

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ХАРКІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ СЕМЕНА КУЗНЕЦЯ**

ЗАТВЕРДЖЕНО

на засіданні кафедри
готельного, ресторанного бізнесу
і крафтових технологій
Протокол № 16 від 22.08.2025 р

ПОГОДЖЕНО

Проректор з навчально-методичної роботи



Каріна НЕМАШКАЛО

МІЖНАРОДНІ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННІ МЕРЕЖІ

робоча програма навчальної дисципліни

Галузь знань
Спеціальність
Освітній рівень
Освітня програма

**J Транспорт та послуги
J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг
другий (магістерський)
Готельно-ресторанна справа**

Статус дисципліни

вибіркова

Мова викладання, навчання та оцінювання

українська

Розробник:

к.н. з держ. упр., доцент



Світлана СИСОЄВА

Завідувач кафедри готельного,
ресторанного бізнесу і
крафтових технологій



Оксана ДАВИДОВА

Гарант програми

Оксана ДАВИДОВА

Харків
2025

ВСТУП

Глобалізація світового господарства зумовила перетворення індустрії гостинності на один із найбільш інтернаціоналізованих секторів економіки. Сьогодні значна частка номерного фонду світу та обороту закладів ресторанного господарства припадає на мережеві структури, які працюють на засадах франчайзингу, контрактного управління, договорів про оренду та прямого володіння. Мережева модель забезпечує підприємствам гостинності доступ до світових систем бронювання, єдиних стандартів обслуговування, програм лояльності та ефективних технологій управління, а споживачеві — передбачувану якість послуги незалежно від країни перебування.

Розуміння механізмів функціонування міжнародних готельно-ресторанних мереж є необхідною складовою фахової підготовки магістра готельно-ресторанної справи, оскільки саме мережеві оператори формують сучасні стандарти галузі, визначають вектори її технологічного та організаційного розвитку і є основними роботодавцями для фахівців високої кваліфікації. Вивчення дисципліни «Міжнародні готельно-ресторанні мережі» дозволяє здобувачам вищої освіти опанувати теоретико-методологічне підґрунтя діяльності мережевих структур, методи їх дослідження, а також набути практичних навичок оцінювання перспектив входження вітчизняних закладів гостинності до міжнародних мереж.

Мета навчальної дисципліни: набуття теоретичних знань і практичних навичок із сучасної організації виробництва в закладах готельно-ресторанного господарства у світі та ознайомлення здобувачів вищої освіти з теоретико-методологічним підґрунтям готельно-ресторанних мереж.

Завданнями навчальної дисципліни є: розкриття сутності поняття «готельно-ресторанна мережа» та умов і чинників її формування; вивчення типів і методів дослідження міжнародних готельно-ресторанних мереж; аналіз сучасного стану, географії та особливостей функціонування провідних світових і вітчизняних мереж; опанування підходів до управління мережевими структурами; визначення проблем і перспектив розвитку готельно-ресторанних мереж у світі та в Україні; обґрунтування напрямів використання зарубіжного досвіду у вітчизняній практиці.

Об'єкт вивчення навчальної дисципліни: процеси функціонування та розвитку міжнародних готельно-ресторанних мереж.

Предмет вивчення: умови, чинники, форми та методи організації діяльності й управління міжнародними готельно-ресторанними мережами.

Результати навчання та компетентності, які формує навчальна дисципліна, визначено в табл. 1.

Таблиця 1

Результати навчання та компетентності, які формує навчальна дисципліна

Результати навчання	Компетентності, якими повинен оволодіти здобувач вищої освіти
РН 4	ЗК2, ЗК6, СК1, СК2
РН 6	ЗК2, ЗК6, СК1, СК11
РН 7	ЗК3, ЗК8, СК1, СК2, СК8

де, РН 4. Здійснювати моніторинг кон'юнктури ринку готельних та ресторанних послуг.

РН 6. Відшукувати необхідні дані в науковій літературі, базах даних та інших джерелах, аналізувати та оцінювати ці дані, систематизувати й упорядковувати інформацію для вирішення комплексних задач професійної діяльності.

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

ЗК2. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.

ЗК3. Здатність до аналізу, оцінки, синтезу, генерування нових ідей.

ЗК6. Здатність до проведення досліджень на відповідному рівні.

ЗК8. Здатність працювати в міжнародному контексті.

СК1. 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.

СК2. Здатність систематизувати та синтезувати інформацію для врахування крос-культурних особливостей функціонування суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

СК8. Здатність розробляти антикризові програми корпорацій, готельних та ресторанних мереж, суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

СК11. Здатність до самостійного опанування новими знаннями, використання інноваційних технологій у сфері готельного та ресторанного бізнесу.

ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Зміст навчальної дисципліни

Змістовий модуль 1. Теоретико-методичні засади міжнародних готельно-ресторанних мереж

Тема 1. Поняття «готельно-ресторанні мережі». Умови та фактори розвитку міжнародних готельно-ресторанних мереж

Сутність і зміст поняття «готельно-ресторанна мережа». Мережа як форма організації бізнесу в індустрії гостинності. Ознаки мережевого закладу: єдиний бренд, стандарти обслуговування, централізовані системи постачання, бронювання та маркетингу. Співвідношення понять «мережа», «бренд», «портфель брендів», «оператор», «керуюча компанія». Класифікація мереж за масштабом (локальні, національні, міжнародні, глобальні), за рівнем сервісу та ціновим сегментом, за формою власності.

Історичні етапи формування міжнародних мереж гостинності. Виникнення перших готельних ланцюгів. Вплив розвитку транспорту, масового туризму та інформаційних технологій на інтернаціоналізацію галузі. Етапи глобальної експансії провідних операторів, хвилі злиттів і поглинань, формування мультибрендових портфелів.

Умови та фактори розвитку міжнародних готельно-ресторанних мереж. Економічні, політико-правові, соціально-демографічні, технологічні та інфраструктурні чинники. Ефект масштабу, стандартизація, вартість бренду та лояльність споживача як джерела конкурентних переваг мережі. Бар'єри входу на національні ринки.

Організаційно-правові форми мережевої взаємодії. Пряме володіння, оренда, франчайзинг, контракт на управління (менеджмент-контракт), консорціуми та маркетингові альянси. Порівняльна характеристика форм за критеріями контролю, ризику, інвестицій та дохідності.

Тема 2. Основні типи дослідження міжнародних готельно-ресторанних мереж

Дослідження в індустрії гостинності: сутність і завдання. Мета, об'єкт і предмет досліджень мережевих структур. Кабінетні та польові дослідження. Первинна і вторинна інформація, джерела галузевої статистики.

Типологія досліджень. Описові, аналітичні, прогнозні та порівняльні дослідження. Маркетингові дослідження ринку готельних і ресторанних послуг. Бенчмаркінг як тип дослідження мережевих операторів.

Галузеві рейтинги та звітність мережевих операторів. Світові рейтинги готельних і ресторанних мереж, їх методологія та обмеження. Річні звіти публічних компаній, показники RevPAR, ADR, завантаження, середній чек як індикатори порівняння.

Етапи організації дослідження. Формулювання проблеми та гіпотез, розроблення програми дослідження, збір та оброблення даних, інтерпретація результатів, підготовка аналітичного звіту.

Тема 3. Методи дослідження міжнародних готельно-ресторанних мереж

Загальнонаукові методи. Аналіз і синтез, індукція та дедукція, абстрагування, порівняння, узагальнення, системний підхід у дослідженні мережевих структур.

Статистичні та економіко-математичні методи. Групування, ряди динаміки, індексний метод, кореляційно-регресійний аналіз. Показники концентрації ринку. Оцінювання темпів мережевої експансії.

Методи стратегічного аналізу. SWOT-, PEST-аналіз, модель п'яти сил конкуренції, портфельні матриці, бенчмаркінг. Застосування методів до оцінювання позиції мережевого оператора на національному ринку.

Географічні та експертні методи. Картографічний метод, методи просторового аналізу розміщення об'єктів мережі. Експертні оцінки, метод Делфі, кейс-метод.

Змістовий модуль 2. Сучасний стан, особливості функціонування та географія провідних ресторанних мереж світу

Тема 4. Особливості функціонування та географія вітчизняних готельно-ресторанних мереж в Україні

Становлення вітчизняних мереж гостинності. Передумови виникнення національних мережевих операторів, етапи їх розвитку, сучасні тенденції та вплив зовнішніх чинників на діяльність галузі.

Географія розміщення вітчизняних мереж. Регіональні особливості концентрації мережевих закладів, роль великих міст, курортних і транзитних територій. Чинники вибору локації.

Організація діяльності національних мереж. Структура управління, стандарти обслуговування, кадрова та логістична політика, маркетингові комунікації й програми лояльності.

Конкурентні позиції вітчизняних мереж. Порівняння з міжнародними операторами за рівнем сервісу, технологічністю, вартістю послуг. Сильні та слабкі сторони національного мережевого бізнесу.

Тема 5. Іноземні готельно-ресторанні мережі в Україні

Присутність міжнародних операторів на ринку України. Хронологія входження провідних готельних брендів, географія та бренд-портфель представлених мереж, сегментна структура пропозиції.

Форми входження іноземних мереж на національний ринок. Франчайзингові угоди та менеджмент-контракти в українській практиці: умови, роялті, вимоги бренд-стандартів, зобов'язання власника об'єкта.

Міжнародні ресторанні мережі в Україні. Особливості діяльності операторів швидкого обслуговування та казуального сегмента, адаптація меню й концепції до локального споживача.

Вплив міжнародних мереж на національний ринок гостинності. Трансфер стандартів, технологій і управлінських практик, підвищення вимог до персоналу, конкурентний тиск на незалежні заклади.

Тема 6. Особливості управління готельно-ресторанними мережами на прикладі мережі «Світова карта»

Загальна характеристика мережі «Світова карта». Історія створення, концепція, портфель закладів і брендів, позиціонування на ринку.

Організаційна структура та система управління мережею. Розподіл повноважень між керуючою компанією та окремими закладами, централізовані функції, системи контролю якості й внутрішніх стандартів.

Операційний менеджмент мережевого закладу. Управління персоналом, закупівлями, меню-інжиніринг, ціноутворення, контроль собівартості та показників ефективності.

Маркетинг і розвиток мережі. Концептуальний підхід до створення закладів, робота з гостьовим досвідом, комунікаційна політика, масштабування концепцій.

Змістовий модуль 3. Проблеми та перспективи розвитку готельно-ресторанних мереж у світі та Україні

Тема 7. Ресторанні мережі як перспективна модель розвитку ресторанного бізнесу

Переваги мережевої моделі в ресторанному бізнесі. Економія на масштабі, централізовані закупівлі та виробництво напівфабрикатів, тиражування перевіреної концепції, зниження підприємницького ризику.

Франчайзинг у ресторанному бізнесі. Структура франшизного пакета, паушальний внесок і роялті, права та обов'язки сторін, типові помилки франчайзі.

Формати мережевих ресторанних концепцій. Швидке обслуговування, фаст-казуал, казуальні та преміальні формати, фудкорт, dark kitchen і доставка як мережеві моделі.

Оцінювання ефективності мережевого ресторанного проекту. Ключові показники діяльності, окупність інвестицій, чинники успішного масштабування.

Тема 8. Проблеми та перспективи розвитку готельно-ресторанних мереж у світі

Основні виклики глобальної індустрії гостинності. Наслідки економічної нестабільності та криз, дефіцит кваліфікованого персоналу, зростання операційних витрат, конкуренція з боку альтернативних форм розміщення.

Цифровізація мережевого бізнесу. Системи управління готелем і закладом харчування, канали онлайн-продажів, мобільні застосунки, аналітика даних, автоматизація сервісних процесів.

Сталий розвиток і соціальна відповідальність мереж. Енергоефективність, поводження з відходами, відповідальне постачання, екологічна сертифікація об'єктів гостинності.

Перспективні напрями розвитку світових мереж. Мультибрендовість, розвиток lifestyle- і м'яких брендів, персоналізація сервісу, експансія на ринки, що розвиваються.

Тема 9. Проблеми та перспективи розвитку готельно-ресторанних мереж в Україні

Чинники, що стримують мережевий розвиток в Україні. Безпекові та економічні ризики, обмеженість інвестиційних ресурсів, нестача кваліфікованого персоналу, інфраструктурні обмеження.

Нормативно-правове регулювання діяльності мереж. Регулювання договірних відносин комерційної концесії, вимоги до якості та безпечності послуг, стандартизація й сертифікація.

Зміни споживчої поведінки на вітчизняному ринку. Нові вимоги гостей, розвиток внутрішнього туризму, попит на доставку та гнучкі формати обслуговування.

Перспективи розвитку мережевого бізнесу в Україні. Потенціал регіональної експансії, участь у відбудові інфраструктури гостинності, розвиток національних франшиз.

Тема 10. Використання зарубіжного досвіду для розвитку готельно-ресторанних мереж в Україні

Моделі мережевого розвитку в зарубіжній практиці. Європейська, американська та азійська моделі організації мережевого бізнесу гостинності: порівняльна характеристика.

Адаптація зарубіжних стандартів і технологій. Умови та межі перенесення бренд-стандартів, навчання персоналу, системи контролю якості обслуговування.

Обґрунтування проєктів входження вітчизняних закладів до міжнародних мереж. Оцінювання відповідності об'єкта вимогам оператора, розрахунок економічного ефекту, ризику співпраці.

Напрями вдосконалення мережевого бізнесу в Україні. Формування конкурентоспроможних національних франшиз, розвиток кооперації незалежних закладів, підтримка галузі на державному рівні.

Перелік практичних (семінарських) занять з навчальної дисципліни наведено в табл. 2.

Таблиця 2

Перелік практичних (семінарських) занять

Назва теми	Зміст
Тема 1.	Практичне заняття 1. Готельно-ресторанні мережі: сутність, ознаки, класифікація. Аналіз умов і чинників розвитку міжнародних мереж гостинності
Тема 1.	Практичне заняття 2. Порівняльна характеристика форм мережевої взаємодії: пряме володіння, оренда, франчайзинг, контракт на управління
Тема 2.	Практичне заняття 3. Розроблення програми дослідження міжнародної готельно-ресторанної мережі. Пошук та оцінювання джерел галузевої інформації
Тема 3.	Практичне заняття 4. Застосування методів стратегічного аналізу (SWOT, PEST) до діяльності мережевого оператора
Тема 4.	Практичне заняття 5. Аналіз географії та особливостей функціонування вітчизняних готельно-ресторанних мереж
Тема 5.	Практичне заняття 6. Іноземні мережі на ринку України: аналіз форм входження та умов франчайзингових угод
Тема 6.	Практичне заняття 7. Кейс-аналіз системи управління мережею «Світова карта»: організаційна структура та стандарти обслуговування
Тема 7.	Практичне заняття 8. Розроблення концепції мережевого ресторанного проєкту та оцінювання його ефективності
Теми 8, 9.	Практичне заняття 9. Проблеми та перспективи розвитку готельно-ресторанних мереж у світі та в Україні: аналітична дискусія
Тема 10.	Практичне заняття 10 Обґрунтування напрямів використання зарубіжного досвіду для розвитку мережевого бізнесу в Україні (презентація проєктів)

Перелік самостійної роботи з навчальної дисципліни наведено в табл. 3.

Таблиця 3

Перелік самостійної роботи

Назва теми та / або завдання	Зміст
Теми 1–10	Опрацювання конспекту лекцій, пошук і огляд фахової літератури та галузевих інформаційних ресурсів
Теми 1–3	Підготовка до практичних занять і поточного контролю за змістовим модулем 1
Теми 4–6	Виконання аналітичного завдання щодо діяльності обраної готельно-ресторанної мережі
Теми 7–10	Підготовка індивідуального дослідницького завдання (презентації) та підготовка до екзамену

Кількість годин лекційних, практичних (семінарських) занять та годин самостійної роботи наведено в робочому плані (технологічній карті) з навчальної дисципліни.

МЕТОДИ НАВЧАННЯ

У процесі викладання навчальної дисципліни для набуття необхідних знань та навичок, активізації освітнього процесу передбачено застосування таких методів навчання, як:

словесні (проблемна лекція (Теми 1, 7, 8), лекція-візуалізація (Теми 2, 4, 5));

наочні (демонстрація та ілюстрування (Теми 1–10), робота з картографічним і статистичним матеріалом (Теми 3–5));

практичні (кейс-метод (Теми 5, 6, 7), робота в малих групах (Теми 2–4, 10), дискусія (Теми 8, 9), презентація результатів індивідуального дослідження (Тема 10)).

ФОРМИ ТА МЕТОДИ ОЦІНЮВАННЯ

Університет використовує 100 бальну накопичувальну систему оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти.

Поточний контроль здійснюється під час проведення лекційних, практичних та семінарських занять і має на меті перевірку рівня підготовленості здобувача вищої освіти до виконання конкретної роботи і оцінюється сумою набраних балів:

– для дисциплін з формою семестрового контролю екзамен (іспит): максимальна сума – 60 балів; мінімальна сума, що дозволяє здобувачу вищої освіти скласти екзамен (іспит) – 35 балів.

Підсумковий контроль включає семестровий контроль та атестацію здобувачів вищої освіти.

Семестровий контроль проводиться у формах семестрового екзамену (іспиту). Складання семестрового іспиту здійснюється під час екзаменаційної сесії.

Максимальна сума балів, яку може отримати здобувач вищої освіти під час екзамену (іспиту) – 40 балів. Мінімальна сума, за якою екзамен (іспит)

вважається складеним – 25 балів.

Підсумкова оцінка за навчальною дисципліною визначається:

– для дисциплін з формою семестрового контролю
екзамен (іспит) – сумуванням балів за поточний та
підсумковий контроль.

Під час викладання навчальної дисципліни використовуються наступні
контрольні заходи:

Поточний контроль: виконання практичних завдань і кейсів (25 балів),
аналітичне (розрахунково-аналітичне) завдання (10 балів), індивідуальне
дослідницьке завдання з презентацією (15 балів), письмові контрольні роботи за
змістовими модулями (10 балів).

Семестровий контроль: Екзамен (40 балів)

Більш детальну інформацію щодо системи оцінювання наведено в
робочому плані (технологічній карті) з навчальної дисципліни.

Приклад екзаменаційного білета та критерії оцінювання для навчальної
дисципліни.

Приклад екзаменаційного білета

Харківський національний економічний університет імені Семена Кузнеця

Другий (магістерський) рівень вищої освіти

Спеціальність J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг

Освітня програма Готельно-ресторанна справа

Семестр 1

Навчальна дисципліна «Міжнародні готельно-ресторанні мережі»

ЕКЗАМЕНАЦІЙНИЙ БІЛЕТ № 1

1. Охарактеризуйте процес оцінювання ефективності мережевого ресторанного
проекту. Ключові показники діяльності, окупність інвестицій, чинники успішного
масштабування.

2. Охарактеризуйте перспективні напрями розвитку світових мереж.
Мультибрендовість, розвиток lifestyle- і м'яких брендів, персоналізація сервісу, експансія на
ринки. Наведіть приклади.

3. Тестове завдання.

1. Яка міжнародна ресторанна корпорація є абсолютним світовим лідером за обсягом
консолідованого виторгу (доходів) та системних продажів, функціонуючи у понад 100 країнах
світу на основі поєднання корпоративної моделі та франчайзингу?

A) Yum! Brands, Inc.

Б) McDonald's Corporation

В) Restaurant Brands International (RBI)

Г) Doctor's Associates Inc. (Subway)

2. До складу якого з наведених провідних світових рестораних холдингів входять такі
відомі мережі швидкого обслуговування, як KFC (Kentucky Fried Chicken), Pizza Hut та Taco
Bell?

A) Restaurant Brands International (RBI)

Б) Darden Restaurants, Inc.

В) Yum! Brands, Inc.

Г) Inspire Brands, Inc.

3. Яка географічна та операційно-маркетингова особливість є визначальною для міжнародної мережі Starbucks порівняно з більшістю класичних мереж швидкого обслуговування (QSR)?

А) Повна відмова від продажу напоїв на користь концепції повносервісного ресторану fine dining

Б) Акцент на позиціонуванні «третього місця» (Third Place) та активне використання ліцензійних угод й спільних підприємств на міжнародних ринках

В) Функціонування виключно за жорсткою схемою товарного франчайзингу без залучення власного капіталу

Г) Обмеження діяльності лише національним ринком Північної Америки

4. Який канадсько-американський мультибрендовий холдинг оперує такими глобальними мережевими брендами, як Burger King, Tim Hortons, Popeyes Louisiana Kitchen та Firehouse Subs?

А) Inspire Brands

Б) Restaurant Brands International (RBI)

В) McDonalds Corporation

Г) Compass Group PLC

5. Що з переліченого є провідною сучасною тенденцією функціонування та розвитку провідних ресторанних мереж світу у постпандемічний період (з початку 2020-х років)?

А) Масовий перехід на державне регулювання та відмова від приватних франчайзингових моделей

Б) Масштабний розвиток форматів Drive-Thru, віртуальних/темних кухонь (Ghost Kitchens / Dark Kitchens), мобільних застосунків та інтеграція штучного інтелекту в операційній діяльності

В) Повне згортання програм онлайн-доставки та перехід виключно на традиційне обслуговування в залі

Г) Скорочення асортименту до єдиного монопродукту без можливості локальної адаптації меню

Затверджено на засіданні кафедри готельного, ресторанного бізнесу і крафтових технологій протокол № _____ від «___» _____ 20__ р.

Екзаменатор

к.держ.упр., доц. Сисоєва С.І.

Зав. кафедрою

д.е.н., проф. Давидова О.Ю.

Критерії оцінювання

Підсумкові бали за екзамен складаються із суми балів за виконання всіх завдань, що округлені до цілого числа за правилами математики.

Алгоритм вирішення кожного завдання включає окремі етапи, які відрізняються за складністю, трудомісткістю та значенням для розв'язання завдання. Тому окремі завдання та

етапи їх розв'язання оцінюються відокремлено один від одного таким чином:

Завдання 1 (теоретичне). (15 балів)

Завдання 2 (теоретичне). (15 бали)

Критерії оцінювання при відповіді на теоретичні питання:

15-12 – Здобувач правильно та повністю відповідає на поставлене питання, вміє пояснити сутність, надати класифікацію тощо; може навести приклади, вміє аргументувати свою думку

11-9 – Здобувач правильно відповідає на поставлене питання, проте не може навести приклади та не висловлює свою думку

8-5 – Здобувач правильно відповідає на поставлене питання. Проте дана відповідь не є вичерпною, або допущені окремі неточності

4-1 – Здобувач у цілому відповів на поставлене запитання, але не спромігся аргументувати свою відповідь, помилився у деяких поняттях, показав недостатні знання по заданому питанню

0 – Здобувач не відповів на поставлене запитання

Завдання 3 (тестове). (10 балів / 2 бали за кожну правильну відповідь)

РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

Основна

1. Брич В. Я., Банєва І. О., Барна М. Ю. та ін. Організація готельно-ресторанної справи : навч. посіб. / за заг. ред. В. Я. Брича. Київ : Ліра-К, 2021. 484 с.

2. Індустрія гостинності: готельно-ресторанний бізнес : навч. посіб. / О. В. Олійник, Г. М. Тарасюк, А. О. Климчук [та ін.]. Житомир : Державний університет «Житомирська політехніка», 2024. 535 с.

3. Організація ресторанного господарства. Практикум : навч. посіб. / О. В. Дишкантюк. Одеса : Міжнародний гуманітарний університет, 2024. 230 с. Режим доступу: <https://dspace.onua.edu.ua/bitstreams/4a6be5d1-77d5-4b81-84bf-da0bab2e49cd/download>

Додаткова

4. Сидорук А., Омеляненко Г. Інформаційні системи і технології в системі підготовки майбутніх фахівців сфери туризму та готельно-ресторанного бізнесу // Економіка та суспільство. 2022. № 36. DOI: [10.32782/2524-0072/2022-36-48](https://doi.org/10.32782/2524-0072/2022-36-48).

5. Давидова О. Ю. Організація ресторанного господарства : методичні рекомендації до самостійної роботи студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітньої програми «Готельно-ресторанний бізнес» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти [Електронний ресурс]. Харків : ХНЕУ ім. С. Кузнеця, 2023. 76 с. Режим доступу <https://repository.hneu.edu.ua/items/18225a7f-5826-47bc-a0f7-a083f3302d12>

6. Міжнародна готельна індустрія : навч. посіб. Одеса : Одеський національний економічний університет. Режим доступу : <https://dspace.oneu.edu.ua>.

7. Корпоративний франчайзинг у HoReCa : навч.-метод. матеріали. Кропивницький : Центральноукраїнський національний технічний університет. Режим доступу : <https://kntu.kr.ua>.

Інформаційні ресурси

8. Навчальна дисципліна «Міжнародні готельно-ресторанні мережі» [Електрон. ресурс] : сайт ПНС ХНЕУ ім. С. Кузнеця. Режим доступу : <https://pns.hneu.edu.ua>.

9. Сайт кафедри готельного, ресторанного бізнесу і крафтових технологій ХНЕУ ім. С. Кузнеця. Режим доступу : <http://kafgrb.hneu.edu.ua/>.

10. Репозитарій ХНЕУ ім. С. Кузнеця. Режим доступу : <https://repository.hneu.edu.ua/>.

11. Офіційні сайти та річні звіти провідних міжнародних готельних і ресторанних операторів.