

ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ
Навчально-науковий інститут денної освіти
Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач кафедри
«29» серпня 2025 р.



Н.В. Рогова

РОБОЧА ПРОГРАМА
навчальної дисципліни «**Основи готельної індустрії**»

освітня програма/спеціалізація «Готельно-ресторанна справа»

спеціальність J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг
(код) (назва спеціальності)

галузь знань J Транспорт та послуги
(код) (назва галузі знань)

ступінь вищої освіти бакалавр
(бакалавр, магістр, доктор філософії)


Робоча програма навчальної дисципліни «**Основи готельної індустрії**» схвалена та рекомендована до використання в освітньому процесі на засіданні кафедри готельно-ресторанної та курортної справи протокол від «29» серпня 2025 року № 1

Укладачі: Капліна Т.В., професор, д.т.н.
Капліна А.С., доцент, к.е.н.
Дудник С.О., старший викладач

ПОГОДЖЕНО:

Гарант освітньої програми «Готельно-ресторанна справа»

Спеціальності J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»

 О.В. Володько

Розділ 1. Опис навчальної дисципліни

Таблиця 1 – Опис навчальної дисципліни «Основи готельної індустрії»

Місце у структурно-логічній схемі підготовки	<i>Пререквізити:</i> <i>Постреквізити:</i> служба матеріально-технічного забезпечення готелю, фронт-офіс	
Мова викладання	Українська	
Статус дисципліни обов'язкова		
Курс/семестр вивчення	1 курс/1 семестр	
Кількість кредитів ЄКТС/ кількість модулів	5/2	
Денна форма навчання:		
Кількість годин: – загальна кількість: 1 семестр – 150.		
- лекції: 1 семестр – 18.		
- практичні заняття: 1 семестр – 32.		
- самостійна робота: 1 семестр – 100.		
- вид підсумкового контролю: 1 семестр – екзамен.		
Заочна форма навчання:		
Кількість годин: – загальна кількість: 1 семестр – 150.		
- лекції: 1 семестр – 8.		
- практичні заняття: 1 семестр – 4.		
- самостійна робота: 1 семестр – 138.		
- вид підсумкового контролю: 1 семестр – екзамен.		

Розділ 2. Перелік компетентностей, які забезпечує дана навчальна дисципліна, програмні результати навчання

Мета вивчення навчальної дисципліни є засвоєння студентами теоретичних основ функціонування підприємств готельного господарства на ринку послуг, а також сприйняття ними готельного господарства, як невід'ємної складової туризму України, що набуває все більшого значення в економічному житті країни. Практичне застосування набутих теоретичних знань допоможе студентам оволодіти навичками класифікувати підприємства готельного господарства за рівнем комфорту, визначення його типу в залежності від факторів впливу, успішну діяльність на ринку готельних послуг. Таблиця 2 – Перелік компетентностей, які забезпечує дана навчальна дисципліна, програмні результати навчання

Компетентності, якими повинен оволодіти здобувач	Програмні результати навчання
ЗК 12. Здатність ухвалювати рішення та діяти, дотримуючись принципу неприпустимості корупції та будь-яких інших проявів не доброчесності.	РН 01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.	РН 02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності
СК 02. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.	

<p>СК 03. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.</p> <p>СК 04. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії.</p> <p>СК 05. Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>СК 06. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства .</p>	<p>суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.</p> <p>РН 04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.</p> <p>РН 08. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг.</p> <p>РН 20. Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави.</p>
--	--

Розділ 3. Програма навчальної дисципліни

Тема 1. «Сутність та структура готельної індустрії».

Вплив розвитку туризму на розвиток готельного господарства. Відкриття нових земель в Європі та інших континентах світу і вплив цього процесу на будівництво різних засобів розміщення. Перші готелі в Стародавній Греції, Римі, Ірані, Єгипті та їх особливості. Історія розвитку світового готельного періоду християнської ери. Значення впливу релігії різних народів на розвиток готелів. Особливості розвитку готелів в Європі, Азії, Африці, Західному Сибірі, Індії тощо. Вплив обміну між містами та розвитку торговельних зв'язків на становлення готельного господарства. Відкриття першого готелю («Сіті-готель») у Нью-Йорку в 1794 р. Сучасні тенденції розвитку системи гостинності. Глобалізація системи гостинності.

Тема 2. «Історія розвитку готельного господарства України, Полтавського регіону».

Виникнення постійних дворів на Русі (XII – XIII ст.). Значення «Ямського наказу» для організації «ямів», постійних і гостинних дворів. «Чумацький шлях» як основа для будівництва корчмів, зимівників козаків.

Тема 3. «Організаційно-правові форми готельної індустрії».

Нормативно-правова база діяльності підприємств готельного господарства в Україні, створення технологічних і соціальних нормативів впровадження сучасних готельних технологій. Міжнародні та міждержавні стандарти в готельній індустрії. Нормативно-правові та нормативно-експлуатаційні документи. Правила обов'язкової сертифікації готельних послуг. Правила користування готелями і надання готельних послуг в Україні.

Тема 4. «Технологія обслуговування в підприємствах готельного господарства».

Поняття та значення технології обслуговування у готельній індустрії. Загальні принципи обслуговування у підприємствах готельного господарства. Етапи технологіч-

ного процесу обслуговування в готелі. Форми і методи обслуговування гостей. Роль служб готелю у забезпеченні технології обслуговування. Сучасні тенденції у технології обслуговування в готельному бізнесі.

Тема 5. «Персонал готелю: структура, функції, мотивація».

Значення персоналу в системі управління готелем. Вплив персоналу на якість готельних послуг і конкурентоспроможність. Структура та функції персоналу готелю. Мотивація персоналу в готельній індустрії. Сучасні тенденції управління персоналом у готелях.

Тема 6. «Інновації в готельному господарстві».

Поняття та сутність інновацій у сфері гостинності. Класифікація інновацій у готельному господарстві. Роль інновацій у забезпеченні конкурентоспроможності готелів. Приклади застосування інновацій у вітчизняних та зарубіжних готелях. Вплив інновацій на якість обслуговування та задоволення потреб гостей. Сучасні тенденції інноваційного розвитку готельної індустрії. Перспективи впровадження інновацій в Україні

Тема 7. «Характеристика основних типів засобів розміщення».

Фактори, що впливають на типізацію готельних господарств: місцезнаходження, основне призначення, термін перебування, місткість, мета подорожі. Основні вимоги до готелів: умови для ночівлі, організації харчування та побутового обслуговування.

Тема 8. «Класифікація підприємств готельного господарства України. Основні і додаткові послуги підприємств готельного господарства».

Основні підходи до класифікації засобів розміщення. Класифікація засобів розміщення туристів за WTO. Типи готельних підприємств за призначенням. Проблеми створення міжнародної класифікації готелів. Особливості американської системи класифікації готелів і мотелів. Підходи до класифікації готелів у різних країнах світу. Основні принципи та загальні підходи до класифікації підприємств готельного господарства в Україні. Класифікація готельних господарств з урахуванням мінімальних вимог до певної категорії. Процедура проведення обов'язкової сертифікації готельних послуг. Термін дії сертифіката відповідності. Органи, що мають право на проведення сертифікації готелів, порядок їх затвердження та умови роботи.

Тема 9. «Функціональна організація приміщень підприємств готельного господарства».

Фактори, що впливають на склад і кількість приміщень будь-якого засобу розміщення спортивно-рекреаційного обслуговування.

Розділ 4. Тематичний план навчальної дисципліни

Таблиця 4 – Тематичний план навчальної дисципліни «Основи готельної індустрії»

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Кількість годин	Назва теми та питання семінарського, практичного або лабораторного заняття	Кількість годин	Завдання самостійної роботи в розрізі тем	Кількість годин
Модуль 1 «Розвиток готельного господарства»					
Тема 1. «Сутність та структура готельної індустрії».	2	Тема 1. «Сутність та структура готельної індустрії».	2	Проаналізувати вплив науково-технічного прогресу на розвиток туризму і засобів розміщення, подати у вигляді графіків етапи розвитку готельної індустрії. Підготувати доповіді на тему: «Еволюція підприємств готельного господарства в світі», (в країні за вибором викладача)	10
Тема 2 «Історія розвитку готельного господарства України, Полтавського регіону».	2	Тема 2 «Історія розвитку готельного господарства України».	2	Проаналізувати появу перших об'єднань готелів і їх подальший розвиток в Україні. Зробити та подати у вигляді графіків розширення подорожей на водному, залізничному, автомобільному транспорті та виникнення нових типів готелів. Підготувати доповіді на тему: «Історія розвитку готельного господарства в містах України і зокрема Полтавській губернії», (за вибором ЗдВО).	10
Тема 3. «Організаційно-правові форми готельної індустрії».	2	Тема 3. «Організаційно-правові форми готельної індустрії».	4	Опрацювати наступні документи: Міждержавні стандарти, Нормативно-правові і нормативно-експлуатаційні документи, Класифікаційні стандарти, Декрети Кабінету Міністрів України, Правила обов'язкової сертифікації готельних послуг, Правила користування готелями і надання готельних послуг в Україні та сформулювати перелік можливих недоліків в них.	12
Тема 4. «Технологія обслуговування в підприємствах готельного господарства».	2	Тема 4. «Характеристика основних типів засобів розміщення»	4	Зробити порівняльну таблицю досвіду типізації підприємств готельного господарства в Україні і світі. Навести фактори впливу на підприємства готельного господарства в Полтавському регіоні (за вибором ЗдВО).	12
Тема 5. «Персонал готелю: структура, функції, мотивація».	2	Тема 5. «Персонал готелю: структура, функції, мотивація».	4	Побудувати організаційну структуру готелю. Визначити ієрархію і функції персоналу в готелі. Проаналізувати вакансії на ринку праці готельної індустрії. Навчитися зіставляти реальні вимоги до персоналу з теоретичними стандартами. Створити	12

				модель мотивації для персоналу.	
Тема 6. «Інновації в готельному господарстві»	2	Тема 6. «Інновації в готельному господарстві»	4	Провести порівняльний аналіз інновацій в світових і українських готелях. Розробити сценарій гейміфікації для середнього готелю. Оформити звіт з проведення екологічного аудиту.	12
Модуль 2 Класифікація підприємств готельного господарства					
Тема 7. «Характеристика основних типів засобів розміщення».	2	Тема 7 «Характеристика основних типів засобів розміщення».	4	Зробити порівняльну таблицю досвіду типізації підприємств готельного господарства в Україні і світі. Навести фактори впливу на підприємства готельного господарства в регіоні за вибором викладача.	10
Тема 8. «Класифікація підприємств готельного господарства України. Основні і додаткові послуги підприємств готельного господарства»	2	Тема 9. «Класифікація підприємств готельного господарства України. Основні і додаткові послуги підприємств готельного господарства»	4	Проаналізувати особливості національних та міжнародних систем класифікації готелів. Порівняти критерії оцінки для готелів категорії «****» зірки. Заповнити таблицю порівняння за певними критеріями. За завданням викладача визначити які послуги є «основні», які «додаткові».	12
Тема 9. «Функціональна організація приміщень підприємств готельного господарства»	2	Тема 10. «Функціональна організація приміщень підприємств готельного господарства»	4	Основне призначення приміщень готельного господарства. Схеми функціональної організації приміщень залежно від місткості малої та великої.	10

Розділ 5. Система оцінювання знань студентів

Таблиця 5 – Розподіл балів за результатами вивчення навчальної дисципліни

Види робіт	Максимальна кількість балів
Модуль 1 (теми 1-6): відвідування занять (4 бали); захист домашнього завдання (6 балів); обговорення матеріалу занять (6 балів); виконання навчальних завдань (8 балів); завдання самостійної роботи (4 бали); тестування (4 бали); поточна модульна робота (10 балів).	42
Модуль 2 (теми 7-9): відвідування занять (1 бал); захист домашнього завдання (2 бали); обговорення матеріалу занять (1 бал); виконання навчальних завдань (2 бали); завдання самостійної роботи (1 бал); тестування (1 бал); поточна модульна робота (10 балів).	18
Поточне оцінювання	60
Екзамен	40
Разом	100

Політика вивчення навчальної дисципліни та оцінювання

Політика оцінювання здобувачів вищої освіти. Роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (75% від можливої максимальної кількості балів за вид діяльності). Перескладання модулів відбувається із дозволу провідного викладача за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).

Положення про організацію освітнього процесу <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/06/polozhennya-pro-organizacziyu-osvitnogo-proczesu.pdf>

Положення про порядок та критерії оцінювання знань, вмінь та навичок здобувачів вищої освіти https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_por_kryt_ocinyuvannya.pdf

Порядок ліквідації здобувачами вищої освіти академічної заборгованості <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/poryadok-likvidacziyi-zdobuvachamy-vyshhoyi-osvity-akademichnoyi-zaborgovanosti.pdf>

Положення про повторне навчання https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_pro-povt-navch.pdf

Політика щодо відвідування. Відвідування занять є обов'язковим компонентом. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, працевлаштування, міжнародне стажування) навчання може відбутися в режимі он-лайн.

Політика щодо академічної доброчесності. Здобувач повинен дотримуватися принципів академічної доброчесності, зокрема недопущення академічного плагіату, фальсифікації, фабрикації, списування під час поточного, рубіжного та підсумкового контролю. Списування під час контрольних робіт та поточних тестів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів). Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише під час он-лайн тестування та підготовки практичних завдань в процесі заняття. В ПУЕТ діють:

Кодекс честі студента https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/kodeks_chesti_studenta.pdf

Положення про запобігання випадків академічного плагіату <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozhennya-pro-zapobigannyavypadkam-akademichnogo-plagiatu.pdf>

Політика визнання результатів навчання визначена такими документами: Положення про порядок перерахування результатів навчання, здобутки в іноземних та віт-

[content/uploads/2023/07/polozh_por_perezarah_rez_zvo.pdf](https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_por_perezarah_rez_zvo.pdf) Положення про академічну мо-

більність здобувачів вищої освіти [https://puet.edu.ua/wp-](https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozha_pro_akademichnu_mobilnist.pdf)

[content/uploads/2023/07/polozha_pro_akademichnu_mobilnist.pdf](https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozha_pro_akademichnu_mobilnist.pdf)

Положення про порядок визнання результатів навчання здобутих шляхом неформальної та /або інформальної освіти <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozhennya-pro-poryadok-vyznannya-rezultativ-navchannya-zdobutyh-shlyahom-neformalnoyi-ta-abo-informalnoyi-osvity.pdf>;

інфографіка (розділ Освіта/ Організація освітнього процесу/Неформальна освіта) <https://puet.edu.ua/neformalna-osvita/>

<https://puet.edu.ua/neformalna-osvita/>

Політика вирішення конфліктних ситуацій:

Положення про правила вирішення конфліктних ситуацій <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozhennya-pro-pravy-la-vyrishennya-konfliktnyh-sytuacij-u-puet.pdf>

Положення про апеляцію результатів підсумкового контролю у формі екзамену <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozhennya-pro-apel-pidscontr.pdf>

<https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozhennya-pro-apel-pidscontr.pdf>

Уповноважена особа з питань запобігання та виявлення корупції <http://puet.edu.ua/zapobigannya-ta-protidiya-korupcii/>

Політика підтримки учасників освітнього процесу:

Психологічна служба: <http://puet.edu.ua/psychologichna-pidtrymka-v-puet/>

Студентський омбудсмен (Уповноважений з прав студентів) ПУЕТ

<http://puet.edu.ua/other-divisions/studentskyj-ombudsmen-upovnovazhenyj-z-prav-studentiv-puet/>

Уповноважений з прав корупції: <http://puet.edu.ua/zapobigannya-ta-protidiya-korupcii/>

Безпека освітнього середовища: Інформація про безпечність освітнього середовища ПУЕТ наведена у вкладці «Безпека життєдіяльності» <http://puet.edu.ua/pro-puet/bezpeka-zhyttyediyalnosti/>

Таблиця 6 – Шкала оцінювання знань здобувачів вищої освіти за результатами вивчення навчальної дисципліни

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка за шкалою ЄКТС	Оцінка за національною шкалою
90–100	A	Відмінно
82–89	B	Дуже добре
74–81	C	Добре
64–73	D	Задовільно
60–63	E	Задовільно достатньо
35–59	FX	Незадовільно з можливістю проведення повторного підсумкового контролю
0–34	F	Незадовільно з обов'язковим повторним вивченням навчальної дисципліни та проведенням підсумкового контролю

Розділ 6. Інформаційні джерела

1. Баян С. А. Готельна справа: навч. посіб. Київ : Центр учбової літератури, 2017. 316 с.

2. Мальська М. П., Пандяк І. Б. Готельна індустрія: навч. посіб. Львів : ЛНУ ім. І. Франка, 2020. 222 с.

3. Medlik S. Dictionary of Travel, Tourism and Hospitality Oxford : Butterworth-Heinemann, 2003. 432 p.
4. Пастернак Н. М. Історія розвитку туризму та готельного господарства : навч. посіб. Київ : Кондор, 2016. 264 с.
5. Gee C. Y. International Hotels: Development and Management . Michigan : Educational Institute AN&LA, 2000. 471 p.
6. Веркін К. Готельний бізнес: від караван-сараїв до цифрових технологій / К. Веркін. Харків : Фактор, 2019. 144 с.
7. Закон України «Про туризм» від 15.09.1995 № 324/95-ВР : URL:<https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/324/95-вр> (дата звернення:08.08.25).
8. Липа Н. І. Правове регулювання діяльності суб'єктів готельного господарства. Київ : НАУ, 2020. 186 с.
9. Малий енциклопедичний словник готельної справи / за ред. П. М. Пашука. Львів : Афіша, 2021. 208 с.
10. ДСТУ 4268:2021. Туристичні послуги. Засоби розміщення. Загальні вимоги. [Чинний від 01.01.2022]. Київ : ДП «УкрНДНЦ», 2021. 21 с.
11. Черкашина Н. С. Готельна справа: організація діяльності засобів розміщення . Харків : ХНУ ім. В. Н. Каразіна, 2020. 276 с.
12. Walker J. R. Introduction to Hospitality Management . New Jersey : Pearson, 2017. 432 p.
13. Брайчевський С. В. Менеджмент у готельному господарстві : навч. посіб. Київ : Знання, 2021. 294 с.
14. Knowles T. Hospitality Management: An Introduction . London : Pitman Publishing, 1998. 350 p.
15. Каменецька Т. О. Управління готельним підприємством: організація, персонал, економіка . Київ : Університет «Україна», 2022. 212 с.
16. Махонько Д. Ю. Технологія обслуговування в готелях : навч. посіб. Київ : КНТЕУ, 2020. 198 с.
17. Ninemeier J. D. Hotel Operations Management . Boston : Pearson Education, 2014. 432 p.
18. Хмарський М. В. Технологія приймання та обслуговування гостей у готелі . Вінниця : ВНТУ, 2018. 136 с.
19. Вовк І. Г. Управління персоналом готельного підприємства : навч. посіб. Київ : Центр учбової літератури, 2021. 240 с.
20. Hayes D. K., Ninemeier J. D. Human Resources Management in the Hospitality Industry . New York : Wiley, 2016. 512 p.
21. Кріль О. Психологія сервісної взаємодії в готельному бізнесі . Львів : ЛНУ, 2022. 164 с.
22. Тищенко Н. М. Інноваційні технології в готельному бізнесі : навч. посіб. Київ : Університет туризму і права, 2020. 208 с.
23. Buhalis D., Leung R. Smart hospitality – Interconnectivity and interoperability towards an ecosystem // Int. J. Hosp. Manag. 2018. Vol. 71. P. 41–50.
24. Вавринчук Н. Цифровізація готельного сервісу: CRM, PMS, AI // Індустрія гостинності. 2023. №1. С. 28–34.
25. World Tourism Organization (UNWTO). Tourism Highlights 2023 Edition. Madrid : UNWTO, 2023. 54 p.
26. Вірченко Ю. М. Сучасні тенденції готельної індустрії . Харків : НУЦЗУ, 2023. 114 с.
27. Хомич Т. С. Економічні виклики та нові формати готельного бізнесу в умовах війни // Туризмознавчі студії. 2023. №2. С. 12–18.

28.Галасюк С. С., Нездоймінов С. Г. Організація готельного господарства: навчально-практичний посібник. К. : ФОРМ Гуляєва В. М., 2019. 204 с. URL : <http://dspace.oneu.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/8542/1/Організація%20готельного%20господарства%20навчально-практичний%20посібник.pdf>

29.Данько Н. І. Основи готельно-ресторанної справи : навчальний посібник / Н. І. Данько, А. Ю. Парфіненко, П. О. Подлепіна, О. О. Вишневська [за заг. ред. А. Ю. Парфіненка]. Х. : ХНУ імені В. Н. Каразіна, 2017. 288 с. URL : http://karazinbook.univer.kharkov.ua/sites/default/files/book_texts/parfinenko_0.pdf

30.Dudnyk S., Kaplina A., Kaplina T. Contemporary factors and basis of successful management of innovative projects in hotel management. Ефективна економіка. 2024.URL: <https://www.nayka.com.ua/index.php/ee/article/view/3510/3545>

31.Капліна А. С., Капліна Т.В. Перспективні інноваційні напрями розвитку готелів— відповідь на виклики часу. The 3rd International scientific and practical conference “European scientific discussions”(February 1-3, 2021) Potere della ragione Editore, Rome, Italy. 2021. 800 p.. 2021.

32.Капліна Т. В., Капліна А. С., Тагільцева Я. М. Monitoring of the hotel industry state in Ukraine and Poltava region

//Науковий вісник Полтавського університету економіки і торгівлі. Серія «Економічні науки». 2022. №. 1 (105). С. 138-147.

33.Капліна Т., Капліна А., Куц Л. Індустрія гостинності України: тенденції розвитку //Проблеми і перспективи розвитку підприємництва. 2021. №. 27. С. 116-116.

34.Капліна Т. В., Дудник С.О. Інновації майбутнього в готельному бізнесі // Збірник наукових праць «ГО». 2021 URL : <https://ojs.ukrlogos.in.ua/index.php/logos/article/view/8368/8338>

35.Кашинська О. Є. Організація готельного господарства в схемах і таблицях: Навчально-наочний посібник. Старобільськ : Вид-во ДЗ Луган. нац. ун-т імені Тараса Шевченка, 2018. Ч. 1. 188 с. URL : <http://dspace.luguniv.edu.ua/jspui/handle/123456789/2717>

36.Т.В. Капліна, А.С. Капліна, С.Д. Мельник, О.В. Белан. Анкетування як важливий інструмент оцінки вподобань споживачів щодо закладів ресторанного господарства// Науковий вісник Полтавського університету економіки і торгівлі. Серія «Економічні науки». 2023. №4 (110), С.22–28. URL: <https://doi.org/10.37734/2409-6873-2023-4-3>

37.T.V. Kaplina,A.S. Kaplina, O.O. Nektova THEORETICAL SUBSTANTIATION OF SECURITY FEATURES OF HOTEL INDUSTRY ENTERPRISES. // Науковий вісник Полтавського університету економіки і торгівлі. Серія «Економічні науки» №2(112), 13-19. <https://doi.org/10.37734/2409-6873-2024-2-2>
<http://puet.poltava.ua/index.php/economics/article/view/242>

38.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.

39.Мальська М. П., Кізіма В.Л., Жук І.З. Управління сферою готельного господарства: теорія та практика : підручник / М. П. Мальська, В. Л. Кізіма, І. З. Жук. –К.: «Центр учбової літератури», 2017. 336 с. URL : http://culonline.com.ua/Books/uprav_sferau_ujtel_malsrf.pdf.

40.Організація готельно-ресторанної справи : наук.-допом. бібліогр. покажч. / [упоряд. О. В. Олабоді, Т. П. Фесун] ; Нац. ун-т харч. технол., Наук.-техн. б-ка. Київ, 2021. 213 с.

41.Послуги туристичні. Класифікація готелів : ДСТУ 4269:2003. [Чинний від 2004-07-01]. К. : Держстандарт України, 2004. 12 с. (Національний стандарт України).

42.Послуги туристичні. Засоби розміщування. Загальні вимоги: ДСТУ 4268 : 2003. [Чинний від 2003-12-23]. К.: Держспоживстандарт України, 2004. 10 с. : табл. (Національний стандарт України).

43.Послуги туристичні. Засоби розміщування. Терміни та визначення : ДСТУ 4527 : 2006. [Чинний від 2006-02-28]. К.: Держспоживстандарт України, 2006. 24 с. : табл. (Національний стандарт України).

44.Правила користування готелями й аналогічними засобами розміщення та надання готельних послуг : введ. 16.03.2004 р. К., 2004. 8 с. (Наказ Державної туристичної адміністрації України №19).

45.Правила обов'язкової сертифікації послуг з тимчасового розміщення (проживання) : введ. 07.01.2008 р. К.: 2007.

23 с. (Наказ Держспоживстандарту України № 207).

46.Реєстр свідоцтв про встановлення категорій готелям (в поточній редакції) URL : <http://www.me.gov.ua/Documents/RestrSvidotstvProVstanovlenniaKategorii>.

47.Classification of hotel establishment within the EU, available at: URL : http://ec.europa.eu/consumers/ecc/docs/hotel_establishment_classification_EU_en.pdf

48.Visit England 2009. Hotel accommodation: quality standards, available at: URL : <http://www.visitengland.com/en/stay/qualityratings>.

49.Guidelines for Hotel Classification in USA & UK, available at: <http://mystikalindia.com/2012/04/guidelines-for-hotel-classification-in-usa-uk/>

50.Classification of hotels the USA”, available at URL : [http://ivsoi.org/archives/Understanding the New French Hotel Rating System](http://ivsoi.org/archives/Understanding%20the%20New%20French%20Hotel%20Rating%20System), available at: <http://europeupclose.com/article/french-hotel-rating-system>

51.Standards of hotel classification, available at: URL : <http://www.worldhotelrating.com/about.php>.

52.Hotel classification system, available at: URL : http://www.hotrec.eu/Documents/Document/20110907124426-Classification_-_update_June_2011.pdf

53.Асоціація малих готелів та апартаментів України URL : <http://www.smallhotels.com.ua> >.

Розділ 7. Програмне забезпечення навчальної дисципліни

Загальне програмне забезпечення, до якого входить пакет програмних продуктів Microsoft Office.

Спеціалізоване програмне забезпечення комп'ютерної підтримки освітнього процесу з навчальної дисципліни, яке включає перелік конкретних програмних продуктів: дистанційний курс, електронні методичні розробки, які розміщені у програмних оболонках.