

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Волинський національний університет імені Лесі Українки
Географічний факультет
Кафедра готельно-ресторанної справи, туризму і рекреації

СИЛАБУС

нормативного освітнього компонента

АНАЛІЗ ДІЯЛЬНОСТІ ПІДПРИЄМСТВ
ГОТЕЛЬНОГО І РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

підготовки бакалавра
спеціальності J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг
освітньо-професійної програми Готельно-ресторанна справа

Силабус освітнього компонента «АНАЛІЗ ДІЯЛЬНОСТІ ПІДПРИЄМСТВ ГОТЕЛЬНОГО І РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА» підготовки бакалавра, галузі знань галузі знань J Транспорт та послуги, спеціальності J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг, за освітньо-професійною програмою Готельно-ресторанна справа

Розробник: Ільїн Л. В., завідувач кафедри готельно-ресторанної справи, туризму і рекреації, доктор географічних наук, професор

Погоджено

Гарант освітньо-професійної програми:



Терещук О. С.

Силабус освітнього компонента затверджено на засіданні кафедри готельно-ресторанної справи, туризму і рекреації

протокол № 1 від 26 серпня 2025 р.

Завідувач кафедри:



Ільїн Л. В.

I. Опис освітнього компонента

Найменування показників	Галузь знань, спеціальність, освітньо-професійна програма, освітній рівень	Характеристика освітнього компонента
Денна форма навчання	Галузь знань: J Транспорт та послуги Спеціальність: J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг Освітньо-професійна програма: Готельно-ресторанна справа Освітній рівень: перший (бакалаврський)	Нормативна
Кількість годин/кредитів 120/4		Рік навчання – 4
		Семестр – 7
ІНДЗ: немає		Лекції – 30 год.
		Практичні – 30 год.
		Самостійна робота – 52 год.
		Консультації – 8 год.
	Форма контролю: екзамен	
Мова навчання	Українська	

II. Інформація про викладача

ПІП: Ільїн Леонід Володимирович

Науковий ступінь: доктор географічних наук

Посада: завідувач кафедри готельно-ресторанної справи туризму і рекреації

Контактна інформація викладача: ilyinleo@vnu.edu.ua

Дні занять (посилання: <http://194.44.187.20/cgi-bin/timetable.cgi>)

III. Опис освітнього компонента

1. Анотація освітнього компонента.

Зміст ОК «Аналіз діяльності підприємств готельного і ресторанного господарства» розкриває теоретичні і практичні питання організації і проведення аналізу виробничої та фінансово-комерційної діяльності підприємств готельного і ресторанного господарства; системного оцінювання основних техніко-економічних та фінансових показників діяльності закладів гостинності; виявлення внутрішніх резервів матеріальних, трудових та фінансових ресурсів і розроблення заходів щодо підвищення ефективності їх використання.

2. Пререквізити та постреквізити освітнього компонента.

Пререквізити ОК: «Економічна теорія», «Готельна справа», «Ресторанна справа», «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства», «Маркетинг в готельно-ресторанному господарстві», «Менеджмент готельно-ресторанного господарства».

3. Мета і завдання освітнього компонента.

Метою вивчення ОК є формування у здобувачів системи знань стосовно принципів роботи закладів ресторанного чи готельного господарства; надання здобувачам комплексу спеціальних знань про особливості аналізу фінансово-економічної діяльності підприємств гостинності з метою ефективного їх використання з прийняття рішень щодо визначення стану і перспектив організації роботи підприємств туризму в умовах ринкових відносин; формування у студентів системного мислення і комплексу знань.

Завдання курсу: полягає в теоретичній і практичній підготовці студентів з основ організації фінансово-економічного аналізу закладів ресторанного чи готельного господарства, вивченні сучасних методик і набутті практичних навичок з проведення аналізу виробничої та фінансово-комерційної діяльності туристичних підприємств, а також

виявленні якісних та кількісних залежностей кінцевих результатів діяльності туристичних підприємств від основних техніко-економічних факторів із застосуванням математичних і статистичних прийомів та методів.

4. Компетентності. Програмні результати навчання. *Soft skills*.

Загальні компетентності:

ЗК 05. Здатність працювати в команді;

ЗК 08. Навики здійснення безпечної діяльності;

ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях;

Фахові компетентності:

СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності;

СК 02. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність;

СК 04. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії;

СК 05. Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;

СК 10. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу;

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

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

Soft skills освітнього компонента: комунікативна компетентність; емоційний інтелект; клієнтоорієнтованість; командна робота; лідерство; критичне мислення; адаптивність і гнучкість; стресостійкість; навички публічних виступів.

5. Структура освітнього компонента

Назви змістових модулів і тем	Усього	Лек.	Практ.	Сам. роб.	Конс.	*Форма контролю/ Бали
Змістовий модуль 1 . Теоретичні основи економічного аналізу господарської діяльності закладів готельно-ресторанного господарства						
Тема 1. Основні категорії аналізу діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу	18	4	4	8	2	ЗПР, УО / 10
Тема 2. Експлуатаційна діяльність суб'єктів готельного бізнесу	14	4	4	6	–	ЗПР, УО / 5
Тема 3. Виробнича програма і товарооборот підприємства ресторанного господарства	10	2	2	8	–	ЗПР, УО / 5
Тема 4. Технічний потенціал підприємства готельно-ресторанного бізнесу	10	2	2	6	–	ЗПР, УО / 5
Тема 5. Трудові ресурси і	12	4	2	6	–	ЗПР, УО /

стимулювання праці підприємствах готельно-ресторанного бізнесу						10
Разом за змістовим модулем 1	64	16	14	32	2	35
Змістовий модуль 2. Техніко-економічний та фінансовий аналіз господарської діяльності підприємств готельно-ресторанного господарства						
Тема 6. Аналіз основних економічних показників діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу	16	4	4	6	2	ЗПР, УО / 10
Тема 7. Особливості ціноутворення на ринку готельно-ресторанних послуг	12	2	4	6		ЗПР, УО / 10
Тема 8. Прибуток і рентабельність підприємств готельно-ресторанного бізнесу.	16	4	4	6	2	ЗПР, УО / 10
Тема 9. Економічні ризики у діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу та шляхи запобігання банкрутству	12	4	4	2	2	ЗПР, УО / 5
Разом за змістовим модулем 2	56	14	16	20	6	35
Види підсумкових робіт						
Модульна контрольна робота № 1						15
Модульна контрольна робота № 2						15
Усього годин	120	30	30	52	8	100

*Форми контролю: ДС – дискусія; Т – тести; РМГ – робота в малих групах; ЗПР – захист практичної роботи; УО – усне опитування; ДП – доповідь з презентацією; МКР – модульна контрольна робота.

6. Завдання для самостійного опрацювання

№ з/п	Тема	Кількість годин
1	Сутність економічного аналізу і його роль в системі управління підприємством гостинності	5
2	Основні етапи проведення аналізу господарської діяльності підприємств гостинності	5
3	Види економічного аналізу та його інформаційне забезпечення	5
4	Організація економічного аналізу господарської діяльності підприємства	5
5	Аналіз виробництва і реалізації продукції (робіт, послуг) підприємств готельно-ресторанного бізнесу	5
6	Аналіз наявності і використання основних засобів підприємства	5
7	Аналіз використання трудових ресурсів і витрат на оплату праці	5
8	Аналіз витрат на виробництво і реалізацію продукції (робіт, послуг)	5
9	Аналіз фінансових результатів діяльності підприємства готельно-ресторанного бізнесу	5
10	Аналіз фінансового стану підприємства гостинності	5

11	Принципи побудови програм економічного аналізу діяльності підприємства готельно-ресторанного бізнесу	2
Разом		52

IV. Політика оцінювання

Основні принципи організації поточного й підсумкового контролю знань здобувачів освіти розкриває «Положення про поточне та підсумкове оцінювання знань здобувачів освіти Волинського національного університету імені Лесі Українки» (посилання: <https://hell.your-objectstorage.com/vnustorage/s3fs-public/inline-files/2025-pro-potochne-i-pidsumk.otsinyuvannya.pdf>).

Політика викладача щодо здобувача освіти

Здобувач освіти зобов'язаний в повному обсязі оволодіти знаннями, вміннями, практичними навичками та компетентностями з освітнього компонента «Правове регулювання туристичної діяльності». При вивченні освітнього компонента «Правове регулювання туристичної діяльності» необхідно спиратися на конспект лекцій, рекомендовану основну та додаткову навчальну, наукову літературу. Вітається використання інших джерел з альтернативними поглядами на ті чи інші питання задля формування продуктивної дискусії з проблем навчальної дисципліни. Високо оцінюється прагнення здобувачів вищої освіти: активно працювати на практичних заняттях (брати участь в обговоренні дискусійних питань); повною мірою долучатися до активних форм навчання; відпрацьовувати пропущені практичні заняття.

Здобувач освіти зобов'язаний відвідувати заняття всіх видів відповідно до встановленого розкладу з метою поточного та підсумкового оцінювання знань, не запізнюватися, мати відповідний зовнішній вигляд. У разі відсутності через хворобу надати відповідну довідку. Здобувач вищої освіти повинен дотримуватися навчальної етики, поважно ставитися до учасників процесу навчання, бути толерантним, доброзичливим, виваженим у спілкуванні зі здобувачами освіти та викладачами, уважним і дотримуватися дисципліни та часових (строкових) параметрів навчального процесу.

Недопустимо: пропуски та запізнення на заняття; користування мобільним телефоном, планшетом чи іншими мобільними пристроями під час заняття (крім випадків, передбачених методичними рекомендаціями викладача); списування та плагіат; несвоєчасне виконання поставленого завдання, наявність незадовільних оцінок за 50% і більше зданого теоретичного і практичного матеріалу.

Політика щодо академічної доброчесності

Обов'язковою вимогою є дотримання норм академічної доброчесності. Дотримання принципів академічної доброчесності здобувачами освіти передбачає: самостійне виконання навчальних завдань поточного та підсумкового контролю без використання зовнішніх джерел інформації (наприклад, окрім випадків, дозволених викладачем, підготовки практичних завдань під час заняття); надання достовірної інформації про результати власної (наукової) діяльності, використані методики досліджень і джерела інформації. Списування під час модульних контрольних робіт та екзамену заборонені (в т. ч. із використанням мобільних пристроїв). Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише під час онлайн тестування.

Політика, стандарти та процедури дотримання академічної доброчесності у Волинському національному університеті імені Лесі Українки знайшли своє відображення в «Кодексі академічної доброчесності Волинського національного університету імені Лесі Українки» (посилання: <https://ra.vnu.edu.ua/wp-content/uploads/2020/11/Kodeks-akademichnoyi-dobrochesnosti.pdf>).

Вимоги до академічної доброчесності визначаються Положенням про систему запобігання та виявлення академічного плагіату у науково-дослідній діяльності здобувачів вищої освіти і науково-педагогічних працівників Волинського національного

Політика щодо дедлайнів та перекладання

Роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку. Пропущені заняття відпрацьовувати у визначений викладачем час. Перекладання будь-яких видів робіт, передбачених силабусом освітнього компонента, з метою підвищення підсумкової модульної оцінки, не дозволяється. Терміни підсумкового контролю, ліквідації академічної заборгованості визначає розклад заліково-екзаменаційної сесії.

Політика щодо визнання результатів навчання, отриманих у формальній, неформальній та інформальній освіті

Результати навчання, здобуті шляхом формальної, неформальної та/або інформальної освіти, визнаються у Волинському національному університеті імені Лесі Українки на основі Порядку визнання результатів навчання, отриманих у формальній, неформальній та/або інформальній освіті у Волинському національному університеті імені Лесі Українки (посилання: <https://surl.li/moqjac>).

Визнання результатів навчання, отриманих у формальній освіті, можливе: під час переведення здобувача освіти з іншого закладу вищої освіти; під час переведення, поновлення здобувача освіти до Волинського національного університету імені Лесі Українки; за результатами навчання в рамках програм академічної мобільності, програм «Подвійний диплом»; за результатами вступу на перший (бакалаврський) рівень на базі освітнього рівня «фаховий молодший бакалавр», освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст»; за результатами навчання, здобутими з використанням елементів дуальної освіти; під час навчання здобувача освіти у двох і більше закладах освіти або освітньо-професійних програм.

Результати навчання, здобуті шляхом неформальної та/або інформальної освіти, визнаються у Волинському національному університеті імені Лесі Українки шляхом валідації. Визнанню можуть підлягати такі результати навчання, отримані в неформальній освіті, які за тематикою, обсягом вивчення та змістом відповідають як освітньому компоненту в цілому, так і його окремому розділу, темі (темам), які передбачені силабусом освітнього компонента.

Визнання результатів навчання, отриманих у неформальній та/або інформальній освіті, відбувається в семестрі, що передує семестру початку вивчення освітнього компонента, або під час вивчення ОК, але довший термін, наприклад, не пізніше 01 грудня та 01 травня, враховуючи ймовірність непідтвердження здобувачем результатів такого навчання.

V. Підсумковий контроль

Форма підсумкового контролю – екзамен. Якщо підсумкова оцінка (бали) з освітнього компонента як сума підсумкових модульних оцінок становить не менше як 75 балів, то, за згодою здобувача освіти, вона може бути зарахована як підсумкова оцінка з освітнього компонента. За бажанням підвищити рейтинг здобувач освіти складає іспит в усній формі за екзаменаційними білетами. В білеті 3 питання, кожне з яких оцінюється у 10 балів. За результатами підсумкового контролю від загальної суми балів, набраної студентом протягом семестру, віднімаються результати модульних контрольних робіт і додаються бали, набрані на екзамені. Екзаменаційна оцінка визначається в балах за результатами виконання екзаменаційних завдань за шкалою від 0 до 30.

Перелік питань до екзамену:

1. Історія виникнення та розвитку економічного аналізу;
2. Організація економічного аналізу на підприємстві: структура і напрямки роботи аналітичних служб;
3. Планування і головні етапи аналітичної роботи;
4. Узагальнення, оформлення та використання результатів аналізу;

5. Характеристика головних евристичних методів аналізу;
6. Додаткові (другорядні) методи і технічні прийоми в економічному аналізі;
7. Економіко-математичні методи, що застосовуються в економічному аналізі;
8. Соціологічні методи, які використовуються в економічному аналізі;
9. Сутність і значення елімінування та його способів в економічному аналізі;
10. Фактори і резерви виробництва;
11. Основні джерела інформації, що використовуються при проведенні економічного аналізу;
12. Використання ЕОМ в економічному аналізі;
13. Характеристика видів перевірки якості інформації;
14. Історичний аспект виникнення та розвитку видів аналізу;
15. Інформація та класифікація їх джерел;
16. Система показників діяльності підприємства;
17. Організаційно-інформаційна модель аналізу та оцінювання виробництва і реалізації продукції (робіт, послуг);
18. Система показників і фактори, які визначають рівень попиту на продукцію та послуги;
19. Сутність, зміст і завдання аналізу виробничої програми;
20. Аналіз динаміки обсягів реалізації і місткості ринку;
21. Аналіз ритмічності та рівня організації виробництва;
22. Аналіз впливу інтенсивних і екстенсивних факторів на обсяг виробництва продукції;
23. Аналіз виробничого браку підприємства;
24. Теоретико-суттєва характеристика довгострокових активів підприємства;
25. Організаційно-інформаційна модель аналізу основних фондів;
26. Факторний аналіз показників ефективності використання основних засобів;
27. Напрямки підвищення ефективності використання основних фондів підприємства в сучасних умовах господарювання;
28. Визначення та характеристика причин (факторів), що впливають на зміну продуктивності праці;
29. Методика розрахунку впливу трудових факторів на зміну обсягів виробництва;
30. Використання методу елімінування щодо аналізу впливу на продуктивність праці якісних і кількісних факторів;
31. Аналіз соціального розвитку підприємства;
32. Класифікація видів витрат і об'єктів аналізу;
33. Система показників рівня витрат і собівартості продукції;
34. Організаційно-інформаційна модель аналізу собівартості продукції (робіт, послуг) підприємства;
35. Сутність показників собівартості та характеристика джерела інформації;
36. Методика аналізу матеріальних затрат і заробітної плати;
37. Методика аналізу собівартості окремих видів продукції (робіт, послуг);
38. Визначення резерві зниження собівартості продукції (робіт, послуг);
39. Організаційно-інформаційна модель аналізу фінансових результатів;
40. Теоретико-суттєва характеристика прибутку та рентабельності підприємства в сучасних умовах господарювання;
41. Характеристика головних джерел інформації щодо аналізу фінансових Результатів;
42. Методологія аналізу фінансових результатів підприємства;
43. Фінансова звітність підприємства в аналізі прибутку та рентабельності;
44. Призначення та теоретико-суттєва характеристика балансу підприємства як головної форми фінансової звітності;
45. Фактори, що впливають на фінансовий стан підприємства;

46. Сутність та основні напрями аналізу дебіторської і кредиторської заборгованості;
47. Фінансовий потенціал підприємства;
48. Рейтингова оцінка фінансового стану підприємства;
49. Аналіз інтенсивності використання капіталу;
50. Узагальнення результатів аналізу фінансового стану підприємства й визначення шляхів фінансового оздоровлення;
51. Інформаційна база фінансово-економічного аналізу. ;
52. Прийом порівняння показників;
53. Деталізація економічних показників;
54. Балансовий прийом;
55. Табличний спосіб;
56. Аналіз складу і структури джерел засобів підприємства;
57. Аналіз фінансової стійкості;
58. Аналіз ліквідності балансу;
59. Аналіз платоспроможності підприємства;
60. Аналіз кредиторської і дебіторської заборгованості;
61. Аналіз фінансових коефіцієнтів;
62. Аналіз ділової активності;
63. Показники, які характеризують обсяг пропозиції і реалізації послуг туристського підприємства;
64. Фактори, які впливають на продуктивність праці;
65. Резерви зростання продуктивності праці;
66. Основні завдання і джерела даних для аналізу фінансових результатів;
67. Характеристика понять «прибуток», «валовий дохід», «валова виручка»;
68. Характеристика основних видів прибутку та порядок їх розрахунку;
69. Основні джерела формування прибутку підприємства;
70. Особливості внутрішнього та зовнішнього аналізу;
71. Основні види фінансового аналізу;
72. Експрес-аналіз фінансового стану;
73. Відносні показники аналізу фінансового стану;
74. Абсолютні показники аналізу фінансового стану;
75. Зміст та значення горизонтального й вертикального аналізу фінансової звітності;
76. Методи прогнозування фінансового стану;
77. Сутність понять «платоспроможність», «ліквідність»;
78. Відмінності ліквідності активів від ліквідності балансу;
79. Основні показники ліквідності, характеристика методики їх розрахунку;
80. Основні методи діагностики банкрутства.

VI. Шкала оцінювання

Оцінка знань здобувачів освіти здійснюється за 100-бальною шкалою

Оцінка балів	Лінгвістична оцінка	Оцінка за шкалою ECTS	
		оцінка	пояснення
90–100	Відмінно	A	відмінне виконання
82–89	Дуже добре	B	вище середнього рівня
75–81	Добре	C	загалом хороша робота
67–74	Задовільно	D	непогано

60–66	Достатньо	Е	виконання відповідає мінімальним критеріям
1–59	Незадовільно	Ех	необхідне перескладання

VI. Рекомендована література та інтернет-ресурси

Основна:

Городня Т. А., Щербак Ф.Ф. Економіка туризму: теорія і практика: Навч. посібник. К: Кондор, 2025. 436 с.

Грановська В.Г., Крикунова В.М., Морозова О.С., Економіка туризму. К.:Університетська книга, 2021. 316 с.

Дядечко Л. П. Економіка туристичного бізнесу. Навчальний посібник. К. : Центр учбової літератури, 2022. 224 с.

Городня Т. А., Щербак Ф.Ф. Економіка туризму: теорія і практика: Навч. посібник. К: Кондор, 2025. 436 с.

Економіка підприємства: Підручник / за ред.. Л.Г.Мельника. К.: Університетська книга, 2025. 874 с.

Економіка підприємства: структурно-логічний навч. посібник / за ред. проф. Покропивного С. Ф. К. : КНЕУ, 2022. 437 с.

Крайник О. П., Барсвінська Є. С. Економіка підприємства : навчальний посібник. Львів : НУ “Львівська політехніка”, 2021. 296 с.

Тягунова Н. М., Спориш О.А., Іржавська Л. В. Основи організації туристичного бізнесу. Кредитно-модульний курс. К.:ЦУЛ, 2023. 130 с.

Череп А.В., Герасимова В.О. Економіка підприємств : навчальний посібник. К. Кондор, 2025. 196 с.

Шарко В.М., Латкіна С.А., Мешкова-Кравченко В.А. Економіка підприємства: Практикум. К.: Університетська книга, 2025. 278 с.

Шарко В.М., Мешкова-Кравченко В.А., Радкевич О.М., Економіка підприємства. К.: Університетська книга, 2025. 436 с.

Допоміжна:

Аркуль О.В., Абрамова А.Г., Мирошник Ю.А., Собін О. В. Готельна справа: Навч. посібник. К.: Кондор, 2024. 300 с.

Бізнес-планування підприємницької діяльності : навчальний посібник / М. М. Ільчук, І. А. Коновал, О. Д. Барановська. Київ : НУБіП України, 2024. 246 с.

Брич В. Я. Туроперейтинг: Навч. посібник. К.:Кондор, 2023. 276 с.

Горіна Г. О. Державне управління туристичною діяльністю : навчальний посібник. Кривий Ріг, ДонНУЕТ, 2021. 110 с

Головко О.М., Кампов Н.С., Михлинець С.С., Симочко Г.В. Організація готельного господарства. К.:Кондор, 2024. 410 с.

Джинжоян В.В., Корнеєв М.В., Ходек О. В., Небаба Н.О. Економіка і менеджмент міжнародного туризму. К.:Каравела, 2024. 376 с.

Ільїн Л. В. Галузеве туристичне районування: теоретичні та прикладні аспекти. Перспективи розвитку індустрії туризму і гостинності в Україні і світі: тези доповідей І Міжнародної науково-практичної конференції (Луцьк, 13–14 вересня 2024 р.). Луцьк: ЛНТУ, 2024. С. 32–36.

Ільїн Л. В. Методичні вказівки до виконання, оформлення та захисту курсових робіт (проектів) з освітнього компонента «Аналіз діяльності підприємств туризму» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю ІЗ «Туризм і рекреація»

освітньої програми «Туризм» галузі знань J «Транспорт та послуги». Луцьк : Волинський національний університет імені Лесі Українки, 2025. 56 с.

Ільїн Л. В., Ільїна О. В. Методичні вказівки до виконання, оформлення та захисту курсових робіт (проектів) з освітнього компонента «Аналіз діяльності підприємств готельного і ресторанного господарства» для здобувачів спеціальності J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» освітньої програми «Готельно-ресторанна справа» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти. Луцьк : Волинський національний університет імені Лесі Українки, 2025. 54 с.

Ільїн Л. В. Навчальний курс „Аналіз діяльності підприємств туризму”: теоретичні засади та загальні положення. Індустрія туризму й сфера гостинності в Україні та світі: сучасний стан, проблеми та перспективи розвитку : Матеріали II Міжнародної науково-практичної конференції з нагоди 80-річчя Волинського національного університету імені Лесі Українки (м. Луцьк, 28 жовтня 2020 р.) відпов. ред. Л. В. Ільїн. Луцьк : ПП Іванюк, 2020. С.186–190.

Ільїн Л. Регіональний туристичний моніторинг : завдання, принципи, показники. Суспільно-географічні чинники розвитку регіонів : матеріали VIII Міжнародної науково-практичної інтернет-конференції (Луцьк, 12-14 квітня 2024 р.). Луцьк : ФОП Мажула Ю. М., 2024. С. 82–83.

Ільїн Л. В. Методологія аналізу діяльності суб'єктів туристичного бізнесу. Індустрія туризму і сфера гостинності в Україні та світі: сучасний стан, проблеми й перспективи розвитку : матеріали III Всеукраїнської науково-практичної конференції (м. Луцьк, 29 листопада 2021 р.) / відпов. ред. Л.В. Ільїн. Луцьк : ПП Іванюк, 2021. С. 145–147.

Ковешніков В.С., Мальська М.П., Роголев Х.Й. Організація готельно-ресторанної справи: Навч. посібник. К.:Кондор, 2024 752 с.

Козловський Є. В. Правове регулювання туристичної діяльності : навчальний посібник. Київ : «Центр учбової літератури», 2021. 272 с.

Мальська М. П., Бордун О. Ю. Організація та планування діяльності туристичних підприємств: теорія та практика. Навч. посіб. Київ : Центр учбової літератури, 2020. 248 с.

Мальська М. П., Бордун О. Ю. Планування діяльності туристичних підприємств: Навч. посіб. К. : Знання, 202 Мостова Л. М., Новікова О.В., Ракленко І. М. Організація обслуговування в ресторанному господарстві. Підручник. К: Олді-Плюс, 2021, 657 с.

Павлов К.В., Павлова О.М., Ільїн Л. В., Зайчук К.В. Регулювання соціально-економічної активності на регіональних ринках туристичних послуг : Монографія. Луцьк : ФОП Гадяк Жанна Володимирівна, друкарня „Волинь поліграф”, 2021. 170 с.

Інформаційні ресурси:

Бібліотека Волинського національного університету імені Лесі Українки. URL: <https://library.vnu.edu.ua/>

Національна бібліотека України імені В. І. Вернадського. URL: <http://www.nbuv.gov.ua/>

Онлайн-платформа професійного розвитку «Prometheus». URL: <https://prometheus.org.ua/>