задач / кейсів, ІНДЗ / ІРС – індивідуальне завдання / індивідуальна робота студента, РМГ – робота в малих групах, МКР / КР – модульна контрольна робота/

контрольна робота, Р – реферат, а також аналітична записка, аналітичне есе, аналіз твору тощо.

## **7. Етапи написання курсової роботи**

### **1. Організаційний етап**

Розробка індивідуального графіка. Узгодження графіка з науковим керівником. Ознайомлення з вимогами, що висуваються до курсових робіт; методами наукової роботи; технікою організації та гігієни праці. Затвердження теми роботи; підбір та вивчення джерел; планування дослідження.

### **2. Дослідницька робота**

Систематичне вивчення літератури по темі, її критичне осмислення. Уточнення плану роботи, коректування його з керівником. Накопичення, збір та аналіз матеріалу за темою. Оформлення попередніх результатів роботи та висновків.

### **3. Написання тексту та оформлення роботи**

Зведення результатів дослідження. Складення плану, композиції, структури та обсягу роботи. Написання та оформлення тексту (таблиці, графіки, діаграми). Оформлення додатків, друк роботи, підготовка матеріалів до захисту.

### **4. Захист курсової роботи**

Підготовка усного (7 хв.) та письмового звіту виступу. Захист роботи.

## **IV. Політика оцінювання**

Оцінювання курсової роботи здійснюється у порядку, передбаченому прийнятою в Волинському національному університеті імені Лесі Українки системою контролю знань: за національною (чотирибальною) шкалою:

- відмінно;
- добре;
- задовільно;
- незадовільно.

за 100-бальною шкалою:

- 90 – 100 балів – відмінно – відмінне виконання з незначними помилками;
- 82 – 89 балів – добре – вище середніх стандартів, але з деякими помилками;
- 75 – 81 балів – добре – в цілому змістова робота зі значними помилками;
- 67 – 74 балів – задовільно – чітко, але зі значними недоліками;
- 60 – 66 балів – задовільно – виконання відповідає мінімальним критеріям;
- менше 60 балів – незадовільно.

При визначенні оцінки курсової роботи приймається до уваги рівень теоретичної, наукової та практичної підготовки студентів.

## **V. Шкала оцінювання**

Оцінка в балах за всі види навчальної діяльності	Оцінка
90 – 100	Відмінно
82 – 89	Дуже добре
75 – 81	Добре
67 – 74	Задовільно
60 – 66	Достатньо
1 – 59	Незадовільно

## **VI. Рекомендована література та інтернет-ресурси**

### *Основна*

1. Байлик СИ. Гостиничное хозяйство: учебник. - 2-е изд. - К: Дакор, 2009. - 368 с.
2. Байлик СИ. Гостиничное хозяйство: проблемы, перспективы, сертификация. -



- Х. : Харьк. гос. акад. гор. хоз-ва, 2004. – 332с.
3. Байлик СИ. Гостиничное хозяйство: организация, управление, обслуживание. - Х. : Харьк. гос. акад. гор. хоз-ва, 2004. – 344с.
4. Байлик СИ. Гостиничное хозяйство: оснащение, евроремонт, эксплуатация. -Х.: Харьк. гос. акад. гор. хоз-ва, 2003. – 298с.
5. Банько В.К. Будівлі, споруди та обладнання туристських комплексів : навч. посіб. 2-ге вид., перероб. та доп. - Д. : Акор, 2008. - 328 с
6. Бойко М. Г. Організація готельного господарства: підручник. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2015. – 516 с.
7. Ведмідь Н. І. Санаторно-курортний комплекс: сервісне управління: [монографія]. - К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2013. – 536 с.
8. Галасюк С. С. Організаційно-економічні засади функціонування малих готелів: монографія. – Одеса: Атлант, 2015. – 281 с.
9. Галасюк С. С. Методичні вказівки до вивчення дисципліни «Організація готельного господарства» для студентів III курсу всіх форм навчання напряму підготовки «Туризм». – Одеса: ОНЕУ, ротапринт, 2018. – 76 с.
10. Галасюк С. С., Нездоймінов С. Г. Організація готельного господарства: навчально-практичний посібник. – К.: ФОП Гуляєва В. М., 2019. – 204 с.
11. Головка О. М. Організація готельного господарства: навчальний посібник. – К.: Кондор, 2012. – 338 с.
12. Котенко Г. С. Організація готельного господарства. Конспект лекцій для студентів спеціальності «Готельно-ресторанна справа». – Івано-Франківськ: Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника. Інститут туризму, 2012. – 375 с.
13. Круль Г. Я. Основи готельної справи: навчальний посібник. – К.: Центр учбової літератури, 2011. – 368 с.
14. Ладигенська Р.С. Конспект лекцій з дисципліни «Технологія обслуговування в готелях і туркомплексах» (для студентів 4 курсу усіх форм навчання за напрямом підготовки «Менеджмент»). Харк. нац. акад. міськ. госп-ва - Х.: ХНАМГ, 2010. – 254 с.
15. Левицька І. В. Готельна справа: навчальний посібник. – Вінниця: Едельвейс и К<sup>0</sup>, 2015. – 580 с.
16. Малі готелі: організація роботи та обслуговування: навчальний посібник / За заг. ред. Н. В. Барна. – 2-ге видання, переробл. і доп. – К.: Університет «Україна», 2012. – 336 с.
17. Мальська М. П. Готельний бізнес: теорія і практика: підручник. 2 видання, перероб. та доп. – К.: Центр учбової літератури, 2012. – 472 с.
18. Мальська М. П. Організація готельного обслуговування: підручник. – К.: Знання, 2011. – 366 с.
19. Мунін Г. Б. Франчайзинг у готельно-ресторанному бізнесі: навчальний посібник / за заг. ред. Л. С. Трофименко і О. О. Гаца. – К.: Кондор, 2008. – 370 с.
20. Нечаюк Л. І. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент: навчальний посібник. – 3-тє видання. – К.: Центр учбової літератури, 2017. – 342 с.
21. Управління сучасним готельним комплексом : навч. посіб / Г.Б. Мунін, А.О. Змійов, Г.О. Зінов'єв та ін.; за ред. С.І. Дорогунцова. - К. : Ліра-К, 2005. - 520 с.
22. Роглев Х.И. Основи готельного менеджменту: навч. посіб. - К. : Кондор, 2005.- 408 с.
23. Сокол Т.Г. Організація обслуговування в готелях і туристичних комплексах. - К. : Альтерпрес, 2009. - 447 с.
24. Уніфіковані технології готельних послуг: навч. посіб. / за ред. В.К. Федорченка, Л.Г. Лук'янова, Т.Т. Дорошенко, І.М. Мініч. - К. : Вища шк., 2001. – 368с.
25. HoReCa: навчальний посібник: у 3-х томах. Т. 1. Готелі / [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін.]; за ред. А.А. Мазаракі. – 2-ге вид., виправл. і доповн. –

К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 412 с.

#### Додаткова література

1. Апонін В.В., Олексин І.І., Шутовська Н.О., Футало Т.В. Організація і технологія надання послуг. Навч. посібник за редакцією професора В.В. Апоніна. - К.: Видавничий центр «Академія», 2006. -311 с.
2. Єрко І. В. Готельно-ресторанний комплекс як складова розвитку гірськолижного туризму : Zbiór artykułów naukowych z Konferencji Międzynarodowej Naukowo-Praktycznej (on-line) zorganizowanej dla pracowników naukowych uczelni, jednostek naukowo-badawczych oraz badawczych z państw obszaru byłego Związku Radzieckiego oraz byłej Jugosławii (30.11.2017) – Warszawa: Wydawca: Sp.z.o.o. «Diamond trading tour», 2017. – Str. 121-124.
3. Єрко І. Діяльність колективних засобів розміщення Одеської області : Суспільно-географічні чинники розвитку регіонів : матеріали II Міжнар. наук.-практ. Інтернет-конференції (м. Луцьк, 19–20 квітня 2018 р.) / за ред. Ю. М. Барського, С. О. Пугача. – Луцьк : Волиньполіграф, 2018. – С. 158–162.
4. Потрапелюк М. В. Колективні засоби розміщення Івано-Франківської області : Індустрія туризму і сфера гостинності в Україні: сучасний стан, проблеми та перспективи розвитку : матеріали Міжнародної науково-практичної інтернет-конференції з нагоди 10-ої річниці створення кафедри туризму та готельного господарства у Східноєвропейському національному університеті імені Лесі Українки (м. Луцьк, 27 вересня 2018 р.) / відпов. ред. Л. В. Ільїн. – Луцьк. : ПП Іванюк В. П., 2018. – С. 39–41.
5. Янюк І. Основні та додаткові послуги колективних засобів розміщення Одеської області : Індустрія туризму і сфера гостинності в Україні: сучасний стан, проблеми та перспективи розвитку : матеріали Міжнародної науково-практичної інтернет-конференції з нагоди 10-ої річниці створення кафедри туризму та готельного господарства у Східноєвропейському національному університеті імені Лесі Українки (м. Луцьк, 27 вересня 2018 р.) / відпов. ред. Л. В. Ільїн. – Луцьк. : ПП Іванюк В. П., 2018. – С. 46–49.
6. Єрко І. В. Аналіз діяльності та сервісу закладів готельного господарства Волинської області. Науковий вісник Східноєвропейського національного університету. Серія : географічні науки. 2019. – № 31(385). – С. 150–156.
7. Бурдель М. Каучсерфінг: спосіб розміщення і стиль життя : Суспільно-географічні чинники розвитку регіонів : матеріали III Міжнар. наук.-практ. Інтернет-конференції (м. Луцьк, 11–12 квітня 2019 р.) / за ред. Ю. М. Барського, С. О. Пугача. – Луцьк, 2019. – С. 109-110.
8. Курочка О. Г. Гіпоалергенні засоби розміщення як інструмент до створення нового виду послуг : Актуальні проблеми розвитку природничих та гуманітарних наук : зб. Матер. Міжнарод. Наук.-практ. Конф. (5 груд. 2019 р.) / відп. ред.. Зінченко М. О., Л. Л. Макарук. – Луцьк, 2019. – С. 534-537.
9. Єрко І. В. Організація готельного господарства : методичні рекомендації щодо виконання курсових робіт. – Луцьк: ПП.. Іванюк, 2020. – 44 с.
10. Єрко І. В. Організація готельного господарства : методичні вказівки до виконання практичних робіт», частина 1. – Луцьк: ПП.. Іванюк, 2020. – 52 с.