**Наукові публікації**

1. **Білецька, Н., Головко, О., Лемак**, В. (2024). СУЧАСНІ КОНЦЕПЦІЇ РОЗВИТКУ ТУРИСТИЧНИХ ТА РЕСТОРАННИХ КЛАСТЕРІВ ГІРСЬКИХ ТЕРИТОРІЙ. Економічний простір, (191), 40-45. <https://doi.org/10.32782/2224-6282/191-8>

(науково-фахове видання).

1. **О.М.Головко, Г.О. Сабадош, Л.Ю. Чобаль**. Особливості та перспективи розвитку кейтерингу в Закарпатській області. Електронний журнал «Ефективна економіка» (науково-фахове видання).
2. **О. М. Головко, Г.В.Пучкова, Л.І.Удворгелі** .СУЧАСНІ ТЕХНОЛОГІЇ ТА ЗАСАДИ ОРГАНІЗАЦІЇ КРАФТОВОГО РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ: Журнал. Агросвіт. № 21, 2024. С.139-145.

 (науково-фахове видання).

1. **Д.І. Молнар-Бабіля, Л.І. Удворгелі, О.М. Головко.** Нові технології в організації ресторанного обслуговування: безпека, сервіс, комунікація. Електронний журнал «Ефективна економіка». 2024 №11. <https://www.nayka.com.ua/index.php/ee/article/view/5105/5150> (науково-фахове видання).
2. Сабадош Г. О., Головко О. М. Перспективи використання нетрадиційних видів сировини в технології бісквітного напівфабрикату. Матеріали Міжнародної науково-практичної конференції «Сучасні світові тенденції розвитку науки, освіти і технологій» (Біла Церква, 20 березня 2024 р.): у 2 ч. Біла Церква: ЦФЕНД, 2024. Ч. 2. 91 с.С.64
3. Сабадош Г.Г., Нетребський О.А., Головко О.М. Принципи організації раціонального харчування дітей та підлітків. Збірник праць ХVII міжнародної науково-практичної конференції (12-13 квітня 2024 р. с.). Санаторій «Квітка Полонини»
4. Ольга Головко, Тетяна Химич. Гнучкість – ключовий фактор успіху сучасного ресторанного бізнесу. Збірник тез доповідей Всеукраїнської науково-практичної інтернет-конференції «Сучасні трансформації сервісної економіки: туризм, рекреація та комерційні послуги» (Мукачево 27-28 вересня 2024 року), с.64-67.
5. 1.Розвиток санаторно-курортних закладів Закарпаття в умовах військового стану. О.М. Головко, І. Хаустова. Реалії та перспективи розвитку індустрії гостинності в умовах інтеграційних процесів. [Електронний ресурс] тези доповідей VI міжнародноїнауково-практичної конференції (Мукачево, 24 березня 2023)
6. Аналіз сутності використання прянощів в технології приготування їжі та їх вплив на організм людини. / О.М. Головко, Л.І. Удворгелі.// Реалії та перспективи розвитку індустрії гостинності в умовах інтеграційних процесів. [Електронний ресурс] тези доповідей VI Міжнародної науково-практичної конференції (Мукачево, 24 березня 2023).
7. Головко, О. М. Аналіз особливостей організаційної культури готельно-ресторанних підприємств / О. М. Головко, Д. Михайленко // Реалії та перспективи розвитку індустрії гостинності в умовах інтеграційних процесів [Електронний ресурс] : тези доповідей ІV Всеукраїнської науково-практичної інтернет-конференції (м. Мукачево, 14 квітня 2021 р.). - Мукачево : МДУ, 2021. - С.55-58.

<http://dspace.msu.edu.ua:8080/jspui/handle/123456789/11320>

1. 4.О. М. Головко ,М.Мортов. Аналіз сутності сервісного обслуговування готельно-ресторанних підприємств / // Реалії та перспективи розвитку індустрії гостинності в умовах інтеграційних процесів [Електронний ресурс] : тези доповідей VІ Всеукраїнської науково-практичної конференції (м. Мукачево, 24 березня 2023 р.). - Мукачево : МДУ, 2023. - С. 71-73
2. Головко, О. М. Аналіз сутності харчування в сучасних умовах // Реалії та перспективи розвитку індустрії гостинності в умовах інтеграційних процесів [Електронний ресурс] : тези доповідей V Всеукраїнської науково-практичної інтернет-конференції (м. Мукачево, 5 квітня 2022 р.). - Мукачево : МДУ, 2022. - С. 29-31.http://dspace.msu.edu.ua:8080/jspui/handle/123456789/9260
3. Головко О. М. Аналіз сутності компонентів, правил та методів корпоративної культури готельно-ресторанних підприємств .Реалії та перспективи розвитку індустрії гостинності в умовах інтеграційних процесів [Електронний ресурс] : тези доповідей ІV Всеукраїнської науково-практичної інтернет-конференції (м. Мукачево, 14 квітня 2021 р.). - Мукачево : МДУ, 2021. - С.9-12. http://dspace.msu.edu.ua:8080/jspui/handle/123456789/11230
4. Головко О. М.,Молнар-Бабіля Д.І. Визначення алюмінію в питних водах / / Реалії та перспективи розвитку індустрії гостинності в умовах інтеграційних процесів: тези доповідей Всеукраїнської науково-практичної конференції. – Мукачево: РВВ МДУ, 2019.- С. 56-57http://dspace.msu.edu.ua:8080/jspui/handle/123456789/7890

 Методичні рекомендації

1.Методичні рекомендації для самостійної роботи з дисципліни «Кейтеринг» для студентів спеціальності "Харчові технології", ОП«Ресторанні технології», ОС «бакалавр». – У. –УТЕІ ДТЕУ. – 2023 р. –60с.

2..Методичні рекомендації для самостійної роботи з дисципліни «Сенсорний аналіз»г» для студентів спеціальності "Харчові технології", ОП«Ресторанні технології», ОС «бакалавр». – У. –УТЕІ ДТЕУ. – 2024 р. –50с.

3. «Кейтеринг» [Текст]: Конспект лекцій для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти освітньої програми «Ресторанні технології» спеціальності 181 Харчові технології денної та заочної форм навчання / уклад. О.М.Головко Ужгород: ФОП С.Данило, 2024. –50 с

 4. Сенсорний аналіз [Текст]: Конспект лекцій для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти освітньої програми «Ресторанні технології» спеціальності 181 Харчові технології денної та заочної форм навчання / уклад.О.М.Головко Ужгород: ФОП С,Данило, 2024. – 85с

5. Методичні вказівки до практичнихробіт для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти освітньої програми «Ресторанні технології» галузі знань 18 Виробництво та технології спеціальності 181 Харчові технології денної та заочної форм навчання / уклад. О.М.Головко.Ужгород: ФОП С.Данило, 2023. С.75.

6. Головко О. М. Технологія продукції ресторанного господарства: методичні вказівки до самостійного вивчення дисципліни для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» ОС «Бакалавр» / О.М. Головко.- Мукачево: МДУ, 2020.- Частина 1, -107 с.http://dspace.msu.edu.ua:8080/jspui/handle/123456789/8553