

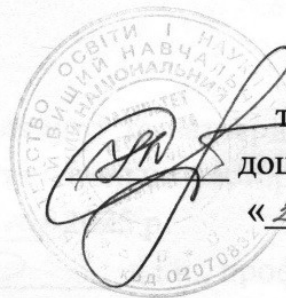
**ДЕРЖАВНИЙ ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД
«УЖГОРОДСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ»
ФАКУЛЬТЕТ ТУРИЗМУ ТА МІЖНАРОДНИХ КОМУНІКАЦІЙ
Кафедра туристичної інфраструктури та готельно-ресторанного
господарства**

«ЗАТВЕРДЖУЮ»

Декан факультету туризму
та міжнародних комунікацій

доц., к. геог. н. Наталія ГАБЧАК

«23» листа 2025 р.



**РОБОЧА ПРОГРАМА
НАВЧАЛЬНОЇ ПРАКТИКИ
(ВСТУП ДО ФАХУ)**

Рівень вищої освіти
Галузь знань
Спеціальність
Освітня програма
Статус компоненти
Мова навчання

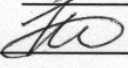
Перший (бакалаврський)
24 Сфера обслуговування
241 Готельно-ресторанна справа
Готельно-ресторанна справа
Обов'язкова
Українська

Ужгород-2025

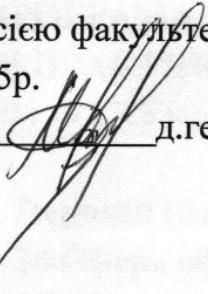
Робоча програма навчальної практики «Вступ до фаху» для здобувачів вищої освіти галузі знань 24 «Сфера обслуговування» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітньої програми «Готельно-ресторанна справа».

Розробник: д.і.н. Корсак Р.В., професор кафедри туристичної інфраструктури та готельно-ресторанного господарства.

Робочу програму розглянуто та затверджено на засіданні кафедри туристичної інфраструктури та готельно-ресторанного господарства протокол № 6 від «23» листопада 2025 р.

Завідувач кафедри  д.і.н., проф. Корсак Р.В.

Схвалено науково-методичною комісією факультету туризму та МК протокол № 6 від «23» листопада 2025р.

Голова науково-методичної комісії  д.геог.н., проф.Машіка Г.В.

© Корсак Р.В. 2025 р.

© ДВНЗ «Ужгородський національний університет», 2025 р.

ЗМІСТ

ВСТУП	4
1.ОПИС ПРАКТИКИ.....	5
2. МЕТА ТА ЗАВДАННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ПРАКТИКИ «ВСТУП ДО ФАХУ».....	6
3. БАЗИ ПРАКТИКИ.....	10
4. ІНДИВІДУАЛЬНІ ЗАВДАННЯ ДЛЯ ПРОХОДЖЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ПРАКТИКИ «ВСТУП ДО ФАХУ».....	11
5. ОРІЄНТОВНЕ КАЛЕНДАРНЕ ПЛАНУВАННЯ НА ПЕРІОД ПРОВЕДЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ПРАКТИКИ «ВСТУП ДО ФАХУ»...	13
6. ОРГАНІЗАЦІЯ І КЕРІВНИЦТВО ПРАКТИКОЮ.....	14
7. ЗАГАЛЬНІ ВИМОГИ ДО ОФОРМЛЕННЯ ЗВІТУ, ДОПУСКУ ДО ЗАХИСТУ ПРАКТИКИ ТА КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ.....	17
РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА	19

ВСТУП

Навчальна практика є невід'ємною складовою підготовки здобувачів першого бакалаврського рівня вищої освіти за спеціальності J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг». Вона спрямована на закріплення теоретичних знань, отриманих у процесі навчання, та набуття практичних навиків із сфери управління готельно-ресторанним бізнесом.

Дана програма визначає зміст, форму та графік проведення практики, способи контролю виконання здобувачами поставлених перед ними індивідуальних завдань, вимоги до оформлення звітної документації про проходження практики.

Зміст програми практики відповідає:

- положенню «Про практику здобувачів Державного вищого навчального закладу «Ужгородський національний університет»;
- положенню «Про організацію освітнього процесу в Державному вищому навчальному закладі «Ужгородський національний університет»;
- освітньо-професійній програмі зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти;
- навчальному плану підготовки бакалаврів з готельно-ресторанної справи факультету туризму та міжнародних комунікацій ДВНЗ «УжНУ»;
- загальним вимогам щодо розробки навчальних та робочих програм.

1. ОПИС ПРАКТИКИ

Найменування показників	Денна форма навчання	Заочна форма навчання
Рік підготовки	1-й	1-й
Семестр	2-й	2-й
Кількість кредитів	4,5	
Загальна кількість годин, з них:	135 год.	
- самостійної роботи здобувача	45 год.	
- індивідуальної роботи під керівництвом викладача	90 год.	
Вид підсумкового контролю	диференційований залік	
Форма підсумкового контролю	захист індивідуального звіту	
Тривалість практики	3 тижні	
Дати проведення у 2024-2025 н.р.	09.06 - 29.06.2025 року	21.04 - 09.05.2025 року

2. МЕТА ТА ЗАВДАННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ПРАКТИКИ «ВСТУП ДО ФАХУ»

Навчальна практика «Вступ до фаху» є початковим етапом ознайомлення здобувачів з обраним фахом і проводиться на 1-му курсі у другому семестрі. Навчальна практика «Вступ до фаху» повинна формувати у здобувачів необхідні практичні навички по здійсненню технології прийому та обслуговування споживачів у готельних комплексах, закладах громадського харчування, їдальнях санаторно-курортних закладах.

Поставлена мета реалізується шляхом самостійного вивчення організації суб'єктів готельного бізнесу та виконання окремих завдань, обумовлених програмою.

Метою даної практики є:

- ознайомити здобувачів зі змістом їхньої майбутньої професії;
- ознайомити здобувачів із характером професійної діяльності в галузі гостинності та готельно-ресторанної справи;
- ознайомити здобувачів із особливостями діяльності готельно-ресторанних підприємств;
- написати звіт по проходженню практики;
- узагальнити зібраний матеріал з метою його подальшого використання у своїх майбутніх наукових дослідженнях.

Під час проходження практики здобувачі вищої освіти здобувають перші професійні знання та навички, що знадобляться в період подальшого навчання та роботі відповідно до обраного фаху.

Відповідно до освітньої програми, вивчення освітнього компонента сприяє формуванню у здобувачів вищої освіти таких компетентностей:

Інтегральна компетентність – здатність розв'язувати спеціалізовані завдання та практичні проблеми діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів

системи наук, які формують концепції гостинності й характеризується комплексністю та невизначеністю умов.

Загальні компетентності:

ЗК 01. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння сутності та принципів розвитку суспільства, природи і мислення та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань, вести здоровий спосіб життя.

ЗК 11. Здатність до креативного генерування ідей та адаптації для ефективної діяльності у невизначених ситуаціях.

ЗК 12. Здатність дотримання вимог охорони праці, збереження навколишнього середовища та безпеки життєдіяльності.

Спеціальні (фахові, предметні) компетентності:

СК 01. Розуміти предметну область і оцінювати потенціал розвитку галузі гостинності з урахуванням потреб всіх можливих сегментів ринку готельно-ресторанного бізнесу.

СК 06. Здатність управляти суб'єктами господарської діяльності готельно-ресторанної сфери, розраховувати основні фінансово-економічні показники, оцінювати ефективність їх діяльності.

СК 07. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг на підприємствах готельно-ресторанного та рекреаційного господарства.

СК 10. Здатність розробляти нові послуги з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів готельно-ресторанних послуг.

СК 15. Здатність ініціювати концепцію розвитку готельно-ресторанного бізнесу, формувати бізнес-ідею для суб'єктів індустрії гостинності.

СК 16. Здатність працювати з технічною, економічною та технологічною документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктам готельного та ресторанного бізнесу.

Відповідно до освітньої програми «Готельно-ресторанна справа», вивчення освітнього компонента повинно забезпечити досягнення здобувачами вищої освіти ***наступних програмних результатів навчання:***

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

ПР 06. Розуміти технологічні процеси і принципи організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

ПР 10. Розраховувати потреби у ресурсах та обладнанні підприємств готельно-ресторанного бізнесу, готувати відповідну документацію.

ПР 14. Розуміти особливості організації рекреаційно-туристичного простору і вимоги до інфраструктури закладів харчування та розміщення.

Очікувані результати навчання, які повинні бути досягнуті здобувачами освіти після опанування навчальної практики «Вступ до фаху»:

ПР 01. Знати як на практиці застосовувати основні нормативно-правові стандарти, що регламентують діяльність суб'єктів готельно-ресторанного бізнесу.

ПР 06. Знати і розуміти різні технологічні процеси і принципи організації роботи підприємств готельно-ресторанного бізнесу та сфери гостинності.

ПР 10. Вміти на практиці робити розрахунки ресурсів та обладнання підприємств готельно-ресторанного бізнесу та знати як підготувати відповідну документацію.

ПР 14. Знати та розуміти особливості організації рекреаційно-туристичного простору і вимоги щодо функціонування інфраструктури готельних та ресторанних підприємств.

3. БАЗИ ПРАКТИКИ

Під час навчальної практики «Вступ до фаху» базою практики буде кафедра туристичної інфраструктури та готельно-ресторанного господарства факультету туризму та міжнародних комунікацій ДВНЗ «Ужгородський національний університет». За допомогою керівника навчальної практики з кафедри туристичної інфраструктури та готельно-ресторанного господарства здобувачі вищої освіти візьмуть участь у навчальних екскурсіях на готельні та ресторанні підприємства, під час яких будуть мати змогу пізнати особливості організації роботи підприємств гостинності, дослідити процес надання готельно-ресторанних послуг, ознайомитися із структурою підприємства.

У разі напруженої ситуації через воєнний стан в Україні навчальна практика «Вступ до фаху» у 2024-2025 навчальному році може проводитись у дистанційному режимі на базі кафедри туристичної інфраструктури та готельно-ресторанного господарства ДВНЗ «УжНУ».

4. ІНДИВІДУАЛЬНІ ЗАВДАННЯ ДЛЯ ПРОХОДЖЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ПРАКТИКИ «ВСТУП ДО ФАХУ»

Індивідуальні завдання для проходження навчальної практики «Вступ до фаху» розробляються керівником від кафедри туристичної інфраструктури та готельно-ресторанного господарства факультету туризму та міжнародних комунікацій ДВНЗ «Ужгородський національний університет» та погоджуються завідувачем кафедри туристичної інфраструктури та готельно-ресторанного господарства.

За результатами проведених досліджень, здобувачі повинні підготувати щоденник та звіт практики. У звіті необхідно опрацювати наступні завдання:

1) здійснити загальну характеристики досліджуваного готельного чи ресторанного підприємства:

- назва;
- контактні дані;
- місце знаходження;
- вид діяльності;
- організаційна структура;
- асортимент основних послуг;
- рекламна діяльність тощо;

2) дослідити актуальні нормативно-правові вимоги до здійснення готельно-ресторанної діяльності в Україні;

3) ознайомитися з вимогами та особливостями надання послуг розміщення та харчування;

г) проаналізувати відповідно до індивідуальних завдань визначених керівником різні аспекти діяльності підприємства гостинності;

д) зробити висновки.

Структура звіту. Звіт про проходження практики складається з наступних частин:

- вступу, який містить мету, завдання практики, описову структуру звіту;
- розділів (підрозділів). Як правило звіт має містити не менше двох розділів, у яких подається характеристика закладу, нормативно-правові засади надання послуг, організаційна структура готельного чи ресторанного закладу, аналіз організації обслуговування тощо;
- висновки, у яких узагальнюється інформація викладена у звіті практики;
- список використаних джерел. Інформаційною базою дослідження виступають: нормативно-правова база діяльності готельного або ресторанного підприємства, базові підручники з організації діяльності закладів готельно-ресторанного господарства, праці вітчизняних науковців, та Інтернет-ресурси.

**5. ОРІЄНТОВНЕ КАЛЕНДАРНЕ ПЛАНУВАННЯ
НА ПЕРІОД ПРОВЕДЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ПРАКТИКИ
«ВСТУП ДО ФАХУ»**

№ п/п	Вид та зміст роботи	Період виконання завдання
1.	Настановча нарада перед початком практики. Проведення цільового інструктажу з техніки безпеки та охорони праці на робочому місці в період проходження практики. Ознайомлення із робочою програмою практики, переліком індивідуальних завдань, вимогами щодо написання звіту з практики та порядок допуску до його захисту.	1-й тиждень
2.	Дослідження організаційної структури, готельного чи ресторанного підприємства.	1-й тиждень
3.	Опрацювання зібраних матеріалів. Робота з літературою, інтернет-ресурсами, довідковою інформацією для написання звіту та заповнення щоденнику практики.	2-й тиждень
4.	Аналіз діяльності готельного чи ресторанного підприємства, послуг, що надаються.	2-й тиждень
5.	Опрацювання зібраних матеріалів .	2-й тиждень
6.	Опрацювання зібраних матеріалів. Робота з літературою, електронними джерелами, довідковою інформацією для опису готельно-ресторанних підприємств.	3-й тиждень
7.	Написання звіту з практики	3-й тиждень
8.	Представлення звіту про проходження практики. Захист звіту з практики. Оформлення усієї необхідної звітної документації.	3-й тиждень
Загальна тривалість практики		3 тижні

Зазначені дати є орієнтовними і можуть змінюватись залежно від обставин, погодних умов і т.д.

6. ОРГАНІЗАЦІЯ І КЕРІВНИЦТВО ПРАКТИКОЮ

Відповідальність за організацію, проведення і контроль навчальної практики «Вступ до фаху» покладається на керівника практики від кафедри туристичної інфраструктури та готельно-ресторанного господарства, завідувача кафедрою туристичної інфраструктури та готельно-ресторанного господарства і декана факультету туризму та міжнародних комунікацій.

Навчально-методичне керівництво і виконання програми практики забезпечує кафедра туристичної інфраструктури та готельно-ресторанного господарства.

Основними документами, для організації і проходження практики є:

1. Направлення на практику (додається до угоди).
2. Щоденник практики.
3. Індивідуальне завдання на практику (розробляє керівник практики, погоджує завідувач кафедри туристичної інфраструктури та готельно-ресторанного господарства).
4. Звіт про проходження практики (звіт повинен бути підписаний керівником від бази практики, поданий на кафедру туристичної інфраструктури та готельно-ресторанного господарства у визначені терміни).

Обов'язки здобувача:

Здобувач зобов'язаний:

- у визначені терміни подати на базу практики усі необхідні документи;
- під час практики суворо дотримуватися правил техніки безпеки та внутрішнього розпорядку, що діють на базі практики;
- сумлінно виконувати програму практики та доручення керівників практики від бази практики;

- скласти графік проходження практики і погодити його з керівниками практики від бази практики;
- вести щоденник практики, фіксуючи в ньому виконану роботу;
- оформити письмовий звіт про практику і своєчасно подати його на кафедру туристичної інфраструктури та готельно-ресторанного господарства.

Керівник практики від кафедри туристичної інфраструктури та готельно-ресторанного господарства здійснює наступне:

- перед початком практики контролює підготовленість баз практики та при необхідності проводить підготовчі заходи до прибуття здобувачів-практикантів;
- забезпечує проведення всіх організаційних заходів перед скеруванням здобувачів на практику: інструктаж про порядок проходження практики, з техніки безпеки та охорони праці, надання здобувачам-практикантам необхідних документів (направлення, щоденник, індивідуальне завдання, методичні рекомендації щодо оформлення звітної документації тощо);
- повідомляє здобувачів про систему звітності з практики, прийняту на кафедрі, а саме: подання письмового звіту, вимог до оформлення виконаного індивідуального завдання, підготовки виступу тощо;
- у тісному контакті з керівником практики від бази практики забезпечує високу якість її проходження згідно із затвердженою програмою;
- контролює виконання здобувачами-практикантами правил внутрішнього розпорядку, здійснює облік відвідувань здобувачами баз практики (табель відвідування);
- приймає залік з практики;

– не пізніше, ніж за 2 тижні до початку практики готує наказ про скерування здобувачів на проходження практики;

– у кінці навчального року (на початку наступного) подає декану факультету усю необхідну звітність щодо результатів проходження навчальної практики.

7. ЗАГАЛЬНІ ВИМОГИ ДО ОФОРМЛЕННЯ ЗВІТУ, ДОПУСКУ ДО ЗАХИСТУ ПРАКТИКИ ТА КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ

7.1. Загальні вимоги до оформлення звіту

Загальний обсяг звіту (не враховуючи додатки) складає 20-30 сторінок, набраних на комп'ютері на одній стороні стандартного аркуша формату А4 (210 x 297 мм) шрифтом Times New Roman, через 1,5 інтервали, з абзацним відступом 1,5 із полями ліворуч – 3,0 см, праворуч – 1,5 см, зверху і знизу – по 2 см.

Орієнтовний обсяг структурних складових звіту: вступ – 2-3 сторінки, основна частина – 18-25 сторінок, висновки – 2-3 сторінки, список літератури -1 сторінка. Мова – українська.

Звіт комплектують у наступній послідовності: титульний аркуш, зміст, вступ, основна частина (розкривається виконання індивідуального завдання), висновки, додатки, список використаних джерел.

Нумерація сторінок, використання формул, діаграм, таблиць, оформлення додатків та посилання на літературні джерела здійснюється відповідно до загальних вимог, що встановлені для написання курсових та дипломних робіт.

7.2. Порядок допуску звіту до захисту практики

До захисту звітів допускаються здобувачі, котрі своєчасно оформили усі необхідні документи для проходження практики, повністю виконали програму та індивідуальні завдання практики, написали звіт, згідно встановлених вимог.

Допуск до захисту звіту здійснюється керівником навчальної практики, що підтверджується підписами керівника на титульному аркуші звіту.

Звіти, в яких виявлені недоліки (недотримання вимог щодо оформлення, не виконання індивідуальних завдань, відсутність належно оформленого щоденника практики), до захисту не допускаються.

Відповідне рішення приймається керівником навчальної практики від кафедри туризму за погодженням завідувача кафедрою.

7.3. Критерії оцінювання підсумкового семестрового контролю

Підсумкова оцінка захисту звітів навчальної практики «Вступ до фаху» здійснюється згідно з Методикою переведення показників успішності знань здобувачів Університету в систему оцінювання за шкалою ECTS.

Таблиця відповідності оцінок за різними шкалами оцінювання

Сума балів за всі види навчальної діяльності	ОцінкаECTS	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену	для заліку
90-100	A	відмінно	зараховано
82-89	B	добре	
74-81	C		
64-73	D	задовільно	
60-63	E		
35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання	незараховано з можливістю повторного складання
0-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	незараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

Розподіл балів за виконання програми практики та захист звітів

№п/п	Вид роботи	Бали
1	Виконання та оформлення індивідуального звіту практики	60
2	Оформлення щоденника	20
3	Виступ з доповіддю на захисті практики	10
4	Презентація результатів дослідження	5
5	Відповіді на додаткові запитання	5

8. РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА

Основна література

1. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства. Навчальний посібник для здобувачів вищих навчальних закладів. К.: Центр учбової літератури; Фірма «Інкос», 2007. 280 с.
2. Архіпов В.В., Русавська В.А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарств. Навчальний посібник для здобувачів вищих навчальних закладів. К.: Центр учбової літератури, 2009. 342 с.
3. Круль Г. Я. Основи готельної справи. Навчальний посібник. К. : Центр учбової літератури, 2011. 367 с. 26.
4. Кузнецова Н.М. Основи економіки готельного та ресторанного господарства. К.: Інститут туризму, 1997. 176с.
5. Лук'янова Л. Г. Уніфіковані технології готельних послуг :навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. К: Вицашк., 2001. 237 с. 24.
6. Мальська М. П. Готельний бізнес: теорія та практика. Підручник. К.: Центр учбової літератури, 2012. 470 с.
7. Пандяк І. Г. Сучасний стан та проблеми розвитку бізнес-готелів в Україні. Вісник Львів, ун-ту. Львів. 2008. Вип. 24. С. 224-230. 33.
8. Мунін Г. Б., Роглев Х.Й. Управління сучасним готельним комплексом. Навчальний посібник. К.: Ліра – К, 2005. 520 с. 34.
9. Нечаюк Л. І. Готельно-ресторанний бізнес. Навчальний посібник. К.:Центр навч. л-ри, 2003. 348 с.
10. Пуцентайло П.Р. Економіка і організація туристично-готельного підприємництва. Навчальний посібник. К.: Центр навч л-ри, 2007. 344 с.
11. Роглев Х. Менеджмент готелю: економіко-організаційні аспекти. Навчальний посібник. К.: Кондор, 2011. 442 с.

Допоміжна література

1. Газуда М.В., Ерфан В.Й., Газуда С.М. Особливості надання послуг у туристичній сфері регіону. Науковий вісник Ужгородського Ужгородського університету. Серія Економіка. 2014. Вип.1(42). С.261-265.
2. Горбань В.К. Розвиток індустрії гостинності в Україні. Матеріали Всеукраїнської науково-практичної конференції. «Сучасні технології менеджменту, інформаційне, фінансове та облікове забезпечення розвитку економіки в умовах євроінтеграції» (м. Черкаси, 16-17 квітня 2020 р.). Черкаси: Східноєвропейський університет економіки і менеджменту, 2020. 557 с.
3. Давидова О. Індустрія гостинності у контексті проведення євро-2012. Вісник Київського національного університету імені Тараса Шевченка. – Серія Економіка. 121-122/2011. С. 44-48.
4. Коваленко Н.О. Інноваційні напрямки розвитку індустрії гостинності в Україні // Європейські перспективи. 2015. №7. С.174-180.

5. Мальська М.П., Бордун О.Ю. Планування діяльності туристських підприємств: Навч. посібник. К.: Знання, 2005. 241 с.

Власна література

1. Корсак Р. Готельно-ресторанна освіта: використання європейського досвіду у навчальних програмах України. Наука і освіта України в умовах російсько-української війни: виклики та завдання в контексті національної безпеки. Том II / [Ред.: В. Ільницький, М. Галів]. Київ – Дрогобич – Львів – Переяслав – Ужгород – Запоріжжя: Видавничий дім «Гельветика», 2024. С. 239-242.
2. Корсак Р. Інноваційні підходи у підготовці фахівців з готельно-ресторанної справи: досвід України та Чехії. Актуальні питання гуманітарних наук: міжвузівський збірник наукових праць молодих вчених Дрогобицького державного педагогічного університету імені Івана Франка / [редактори-упорядники М. Пантюк, А. Душний, В. Ільницький, І. Зимомря]. – Дрогобич : Видавничий дім «Гельветика», 2024. Вип. 75. Том 2. С. 211-218.
3. Корсак Р. Нові горизонти в підготовці фахівців для готельно-ресторанного сектору. Всеукраїнська науково-практична Інтернет-конференція. Миколаїв 2024 р. С. 31-33.
4. Корсак Р. Сучасні тенденції розвитку ресторанного бізнесу в умовах соціально-економічної трансформації українського суспільства. Актуальні питання гуманітарних наук: міжвузівський збірник наукових праць молодих вчених Дрогобицького державного педагогічного університету імені Івана Франка. Дрогобич: Видавничий дім «Гельветика», 2021. Вип. 45. Том 1. С.25-30.
5. Корсак Р., Кашка М. Проблеми покращення стратегічної діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу в Україні. Актуальні питання гуманітарних наук: міжвузівський збірник наукових праць молодих вчених Дрогобицького державного педагогічного університету імені Івана Франка / [редактори-упорядники М. Пантюк, А. Душний, І. Зимомря]. Дрогобич: Видавничий дім «Гельветика», 2020. Вип. 28. Том 2. С. 167-171.
6. Корсак Р., Кіш Г., Годя І. Організація роботи персоналу ресторанного підприємства. Актуальні питання гуманітарних наук: міжвузівський збірник наукових праць молодих вчених Дрогобицького державного педагогічного університету імені Івана Франка. Дрогобич: Видавничий дім «Гельветика», 2020. Вип. 20. Том 1. С.4-7
7. Корсак Р., Колісник Г., Годя І. Формування культури ресторанного обслуговування. Актуальні питання гуманітарних наук:

- міжвузівський збірник наукових праць молодих вчених Дрогобицького державного педагогічного університету імені Івана Франка. Дрогобич: Видавничий дім «Гельветика», 2020. Вип. 29. Том 5. С.102-106.
8. Корсак Р., Малець В., Годя І. Стандарти готельного обслуговування. Практичний посібник готельєра. Карпатська Вежа, 2022. 104 с.
 9. Корсак Р., Малець В., Годя І. Ресторанний сервіс: стандарти. Практичний посібник ресторатора. Карпатська Вежа, 2020. 145 с.
 10. Корсак Р., Світлинець О., Коваль О. Перспективні шляхи організації обслуговування у вітчизняній готельно-ресторанній індустрії в умовах розвитку євроінтеграційних процесів. Актуальні питання гуманітарних наук: міжвузівський збірник наукових праць молодих вчених Дрогобицького державного педагогічного університету імені Івана Франка / [редактори-упорядники М. Пантюк, А. Душний, В. Ільницький, І. Зимомря]. Дрогобич: Видавничий дім «Гельветика», 2022. Вип. 49. Том 1. С. 25-31.
 11. Сакаль Т., Корсак Р. Проблеми підготовки спеціалістів у готельно-ресторанному секторі України. Наука і освіта України в умовах російсько-української війни: виклики та завдання в контексті національної безпеки. Том II / [Ред.: В. Ільницький, М. Галів]. Київ – Дрогобич – Львів – Переяслав – Ужгород – Запоріжжя: Видавничий дім «Гельветика», 2024. С.255-258.
 12. Hushtan T., Korsak R. The Role of State Support in the Development of the Hotel and Restaurant Business in the Context of Crisis Phenomena and Eurointegration Processes. *Baltic Journal of Economic Studies*, Vol. 10. No. 2, 2024. 78-84. DOI: <https://doi.org/10.30525/2256-0742/2024-10-2-78-84>