

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

СИЛАБУС

нормативного освітнього компонента

Курсова робота

ОРГАНІЗАЦІЯ ГОТЕЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВА

підготовки	Бакалавр
спеціальності	241 Готельно-ресторанна справа
освітньо-професійної програми	Готельно-ресторанна справа

Силабус освітнього компонента курсова робота «ОРГАНІЗАЦІЯ ГОТЕЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВА» підготовки бакалавра, галузі знань 24 Сфера обслуговування, спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа, за освітньо-професійною програмою Готельно-ресторанна справа.

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

Погоджено

Гарант освітньо-професійної програми:



Терещук О.С.

Силабус освітнього компонента затверджено на засіданні кафедри туризму та готельного господарства
протокол № 1 від 31 серпня 2022 р.

Завідувач кафедри:



Ільїн Л. В.

I. ОПИС КУРСОВОЇ РОБОТИ

Найменування показників	Галузь знань, спеціальність, освітньо-професійна /освітньо-наукова/освітньо- творча програма, освітній рівень	Характеристика освітнього компонента
Денна (очна) форма навчання	Галузь знань: 24 Сфера обслуговування Спеціальність: 241 Готельно-ресторанна справа Освітньо-професійна програма: Готельно-ресторанна справа Бакалавр	Нормативна
Кількість годин/кредитів 90/3		Рік навчання: 2022/2025
		Семестр 4
		Лекції
		Практичні (семінарські) Лабораторні Індивідуальні -
		Самостійна робота 84 год.
		Консультації 6 год.
		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 освітнього компонента

1. Анотація ОК

Курсова робота з ОК «Організація готельного господарства» виконується студентами підготовки «Бакалавра», галузі знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», за освітньою програмою «Готельно-ресторанна справа». На другому 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 ОК 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 ОК 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 ОК «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 ОК

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 з 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 ОК 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 споживачів

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 03. Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово;

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. Організовувати 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. Організовувати 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;

6. Структура курсової роботи

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

Тема 14-16. Функціональна організація приміщень готельних комплексів. Номерний фонд	8	-	-	-	2	
Тема 17. Роль інтер'єру та озеленення у формуванні іміджу готелю		-	-	-	2	
Тема 18. Інженерно-технічне устаткування готельних комплексів		-	-	-	4	
Змістовий модуль VI. Організація і технологія обслуговування на підприємствах готельного господарства						
Тема 19. Особливості діяльності готельних служб	18	-	-	-	4	
Тема 20. Бронювання місць і номерів в готелі		-	-	1	4	
Тема 21. Реєстрація клієнта. Обслуговування гостей під час проживання в готелі		-	-	1	4	
Тема 22. Забезпечення безпеки в готелі. Виписування з номера і від'їзд гостя		-	-	-	4	
Змістовий модуль VII. Організація прибиральних робіт на підприємстві готельного господарства						
Тема 23. Технологія прибиральних робіт у житлових групах приміщень	14	-	-	1	4	
Тема 24. Технологія прибиральних робіт навколишньої території та вестибюльної групи приміщень		-	-	-	4	
Тема 25. Організація робіт з ведення білизняного господарства		-	-	1	4	
Змістовий модуль VIII. Основи організації закладів ресторанного господарства при засобах розміщення. Культура персоналу та організація відпочинку відвідувачів						
Тема 26. Особливості функціонування служби харчування і напоїв. Особливості надання послуг харчування окремим контингентам у готелі	4	-	-	-	2	
Тема 27. Організація надання послуг харчування в номерах готелю		-	-	-	2	
Змістовий модуль IX. Культура персоналу та організація відпочинку відвідувачів						
Тема 28. Культура обслуговування в готельному господарстві	6	-	-	-	2	
Тема 29. Організація надання основних і додаткових послуг		-	-	-	2	
Тема 30. Організація відпочинку, дозвілля і розваг при закладах готельного господарства		-	-	-	2	
Змістовий модуль X. Організація праці в готельному підприємстві						
Тема 31. Основи організації праці у готелі	10	-	-	-	2	
Тема 32. Формування посадових інструкцій персоналу у готельно-ресторанних комплексах		-	-	-	2	
Тема 33. Робочий час працівників готельного господарства		-	-	1	2	

Тема 34. Нормування праці на підприємствах готельного господарства. Методи вивчення робочого часу.		-	-	1	2	
Всього	90			6	84	

*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. Послідовність вивчення ОК (етапи) полягає у наступному:

1. Організаційний етап

Вибір наукового керівника. 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.

Увесь процес написання курсової роботи потрібно комунікувати з науковим керівником.

4. Захист курсової роботи

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

Політика щодо академічної доброчесності.

Усі курсові роботи перевіряються на антиплагіат. Допуск до захисту – мінімально 50% унікальності роботи.

Академічна доброчесність – це сукупність етичних принципів та визначених законом правил, якими мають керуватися учасники освітнього процесу під час навчання, викладання і провадження наукової (творчої) діяльності з метою забезпечення довіри до результатів навчання та/або наукових (творчих) досягнень.

Дотримання академічної доброчесності здобувачами освіти передбачає:

- самостійне виконання навчальних завдань, завдань поточного та підсумкового контролю результатів навчання (для осіб з особливими освітніми потребами ця вимога застосовується з урахуванням їхніх індивідуальних потреб і можливостей);
- посилання на джерела інформації у разі використання ідей, розробок, тверджень, відомостей;
- дотримання норм законодавства про авторське право і суміжні права;
- надання достовірної інформації про результати власної освітньої (наукової, творчої) діяльності, використані методики досліджень і джерела інформації».

Вимоги до академічної доброчесності визначаються «Положенням про запобігання та виявлення академічного плагіату у науково-дослідній діяльності здобувачів вищої освіти та науково-педагогічних працівників ВНУ ім. Лесі Українки», що розміщується на сайті університету за посиланням: <https://ra.vnu.edu.ua/wp-content/uploads/2018/11/Polozhennya-Antyplagiat.pdf>.

Політика щодо дедлайнів та перескладання.

Студенти зобов'язані дотримуватися термінів, визначених для виконання написання курсової роботи передбачених ОК. У разі відсутності через хворобу надати відповідну довідку. Пропущені заняття відпрацьовувати під час консультацій. Студент повинен старанно виконувати завдання, брати активну участь у навчальному процесі.

Процедура написання курсової роботи полягає у тому, що студенти зобов'язані вибрати наукового керівника, узгодити тематику роботи (відповідно до списку запропонованих), зміст. Процедура написання курсової роботи передбачає постійний особистий контакт науково-педагогічного працівника і студента, що забезпечує надбання системних знань, стійких умінь.

Терміни здачі курсової роботи повідомляє викладач на перших аудиторних заняттях з ОК або прописує на інтернет-платформі ОК.

IV. Політика оцінювання

Оцінювання курсової роботи здійснюється у порядку, передбаченому прийнятою в Волинському національному університеті імені Лесі Українки системою контролю знань:

Шкала оцінювання знань здобувачів освіти з освітніх компонентів, де формою контролю є залік

Оцінка в балах	Лінгвістична оцінка
90–100	Зараховано
82–89	
75–81	
67–74	
60–66	
1–59	Незараховано (необхідне перескладання)

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

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 на пряму підготовки «Туризм». – Одеса: ОНЕУ, ротاپронт, 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 і К⁰, 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.