

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ**  
**Волинський національний університет імені Лесі Українки**  
**Факультет географічний**  
**Кафедра туризму та готельного господарства**

**СИЛАБУС**  
**вибіркової навчальної дисципліни**  
**ГОТЕЛЬНА ІНДУСТРІЯ**

**підготовки бакалавра**

**спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа**  
**освітньо-професійної програми Готельно-ресторанна справа**

**спеціальності 242 Туризм**  
**освітньо-професійної програми Туризм**

Луцьк – 2020

**Силабус навчальної дисципліни «ГОТЕЛЬНА ІНДУСТРІЯ» підготовки бакалавра, галузі знань 24 Сфера обслуговування, спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа, за освітньо-професійною програмою Готельно-ресторанна справа; галузі знань 24 Сфера обслуговування, спеціальності 242 Туризм, за освітньо-професійною програмою Туризм.**

**Укладач:** Терещук Оксана Степанівна, кандидат географічних наук, доцент.

**Силабус навчальної дисципліни затверджено на засіданні кафедри туризму та готельно-ресторанного господарства**

протокол № 1 від 28 серпня 2020 р.

Завідувач кафедри:



Ільїн Л.В.

**I. Опис навчальної дисципліни „Готельна індустрія”**  
**Денна форма навчання**

<b>Найменування показників</b>	<b>Галузь знань, спеціальність, освітньо-професійна програма Освітній рівень</b>	<b>Характеристика навчальної дисципліни</b>
		Денна форма навчання
Кількість кредитів – 6	Галузь знань: 24 Сфера обслуговування	Вибіркова
Модулів – 3	Спеціальність: 242 Туризм	Рік підготовки – 4
Змістових модулів – 3	Освітньо-професійна програма: Туризм	Семестр – 7
ІНДЗ: є		Лекції – 32 год.
Загальна кількість годин – 180	Галузь знань: 24 Сфера обслуговування Спеціальність: 241 Готельно-ресторанна справа Освітньо-професійна програма: Готельно-ресторанна справа	Практичні – 32 год.
Тижневих годин: аудиторних – 3,5	Бакалавр	Самостійна робота – 104 год. Консультації – 12 год. Форма контролю: іспит
Мова навчання		Українська

**Заочна форма навчання**

<b>Найменування показників</b>	<b>Галузь знань, спеціальність, освітньо-професійна програма Освітній рівень</b>	<b>Характеристика навчальної дисципліни</b>
		Заочна форма навчання
Кількість кредитів – 6	Галузь знань: 24 Сфера обслуговування Спеціальність: 242 Туризм	Вибіркова
ІНДЗ: нема	Освітньо-професійна програма: Туризм	Рік підготовки – 4 Семестр – 8 Лекції – 10 год.
Загальна кількість годин – 180		Практичні – 10 год.
Мова навчання	Бакалавр	Самостійна робота – 138 год. Консультації – 22 год. Форма контролю: іспит
		Українська

## **II. Інформація про викладача**

**Викладач:** Терещук Оксана Степанівна, кандидат географічних наук, доцент

Контактна інформація викладача:

Телефон 0632286740

Електронна пошта: t.oksana777@eenu.edu.ua

Адреса викладання курсу: вул. Потапова, 9, корпус С СНУ імені Лесі Українки

**Кафедра** – туризму та готельного господарства

**Факультет** – географічний

## **III. Опис дисципліни**

### **1. Анонсація курсу**

У сучасному періоді глобальної економіки готельна індустрія відіграє важливе значення у розвитку суспільства. Тому сьогодні важливо дослідити особливості функціонування та сучасний стан готельної індустрії світу та України.

Навчальна дисципліна «Готельна індустрія» висвітлює теоретичний матеріал щодо сутності економічних явищ і процесів в готельній індустрії України та світу, їх взаємозв'язків, розвиває у студентів практичні навички аналізу світового, державного та регіонального ринку готельних послуг.

### **2. Пререквізити і постреквізити дисципліни**

Пререквізити: для вивчення курсу студенти потребують базових знань з дисциплін гуманітарного та природничо-математичного циклу.

Постреквізити: набуті знання та уміння можуть бути використані при розробці курсових, бакалаврських робіт, також набуття навичок застосовувати теоретичні знання на практиці у сфері туристичного та готельного-ресторанного бізнесу.

### **Мета і завдання навчальної дисципліни**

Метою вивчення дисципліни «Готельна індустрія» є формування спеціальних професійних знань у студентів з теоретичних зasad організації та функціонування підприємств готельної індустрії в Україні та світі, розвиток навичок пізнавальної діяльності в сфері гостинності, а також вивчення особливостей функціонування готельної індустрії у різних регіонах світу.

### **Завдання курсу:**

- дати студентам глибоке уявлення про історичні аспекти розвитку готельної індустрії України та світу, основні чинники розвитку і методи вивчення цього виду господарської діяльності;
- пояснити принципи законодавчого забезпечення і багаторівневого регулювання, організацію та управління готельною індустрією;
- вивчення теоретичних особливостей функціонування готельної індустрії світу та України;
- дослідження сучасного стану та тенденцій розвитку готельної індустрії;
- визначення територіальних особливостей розвитку готельної індустрії у світі;
- підготовка до практичної діяльності у сфері гостинності.

### **В результаті вивчення даного курсу студент повинен**

#### **знати:**

- особливості функціонування та розвитку готельної індустрії;
- основні підходи до класифікації підприємств готельної господарства;
- особливості міжнародного нормативно-правового регулювання готельної індустрії;
- міжнародні готельні ланцюги і їх значення у розвитку сучасного туризму;
- особливості функціонування та розвитку готельної індустрії у різних регіонах України та світу.

#### **вміти:**

- визначити соціально-економічні чинники розвитку готельно-ресторанного господарства;
- використовувати методику дослідження ринку готельних та ресторанних послуг у світі;

- використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних нормативно-правових актів, що регламентують діяльність суб'єктів готельної індустрії;
- аналізувати сучасні тенденції розвитку готельної індустрії;
- визначати особливості функціонування готельної індустрії у різних регіонах світу;
- прогнозувати розвиток готельної індустрії.

#### 4. Результати навчання (компетентності).

Протягом вивчення дисципліни «Готельна індустрія» у здобувачів вищої освіти бакалаврського рівня повинні сформуватися такі компетентності:

#### ***Туризм***

##### **Загальні компетентності (ЗК):**

ЗК 07. Здатність працювати в міжнародному контексті;

ЗК 08. Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій;

##### **Фахові компетентності (ФК):**

ФК 15. Знання та розуміння предметної області та розуміння специфіки професійної діяльності;

ФК 18. Здатність аналізувати діяльність суб'єктів індустрії туризму на всіх рівнях управління;

ФК 20. Розуміння процесів організації туристичних подорожей і комплексного туристичного обслуговування (готельного, ресторанного, транспортного, екскурсійного, рекреаційного);

ФК 22. Розуміння принципів, процесів і технологій організації роботи суб'єкта туристичної індустрії та її підсистем;

ФК 27. Здатність до співпраці з діловими партнерами і клієнтами, уміння забезпечувати з ними ефективні комунікації;

##### **Програмні результати навчання (РН):**

РН 2. Визначати зміст базових понять з теорії туризму, організації туристичного процесу та туристичної діяльності суб'єктів ринку туристичних послуг, а також світоглядних та суміжних наук;

РН 10. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єкта туристичного бізнесу та окремих його підсистем (адміністративно-управлінська, соціально-психологічна, економічна, техніко-технологічна);

РН 18. Адекватно оцінювати свої знання і застосовувати їх в різних професійних ситуаціях;

РН 20. Виявляти проблемні ситуації і пропонувати шляхи їх розв'язання;

#### ***Готельно-ресторанна справа***

##### **Загальні компетентності (ЗК):**

ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях;

##### **Фахові компетентності (ФК):**

ФК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності;

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

ФК 03. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни;

ФК 08. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів;

ФК 11. Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності;

##### **Програмні результати навчання (РН):**

РН 02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук;

РН 04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного

господарства;

РН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;

РН 09. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів;

РН 13. Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу;

РН 15. Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;

РН 20. Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміщення як демократичної, соціальної, правової держави;

Знання, отримані при вивчені дисципліни, сприятимуть більш якісному освоєнню фахових дисциплін, підготовці наукових статей та здійсненню досліджень в наукових роботах.

## 5. Структура навчальної дисципліни

### *Структура навчальної дисципліни для денної форми навчання*

Тема	Кількість годин					
	Усього	У тому числі				
		Лекції	Практичні заняття	Самостійна робота	Консультації	*Форма контролю/ Бали
<b>Змістовий модуль I. Теоретичні засади готельної індустрії</b>						
Тема 1. Історія, становлення та розвиток готельної індустрії	11	2	2	7	-	2
Тема 2. Структура готельної індустрії	13	2	2	8	1	2
Тема 3. Міжнародне регулювання підприємств готельної індустрії	12	2	2	7	1	2
Тема 4. Особливості та розвиток міжнародних готельних мереж.	19	4	4	10	1	2
Разом за змістовим модулем 1	55	10	10	32	3	8
<b>Змістовий модуль II.</b>						
<b>Сучасний стан готельної індустрії України</b>						
Тема 1. Кон'юнктура ринку готельних послуг України	12	2	2	7	1	2
Тема 2. Сучасний стан і тенденції розвитку готельної індустрії Україні: регіональний аспект	17	2	2	12	1	2
Тема 3. Міжнародне регулювання готельної індустрії України. Нормативно-правове регулювання готельної індустрії України.	21	2	2	16	1	2
Тема 4. Міжнародні готельні мережі в Україні. Стан та перспективи розвитку.	13	2	2	8	1	2
Тема 5. Національні готельні мережі України. Стан та перспективи розвитку.	7	2	2	2	1	2
Тема 6. Стратегія та пріоритетні напрямки розвитку готельної індустрії України.	12	2	2	8	-	2

Разом за змістовим модулем 2	82	12	12	53	5	12
<b>Змістовий модуль III. Світовий досвід функціонування готельної індустрії</b>						
Тема 1. Сучасний стан, тенденції та перспективи розвитку готельної індустрії в Європейському туристичному регіоні	12	2	2	8		2
Тема 2. Сучасний стан, тенденції та перспективи розвитку готельної індустрії в Азійсько-Тихоокеанському туристичному регіоні	7	2	2	2	1	2
Тема 3. Сучасний стан, тенденції та перспективи розвитку готельної індустрії в Американському туристичному регіоні	9	2	2	4	1	2
Тема 4. Сучасний стан, тенденції та перспективи розвитку готельної індустрії в Близькосхідному туристичному регіоні	9	2	2	4	1	2
Тема 5. Сучасний стан, тенденції та перспективи розвитку готельної індустрії в Африканському туристичному регіоні	6	2	2	1	1	2
Разом за змістовим модулем 3	43	10	10	19	4	10
ІНДЗ						10
Самостійна робота						
<b>Всього</b>	<b>180</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>104</b>	<b>12</b>	<b>40</b>

*Структура навчальної дисципліни для заочної форми навчання*

Тема	Кількість годин					
	Усього	У тому числі				
		Лекцій	Практичні заняття	Самостійна робота	Консультацій	*Форма контролю/
<b>Змістовий модуль I. Теоретичні засади готельної індустрії</b>						
Тема 1. Історія, становлення та розвиток готельної індустрії	22	-	2	18	2	4
Тема 2. Міжнародне регулювання підприємств готельної індустрії	16	-	2	12	2	4
Тема 3. Сучасний стан і тенденції розвитку готельної індустрії Україні: регіональний аспект	18	2	-	14	2	4
Тема 4. Міжнародні та національні готельні мережі в Україні. Стан та перспективи розвитку	20	2	-	16	2	4
Разом за змістовим модулем 1	76	4	4	60	8	16
<b>Змістовий модуль II. Сучасний стан готельної індустрії світу</b>						
Тема 1. Сучасний стан, тенденції та перспективи розвитку готельної індустрії в Європейському туристичному регіоні	22	2	2	16	2	5
Тема 2. Сучасний стан, тенденції та	22	-	2	16	4	5

перспективи розвитку готельної індустрії в Азійсько-Тихоокеанському туристичному регіоні						
Тема 3. Сучасний стан, тенденції та перспективи розвитку готельної індустрії в Американському туристичному регіоні	22	2	-	16	4	5
Тема 4. Сучасний стан, тенденції та перспективи розвитку готельної індустрії в Близькосхідному туристичному регіоні	20	-	2	16	2	5
Тема 5. Сучасний стан, тенденції та перспективи розвитку готельної індустрії в Африканському туристичному регіоні	18	2	-	14	2	4
Разом за змістовим модулем 2	104	6	6	78	14	24
Самостійна робота						
<b>Всього</b>	<b>180</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	<b>138</b>	<b>22</b>	<b>40</b>

#### 6. Завдання для самостійного опрацювання

№ з/п	Тема	Кількість годин	
		Денна форма	Заочна форма
1	Національні готельні мережі краї Європейського туристичного регіону та особливості їх функціонування	24	27
2	Національні готельні мережі країн Близькосхідного туристичного регіону та особливості їх функціонування	20	28
3	Національні готельні мережі країн Американського туристичного регіону та особливості їх функціонування	20	27
4	Національні готельні мережі країн Азійсько-Тихоокеанського туристичного регіону та особливості їх функціонування	20	28
5	Національні готельні мережі країн Африканського туристичного регіону та особливості їх функціонування	20	28
		<b>Разом</b>	<b>104</b>
			<b>138</b>

#### IV. Політика оцінювання

Оцінювання знань студентів з навчальних дисциплін здійснюється на основі результатів поточного контролю й модульного контролю знань.

*Результати поточного контролю:* оцінки за виконання і захист студентом практичних робіт; оцінка за виконання й захист ІНДЗ; оцінка за виконання самостійної роботи.

Поточний контроль (max = 40 балів)			Модульний контроль (max = 60 балів)			Загальна кіль кість балів	
Модуль 1		Модуль 2	Модуль 3				
Змістовий модуль 1	Змістовий модуль 2	ІНДЗ	МКР 1	МКР	МКР 3		

T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	T8	T9-10	T11	T12	T13	T14	T15	T15					
2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	10	20	20	20	100

Відвідування занять є обов'язковим. Студенти зобов'язані дотримуватися термінів, визначених для виконання усіх видів письмових робіт, передбачених курсом. У разі відсутності через хворобу надати відповідну довідку. Пропущені заняття відпрацьовувати під час консультацій. Студент повинен старанно виконувати завдання, брати активну участь у навчальному процесі.

*Академічна добroчесність.* Вимоги до академічної добroчесності визначаються „Положенням про запобігання та виявлення академічного плаgiату у науково-дослідній діяльності здобувачів вищої освіти та науково-педагогічних працівників СНУ ім. Лесі Українки”, що розміщується на сайті університету за посиланням: <https://ra.eenu.edu.ua/wp-content/uploads/2018/11/Polozhennya-Antyplagiat.pdf>.

*Політика щодо дедлайнів та перескладання.* Терміни здачі практичних робіт, ІНДЗ, самостійної роботи повідомляє викладач на перших аудиторних заняття з дисципліни або прописує на інтернет-платформі курсу. Перескладання завдань поточного контролю та модульного контролю при вивченні дисципліни „Готельна індустрія” узгоджується з політикою ЗВО.

## V. Підсумковий контроль

Форма контролю – екзамен. В білєті 3 питання, кожне з яких оцінюється у 20 балів. За результатами підсумкового контролю від загальної суми балів, набраної студентом протягом семестру, віднімаються результати модульної контрольної роботи і додаються бали, набрані на екзамені. Переведення підсумкової семестрової оцінки, вираженої в балах, у оцінки за національною шкалою здійснюється відповідно до таблиці, уміщеної нижче.

## *Перелік питань до екзамену*

1. Об'єкт, предмет та завдання предмету «Готельна індустрія».
  2. Теоретичні основи та розвиток міжнародної готельної індустрії.
  3. Основні історичні періоди розвитку ГІ.
  4. Формування перших закладів гостинності (IV тис. до н.е. - V ст. н.е.).
  5. Спеціалізовані заклади розміщення (VI-XV ст.), їх формування.
  6. Історія становлення готельної сфери в Середньовіччя.
  7. Історія становлення готельної сфери в добу капіталізму.
  8. Історія становлення готельної сфери в Радянську добу.
  9. Міжнародна готельна індустрія на сучасному етапі, тенденції та перспективи розвитку.
  10. Розвиток сучасної ГІ.
  11. Умови та чинники та фактори розвитку ГІ.
  12. Соціально-економічні чинники формування міжнародної готельної індустрії.
  13. Державне регулювання міжнародною готельною індустрією.
  14. Принципи і цілі регулювання ГІ.
  15. Інформаційне забезпечення міжнародної готельної індустрії.
  16. Особливості та розвиток міжнародних готельних мереж.
  17. Аналіз американського та східного готельних ринків.
  18. Проблеми та перспективи розвитку готельної індустрії в Україні.
  19. Умови та чинники розвитку готельної індустрії в Україні.
  20. Проблеми та перспективи розвитку міжнародної готельної індустрії.
  21. Міжнародні готельні організації та їх роль в управлінні маркетингом послуг гостинності.
  22. Форми виходу підприємств готельної індустрії на зовнішній ринок.
  23. Компоненти міжнародної готельної індустрії, їх структура і взаємозв'язок.

24. Види готельних підприємств на світовому ринку та особливості їх функціонування.
25. Державні програми сприяння будівництву готелів в Україні і плани відкриття готелів в Україні.
26. Франшиза (франчайзинг) в готельній індустрії світу.
27. Східні ринки готельної індустрії.
28. Особливості і проблеми розвитку міжнародної готельної індустрії у контексті глобалізаційних процесів.
29. Загальна характеристика готельного ланцюга Wyndham Hotel Group.
30. Загальна характеристика готельного ланцюга Choice Hotels International.
31. Загальна характеристика готельного ланцюга Marriott.
32. Характеристика готельної мережі IHG.
33. Країни-лідери за розвитком готельної індустрії в Азійсько-Тихоокеанському туристичному регіоні.
34. Країни-лідери за розвитком готельної індустрії в Європейському регіоні.
35. Готельна індустрія США.
36. Сучасні тенденції розвитку готельної індустрії Європи.
37. Сучасні тенденції розвитку готельної індустрії Америки.
38. Сучасні тенденції розвитку готельної індустрії Азії.
39. Сучасні тенденції розвитку готельної індустрії Африки.
40. Особливості розвитку готельних мереж Європи. Застосування інноваційних підходів в роботі європейських готельних мереж.
41. Особливості розвитку готельних мереж Америки. Застосування інноваційних підходів в роботі американських готельних мереж.
42. Особливості розвитку готельних мереж Азії. Застосування інноваційних підходів в роботі азіатських готельних мереж.
43. Основи державного регулювання готельної індустрії України.
44. Розвиток готельної індустрії України в другій половині XIX – на початку XX ст.
45. Основи технічного регулювання підприємницької діяльності в готельному бізнесі в умовах приєднання України до ЄС.
46. Державні програми сприяння будівництву готелів в Україні і плани відкриття готелів в Україні.
47. Інновації в готельній індустрії України.
48. Просторова диференціація розвитку готельного бізнесу України
49. Санаторно-курортні (оздоровчі) заклади як складова індустрії гостинності України: характеристика і основні показники діяльності
50. Стратегія розвитку готельної індустрії України. Пріоритетні напрямки розвитку ринку послуг гостинності в Україні.
51. Програми розвитку готельної індустрії в Україні. Напрями державної підтримки розвитку готельної індустрії України
52. Форми ведення готельного бізнесу в Україні.
53. Національні готельні мережі України. Історія успіху Reikartz Hotel Group, Premier International.
54. Привабливість готельної індустрії України для міжнародних інвесторів та способи виходу на готельний ринок України.
55. Нормативно-правове регулювання готельної індустрії України
56. Основні проблеми та перспективи розвитку міжнародних готельних мереж в Україні.
57. Державні програми сприяння будівництву готелів в Україні і плани відкриття готелів міжнародних мереж.
58. Принципи і цілі регулювання міжнародної готельної індустрії в Україні.

59. Характеристика готельної індустрії Вінницької області.
60. Характеристика готельної індустрії Волинської області.
61. Характеристика готельної індустрії Чернігівської області.
62. Характеристика готельної індустрії Житомирської області.
63. Характеристика готельної індустрії Закарпатської області.
64. Характеристика готельної індустрії Київської області.
65. Характеристика готельної індустрії Рівненської області.
66. Характеристика готельної індустрії Кіровоградської області.
67. Характеристика готельної індустрії Миколаївської області.
68. Характеристика готельної індустрії Сумської області.
69. Характеристика готельної індустрії Хмельницької області.
70. Характеристика готельної індустрії Чернівецької області.
71. Характеристика готельної індустрії Івано-Франківської області.
72. Характеристика готельної індустрії Херсонської області.
73. Характеристика готельної індустрії Одеської області.
74. Характеристика готельної індустрії Харківської області.
75. Характеристика готельної індустрії Черкаської області.
76. Характеристика готельної індустрії Дніпропетровської області.
77. Базова характеристика підприємств національної готельної мережі Reikartz Hotel Group
78. Базова характеристика підприємств національного готельного оператора Premier International
79. Базова характеристика підприємств національного готельного оператора Royal Hospitality Group.
80. Продуктові та корпоративні профілі національних готельних мереж.
81. Експансія національних готельних мереж на міжнародний ринок.

## **VI. Шкала оцінювання**

Оцінка в балах за всі види навчальної діяльності	Оцінка
90 – 100	Відмінно
82 – 89	Дуже добре
75 – 81	Добре
67 – 74	Задовільно
60 – 66	Достатньо
1 – 59	Незадовільно

## **VI. Рекомендована література та інтернет-ресурси**

### *Основна*

1. Мальська М.П., Пандяк І.Г. Готельний бізнес: теорія та практика. Навчальний посібник. – К.: Центр учебової літератури. 2009. – 472 с.
2. Мальська М.П., Антонюк Н.В., Ганич Н.М. Міжнародний туризм і сфера послуг: Підручник. – К.: Знання, 2008. – 661с.
3. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: Підручник:[для вищ. навч. закл.] / За ред. П'ятницької Н. О. – 2-ге вид. перероб. та допов.– К.: Центр учебової літератури, 2011 – 584 с.

4. Клапчук В.М., Польова Л.В. Туризм і готельне господарство світу та України : історія та сучасний стан, тенденції і моніторинг : Навчально-методичний посібник / В.М. Клапчук, Л.В. Польова. - Івано-Франківськ : Фоліант, 2013.-408 с.
5. Лайко М.Ю. Мировая индустрия гостеприимства: Учебное пособие. / М. Ю. Лайко, Д. А. Штыхно. – М. : Изд-во Рос. экон. акад., 2005. – 229 с.
6. Левицька І.В.. Корж Н.В., Онищук Н.В. Готельна справа. Навчальний посібник.-К.: Київ.нац.торг.-екон.ун-т, Вінниця, ПП «ТД «Едельвейс і К». 2015.- 580 с.
7. Польова Л.В. Світове готельне господарство : Навчально-методичний посібник. Київ, Видавничий дім «АртЕк», 2019. 274 с.

#### *Додаткова*

1. Агєєва О.А. Туризм і готельне господарство : підручник / О.А. Агєєва, Д.Н. Акуленок, Н.М. Васильєв, Ю.Л. Васянін, М.А. Жукова. - М. : Екмос, 2004. - 400 с
2. Байлик СИ. Гостиничное хозяйство. Проблемы, перспективы, управление, сертификация. - К.: ВИРА-Р, "Альтерпрес", 2001. - 207 с.
3. Байлик СИ. Гостиничное хозяйство. Организация, управление, обслуживание: Учеб. пособие. - 2-е изд., перераб. и доп. - К.: Дакор, 2006. - 288 с.
4. Бойко М.Г., Гопкало Л.М. Організація готельного господарства: Підручник. - К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т., 2006. ~ 448 с.
5. Лук'янова Л.Г., Дорошенко Т.Т., Муніч І.М, Уніфіковані технології готельних послуг / За ред.. проф. В.К. Федорченка. - К.: Вища школа, 2001. - 237 с.
6. Мальська М.П., Худо В.В. Туристичний бізнес: теорія та практика. Навч.пос. - К: Центр учебової літератури, 2007.
7. Мунін Г.Б., Зимійов А.О., Самарцев Є.В., Гаца О.О., Максимець К.П., Роглев Х.І. Управління сучасним готельним комплексом: Навч.посіб. /За редакцією члена-кор. НАН України, д.е.н., професора СІ. Дорогунцова. - К.: Ліра - К, 2005. - 520 с.
8. Мунін Г.Б., Карягін Ю.О., Роглев Х.Й., Руденко С.І. Менеджмент готельно-ресторанного бізнесу. Навчальний посібник / під заг. ред. М.М. Поплавського і О.О. Гаца. – К.Кондор, 2008. – 460
9. Нечаюк Л.І., Нечаюк Н.Н. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент. Навчальний посібник. - К.: Центр навчальної літератури, 2006. - 346 с.
10. Роглев Х.Й., Маркелов В.М. Організація обслуговування в готельних комплексах. - К.: КУТЕП, 2004. - 174 с.
11. Терещук О.С., Лисюк Т.В. Інновації у забезпеченні сталого розвитку готельних підприємств в Україні [Електронний ресурс]. Східна Європа: економіка, бізнес та управлінні. – 2016. – №2. – Режим доступу до журналу: <http://easterneurope-ebm.in.ua/index.php/2-2016-ukr>
12. Терещук О.С., Лисюк Т.В., Клітюк Х.І. Ефективність інноваційних проектів готельно-ресторанних підприємств. Вісник ОНУ імені І.І.Мечникова. Серія Економіка. – 2017. – Т. 22, Вип. 7(60). – С.
11. Ткаченко Т.І., Гаврилюк СП. Економіка готельного господарства і туризму / Навч. посіб. - К.: КНТЕУ, 2005. - 179 с.
12. Туризм и гостиничное хозяйство / под редакцией Л.П. Шматъко. - М.; Ростов-на-Дону : «МарТ»,2005.-352с.
13. Уніфіковані технології готельних послуг: Навч. посібник / За ред. В.К.Федорченко. - К.: Вища шк., 2001. - 327 с.

#### *Інтернет-ресурси:*

1. Реєстр свідоцтв про встановлення категорій готелям (в поточній редакції) [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.me.gov.ua/Documents/RestrSvidotstvProVstanovlenniaKategorii>

2. Стандарты на звезды HotelStars Union, HOTREC, UNWTO [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://hotelstars.crimea.ws/documents/standarts-of-categorization/> standarty unwtotohotelstars-union
3. Classification of hotel establishment within the EU, available at: [http://ec.europa.eu/consumers/ecc/docs/hotel\\_establishment\\_classification\\_EU\\_en.pdf](http://ec.europa.eu/consumers/ecc/docs/hotel_establishment_classification_EU_en.pdf)
4. Visit England 2009. Hotel accommodation: quality standards, available at: <http://www.visitengland.com/en/stay/qualityratings>
5. Guidelines for Hotel Classification in USA & UK, available at: <http://mystikalindia.com/2012/04/guidelines-for-hotel-classification-in-usa-uk/>
6. Classification of hotels the USA”, available at: <http://ivsoi.org/archives/> Understanding the New French Hotel Rating System, available at: <http://europeupclose.com/article/french-hotel-rating-system>
7. Standards of hotel classification, available at: <http://www.worldhotelrating.com/about.php>.
8. Hotel classification system, available at: [http://www.hotrec.eu/Documents/Document/20110907124426-Classification\\_-\\_update\\_June\\_2011.pdf](http://www.hotrec.eu/Documents/Document/20110907124426-Classification_-_update_June_2011.pdf)
9. Асоціація малих готелів та апартаментів України [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <[www.smallhotels.com.ua](http://www.smallhotels.com.ua)>.
10. Всеукраїнська молодіжна туристична асоціація «Молодіжний туризм та хостели України» [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <[www.hostels-ukraine.com/index.php?lang=ua&mode](http://www.hostels-ukraine.com/index.php?lang=ua&mode)>.
11. Всі готелі України [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <[http://ukraina.turmir.com/ua\\_cat\\_39.html](http://ukraina.turmir.com/ua_cat_39.html)>.
12. Независимые отели. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: [www.worldhotel.com](http://www.worldhotel.com)
13. Описание отелей по странам мира. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: [www.1001hotels.ru](http://www.1001hotels.ru)
14. Отели мира. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: [www.hotels.net](http://www.hotels.net)
15. Сеть отелей «Премьер-отели». [Електронний ресурс]. – Режим доступу:
16. The Leading Hotels. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: [www.lhw.com](http://www.lhw.com)