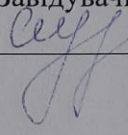
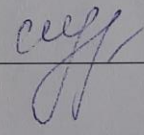


Національний університет біоресурсів і природокористування України
ННІ неперервної освіти і туризму
Кафедра готельно-ресторанної справи та туризму

“ЗАТВЕРДЖУЮ”
Директор ННІ
неперервної освіти і туризму
“09” червня 2023 р.
РОЗГЛЯНУТО І СХВАЛЕНО

на засіданні кафедри готельно-ресторанної справи та
туризму

Протокол №12 від 30 травня 2023 р.
Завідувачка кафедри, д.е.н., професор
 Світлана МЕЛЬНИЧЕНКО

Гарант освітньої програми,
д.е.н., проф.,
 Світлана МЕЛЬНИЧЕНКО

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

«ЕКО-ТРЕНДИ В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ»

Спеціальність **241 Готельно-ресторанна справа**

Освітня програма **Готельно-ресторанний бізнес**

ННІ неперервної освіти і туризму

Розробник: Ірина КОВАЛЬЧУК, доктор філософії в галузі природничих наук

Київ 2023

1. Опис навчальної дисципліни

Еко-тренди в готельно-ресторанному бізнесі

Галузь знань, напрям підготовки, спеціальність, освітньо-кваліфікаційний рівень		
Освітній ступінь	Магістр	
Спеціальність	241 “Готельно-ресторанна справа”	
Освітня програма	“Готельно-ресторанний бізнес”	
Характеристика навчальної дисципліни		
Вид	Нормативна	
Загальна кількість годин	120	
Кількість кредитів ECTS	4	
Кількість змістових модулів	3	
Курсовий проект (робота) (якщо є в робочому навчальному плані)	-	
Форма контролю	Екзамен	
Показники навчальної дисципліни для денної та заочної форм навчання		
	Денна форма навчання	Заочно форма навчання
Рік підготовки	2	
Семестр	4	
Лекційні заняття	16 год.	
Практичні, семінарські заняття	14 год.	
Самостійна робота	90 год.	
Індивідуальні завдання		
Кількість тижневих аудиторних годин для денної форми навчання	2 год.	

2. Мета, завдання та компетентності навчальної дисципліни

Мета дисципліни – формування у студентів поглиблених знань про поняття "еко-тренди" у туризмі в цілому та готельно-ресторанному бізнесі у тому числі, набуття студентами вмінь і навичок, що дозволять виділяти основні види еко-трендів, визначати найбільш перспективні з них для розвитку туристичної галузі певної території в цілому та локальних об'єктів готельно-ресторанного бізнесу зокрема. Отримання студентами компетенцій для ведення ефективного менеджменту, у тому числі вибір екоспрямування підприємства готельно-ресторанного бізнесу, робота з еколейблами, організація господарсько-

управлінських процесів тощо.

Завдання дисципліни – ознайомлення студентів з різними видами еко-трендів та основними факторами їхнього розвитку у туристичній галузі, формування і закріплення у студентів практичних навичок з визначення основних необхідних факторів розвитку екоспрямованих підприємств готельно-ресторанного бізнесу, враховуючи суспільно-географічне положення, ресурсну базу, потенційні можливості та зовнішні загрози. Студенти набудуть навичок впровадження екологічної політики на підприємстві готельно-ресторанного бізнесу.

У результаті вивчення дисципліни студент повинен оволодіти **компетентностями ОПП:**

інтегральна компетентність (ІК):

ІК. Здатність розв'язувати складні задачі дослідницького та/або інноваційного характеру готельно-ресторанної справи.

загальні компетентності (ЗК):

ЗК6. Здатність до проведення досліджень на відповідному рівні.

ЗК8. Здатність працювати в міжнародному контексті.

спеціальні (фахові, предметні) компетентності (СК):

СК1. Здатність застосовувати науковий, аналітичний, методичний інструментарій, використовувати міждисциплінарні дослідження аналізу стану розвитку глобальних та локальних ринків готельних та ресторанних послуг для розв'язання складних задач розвитку готельного і ресторанного бізнесу.

СК2. Здатність систематизувати та синтезувати інформацію для врахування культурних особливостей функціонування суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

СК4. Здатність створювати і впроваджувати продуктивні, сервісні, організаційні, соціальні, управлінські, інфраструктурні, маркетингові інновації у господарську діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

СК10. Здатність застосовувати принципи соціальної відповідальності в діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

СК12. Здатність інтегрувати знання та розв'язувати складні задачі готельно-ресторанної справи у мультидисциплінарних контекстах, у нових або незнайомих середовищах за наявності неповної або обмеженої інформації.

СК14. Здатність формулювати завдання, пов'язані з екологічністю діяльності суб'єктів готельно-ресторанного бізнесу.

СК15. Здатність діяти в правовому полі, у тому числі застосовувати норми міжнародного права для здійснення професійної діяльності.

Передбачене формування у студентів таких основних **програмних результатів навчання (ПРН):**

ПРН 2. Вільно спілкуватися усно і письмово українською та англійською мовами

при обговоренні професійних питань, досліджень, та інновацій в сфері готельно-ресторанного бізнесу.

ПРН 6. Відшукувати необхідні дані в науковій літературі, базах даних та інших джерелах, аналізувати та оцінювати ці дані, систематизувати й упорядковувати інформацію для вирішення комплексних задач професійної діяльності.

ПРН 7. Досліджувати моделі розвитку міжнародних та національних готельних і ресторанних мереж (корпорацій).

ПРН 11. Здійснювати дослідження та/або провадити інноваційну діяльність з метою отримання нових знань та створення нових технологій та видів послуг (продукції) в сфері готельно-ресторанного бізнесу та в ширших мультидисциплінарних контекстах.

ПРН 14. Досліджувати світові і вітчизняні екологічні вимоги до засобів розміщення та закладів ресторанного господарства.

В результаті вивчення цієї дисципліни студенти будуть

знати:

- сутність і мету вивчення дисципліни;
- знати та розуміти основні теоретичні поняття у сфері екоспрямованих об'єктів ГРБ;
- принципи функціонування екоспрямованих об'єктів ГРБ, елементи та взаємодію основних їх складових;
- фактори, що впливають на підвищене використання ресурсів та методи їх нейтралізації;
- фактори, що впливають на розміщення та розвиток нових екоспрямованих об'єктів ГРБ, успішне впровадження екологічної політики у існуючих;

вміти:

- знаходити шляхи вирішення у критичних моментах існування ГРБ;
- налагоджувати взаємодію між ГРБ одного профілю спеціалізації;
- знати як розпізнавати ключові фактори конкурентної переваги ГРБ в одній і ті ж ніші;
- знаходити шляхи вирішення проблем будь-якого рівня складності з найменшими втратами для ГРБ;
- володіти методами критичної оцінки існуючого стану розвитку ГРБ із залученням зовнішнього експерта;
- налагоджувати ефективну роботу персоналу ГРБ;
- впроваджувати сучасні методи ведення ГРБ;

3. Програма та структура навчальної дисципліни для:

- повного терміну денної форми навчання

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин						
	денна форма						
	тижні	усього	у тому числі				
			л	п	лаб	інд	с.р.
1	2	3	4	5	6	7	8
Змістовий модуль 1. Поняття екологізації. Його прояви							
Тема 1. Суспільний інтерес як джерело екологізації об'єктів готельно-ресторанного бізнесу	1	7	2	1			4
Тема 2. Негативне антропогенне навантаження викликане туристичною діяльністю	2	9	0	1			8
Тема 3. Тенденції залучення локально вироблених органічних продуктів. Виключення алергенів на етапі проєктування закладу готельно-ресторанного бізнесу	3	9	2	1			6
Тема 4. Екологізація готелів. Критерії оцінювання екоспрямованості.	4	7	2	1			6
Тема 5. Сталість в експлуатації ресурсів	5	7	0	1			6
Разом — зм. модуль 1		39	6	5			30
Змістовий модуль 2. Технологічні особливості екоспрямованого підприємства							
Тема 6. Вибір екоспрямування підприємства готельно-ресторанного бізнесу	6	9	2	1			6
Тема 7. Використання сонячної теплової енергії та світла	7	7	0	1			6
Тема 8. Інтелектуальне управління водокористуванням	8	7	0	1			6
Тема 9. Еколейбли	9	9	2	1			6
Тема 10. Роль еколейблів у формуванні попиту	10	7	0	1			6
Разом — зм. модуль 2		39	4	5			30
Змістовий модуль 3. Проблеми впровадження екологічної політики в існуючому об'єкті							

готельно-ресторанного бізнесу								
Тема 11. Економічне обґрунтування створення екоспрямованих закладів	11	7	0	1				6
Тема 12. Вітчизняний досвід впровадження екологічної політики у закладах готельно-ресторанного бізнесу	12	7	0	1				6
Тема 13. Зарубіжний досвід впровадження екологічної політики у закладах готельно-ресторанного бізнесу	13	9	2	1				6
Тема 14. Екологічна політика у закладі. Тренінг персоналу	14	8	2	0				6
Тема 15. Енергоефективність у закладах готельно-ресторанного бізнесу	15	9	2	1				6
Разом — зм. модуль 3	42		6	4				30
Усього годин	120		16	14				90

Змістовий модуль 1: Поняття екологізації. Його прояви

Тема 1. Суспільний інтерес як джерело екологізації об'єктів готельно-ресторанного бізнесу (2 год)

Подано визначення об'єкта, предмета вивчення і завдань навчальної дисципліни. Досліджено історію виникнення поняття “екологізація” і її прояв у минулому та сьогодні. Визначено перспективи екологізації.

Тема 2. Негативне антропогенне навантаження викликане туристичною діяльністю (2 год)

Досліджено проблему антропогенного навантаження, що утворюється внаслідок функціонування туристичної індустрії.

Тема 3. Тенденції залучення локально вироблених органічних продуктів. Виключення алергенів на етапі проєктування закладу готельно-ресторанного бізнесу (2 год)

Проаналізовано тенденції залучення продукції місцевих господарств у готельно-ресторанній сфері. Розглянуто шляхи впровадження екоспрямованих рішень на етапах проєктування, будівництва та функціонування закладу готельно-ресторанного бізнесу. Акцент зроблено на усуненні алергопродукуючих речовин

ще на етапі проектування/реновації.

Тема 4. Екологізація готелів. Критерії оцінювання екоспрямованості. (2 год)

Виділено типові ознаки екоспрямованості у закладах готельно-ресторанного бізнесу. Подано характеристику критеріїв сертифікаційної програми Green Key як еталонної.

Тема 5. Сталість в експлуатації ресурсів (2 год)

Вивчено проблематику практичного застосування концепції сталого розвитку у готельно-ресторанному бізнесі. Основну увагу приділено використанню енерго-і/або матеріало-зберігаючих технологій, придатних до впровадження на всіх етапах життєвого циклу закладу готельно-ресторанного бізнесу.

Змістовий модуль 2: Технологічні особливості екоспрямованого підприємства

Тема 6. Вибір екоспрямування підприємства готельно-ресторанного бізнесу (2 год)

Досліджено найбільш поширені види еко-трендів у закладах готельно-ресторанного бізнесу. Подано їхню коротку характеристику. Проаналізовано проблематику оптимального вибору екологічних ознак та часу їх впровадження залежно від етапу життєвого циклу закладу готельно-ресторанного бізнесу.

Тема 7. Використання сонячної теплової енергії та світла (2 год)

Запропоновано найбільш оптимальні шляхи використання даних ресурсів, зокрема на етапі проектування закладу готельно-ресторанного бізнесу.

Тема 8. Інтелектуальне управління водокористуванням (2 год)

Розроблено найбільш оптимальні шляхи використання даних ресурсів з метою їх ощадливого використання на усіх етапах життєвого циклу закладу готельно-ресторанного бізнесу.

Тема 9. Еколейбли (2 год)

Розкрито сутність сертифікації екомаркування. Виділено критерії набуття закладом готельно-ресторанного бізнесу права на маркування своєї продукції та промоматеріалів еколейблом, а також інші можливості застосування даного сертифікату.

Тема 10. Роль еколейблів у формуванні попиту (2 год)

Проведено аналіз екоосвідомості споживачів та її ролі як фактору конкурентної переваги для закладів готельно-ресторанного бізнесу з екомаркуванням.

Змістовий модуль 3: Проблеми впровадження екологічної політики в існуючому об'єкті готельно-ресторанного бізнесу

Тема 11. Економічне обґрунтування створення екоспрямованих закладів (2 год)

Досліджено історію екомаркування. Охарактеризовано вплив еколейблів на підвищення престижності та конкурентноспроможності закладів готельно-ресторанного бізнесу.

Тема 12. Вітчизняний досвід впровадження екологічної політики у закладах готельно-ресторанного бізнесу (2 год)

Проведено аналіз результатів екологізації закладів готельно-ресторанного бізнесу в Україні. Основну увагу було приділено виконанню критеріїв програми Green Key.

Тема 13. Зарубіжний досвід впровадження екологічної політики у закладах готельно-ресторанного бізнесу (2 год)

Проаналізовано результати екологізації закладів готельно-ресторанного бізнесу у Європі, зокрема впровадження практики екомаркування.

Тема 14. Екологічна політика у закладі. Тренінг персоналу (2 год)

Подано характеристику процесу екологізації системи управління закладом готельно-ресторанного бізнесу, у тому числі проведення різного виду навчання персоналу.

Тема 15. Енергоефективність у закладах готельно-ресторанного бізнесу (2 год)

Запропоновано найбільш оптимальні шляхи енергоспоживання на всіх етапах життєвого циклу закладу готельно-ресторанного бізнесу. Акцент зроблено на існуючих закладах (на відміну від тих, що будуються/проходять реновацію і/або ребрендинг).

4. Теми семінарських (практичних) занять для денної форми навчання:

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Екологізація готелів. Критерії оцінювання екоспрямованості.	1
2	Забезпечення сталості в експлуатації ресурсів	1
3	Вибір екоспрямування підприємства готельно-ресторанного бізнесу	1
4	Використання сонячної теплової енергії та світла	1
5	Інтелектуальне управління водокористуванням	1
6	Еколейбли	2

7	Розрахунок економічного обґрунтування створення екоспрямованих закладів	2
8	Впровадження екологічної політики у закладах готельно-ресторанного бізнесу	2
9	Екологічна політика у закладі. Тренінг персоналу	1
10	Заходи із забезпечення енергоефективності у ГРБ	2
	Всього годин	14

5. Теми самостійної роботи

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Історія виникнення еко-трендів	15
2	Переваги еко-трендів у ГРБ	15
3	Вибір екоспрямування підприємства готельно-ресторанного бізнесу	15
4	Міжнародна екологічна програма «Green Key».	15
5	Маркувальні знаки екоспрямованих ГРБ	15
6	Вимоги до екоспрямованих закладів ГРБ	15
	Разом	90

6. Зразки контрольних питань, тестів для визначення рівня засвоєння знань студентами

Контрольні питання:

1. Що таке еко-тренд у ГРБ?
2. Який об'єкт і предмет дослідження?
3. Які завдання курсу?
4. Яка історія виникнення предмету вивчення?
5. Міжнародний досвід виникнення еко-трендів у ГРБ.
6. Які є особливості розвитку еко-трендів?
7. Які є концепції еко-трендів?
8. Провести аналіз бізнес-процесів еко-трендів у ГРБ
9. Описати складові бізнес-моделі еко-трендів у ГРБ.
10. Які є етапи реалізації еко-трендів?
11. Чи мають еко-тренди у ГРБ якісь ринкові перспективи?
12. Які є основні переваги еко-трендів у ГРБ?
13. Які переваги ГРБ вважаються конкурентними?
14. Чи можна вважати мобільний застосунок – еко-трендом у ГРБ?
15. Розкажіть детальніше про міжнародну екологічну програму «Green Key».
16. Чи є в Україні ГРБ, які отримали знак «Green Key»?

17. Що таке «Green Globe» і в чому його суть?
18. У чому полягає суть знаку маркування «Nordic Swan Ecolabel»?
19. Чи є в Україні власна система маркування товарів і послуг, у тому числі у галузі ГРБ?
20. Що таке маркувальний знак «Зелений журавлик»?
21. Який готель в Україні отримав знак «Зелений журавлик»?
22. Що таке «Всеукраїнська спілка екологічного маркування «Зелена Зірка» і який профіль її спеціалізації?
23. Запропонуйте структурну схему елементів впровадження еко-трендів у ГРБ?
24. Який еко-тренд є головним для готелю «Four Seasons Cyprus»?
25. У якому готелі в Україні опалення та підігрів води відбуваються за рахунок використання сонячних батарей?
26. Що таке «Торгове маркування “Vegan”»?
27. Чи можна вважати різноманітні способи доставки товарів еко-трендом у ГРБ?
28. Які можуть бути негативні наслідки ГРБ на навколишнє природне середовище?
29. Користуючись концепціями Сталого розвитку, виділіть основні принципи, які мають бути використані у запровадженні еко-трендів у ГРБ?
30. Яким вимогам повинні відповідати готелі з еко-трендами?

Приклад білету:

НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ			
ОС «Магістр» Спеціальність 241, Готельно- ресторанна справа, денна форма навчання	Кафедра Готельно-ресторанної справи та туризму 2023-2024 навч. рік	ЕКЗАМЕНАЦІЙНИЙ БІЛЕТ № з дисципліни «Еко- тренди в готельно- ресторанному бізнесі»	Затверджую Зав. кафедри (підпис) Світлана МЕЛЬНИЧЕНКО _____ 20__р.
<i>Екзаменаційні запитання</i>			
1. Який об'єкт і предмет дослідження?			
2. Чи можна вважати мобільний застосунок – еко-трендом у ГРБ?			

Тестові завдання

1. Переваги ГРБ, що вважаються конкурентними:

1	Еко-ресторан
2	Ресторан з їжею навиніс
3	Онлайн замовлення
4	Бронювання столиків у закладах харчування через месенджери
5	Корисне харчування
6	QR-коди
7	Крафтові напої та страви
8	Роботизація
9	Агрегатори постачальників

2. Основні переваги екотрендів у ГРБ:	
1	Економічна та соціальна рівність, тобто люди, які не мають автомобіля можуть легко та швидко дістатись туди, куди потрібно. Також не потрібна буде територія для автостоянки та паркування автомобілів
2	Зручність, економія часу та ресурсів, оскільки усі стратегічно важливі об'єкти розташовані близько один від одного
3	Зниження викидів вуглекислого газу та попередження наближення глобального потепління, адже не буде функціонувати громадський транспорт
4	Зменшення кількості громадського транспорту
5	Підвищення рівня здоров'я через рухливий спосіб життя населення

3. Які можуть бути негативні наслідки ГРБ на навколишнє природне середовище?	
1	Збільшення кількості харчових відходів
2	Проблема сортування сміття
3	Використання одноразового посуду
4	Використання паперу
5	Нераціональне використання водних ресурсів
6	Відсутність альтернативних джерел енергії
7	Збільшення викидів вуглекислого газу в навколишнє середовище
8	Автоматизація робочих процесів

4. Екологічне маркування — це ... (написати визначення терміну)

5. Green globe — це ... (написати визначення терміну)

Тестові завдання:

Тестові завдання

1. Який готель в Україні отримав знак “Зелений журавлик”:	
1	Rixos Prykarpattya
2	Готель “Ковчег”
3	Radisson Blu Resort
4	Hilton Kyiv Ukraine

2. Де поширено система маркування Nordic Swan Ecolabel?	
1	Країни Північної Європи
2	Країни Середньої Азії
3	КНР
4	США

7. Методи навчання

1. За характером подачі (викладання) навчального матеріалу: *словесні, наочні, практичні.*

2. За організаційним характером навчання: *Методи організації та здійснення навчально-пізнавальної діяльності; Методи стимулювання і мотивації навчально-пізнавальної діяльності; Методи контролю та самоконтролю у навчанні; Бінарні (подвійні) методи навчання.*

3. За логікою сприймання та засвоєння навчального матеріалу: *індуктивно-дедуктивні, репродуктивні, прагматичні, дослідницькі, проблемні тощо.*

Лекції проводяться із застосуванням мультимедійних презентацій.

На практичних заняттях розв’язуються завдання, наближені до реальних виробничих задач. При розв’язанні всіх практичних задач використовуються спеціалізовані інформаційно-презентаційні технології і методи навчання.

Самостійна підготовка студентів під час вивчення дисципліни передбачає виконання зазначених вище завдань самостійної роботи методом опрацювання основної та допоміжної навчальної і навчально-методичної літератури та періодичних видань.

Для досягнення мети вивчення дисципліни студентам надаються індивідуальні консультації.

8. **Форми контролю**

Формами контролю засвоєння програми є: самоконтроль, проведення модульних контрольних тестів, виконання індивідуальних завдань та іспит як підсумок вивчення дисципліни.

Поточний контроль проводиться викладачами у ході аудиторних занять. Основне завдання поточного контролю — перевірка рівня підготовки студентів за визначеною темою. Основна мета поточного контролю — забезпечення зворотного зв'язку між викладачами та студентами, управління навчальною мотивацією студентів. Інформація, одержана при поточному контролі, використовується як викладачем — для коригування методів і засобів навчання, - так і студентами — для планування самостійної роботи. Особливим видом поточного контролю є підсумковий контроль за змістовими модулями. Результати поточного контролю (поточна успішність) є основною інформацією для визначення підсумкової оцінки з дисципліни при рубіжному модульному контролі.

Модульний контроль — це контроль знань студентів після вивчення логічно завершеної частини навчальної програми дисципліни змістового модулю, він є необхідним елементом модульно-рейтингової технології навчального процесу. Частота проведення цього виду контролю визначається кількістю змістових модулів протягом навчального семестру.

Семестровий контроль з дисципліни проводиться відповідно до навчального плану у вигляді письмового іспиту в терміни, встановлені графіком навчального процесу та в обсязі навчального матеріалу, визначеного робочою програмою дисципліни згідно з **“Положенням про екзамени та заліки в Національному університеті біоресурсів і природокористування України”**.

Форма проведення семестрового контролю є комбінованою (частково-усна — при проведенні співбесіди, частково письмова — при відповідях на теоретичні питання та тестуванні тощо), зміст і структура екзаменаційних білетів (контрольних завдань), критерії оцінювання визначаються рішенням кафедри та зазначаються у робочій програмі навчальної дисципліни та доводяться до відома студентів на першому занятті.

Іспит — це вид підсумкового контролю, при якому засвоєння студентом навчального матеріалу з дисципліни оцінюється на підставі результатів поточного модульного контролю та підсумкової атестації.

9. **Розподіл балів, які отримують студенти**

Оцінювання знань студента відбувається за 100-бальною шкалою і переводиться в національні оцінки згідно з табл. 1 «Положення про екзамени та заліки у НУБіП

України» (від 26.04.2023 р., протокол № 10)

Рейтинг студента, бали	Національна оцінка за результати складання:	
	екзаменів	заліків
90-100	Відмінно	Зараховано
74-89	Добре	
60-73	Задовільно	
0-59	Незадовільно	Не зараховано

Для визначення рейтингу студента (слухача) із засвоєння дисципліни R ДИС (до 100 балів) одержаний рейтинг з атестації (до 30 балів) додається до рейтингу студента (слухача) з навчальної роботи $R_{НР}$ (до 70 балів): $R_{ДИС} = R_{НР} + R_{АТ}$.

10. Навчально-методичне забезпечення

В якості методичного забезпечення використовуватимуться:

1. Силабус навчальної дисципліни «Еко тренди в готельно-ресторанному бізнесі».
2. Робоча навчальна програма навчальної дисципліни.
3. Методичні вказівки до проведення практичних занять.
4. Методичні вказівки до самостійної роботи студентів.

Рекомендовані джерела інформації

Базові

1. Misso R., Andreopoulou Z., Cesaretti G. P., Hanna S. S., Tzoulis I. Sustainable development and green tourism: New practices for excellence in the digital era // Journal for International Business and Entrepreneurship Development. 2018. Vol. 11, No 1. P. 65-74.
2. Ferreira S., Pereira O., Simoes C. Environmental Sustainability in the Hotel Industry: A Perspective from Eco Hotel Managers in Portugal // International Journal of Marketing Communication and New Media. 2021. P. 150-170.
3. Hou H., Wu H. Tourists' perceptions of green building design and their intention of staying in green hotel // Tourism and Hospitality Research. 2021. Vol. 21, No 1. P. 115-128.
4. Han H., Yu J., Lee J. S., Kim, W. Impact of hotels' sustainability practices on guest attitudinal loyalty: Application of loyalty chain stages theory // Journal of Hospitality Marketing & Management. 2019. Vol. 28, No 8. P. 905-925.
5. Cingoski V., Petrevska, B. Making hotels more energy efficient: the managerial perception // Economic research-Ekonomska istraživanja. 2018. Vol. 31, No 1. P. 87-101.

6. Грановська В. Г., Бойко В. О. Функціонування екоготелів в Україні як чинник активізації підприємницької діяльності // Економіка АПК. 2020. No 3. С. 57-65.
7. Загорянська О. Л. Оцінка конкурентоспроможності екологічних готелів у сучасних умовах господарювання // Глобальні та національні проблеми економіки. 2018. No 22. С. 662-668.
8. Барна М. Ю., Гліненко Л. К., Дайновський Ю. А. Екотуризм як фактор розвитку туристичного і готельного бізнесу // Підприємництво і торгівля. 2020. No 27. С. 82-89.
9. Шувар Н. М., Закалик Г. М., Удуд І. Р. Перспективи розвитку екоготелів в Україні: економічний і психологічний аспекти // Економіка і суспільство. 2018. No 15. С. 322-323.

Додаткові

10. Solanki A., Nayyar A. (ed.). Green Building Management and Smart Automation: IGI Global, 2019. 312 p.
11. Teng J., Mu X., Wang W., Xu C., Liu W. Strategies for sustainable development of green buildings // Sustainable Cities and Society. 2019. Vol. 44. P. 215-226.
12. Новомлинець О.О., Олексієнко С.В., Ющенко С.М., Нагорна І.В. Перспективи розвитку екологічно чистого будівництва в Україні // Нові технології в будівництві. 2020. No 37. С. 38-43
13. Тітомир Л.А., Коротич О.М., Халілова-Чуваєва Ю.О. Екологізація готелів як напрям розвитку готельно-ресторанного бізнесу // Економіка харчової промисловості. 2021. Т.13, вип. 3. С.88-93. Doi: 10.15673/іе.v13і3.2136.
14. Ганич Н.М. Екологічна концепція в розвитку готельно-ресторанного бізнесу / Н. М. Ганич, О. М. Гаталяк // Географія, економіка і туризм: національний та міжнародний досвід. Матеріали XI наукової конференції з міжнародною участю (Львів – Ворохта, 15-17 вересня 2017 р.). – Львів, 2017. – С. 44-50.
15. Офіційний сайт Всесвітньої туристичної організації. [Електронний ре- сурс]. – Режим доступу : <http://www2.unwto.org>.
16. Офіційний сайт Green Key [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.greenkey.global> (дата звернення: 1.08.2021).
17. Офіційний сайт Державної служби статистики України [Електронний ресурс]. – Режим доступу <http://www.ukrstat.gov.ua/>