

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ЗАПОРІЗЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
ФАКУЛЬТЕТ ФІЗИЧНОГО ВИХОВАННЯ, ЗДОРОВ'Я І ТУРИЗМУ  
КАФЕДРА ТУРИЗМУ ТА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ

**ЗАТВЕРДЖУЮ**

Декан факультету фізичного виховання,  
здоров'я і туризму

  
(ініціали та прізвище)  
09 2023 р.

**ОРГАНІЗАЦІЯ ГОТЕЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВА**  
(назва навчальної дисципліни)  
**РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

підготовки бакалаврів

(назва освітнього ступня)

очної (денної) та заочної (дистанційної) форм здобуття освіти

спеціальності 242 Туризм

(шифр, назва спеціальності)

освітньо-професійна програма «Туризм»

(назва)

**Укладач:** Маковецька Н.В., д.пед.н., професор, завідувачка кафедри туризму та готельно-ресторанної справи

(П.І.Б., науковий ступінь, вчене звання, посада)

Обговорено та ухвалено  
на засіданні кафедри туризму та готельно-ресторанної справи

Ухвалено науково-методичною радою  
факультету фізичного виховання, здоров'я і туризму

Протокол №1 від "29" серпня 2023 р.  
Завідувач кафедри туризму та готельно-ресторанної справи

Протокол №1 від "31" серпня 2023 р.  
Голова науково-методичної ради  
факультету фізичного виховання, здоров'я і туризму

  
(підпис)

Н.В. Маковецька  
(ініціали, прізвище)

  
(підпис)

(ініціали, прізвище)

Погоджено  
Гарант освітньо-професійної програми

  
(підпис)

Н.В. Маковецька  
(ініціали, прізвище)

2023 рік

## 1. Опис навчальної дисципліни

1	2	3	
<b>Галузь знань, спеціальність, освітня програма рівень вищої освіти</b>	<b>Нормативні показники для планування і розподілу дисципліни на змістові модулі</b>	<b>Характеристика навчальної дисципліни</b>	
		денна форма здобуття освіти	заочна (дистанційна) форма здобуття освіти
<b>Галузь знань 24 сфера обслуговування (шифр і назва)</b>	Кількість кредитів – 3	<b>Обов'язкова</b>	
		<b>Цикл професійної підготовки освітньої програми</b>	
<b>Спеціальність 242 туризм (шифр і назва)</b>	Загальна кількість годин – 90 год.	<b>Семестр:</b>	
		5-й	5-й
<b>Освітньо-професійна програма Туризм (назва)</b>	Змістових модулів – 4	<b>Лекції</b>	
		20 год.	6 год.
		<b>Лабораторні заняття</b>	
<b>Рівень вищої освіти: бакалаврський</b>	Кількість поточних контрольних заходів – 8	20 год.	4 год.
		<b>Самостійна робота</b>	
		50 год.	80 год.
		<b>Вид підсумкового семестрового контролю: залік</b>	

## 2. Мета та завдання навчальної дисципліни

**Метою** викладання навчальної дисципліни «Організація готельного господарства» є опанування студентами теоретичних знань, практичних навичок та їх реалізація у технології приймання та обслуговування споживачів готельних послуг, видами і порядком оформлення документації під час приймання та розміщення споживачів готельних послуг, основними технологічними процесами виробництва та споживання готельних послуг, нормативною хронологією здійснення технологічних циклів та операцій працівниками різних служб закладів готельного господарства.

Основними **завданнями** вивчення дисципліни «Організація готельного господарства» є: теоретична та практична підготовка студентів з питань:

- еволюції підприємств індустрії гостинності;
- технології готельних послуг;
- класифікації засобів розміщення;
- вивчення видів технологічних циклів основних технологічних процесів виробництва і споживання готельних послуг;
- нормативно-правового забезпечення галузі;
- організації допоміжних служб готельного підприємства;
- організації праці в готельному господарстві;
- організації виробничого процесу в підрозділах підприємства готельного господарства.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен набути таких результатів навчання та компетентностей:

Заплановані робочою програмою результати навчання та компетентності	Методи і контрольні заходи
1	2
<p>Результати навчання:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Застосовувати у практичній діяльності принципи і методи організації та технології обслуговування туристів.</li> <li>2. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єкта туристичного бізнесу та окремих його підсистем (адміністративно-управлінська, соціально-психологічна, економічна, техніко-технологічна).</li> <li>3. Організувати процес обслуговування споживачів туристичних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.</li> <li>4. Встановлювати зв'язки з експертами туристичної та інших галузей.</li> <li>5. Проявляти повагу до індивідуального і культурного різноманіття.</li> <li>6. Адекватно оцінювати свої знання і застосовувати їх в різних професійних ситуаціях.</li> <li>7. Приймати обґрунтовані рішення та нести відповідальність за результати своєї професійної діяльності.</li> <li>8. Професійно виконувати завдання в невизначених та екстремальних ситуаціях.</li> </ol> <p>Компетентності:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Здатність працювати в міжнародному контексті.</li> <li>2. Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій.</li> <li>3. Знання та розуміння предметної області та розуміння специфіки професійної діяльності.</li> <li>4. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.</li> <li>5. Здатність аналізувати діяльність суб'єктів індустрії туризму на всіх рівнях управління.</li> <li>6. Розуміння процесів організації туристичних подорожей і комплексного туристичного обслуговування (готельного,</li> </ol>	<p>Лекційні заняття, практичні заняття, самостійна творча робота, індивідуальна робота, інтерактивні вправи, рольові ігри, тестування, контрольні роботи, опитування, вікторини</p>

ресторанного, транспортного, екскурсійного, рекреаційного).

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

8. Здатність забезпечувати безпеку туристів у звичайних та складних форс-мажорних обставинах.

9. Здатність до співпраці з діловими партнерами і клієнтами, уміння забезпечувати з ними ефективні комунікації .

10. Здатність працювати у міжнародному середовищі на основі позитивного ставлення до несхожості до інших культур, поваги до різноманітності та мультикультурності, розуміння місцевих і професійних традицій інших країн, розпізнавання міжкультурних проблем у професійній практиці .

**Міждисциплінарні зв'язки.** Навчальна дисципліна «Організація готельного господарства» має тісний зв'язок з такими дисциплінами: «Менеджмент туризму», «Маркетинг туризму», «Організація транспортних послуг», «Готельна індустрія України», «Організація ресторанного господарства», «Організація екскурсійних послуг», «Організація готельної анімації», «Естетичне оформлення готелів» тощо.

### **3. Програма навчальної дисципліни**

#### **Змістовий модуль 1. Готельний бізнес: розвиток та класифікація.**

Історія розвитку світового готельного господарства. Історія розвитку світового готельного господарства в стародавні часи, історичні періоди: древній період (IV тис. до н.е.- 476 рік н.е.); період середньовіччя (V-XV віки н.е.); новий час (XVI ст. - початок XX ст.). Взаємозв'язок розвитку туризму з розвитком 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 релігії різних народів на розвиток готелів. Вплив науково-технічного прогресу на розвиток туризму і засобів розміщення. Поява перших об'єднань готелів і їх подальший розвиток.

Історія розвитку готельного господарства України. Історія розвитку готельного господарства в стародавній Русі. Період татаро-монгольського іга та визвольний війн стародавньої Русі. Початок розвитку засобів розміщення «ямб», «ямів», значення «Ямського наказу» для організації «ямів», постійний і гостинних дворів «Чумацький шлях». Розвиток готельного господарства України як одному із основних центрів торговельних шляхів, що стояли на перехресті до Польщі, Кримського ханства, Молдови, Туреччини, Греції, країн Східної та Західної Європи. Основні напрями удосконалення організації роботи

готельного господарства України. Історія розвитку готельного господарства в стародавній Русі. Період татаро-монгольського іґа та визвольний війн стародавньої Русі. Початок розвитку засобів розміщення «ямб», «ямів», значення «Ямського наказу» для організації «ямів», постійний і гостинних дворів «Чумацький шлях». Розвиток готельного господарства України як одному із основних центрів торговельних шляхів, що стояли на перехресті до Польщі, Кримського ханства, Молдови, Туреччини, Греції, країн Східної та Західної Європи. Основні напрями вдосконалення організації роботи готельного господарства України.

Нормативно-правова база індустрії гостинності. Нормативно-правова база діяльності підприємств готельного господарства в Україні. Принципи роботи органів і служб стандартизації в Україні галузі туризму, порядок розробки, затвердження та реєстрація стандартів, загальні вимоги до стандартів. Значення та основи функціонування Державної системи стандартизації, сутність уніфікації, спеціалізації взаємозамінності, розвиток вітчизняних систем стандартів, методичні принципи комплексної стандартизації, положення випереджувальної стандартизації. Категорії стандартів: державні (ДСТУ), галузеві (ГСТУ), стандарти науково-технічних та інженерних товариств і спілок України (СТТУ), технічні умови (ТУУ), стандарти підприємств (СТП) і види стандартів: основоположні; на продукцію і послуги ;на процеси; методи контролю; (випробувань, вимірювань, аналізу), інформаційні показники стандарту.

## **Змістовий модуль 2. Класифікація засобів розміщення.**

Фактори, що впливають на типізацію готельного господарства. Понятійний апарат індустрії гостинності: послуга, рівень комфорту, місткість номерного фонду, гостинність, процес обслуговування, тривалість діяльності, тривалість перебування гостей. Фактори, що впливають на типізацію готельних господарств: місцезнаходження, основне призначення, строк перебування, режим експлуатації, рівень обслуговування, обслуговуючий контингент, місткість, мета подорожі. Вплив мети подорожі на функціональне призначення готелю. Основні вимоги до готелів: умови для ночівлі, організації харчування та побутового обслуговування.

Сучасний підхід до класифікації підприємств готельного господарства. Основні принципи та загальні підходи до класифікації підприємств готельного господарства в різних країнах Європи, Америки, Азіатських країн. Характеристика основних вимог до класифікації готелів, розроблених секретаріатом ВТО в 1989 р.: до навколишньої території, будівель, якості устаткування і обладнання, організації номерного фонду, громадських і допоміжних приміщень, обслуговуючого персоналу тощо. Причини необхідності в класифікації готельного господарств. Підходи до розробки документів, які встановлюють класифікацію і порядок її наступного проведення, які притаманні для міжнародної та вітчизняної практики. Характеристика найбільш розповсюджених систем класифікації готельних господарств.

Засоби розміщення – складова частина інфраструктури туризму. Терміни «засіб розміщення», «тип засобу розміщення», «готель», «мотель», «кемпінг» та їх визначення. Структура сучасного ринку засобів розміщення: основні і

додаткові, традиційні і нові готельні та туристичні комплекси, їх види і характеристика. Структурні зміни в готельному господарстві; нова ринкова стратегія виробників послуг. Історичні підходи до класифікації підприємств готельного господарства. Нормативно-правова база класифікації засобів розміщення. Основні критерії класифікації засобів розміщення. Класифікація засобів розміщення за рівнем комфорту. Поняття комфорту, види і рівень комфорту. Класифікація готелів за рівнем комфорту в Україні. Характеристика основних типів засобів розміщення. Характеристика підприємств готельного господарства для відпочинку. Характеристика лікувально-оздоровчих підприємств готельного господарства.

### **Змістовий модуль 3. Організація приміщень підприємств готельного господарства. Організація і технологія обслуговування на житлових поверхах готельного підприємства.**

Архітектура та інтер'єр у готельному господарстві. Архітектурні рішення об'єктів підприємств готельного господарства: архітектура, стиль, ландшафтна архітектора, антропогенний ландшафт, інтер'єр. Принципи організації внутрішнього простору, функції та елементи інтер'єр в приміщеннях засобів розміщення. Інтер'єр як художня композиція. Основні методи створення художньої композиції, що застосовуються в створенні інтер'єрного простору приміщень: масштаб, тектоніка, єдність підпорядкування, співвідношення форм за різними характеристиками, ілюзорне сприйняття простору.

Основні складові формування сучасного інтер'єру підприємства готельного господарства. Основні складові формування сучасного інтер'єру підприємств готельного господарства. Основні підходи щодо меблювання номерів, нежитлової групи приміщень залежно від планової організації зон та інтер'єру готельних номерів. Завдання та основні види декоративно-прикладного мистецтва в організації інтер'єру, композиційне поєднання форм і розмірів компонентів інтер'єру. Композиційні прийоми озеленення приміщень. Принципи створення композицій із зелених рослин. Особливості догляду за зеленими насадженнями у приміщеннях. Колір та його спектральні особливості. Кольорові рішення в інтер'єрі приміщень. «Закони контрастів» та класифікація кольорів за їх психологічним впливом на людину. Аналіз впливу природного та штучного освітлення на зміну кольорового відтінку площини, принципи поглинання та виділення контрастних тонів. Оздоблюючі матеріали, їх фактурні характеристики, що впливають на візуальне сприйняття кольору.

Функціональна організація приміщень підприємств готельного господарства. Склад і кількість приміщень будь-якого засобу розміщення залежить від його типу і місткості. Основне призначення приміщень готельного господарства. Схеми функціональної організації приміщень залежно від місткості: малої та великої. Розподіл приміщень готельного господарства на групи: житлова; адміністрації; вестибюльна; громадського призначення; господарського і складського призначення; культурно-масового та спортивно-рекреаційного обслуговування. Склад приміщень залежно від груп та їх основне призначення: приміщення житлової групи; приміщення адміністративної групи; приміщення вестибюльної групи; приміщення ресторанного господарства; приміщення господарського і складського

призначення; приміщення культурно-масового та спортивно-рекреаційного обслуговування.

Організація приміщень житлової групи. Приміщення, що входять до житлової групи. Номер як окреме приміщення для тимчасового помешкання. Основні елементи номера. Типи номерів. Характеристика різних типів номерів. Основні вимоги до організації номерного фонду. Приміщення для побутового обслуговування, їх основне призначення, обладнання. Склад приміщень: комплекс приміщень, що надають побутові послуги мешканцям готелю, приміщення обслуговуючого персоналу, приміщення для притирального інвентарю, санвузол для персоналу. Коридори – важливий комунікаційний вузол. Основні вимоги до коридорів. Хол – поверховий комунікаційний вузол, його призначення, обладнання, варіанти організації холів залежно від функціонального призначення. Принцип пропорційності розподілу загальної площі номера між приміщеннями різного призначення. Приміщення для побутового обслуговування на поверхах, їх просторова організація залежно від кількості функціональних зон.

Організація нежитлових груп приміщень підприємства готельного господарства. Організація приміщень адміністрації. Основні види приміщень адміністрації готельного господарства, їх розташування. Використання сучасного обладнання для проведення нарад, зборів, неофіційних прийомів, експозицій тощо. Побутові приміщення для обслуговуючого персоналу готельного господарства, їх призначення, обладнання і вимоги до організації. Організація приміщень вестибюльної групи. Характеристика основних функцій, приміщень вестибюльної групи та їх зонування. Характеристика зон вертикальних і горизонтальних комунікацій. Організація і обладнання приміщень вестибюльної групи. Приміщення господарського і складського призначення, їх склад. Приміщення і підприємства побутового обслуговування мешканців готельного господарства: перукарні, пункти дрібного ремонту речей, медичний пункт та ін. Основне призначення приміщень, їх організація, обладнання та розміщення. Приміщення культурно-масового та спортивно-рекреаційного обслуговування. Організація і обладнання приміщень культурно-масового призначення. Приміщення спортивно-рекреаційного обслуговування в межах будівлі готельного господарства і прилеглий до нього території.

#### **Змістовий модуль 4. Організація роботи поверхового персоналу готелю.**

Персонал, який забезпечує приймання і обслуговування на поверсі, його обов'язки і посадові інструкції. Функції поверхової служби: забезпечення обслуговування туристів в номерах, виконання санітарно-гігієнічних вимог по утриманню житлових приміщень, забезпечення належного рівня комфорту, надання побутових послуг тощо. Підготовка номерів до заселення. Приймання і розміщення проживаючих. Вимоги до обслуговуючого персоналу в індустрії гостинності в різних категоріях готелів.

Технологія прибиральних робіт у житлових групах приміщень. Види технологічних циклів: основний, обслуговуючий, допоміжний. Технологічні операції та їх послідовність при здійсненні прибиральних робіт (за індивідуальною чи бригадною формами роботи покоївок). Види прибиральних робіт. Підготовка поверхів до заселення. Санітарно-гігієнічні вимоги до

утримання житлових приміщень. Матеріали, механізми та інвентар, що застосовуються під час прибирання. Технологія здійснення прибирання житлової частини номеру. Технологія здійснення прибирання сан. вузлів. Техніка безпеки при проведенні прибирання. Дії персоналу готелю у випадках пожежі. Поведінка персоналу в екстремальних ситуаціях.

Організація виїзду з готелю. Організація виїзду із номерів. Прийом номера персоналом у споживачів готельних послуг. Порядок складання актів на відшкодування збитків готельного майна і актів на збуті речі. Технологічний взаємозв'язок вестибюльної і поверхової служб в питаннях заїзду і виїзду споживачів готельних послуг.

#### 4. Структура навчальної дисципліни

Змістовий модуль	Усього годин	Аудиторні години					Самостійна робота		Система накопичення балів		
		Усього годин	Лекційні заняття		Лабораторні заняття		о/дф	з/дис т ф.	Теор зав-ня, к-ть балів	Практ зав-ня, к-ть балів	Усього балів
			о/дф	з/дис т ф.	о/дф	з/дис т ф.					
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9</b>	<b>10</b>	<b>11</b>	<b>12</b>
1	15	7	5	2	5	1	10	20			15
2	15	7	5	2	5	1	10	20			15
3	15	7	5	1	5	1	10	20			15
4	15	7	5	1	5	1	10	20			15
Усього за змістові модулі	60	42	20	6	20	4	50	80			60
Підсумковий семестровий контроль залік	30						30	30			40
Загалом		40/10					50/80		100		

#### 5. Темі лекційних занять

№ змістового модуля	Назва теми	Кількість годин	
		о/д ф.	з/дист ф.
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>
1	Історія розвитку світового готельного господарства.	2	2
1	Історія розвитку готельного господарства України.	2	
1	Нормативно-правова база індустрії гостинності.	2	
2	Фактори, що впливають на типізацію готельного господарства.	2	1
2	Сучасний підхід до класифікації підприємств готельного господарства.	2	
3	Функціональна організація приміщень підприємств	2	2



	готельного господарства.		
3	Організація приміщень житлової групи.	2	
3	Організація нежитлових груп приміщень підприємства готельного господарства.	2	
4	Персонал, який забезпечує приймання і обслуговування на поверсі, його обов'язки і посадові інструкції.	2	1
4	Технологія прибиральних робіт у житлових групах приміщень.	2	
Разом		20	6

## 6. Теми практичних занять

№ змістового модуля	Назва теми	Кількість годин	
		о/д ф.	з/дист ф.
1	2	3	4
1	Історія розвитку світового готельного господарства в стародавні часи, історичні періоди: древній період (IV тис. до н.е.- 476 рік н.е.); період середньовіччя (V-XV віки н.е.); новий час (XVI ст. - початок XX ст.).	2	1
1	Розвиток готельного господарства України як одному із основних центрів торговельних шляхів, що стояли на перехресті до Польщі, Кримського ханства, Молдови, Туреччини, Греції, країн Східної та Західної Європи.	2	
1	Принципи роботи органів і служб стандартизації в Україні галузі туризму, порядок розробки, затвердження та реєстрація стандартів, загальні вимоги до стандартів.	2	
2	Вплив мети подорожі на функціональне призначення готелю. Основні вимоги до готелів: умови для ночівлі, організації харчування та побутового обслуговування.	2	1
2	Основні принципи та загальні підходи до класифікації підприємств готельного господарства в різних країнах Європи, Америки, Азіатських країн.	2	
3	Функціональна організація приміщень підприємств готельного господарства.	2	1
3	Номер як окреме приміщення для тимчасового помешкання. Основні елементи номера. Типи номерів. Характеристика різних типів номерів. Основні вимоги до організації номерного фонду.	2	
3	Характеристика нежитлових груп приміщень підприємства готельного господарства.	2	
4	Функції поверхової служби: забезпечення обслуговування туристів в номерах, виконання санітарно-гігієнічних вимог по утриманню житлових	2	1

	приміщень, забезпечення належного рівня комфорту, надання побутових послуг тощо.		
4	Види прибиральних робіт.	2	
Разом		20	4

### 7. Види і зміст поточних контрольних заходів

№ змістового модуля	Вид поточного контрольного заходу	Зміст поточного контрольного заходу	Критерії оцінювання	Усього балів
1	2	3	4	5
1	Практичне завдання (2 завдання: інтерактивна вправа, письмова контрольна робота)	Виконання письмового завдання на практичних заняттях – відповіді на 4 питання. Проведення інтерактивної вправи «Інтерв'ю» на практичних заняттях.	Письмова контрольна робота – по 2 бали за кожне питання (8 балів). Інтерактивна вправа – 7 балів	
<b>Усього за ЗМ 1 контр. заходів</b>	<b>2</b>			<b>15</b>
2	Практичне завдання (2 завдання: вікторина, інтерактивна вправа)	Усне опитування-вікторина на практичних заняттях – відповіді на 4 запитання. Проведення інтерактивної вправи «Розв'язання проблемної ситуації шляхом «Поступової кооперації»».	Вікторина – по 2 бали за кожне питання (8 балів). Інтерактивна вправа – 7 балів	
<b>Усього за ЗМ 2 контр. заходів</b>	<b>2</b>			<b>15</b>
3	Самостійне завдання (2 завдання: тестування, презентація)	Виконання тестів на практичних заняттях – відповіді на 4 запитання тесту. Представлення самостійно розробленої презентації за наданою тематикою на практичних заняттях.	Тестування – по 2 бали за кожне питання (8 балів). Презентація – 7 балів	
<b>Усього за ЗМ 3 контр. заходів</b>	<b>2</b>			<b>15</b>
4	Практичне завдання (2 завдання: інтерактивна вправа, письмова контрольна робота)	Виконання письмового завдання на практичних заняттях – відповіді на 4 питання. Проведення інтерактивної вправи «Менеджер	Письмова контрольна робота – по 2 бали за кожне питання (8 балів). Інтерактивна вправа – 7 балів	

		туристичного підприємства» на практичних заняттях.		
<b>Усього за ЗМ 4 контр. заходів</b>	<b>2</b>			<b>15</b>
<b>Усього за змістові модулі контр. заходів</b>	<b>8</b>			<b>60</b>

### 8. Підсумковий семестровий контроль

Форма	Види підсумкових контрольних заходів	Зміст підсумкового контрольного заходу	Критерії оцінювання	Усього балів
1	2	3	4	5
<b>Залік</b>	Індивідуальне завдання	Виконання індивідуального завдання із заданої теми, презентаційний (графічний, наочний) матеріал, аудіо- та відеоматеріал, знання дослідженого матеріалу та здатність самостійно проаналізувати та ґрунтовно схарактеризувати матеріал дослідження.	Індивідуальне завдання – максимально 20 балів.	<b>20</b>
	Контрольне завдання	Відповідь на 5 запитань письмово.	Контрольні питання – по 4 бали за кожне питання.	<b>20</b>
Усього за підсумковий семестровий контроль				<b>40</b>

### 8. Рекомендована література

#### Основна:

- ГОСТ 28681.2-95 Межгосударственный стандарт. Туристско-экскурсионное обслуживание. Требования по обеспечению безопасности туристов и экскурсантов // Правове регулювання туристичної діяльності в Україні: Збірн. норм.-прав. актів / Під заг. ред. проф. В.К.Федорченка. Київ : Юрінком Інтер, 2002.
- ДСТУ 4268:2003 Послуги туристичні. Засоби розміщення. Загальні вимоги. (чинний від 01.07.2004).
- ДСТУ 4269:2003 Послуги туристичні. Класифікація готелів. (чинний від 01.07.2004)
- ДСТУ 4527:2006 Послуги туристичні. Засоби розміщення. Терміни та визначення. (чинний від 01.10.2006)
- Байлик С.И. Гостиничное хозяйство. Проблемы, перспективы, сертификация. Киев : ВИРА-Р, Альтепрес, 2001.208 с.

6. Байлик С.И. Гостиничное хозяйство. Организация, управление, обслуживание : уч. пособ. Киев : Дакор, 2006.-288 с.
7. Мальська М.П., Пандяк І.Г. Готельний бізнес: теорія та практика : навч. посіб. Київ : Центр учбової літератури, 2009. 472 с.
8. Менеджмент готельно-ресторанного бізнесу : навч. посіб. / під заг. ред. М.М. Поплавського, О.О. Гаца. Київ : Кондор, 2008. 460 с.
9. Роглев Х.Й. Основи готельного менеджменту : навч. посіб. Київ : Кондор, 2005. 408 с
10. Сокол Т. Г. Організація обслуговування в готелях і туристичних комплексах : підручник для вищих навчальних закладів. Київ : «Альтепрес», 2009. 446 с.
11. Уніфіковані технології готельних послуг : навч. посіб. / за ред. проф. В.К.Федорченка. Київ : Вища школа, 2001.237 с.
12. Франчайзинг у готельно-ресторанному бізнесі : навч. посіб. / за заг. ред. Л.С. Трофименко, О.О. Гаца. Київ : Кондор, 2008. 370 с.

#### **Додаткова:**

1. Готельне господарство. Збірник законодавчих актів та нормативних документів. Київ, 2005. 120 с.
2. Козинець В.М. Безпека життєдіяльності у сфері туризму : навч. посіб. Київ : Кондор. 2006. 333 с.
3. Котлер Ф. Маркетинг. Гостеприимство и туризм. Москва : Юнити, 2000. 399 с.
4. Любіцева О.О. Ринок туристичних послуг. К.: Альтерпрес, 2002. 201 с.
5. Мичелли Дж. А. Ritz-Carlton. Золотой стандарт гостиничного бизнеса нового тысячелетия ; пер. с англ. В.С. Иващенко. Москва : Эксмо, 2009. 320 с.
6. Пфлегер Андреа. Отель. Как выстроить дело с нуля до пяти звёзд ; пер. с нем. О.В. Барышевой. Москва : ЗАО Центрполиграф, 2008. 239с.
7. Туристична діяльність в Україні : Нормативно – правове регулювання / упор. О.М. Роїна. Київ : КНТ, 2006. 464 с.
8. Управління сучасним готельним комплексом : навч. посіб. / за ред. С.І. Дорогунцова. Київ : Ліра-К, 2005. 520 с.
9. Федорченко В.К., Дьорова Т.А. Історія туризму в Україні : навч. посіб. Київ : Вища шк., 2002. 296 с.
10. Федорченко В.К., Мініч І.М. Туристський словник-довідник. Київ : Дніпро, 2000. 359 с.

#### **Інформаційні джерела**

1. Закон України «Про туризм» (зі змінами №324/95-ВР від 15.09.1995 редакція від 16.10.2020). URL: [https://urst.com.ua/act/pro\\_turyzm](https://urst.com.ua/act/pro_turyzm) (дата звернення 26.08.2021)
2. Сайт мережі готелів PREMIER HOTELS and RESORTS URL: <https://www.phnr.com/ua> (дата звернення 29.08.2021)
3. Туристичний портал URL: <http://tour.com.ua> (дата звернення 29.08.2021)
4. Hotels.com URL: <https://ua.hotels.com> (дата звернення 30.08.2021)
5. Hotels 24ua URL: <https://hotels24.ua> (дата звернення 30.08.2021)