


ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ

**Навчально-науковий інститут денної освіти
Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи**

ЗАТВЕРДЖУЮ
Завідувач кафедри  **Т.В. Капліна**
(підпис)
«30» серпня 2023 р.

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

освітня програма/спеціалізація «Готельно-ресторанна справа»

спеціальність 241 Готельно-ресторанна справа
(код) (назва спеціальності)

галузь знань 24 Сфера обслуговування
(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 «30» серпня 2023 року №

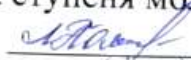
2

Полтава 2023

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 Готельно-ресторанна справа ступеня молодший бакалавр


(підпис) Л.О. Положишнікова
(ініціали, прізвище)

«30» серпня 2023 року

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> основи класичної кулінарії та сучасні кулінарні тренди, служба матеріально-технічного забезпечення готелю	
Мова викладання	Українська	
Статус дисципліни обов'язкова		
Курс/семестр вивчення	1 курс/1 семестр	
Кількість кредитів ЄКТС/ кількість модулів	4/2	
Денна форма навчання:		
Кількість годин: – загальна кількість: 1 семестр – 120.		
- лекції: 1 семестр – 16.		
- практичні заняття: 1 семестр – 32.		
- самостійна робота: 1 семестр – 72.		
- вид підсумкового контролю: 1 семестр – екзамен.		
Заочна форма навчання:		
Кількість годин: – загальна кількість: 1 семестр – 120.		
- лекції: 1 семестр – 8.		
- практичні заняття: 1 семестр – 6.		
- самостійна робота: 1 семестр – 106.		
- 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 01. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку	РН 01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів

<p>предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, вести здоровий спосіб життя.</p> <p>ЗК 09. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.</p> <p>ЗК 12. Навички використання сучасного програмного забезпечення, Internet-ресурсів і роботи в комп'ютерних мережах, володіння основними методами, способами та засобами отримання, зберігання, переробки й використання технологічної інформації у професійній діяльності.</p> <p>СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.</p> <p>СК 02. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.</p> <p>СК 03. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.</p> <p>СК 05. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (зкладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства.</p> <p>СК 07. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів.</p> <p>СК 09. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу.</p>	<p>готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>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.</p> <p>РН 04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.</p> <p>РН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>РН 06. Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.</p> <p>РН 10. Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства.</p> <p>РН 12. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.</p> <p>РН 14. Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави.</p> <p>РН 15. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства на основі розуміння місця предметної області у загальній системі знань, використовувати різні види та форми рухової активності для ведення здорового способу життя.</p>
---	--

Розділ 3. Програма навчальної дисципліни

Тема 1 «Еволюція підприємств 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 «Нормативно-правове регулювання 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 «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 5 «Характеристика транзитних та ділових готелів».

Транзитні готелі - їх призначення, розташування та форми власності. Ділові готелі - їх призначення та місцезнаходження. Загальні та специфічні функціональні вимоги до готелів даного типу: місцезнаходження, наявність умов для роботи в номері, максимальна ізоляція номерів від впливу зовнішнього середовища, надання умов для проведення нарад, конгресів, презентацій, виставок, бенкетів тощо, наявність розвинутої мережі служби зв'язку та фінансового забезпечення тощо.

Тема 6 «Характеристика підприємств готельного господарства туристсько-екскурсійного, туристично-спортивного призначення, спеціалізовані туристичні готелі».

Туристично-екскурсійні готелі (туристичні, готелі для масового туризму) для туристів з пасивним засобами пересування, їх місцезнаходження, строк перебування туристів, особливості структури приміщень. Туристично-спортивні готелі - особливості їх місцезнаходження. Функціональні особливості готелів даного типу: наявність приміщень туристично-спортивного обслуговування та спортивно-оздоровчого призначення, наявність трас, шляхів, споруд, що відповідають вимогам маршруту, створення умов для медичного, профілактично-лікувального обслуговування. Особливості функціонування готелів для спортсменів, що займаються окремими видами спорту. Спеціалізовані туристичні готелі - їх призначення, місцезнаходження.

Тема 7 «Характеристика лікувально-оздоровчих підприємств готельного господарства».

Вимоги до лікувально-оздоровчих підприємств готельного господарства та їх основні типи: санаторії, пансіонати, бази та табори відпочинку, будинки відпочинку, сільські туристичні будинки, профілакторії.

Тема 8 «Сучасний підхід до класифікації підприємств готельного господарства».

Основні підходи до класифікації засобів розміщення. Класифікація засобів розміщення туристів за ВТО. 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.

Тема 9 «Класифікація підприємств готельного господарства України. Основні і додаткові послуги підприємств готельного господарства».

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 10 «Функціональна організація приміщень підприємств готельного господарства».

Фактори, що впливають на склад і кількість приміщень будь-якого засобу розміщення

залежно від його типу й місткості. Основне призначення приміщень готельного господарства. Схеми функціональної організації приміщень залежно від місткості. Розподіл приміщень готельного господарства на групи: житлова, адміністративна, вестибюльна, господарського і складського призначення, культурно-масового та 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 «Еволюція підприємств готельної індустрії».	2	Тема 1 «Еволюція підприємств 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)	5
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).	5
Тема 3 «Нормативно-правове регулювання готельної індустрії».	-	Тема 3 «Нормативно-правове регулювання 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.	8
Тема 4. «Характеристика основних типів засобів розміщення»	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).	8
Тема 5. «Характеристика транзитних та ділових готелів»	2	Тема 5. «Характеристика транзитних та ділових готелів»	2	Підготувати презентацію на тему: «Ділові та транзитні готелі в містах України», (в країні за вибором ЗДВО).	7
Тема 6. «Характеристика	-	Тема 6. «Характеристика	2	Проаналізувати функціональні особливості підприємств.	8

підприємств готельного господарства туристсько-екскурсійного, туристично-спортивного призначення, спеціалізовані туристичні готелі»		підприємств готельного господарства туристсько-екскурсійного, туристично-спортивного призначення, спеціалізовані туристичні готелі»		Сформулювати умови для відпочинку і спортивних розваг; організацію харчування; послуги торгівлі; можливості гнучкої зміни місткості номерного фонду; особливості організації приміщень для ігор дітей.	
Тема 7. «Характеристика лікувально-оздоровчих підприємств готельного господарства»	2	Тема 7. «Характеристика лікувально-оздоровчих підприємств готельного господарства»	4	Сформулювати вимоги до лікувально-оздоровчих підприємств готельного господарства та їх основні типи: санаторії; пансіонати; бази та табори відпочинку; будинки відпочинку; сільські туристичні будинки; профілакторії. Сформулювати організаційні питання порядку комплектації кадрового забезпечення, організації матеріально-технічної бази, врахування екологічних вимог.	8
Модуль 2 Класифікація підприємств готельного господарства					
Тема 8. «Сучасний підхід до класифікації підприємств готельного господарства»	2	Тема 8. «Сучасний підхід до класифікації підприємств готельного господарства»	4	Проаналізувати історичні підходи до класифікації Готелів та основні принципи, які закладені в класифікацію підприємств готельного господарства. Підготувати презентацію на тему: «Класифікація підприємств готельного господарства в світі», (в країні за вибором ЗдВО).	7
Тема 9. «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	Підготувати порядок проведення атестації готельного господарства. Проаналізувати щодо вибору органів, що мають право на проведення атестації готелю, порядок їх затвердження і умови роботи. Підготувати документальне оформлення атестації готельного господарства і строки розгляду їх в постійно діючих комісіях та сформулювати умови переатестації в готельних господарствах України і м. Полтави та регіону.	8
Тема 10. «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.	8

Розділ 5. Система оцінювання знань студентів

Таблиця 5 – Розподіл балів за результатами вивчення навчальної дисципліни

Види робіт	Максимальна кількість балів
Модуль 1 (теми 1-7). Відвідування занять (0,5 балів); захист домашнього завдання (0,5 балів); обговорення матеріалу практичних занять (0,5 балів); виконання навчальних завдань (3 бали); тестування (0,5 балів); поточна модульна робота (7 балів)	42
Модуль 2 (теми 8-10). Відвідування занять (0,5 балів); захист домашнього завдання (0,5 балів); обговорення матеріалу практичних занять (0,5 балів); виконання навчальних завдань (3 балів); тестування (0,5 балів); поточна модульна робота (3 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, вмій 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/poloz_pro-povt-navch.pdf

Політика щодо відвідування. Відвідування занять є обов'язковим компонентом. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, працевлаштування, міжнародне стажування) навчання може відбуватися 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 перезарахування результатів навчання, здобутки в іноземних та вітчизняних закладах освіти <https://puet.edu.ua/wp->

[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 мобільність здобувачів вищої освіти 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/>

Політика вирішення конфліктних ситуацій:

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

Положення про апеляцію результатів підсумкового контролю у формі екзамену https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_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-zhyttyedyalnosti/>

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

2. 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.– Режим доступу: http://karazinbook.univer.kharkov.ua/sites/default/files/book_texts/parfinenko_0.pdf
3. 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.
4. 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.
5. Капліна Т., Капліна А., Куц Л. Індустрія гостинності України: тенденції розвитку //Проблеми і перспективи розвитку підприємництва. – 2021. – №. 27. – С. 116-116.
6. Капліна Т. В. Інновації майбутнього в готельному бізнесі [Електронний ресурс] / Т. В. Капліна, С. О. Дудник // Збірник наукових праць «ГО». - 2021. - Режим доступу до ресурсу: <https://ojs.ukrlogos.in.ua/index.php/logos/article/view/8368/8338>
7. Кашинська О. Є. Організація готельного господарства в схемах і таблицях: Навчально-наочний посібник / О. Є. Кашинська. – Старобільськ : Вид-во ДЗ Луган. нац. ун-т імені Тараса Шевченка, 2018. – Ч. 1. – 188 с. – Режим доступу: <http://dspace.luguniv.edu.ua/jspui/handle/123456789/2717>
8. 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.
9. Мальська М. П. Управління сферою готельного господарства: теорія та практика : підручник / М. П. Мальська, В. Л. Кізіма, І. З. Жук. –К.: «Центр учбової літератури», 2017. – 336 с. – Режим доступу: http://culonline.com.ua/Books/uprav_sferau_ujtel_malsrf.pdf
10. 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.
11. Послуги туристичні. Класифікація готелів : ДСТУ 4269:2003. - [Чинний від 2004-07-01]. – К. : Держстандарт України, 2004. – 12 с. – (Національний стандарт України)
12. Послуги туристичні. Засоби розміщування. Загальні вимоги: ДСТУ 4268 : 2003. - [Чинний від 2003-12-23]. – К.: Держспоживстандарт України, 2004. – 10 с. : табл. – (Національний стандарт України).
13. Послуги туристичні. Засоби розміщування. Терміни та визначення : ДСТУ 4527 : 2006. - [Чинний від 2006-02-28].
14. К.: Держспоживстандарт України, 2006. – 24 с. : табл. – (Національний стандарт України).
15. 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).
16. Правила обов'язкової сертифікації послуг з тимчасового розміщення (проживання). : введ. 07.01.2008 р. – К.: 2007. 23 с. (Наказ Держспоживстандарту України № 207).
17. Реєстр свідоцтв про встановлення категорій готелям (в поточній редакції) [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.me.gov.ua/Documents/RestrSvidotstvProVstanovlenniaKategorii>
18. Classification of hotel establishment within the EU, available at: http://ec.europa.eu/consumers/ecc/docs/hotel_establishment_classification_EU_en.pdf
19. Visit England 2009. Hotel accommodation: quality standards, available at: <http://www.visitengland.com/en/stay/qualityratings>
20. Guidelines for Hotel Classification in USA & UK, available at: <http://mystikalindia.com/2012/04/guidelines-for-hotelclassification->

in-usa-uk/

21. Classification of hotels the USA”, available at: [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>

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

24. Hotel classification system, available at: http://www.hotrec.eu/Documents/Document/20110907124426-Classification_update_June_2011.pdf

25. Асоціація малих готелів та апартаментів України [Електронний ресурс]. – Режим доступу www.smallhotels.com.ua .

26. Всеукраїнська молодіжна туристична асоціація «Молодіжний туризм та хостели України» [Електронний ресурс].Режим доступу: < www.hostels-ukraine.com/index.php?lang=ua&mode>.

27. Всі готелі України [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://ukraina.turmir.com/ua_cat_39.html>.

28. The Leading Hotels. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: www.lhw.com

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.