



Професійна освіта

УДК 378.147:[338.488.2:640.4]

DOI <https://doi.org/10.5281/zenodo.17900401>

Педагогічні умови формування правової культури майбутніх фахівців сфери гостинності в контексті здорового харчування

Бурак Валентина Геннадіївна

докторка педагогічних наук, професорка, завідувачка кафедри готельно-
ресторанного та туристичного бізнесу, *Херсонський державний університет*

<https://orcid.org/0000-0001-9085-9000>

Прийнято: 02.09.2025 | Опубліковано: 13.09.2025

***Анотація.** У статті досліджено педагогічні умови формування правової культури майбутніх фахівців сфери гостинності в контексті забезпечення здорового харчування, визначено їхні змістові, організаційні, мотиваційні й технологічні компоненти. Обґрунтовано, що правова культура як інтегративна характеристика особистості включає знання нормативно-правових актів, ціннісно-мотиваційні орієнтації, професійні навички й готовність діяти відповідно до стандартів безпечності харчових продуктів. Проведено аналіз сучасного стану наукової розробленості проблеми, зокрема аспектів професійної підготовки рестораторів і готельєрів, регулювання харчової безпеки та розвитку правової культури студентів, і встановлено, що хоча окремі компоненти детально висвітлені в літературі, комплексна інтеграція правових знань у професійну підготовку майже не розроблена. Розкрито структуру правової культури та її взаємозв'язок із дотриманням санітарних норм, стандартів HACCP і ISO, принципів етики та відповідальності у сфері гостинності. Визначено ключові нормативно-правові документи, що регулюють*



безпеку харчових продуктів і професійну діяльність фахівців ресторанного бізнесу, зокрема закони України, державні санітарні правила та міжнародні стандарти. Систематизовано педагогічні умови, що забезпечують ефективне формування правової культури: змістові (включення правових знань і етичних норм в освітні програми); організаційні (моделювання професійних ситуацій, практичні тренінги й міждисциплінарні курси); мотиваційні (розвиток усвідомленої відповідальності, професійної ідентичності та внутрішньої мотивації дотримання правових норм); технологічні (застосування симуляційних методів, бізнес-ігор, цифрових платформ і проєктних технологій). Висвітлено, що реалізація цих умов сприяє інтеграції правових знань у професійну діяльність, розвитку критичного мислення, формуванню етичної поведінки та забезпечує готовність фахівців гарантувати безпечність і якість харчових продуктів. Результати дослідження мають наукову та практичну цінність для вдосконалення освітніх програм у сфері готельно-ресторанної справи та підвищення рівня правової культури майбутніх фахівців.

Ключові слова: правова культура; харчова безпека; здорове харчування; фахівці сфери гостинності; педагогічні умови; професійна підготовка; нормативно-правове забезпечення.

Pedagogical conditions for the formation of legal culture of future hospitality professionals in the context of healthy eating

Valentyna Burak,

Doctor of Pedagogical Sciences, Professor, Head of Department of Hotel-Restaurant
and Tourist Business, Kherson State University

orcid.org/0000-0001-9085-9000

Abstract: *The article examines the pedagogical conditions for the formation of legal culture among future hospitality professionals in the context of ensuring healthy*



nutrition, identifying their content, organizational, motivational, and technological components. It is substantiated that legal culture, as an integrative personal characteristic, includes knowledge of normative legal acts, value-motivational orientations, professional skills, and readiness to act in accordance with food safety standards. The current state of research on the issue is analyzed, including aspects of professional training of restaurateurs and hoteliers, regulation of food safety, and development of students' legal culture, revealing that although individual components are well elaborated in the literature, comprehensive integration of legal knowledge into professional training is scarcely developed. The structure of legal culture and its relationship with compliance with sanitary norms, HACCP and ISO standards, as well as ethics and responsibility in the hospitality sector, is clarified. Key normative and legal documents regulating food safety and professional activity of restaurant business specialists are identified, including Ukrainian laws, state sanitary rules, and international standards. The pedagogical conditions ensuring effective formation of legal culture are systematized: content-related (integration of legal knowledge and ethical norms into educational programs); organizational (modeling professional situations, practical training, and interdisciplinary courses); motivational (development of conscious responsibility, professional identity, and intrinsic motivation to comply with legal norms); and technological (application of simulation methods, business games, digital platforms, and project-based learning technologies). It is highlighted that the implementation of these conditions facilitates the integration of legal knowledge into professional practice, the development of critical thinking, the formation of ethical behavior, and ensures the readiness of specialists to guarantee food safety and quality. The results of the study have scientific and practical significance for improving educational programs in the hospitality sector and enhancing the level of legal culture among future professionals.

Keywords: *legal culture; food safety; healthy nutrition; hospitality professionals; pedagogical conditions; professional training; regulatory framework.*



Постановка проблеми в загальному вигляді та її зв'язок з важливими науковими чи практичними завданнями. Сучасні трансформаційні процеси в освітньому та професійному середовищі сфери гостинності зумовлюють посилення ролі правової культури як ключового складника професійної компетентності майбутніх фахівців. У контексті зростання суспільного запиту на безпечне, відповідальне й науково обґрунтоване здорове харчування, актуалізується проблема забезпечення правової грамотності здобувачів освіти щодо дотримання норм національного й міжнародного законодавства, стандартів харчової безпеки, вимог санітарно-гігієнічного контролю, правил захисту прав споживачів та етичних засад професійної діяльності.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Аналіз досліджень і публікацій українських науковців засвідчив недостатній рівень сформованості правової культури в майбутніх рестораторів і готельєрів, що ускладнює впровадження інноваційних харчових технологій, створення безпечного харчового середовища та виконання регуляторних вимог, що зі свого боку може призвести до ризиків для здоров'я споживачів, репутаційних утрат підприємств харчування та зниження конкурентоспроможності галузі загалом.

Проблематика формування правової культури майбутніх фахівців сфери гостинності в контексті здорового харчування знайшла певне відображення в сучасних українських наукових дослідженнях, хоча досі лишається недостатньо комплексно розробленою. Важливим для нашої теми є науковий доробок, спрямований на вивчення особливостей професійної підготовки, забезпечення якості й безпеки харчових продуктів, управління освітніми процесами та правового забезпечення діяльності в готельно-ресторанній сфері. Так, нами проведено ґрунтовне дослідження теоретичних і методичних основ підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в закладах вищої освіти, цифровізаційні аспекти антикризового управління підприємствами готельно-ресторанного бізнесу, вплив сталого туризму на здоров'я мандрівників у країнах Європейського Союзу [4, 5, 6]. У дисертації О. Бірюкової [1]



акцентовано на підготовці майбутніх фахівців до забезпечення якості й безпеки харчових продуктів у сучасному екосередовищі. Дослідниця обґрунтовує важливість формування у студентів правових, санітарно-гігієнічних та екологічних компетентностей, що є безпосередньо пов'язаними з дотриманням вимог здорового харчування та правової відповідальності у професійній діяльності. Наукові підходи М. Бомби та колективу авторів [3] у монографії, присвяченій технологіям оздоровчого харчування, доповнюють розуміння нормативних вимог до безпечних харчових технологій і підкреслюють важливість правової грамотності персоналу для впровадження інноваційних харчових продуктів.

Аналіз галузевих тенденцій, представлений у монографії В. Зайцевої (ред.) [7], підкреслює необхідність підвищення правової грамотності працівників індустрії гостинності у зв'язку з посиленням регулювання харчової безпеки й вимог споживачів. Актуальні підходи до державно-громадської взаємодії у сфері охорони здоров'я, розроблені О. Рокунець-Сорочан [12], поглиблюють розуміння ролі правового регулювання у забезпеченні здоров'я споживачів і формуванні відповідальної професійної поведінки майбутніх фахівців у сфері гостинності. У монографії Г. Кувіки та Л. Черчик [9] акцентовано стратегічні напрями підвищення конкурентоспроможності галузі, що включають дотримання нормативів безпеки харчових продуктів і впровадження європейських стандартів здорового харчування у готельно-ресторанній індустрії. Питання відновлення індустрії гостинності після пандемії та зміна правового регулювання висвітлюються в дослідженні Г. Кушнірук та ін. [10], де наголошено на необхідності адаптації персоналу до нових санітарних протоколів, правових норм і стандартів харчової безпеки.

Огляд наукового доробку С. Богачова [2] засвідчує ґрунтовне обґрунтування теоретико-правових засад правової освіти в Україні з акцентом на системності, нормативності й ціннісній спрямованості цього процесу як ключових умов формування правосвідомості громадян. Концептуальні



положення формування правової культури студентів висвітлено в роботі А. Стьопкіної та І. Трубник [13], де зазначено значення освітніх технологій, що сприяють розвиткові правової свідомості й відповідальності.

Питання правової компетентності фахівців готельно-туристичної сфери досліджує Г. Камишнікова [8], яка обґрунтовує структуру правової компетентності й педагогічні умови її формування. Ці положення безпосередньо релевантні до завдань формування правової культури у контексті здорового харчування. Огляд праць Є. Підлісного [11] та В. Шафранського [15] засвідчує, що дослідники, аналізуючи відповідно формування правової культури майбутніх економістів і готовності до професійної діяльності фахівців зі спортивно-оздоровчого туризму, узгоджено підкреслюють значущість цілісної методичної системи, інтеграції теоретичної та практичної підготовки, а також ціннісно-мотиваційного компоненту як фундаментальних чинників ефективної професійної соціалізації здобувачів освіти. Сучасні освітні тренди фахової підготовки, зокрема роль практикоорієнтованих майстер-класів і професійного середовища у сфері гостинності й туризму, аналізуються Л. Устименко, Н. Булгаковою та Т. Корицькою [14]. Дослідниці підкреслюють, що оволодіння правовими аспектами безпеки харчування й організації харчових процесів потребує практичних форм навчання, що інтегрують правові, санітарні й технологічні вимоги.

Загалом проведений аналіз дозволяє констатувати, що наукові джерела висвітлюють окремі аспекти професійної підготовки фахівців сфери гостинності, питання безпеки харчування, правового регулювання й педагогічних умов формування компетентностей.

Виділення невирішених раніше частин загальної проблеми. Наявність низки досліджень щодо формування правової культури майбутніх фахівців сфери гостинності в контексті здорового харчування засвідчує певну розробленість означеного питання. Та все ж всупереч цьому неухильно зростає



вимога до формування правової культури в майбутніх фахівців сфери гостинності як освітнього завдання та стратегічної передумови забезпечення якості життя населення, охорони здоров'я, сталого розвитку та інтеграції України до глобального ринку послуг. Тож наукову розвідку присвятимо ще недостатньо вирішеній проблемі правової культури майбутніх фахівців сфери гостинності в контексті здорового харчування, оскільки комплексна інтеграція правової культури й здорового харчування в єдину педагогічну систему підготовки майбутніх фахівців залишається недостатньо розробленою, що й визначає актуальність подальших досліджень у цьому напрямі.

Формулювання цілей статті (постановка завдання). Мета статті полягає в науковому обґрунтуванні та уточненні педагогічних умов формування правової культури майбутніх фахівців сфери гостинності в контексті забезпечення здорового харчування. Для реалізації мети визначено *низку завдань*: проаналізувати сучасний стан наукової розробленості питання, зокрема в аспектах професійної підготовки фахівців гостинності, правового забезпечення харчової безпеки та розвитку правової культури майбутніх спеціалістів; розкрити сутність і структуру правової культури майбутніх фахівців сфери гостинності та з'ясувати її взаємозв'язок із вимогами до безпеки та якості здорового харчування; визначити нормативно-правову базу, що регулює питання безпеки харчових продуктів, здорового харчування та професійної діяльності фахівців готельно-ресторанної сфери; окреслити педагогічні умови, які забезпечують ефективне формування правової культури майбутніх рестораторів і готельєрів (змістові, організаційні, мотиваційні, технологічні).

Виклад основного матеріалу дослідження з повним обґрунтуванням здобутих наукових результатів. Проблема формування правової культури майбутніх фахівців сфери гостинності в контексті здорового харчування набуває особливої ваги з огляду на європейський вектор розвитку України, що потребує гармонізації освітніх програм із міжнародними стандартами, зокрема *Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP)*, *ISO 22000*, нормами ЄС



щодо маркування продуктів і відповідальної харчової політики. Вирішення цього питання пов'язане з необхідністю наукового обґрунтування педагогічних умов, які забезпечують ефективний розвиток правової обізнаності, ціннісних орієнтацій і відповідальної поведінки студентів у сфері здорового харчування, з урахуванням сучасних тенденцій цифровізації, інтернаціоналізації освіти та підвищення стандартів безпеки харчової продукції.

Сучасні дослідження професійної підготовки фахівців сфери гостинності, питання правового забезпечення харчової безпеки та формування правової культури студентів засвідчують багатовимірність і міждисциплінарний характер порушеної проблематики. У науковому дискурсі чітко окреслюються три взаємопов'язані напрями, що становлять методологічну основу для її осмислення: 1) професійна підготовка майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи, 2) правове регулювання та стандартизація у сфері здорового харчування, 3) розвиток правової культури здобувачів вищої освіти.

По-перше, у працях вітчизняних дослідників простежується стійка тенденція до посилення уваги до якості фахової підготовки майбутніх рестораторів і готельєрів. Наукові положення, представлені в дослідженнях з професійної підготовки (зокрема у роботах О. Бірюкової [1], В. Бурак [5, 6], Г. Камишнікової [8]), підкреслюють, що індустрія гостинності потребує фахівця нового типу – компетентного, правосвідомого, здатного працювати в умовах багатовекторного регулювання та високих стандартів безпеки. У цьому контексті все більшої актуальності набуває інтеграція правових знань у зміст професійної освіти, що розглядається як обов'язковий структурний компонент підготовки сучасного фахівця.

По-друге, корпус наукових праць, присвячений правовому забезпеченню якості й безпеки харчових продуктів, свідчить про зростання вимог до дотримання законодавчих і нормативних актів у закладах гостинності. Дослідження у сфері харчової безпеки (зокрема роботи М. Бомби та ін. [3], аналітичні огляди стану галузі [7], праці з регулювання здорового харчування



[12]) акцентують на необхідності знання міжнародних і національних стандартів (НАССР, ISO 22000, вимог до алергенів, правил маркування, санітарних норм). Проте в більшості публікацій питання інтеграції цих правових аспектів в освітній процес залишаються лише окресленими або фрагментарними.

По-третє, у межах досліджень правової культури майбутніх фахівців вищої школи виявлено, що сучасні освітні програми не завжди забезпечують належне формування правосвідомості, правової відповідальності й здатності діяти відповідно до етичних та нормативних стандартів. Публікації, присвячені розвитку правової культури (А. Стьопкіна, І. Трубник [13]), підтверджують необхідність створення спеціально організованого освітнього середовища, що стимулює усвідомлене ставлення студентів до правових вимог у професійній діяльності. Водночас у науковій літературі майже відсутні комплексні моделі формування правової культури саме в контексті здорового харчування, що свідчить про наявність суттєвого дослідницького вакууму.

Розуміння правової культури майбутніх фахівців сфери гостинності передбачає її трактування як інтегративної професійно-особистісної характеристики, що поєднує правові знання, ціннісні орієнтації, правову свідомість і готовність діяти відповідно до чинного законодавства у сфері готельно-ресторанних послуг. У сучасній науковій парадигмі правова культура розглядається не лише як результат засвоєння нормативно-правових актів, а як здатність майбутнього фахівця забезпечувати правомірність, відповідальність та етичність професійної діяльності, що включає прийняття рішень у ситуаціях, які мають прямий вплив на здоров'я та безпеку споживачів.

Структурно правова культура майбутніх рестораторів і готельєрів охоплює кілька, на нашу думку, взаємопов'язаних компонентів: когнітивний, ціннісно-мотиваційний, діяльнісний і рефлексивно-аналітичний. Деталізуємо їхній зміст у наступній частині розвідки.



1. **Когнітивний компонент** передбачає знання законодавчих актів, стандартів і регламентів, що визначають вимоги до якості харчових продуктів, гігієни виробництва, маркування, дотримання санітарних норм, а також прав споживачів. До цього блоку належать основи законодавства України, міжнародні стандарти безпеки харчових продуктів (HACCP, ISO 22000), правила роботи з харчовими алергенами тощо.

2. **Ціннісно-мотиваційний компонент** визначає ставлення майбутнього фахівця до правових норм як до важливої професійної та суспільної цінності. Він охоплює формування відповідальності, професійної етики, орієнтації на безпечне та здорове харчування як ключовий елемент суспільного блага.

3. **Діяльнісний компонент** виявляється в здатності застосовувати правові знання на практиці, приймати рішення згідно з правовими нормами, виконувати вимоги контролю безпеки харчування, організовувати роботу відповідно до стандартів і процедур.

4. **Рефлексивно-аналітичний** передбачає критичний аналіз нормативних вимог, уміння оцінювати ризики, приймати відповідальні рішення в нестандартних ситуаціях, здатність до оцінювання власної правової поведінки.

Узаємозв'язок правової культури з вимогами до безпеки та якості здорового харчування є системним і багатовекторним. З одного боку, нормативно-правові вимоги у сфері харчування створюють об'єктивні межі, у яких здійснюється професійна діяльність фахівця сфери гостинності. З іншого – рівень сформованості правової культури визначає здатність майбутнього фахівця забезпечити дотримання цих вимог, мінімізувати ризики харчових отруєнь, алергічних реакцій, забруднень, порушення санітарних процедур.

Визначення нормативно-правової бази, що забезпечує регулювання питань безпеки харчових продуктів, організації здорового харчування та професійної діяльності фахівців сфери гостинності, є ключовим етапом у побудові ефективної системи формування правової культури майбутніх рестораторів і готельєрів. Регуляторний простір у цій галузі характеризується



багаторівневістю, включаючи міжнародні стандарти, національні закони, галузеві підзаконні акти, санітарні норми й внутрішні стандарти підприємств.

На міжнародному рівні базовими документами є Codex Alimentarius, стандарти ISO серії 22000 (зокрема ISO 22000:2018), а також система аналізу небезпечних факторів і контролю у критичних точках НАССР, які визначають засадничі принципи забезпечення безпечності харчових продуктів і управління ризиками. Ці документи слугують орієнтирами для імплементації в національне законодавство України та є основою для побудови систем контролю безпеки у підприємствах сфери гостинності.

Національний рівень представлений широким масивом законодавства, серед якого центральне місце займають Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», Закон України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів», Закон України «Про санітарне та епідемічне благополуччя населення», а також Закон України «Про захист прав споживачів». У цих документах окреслено вимоги до виробництва, зберігання, транспортування, маркування харчових продуктів, процедури контролю та відповідальність за порушення норм. Значущими для сфери ресторанного бізнесу є й Державні санітарні правила і норми (дотримання гігієни, вимоги до персоналу, умов виробництва, температурних режимів).

Додатковий нормативний масив охоплює трудове та професійне законодавство, яке регулює діяльність фахівців гостинності: Закон України «Про освіту», професійні стандарти для сфери гостинності, Національна рамка кваліфікацій, галузеві стандарти підготовки фахівців готельно-ресторанної справи. Вони визначають зміст професійних компетентностей, включаючи правову відповідальність, дотримання етичних принципів і вимог до забезпечення харчової безпеки.

Формування правової культури майбутніх фахівців сфери гостинності вимагає визначення сукупності педагогічних умов, які створюють сприятливе освітнє середовище, забезпечують інтеграцію правових, професійних та



етичних компонентів навчання й активізують потребу студентів у дотриманні норм безпеки харчування. До ключових груп таких умов належать *змістові, організаційні, мотиваційні й технологічні*, кожна з яких виконує свою функцію у формуванні готовності майбутніх рестораторів і готельєрів діяти відповідно до чинного законодавства та стандартів здорового харчування.

1. Змістові педагогічні умови передбачають цілеспрямоване наповнення навчальних програм, модулів і дисциплін знаннями про: правові засади безпеки харчових продуктів (НАССР, Codex Alimentarius, Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів»); стандарти здорового харчування та нормативні вимоги до готельно-ресторанної діяльності; професійну відповідальність працівників сфери гостинності за порушення норм безпеки харчових продуктів; етичні та правові аспекти взаємодії з гостями, персоналом, контролюючими органами. Таке змістове наповнення має бути науково обґрунтованим, актуалізованим відповідно до міжнародних норм і спрямованим на розвиток системного правового мислення.

2. Організаційні педагогічні умови охоплюють побудову освітнього процесу таким чином, щоб правові питання були інтегровані в реальні чи моделювані професійні ситуації. До таких умов належать: упровадження міждисциплінарних курсів («Правові аспекти здорового харчування», «Правове забезпечення ресторанного бізнесу»); організація практик у закладах готельно-ресторанної сфери з акцентом на дотриманні правових і санітарних норм; взаємодія з представниками Держпродспоживслужби, органів контролю, експертами з харчової безпеки; створення навчально-практичних лабораторій, де моделюються ризикові ситуації та аналізуються правові наслідки управлінських рішень. Такі умови забезпечують прикладний характер правової підготовки й сприяють формуванню навичок відповідальної професійної поведінки.

3. Мотиваційні педагогічні умови. Ефективне формування правової культури неможливе без розвитку внутрішньої мотивації студентів дотримуватися правових норм у професійній діяльності. До мотиваційних умов належать:



створення ситуацій успіху, у яких демонструється цінність правової поведінки для кар'єрного зростання; застосування проблемно-ситуаційного й кейс-методу, що дозволяє студентам усвідомити наслідки порушень правових норм для здоров'я гостей і репутації закладу; розвиток етичної рефлексії й відповідальності за прийняті рішення; формування професійної ідентичності, у якій правова культура виступає базовим елементом. Це сприяє появі соціально значущих мотивів, пов'язаних із безпекою харчування та професійною відповідальністю.

4. Технологічні педагогічні умови включають використання сучасних педагогічних технологій, які підвищують ефективність правової підготовки. Ідеться, зокрема, про симуляційні технології (моделювання кризових ситуацій у ресторані, перевірок контролюючих органів, випадків харчових отруєнь); бізнес-ігри, спрямовані на прийняття правових, управлінських і етичних рішень; цифрові платформи навчання (логістика НАССР, інтерактивні тренажери, електронні модулі з харчової безпеки); проєктні технології, що передбачають розроблення студентами внутрішніх регламентів, інструкцій, чек-листів щодо дотримання правових стандартів готельно-ресторанного бізнесу [6]. Технологічні умови забезпечують практикоорієнтованість, сучасність і результативність формування правової культури, дозволяють інтегрувати знання у професійну діяльність і створюють середовище активного навчання.

Висновки. Отже, на основі проведеного дослідження можна зробити висновок, що правова культура виступає фундаментом відповідальної професійної діяльності у сфері здорового харчування, забезпечуючи інтеграцію правових знань, етичних принципів і професійної компетентності. Її належне формування дозволяє майбутнім фахівцям сфери гостинності виконувати ключове соціальне завдання – гарантувати безпечність, якість і відповідність харчових продуктів установленим нормативам, що є базовою умовою довіри споживачів і конкурентоспроможності галузі. Виокремлені та проаналізовані педагогічні умови формування правової культури майбутніх рестораторів і готельєрів – це системно організований комплекс змістових, організаційних,



мотиваційних і технологічних чинників, які забезпечують засвоєння правових норм, розвиток відповідальної поведінки й готовності діяти відповідно до вимог здорового харчування та професійної етики. Їхня реалізація сприяє становленню фахівця, здатного функціонувати в умовах підвищеної відповідальності за якість харчових продуктів і безпеку споживачів.

Список використаних джерел

1. Бірюкова О. В. Професійна підготовка майбутніх бакалаврів готельно-ресторанної справи до якості та безпеки у екосередовищі : дис... д-ра філософії: 011 Освітні, педагогічні науки. Київ, 2025. 321 с.
2. Богачов С. В. Теоретико-правові засади правової освіти в Україні : автореферат дис. ... канд. юрид. наук : 12.00.01. Київ, 2010. 20 с.
3. Бомба М.Я., Пандяк І.Г., Майкова С.В. та ін. Технології продуктів оздоровчого харчування: монографія; за заг. ред. д-с.-г. наук, проф. М.Я. Бомби. Львів: ЛНУ імені Івана Франка., 2023. 338 с.
4. Бурак В. Г., Тюхтенко Н. А. Цифровізаційні аспекти антикризового управління підприємствами готельно-ресторанного бізнесу. *Economic synergy*. 2023. № 1 (7). С. 32–47. DOI: [10.53920/ES-2023-1-3](https://doi.org/10.53920/ES-2023-1-3).
5. Бурак В.Г., Сорокіна А.М. Вплив сталого туризму на здоров'я мандрівників у країнах Європейського Союзу. *Наука і техніка сьогодні (Серія «Педагогіка», Серія «Право», Серія Економіка», Серія «Фізико-математичні науки», Серія «Техніка»)*. 2025. Вип. 1(42). С. 267–277. [https://doi.org/10.52058/2786-6025-2025-1\(42\)-267-277](https://doi.org/10.52058/2786-6025-2025-1(42)-267-277)
6. Бурак В. Г. Теоретичні і методичні основи підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в закладах вищої освіти : дис. ... докт. пед. наук : 13.00.04. Тернопіль, 2023. 654 с.
7. Індустрія гостинності в Україні: стан і тенденції розвитку : монографія / колектив авторів ; за заг. ред. проф. В. М. Зайцевої. Запоріжжя : Просвіта, 2017. 240 с.



8. Камишнікова Г. В. Формування правової компетентності майбутніх фахівців готельного господарства та туризму в процесі професійної підготовки : дис. ... канд. пед. наук : 13.00.04. Харків, 2017. 256 с.

9. Кувіка Г., Черчик Л. Сфера гостинності України: теорія, методологія, стратегічні напрями відновлення конкурентоспроможності : монографія. Луцьк : Вежа-Друк, 2025. 324 с.

10. Кушнірук Г.В., Дорош Ю.С. Сучасні тенденції та стратегії відновлення індустрії гостинності після COVID-19 та карантинних обмежень: монографія / Г.О. Горіна, Г.А. Богатирьова, Ю.С. Дорош, Р.І. Дудченко, Кушнірук Г.В. та ін.; наук. ред. Г.О. Горіна. Кривий Ріг : Вид. ДонНУЕТ, 2023. 143 с. (Розділ 3. Готельні бренди: тенденції позиціонування на ринку гостинності України після пандемії COVID-19, С. 56-86) URL: <http://elibrary.donnuet.edu.ua/2746/>

11. Підлісний Є. В. Формування правової культури майбутніх бакалаврів з економіки у процесі фахової підготовки: : дис. ... канд. пед. наук : 13.00.04. Умань, 2019. 336 с.

12. Рокунець-Сорочан О. Напрями вдосконалення державно-громадської взаємодії у сфері охорони здоров'я: стратегічні орієнтири та управлінські підходи в контексті реалізації державної політики. *Наукові інновації та передові технології*. 2025. №6(46). С. 265–282. [https://doi.org/10.52058/2786-5274-2025-6\(46\)-265-282](https://doi.org/10.52058/2786-5274-2025-6(46)-265-282)

13. Стьопкіна А., Трубник І. Формування правової культури майбутніх фахівців соціальної сфери під час навчання в закладі вищої освіти. *Гуманізація навчально-виховного процесу*. 2020. № 1(99). С. 78–85. DOI: [https://doi.org/10.31865/2077-1827.1\(99\)2020.198145](https://doi.org/10.31865/2077-1827.1(99)2020.198145)

14. Устименко Л. М., Булгакова Н. В., Корицька Т. Ю. Фахові майстер-класи як освітні тренди у сфері гостинності та туризму. *Питання культурології*. 2022. №40. С. 340–348. <https://doi.org/10.31866/2410-1311.40.2022.269392>



15. Шафранський В. В. Формування готовності до професійної діяльності майбутніх фахівців зі спортивно-оздоровчого туризму у вищих навчальних закладах: : дис. ... канд. пед. наук : 13.00.04. Тернопіль, 2011. 271 с.