

	СИЛАБУС ДИСЦИПЛІНИ «ОРГАНІЗАЦІЯ ГОТЕЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВА»
	Ступінь вищої освіти - Бакалавр
	Спеціальність <u>241 «Готельно-ресторанна справа»</u>
	Освітня програма <u>«Готельно-ресторанний бізнес»</u>
	Рік навчання <u>2</u> , семестр <u>3 - 4</u>
	Форма навчання <u>денна</u>
Лектор дисципліни	Кількість кредитів ЄКТС <u>8</u>
Контактна інформація лектора (e-mail)	Мова викладання <u>українська</u>
Сторінка дисципліни в eLearn	к.е.н., доц. Гопкало Лариса Михайлівна
	доцент кафедри готельно-ресторанної справи та туризму gopkalo@gmail.com gopkalolarisa@nubip.edu.ua
	https://elearn.nubip.edu.ua/course/view.php

ОПИС ДИСЦИПЛІНИ

Дисципліна «Організація готельного господарства» є однією із дисциплін професійного спрямування, що викладається з метою формування теоретичних професійних знань і практичних навичок з організації діяльності підприємств готельного господарства. В основу вивчення курсу покладено принцип бачення умов організації конкретної готельної послуги та рівня розвитку всієї інфраструктури готельного господарства. Серед основних розділів курсу це історія розвитку готельного господарства України і світу; нормативно-правове регулювання готельної індустрії; фактори типізації та сучасні класифікації засобів розміщення. А також основи архітектурно-планувальної організації підприємств готельного господарства. Зокрема, організація планування приміщень готелю, особливості та засоби формування інтер'єру приміщень сучасних готельних підприємств. Детально досліджується організація та технологія обслуговування на підприємствах готельного господарства, особливості сервісу, організації основних служб готелю, специфіка надання основних та додаткових і послуг, технологічні особливості та інноваційні тенденції в організації процесу обслуговування споживачів готельних послуг.

Завершується вивчення курсу ознайомленням з системою управління операційною діяльністю, до якої віднесено механізм формування та планування експлуатаційної діяльності готелю, сучасні методи ціноутворення готельних послуг, організацію співпраці підприємств готельного господарства з туроператорами; управління персоналом.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен набути таких компетентностей:

загальні компетентності (ЗК):

ЗК 05. Здатність працювати в команді.

ЗК 06. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.

ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

ЗК 11. Здатність спілкуватися іноземною мовою.

фахові (спеціальні) компетентності (ФК):

СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.

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

СК 05.Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

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

СК 07. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.

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

СК 09. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.

СК 10. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу.

Програмні результати навчання

ПРН 01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;

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

ПРН 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.

ПРН 07. Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.

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

ПРН 11.Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства.

ПРН 12.Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.

ПРН 14. Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки

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

ПРН 23. Розуміти і реалізовувати пропозиції з удосконалення організації обслуговування та технологічного процесу виробництва продукції і послуг в сільських оселях з урахуванням регіональних особливостей та національних традицій.

СТРУКТУРА ДИЦИПЛІНИ

Тема	Години (лекції/лабораторні, практичні, семінарські)	Результати навчання	Завдання	Оцінювання
2 курс, 3 семестр				
Модуль 1. Розвиток готельного господарства				
Тема 1. Історія розвитку світового готельного господарства	2/2	Усвідомити, що ринковий готельний бізнес не можливий без глибоких знань еволюції готельної індустрії, яка бере початок ще з часів античності. Вміти розрізняти моделі гостинності.	Виконання науково-дослідної роботи згідно рекомендованої тематики курсу, тестування (в.т.ч. в elearn), опитування, дискусії	6
Тема 2. Історія розвитку готельного господарства України	2/2	Знати основні тенденції готельного бізнесу в світі та Україні.	Виконання науково-дослідної роботи згідно тематики курсу, тестування (в.т.ч. в elearn), Опитування, дискусії	6
Тема 3. Організаційно-правові основи діяльності підприємств готельного господарства	2/2	Знати нормативно-правову базу функціонування готельного бізнесу. Вміти користуватися основними стандартами.	Виконання науково-дослідної роботи згідно тематики курсу, тестування (в.т.ч. в elearn), Опитування, дискусії	6
Тема 4. Класифікація та типізація готелів й інших засобів розміщення готельного типу	2/2	Розуміти сутність класифікації готелів. Знати критерії класифікації. Вміти розрізняти міжнародні системи класифікації готелів. Знати готельні піктограми, вимоги до готелів відповідно до зірковості Володіти методикою оцінки відповідності готелів та інших засобів розміщення категоріям	Тестування (в.т.ч. в elearn), Опитування, дискусії Практичні завдання Виконання самостійної роботи (в.т.ч. в elearn)	6
Тема 5. Архітектура та інтер'єр у готельному господарстві	2/2	Розуміти ролі архітектурних рішень. Знати: принципи організації	Тестування (в.т.ч. в elearn), Опитування, дискусії	7

		внутрішнього простору; функції та елементи інтер'єру в приміщеннях засобів розміщення; методи художньої композиції, що застосовуються в створенні інтер'єрного простору приміщень Розуміти основні підходи щодо меблювання номерів, нежитлової групи приміщень залежно від планової організації зон та інтер'єру готельних номерів, силуетну композицію компонентів інтер'єру.	Практичні завдання Виконання самостійної роботи(в.т.ч. в elearn)	
Тема 6. Функціональна організація приміщень підприємства готельного господарства	2/2	Усвідомити, що сучасні підприємства готельного господарства становлять складний комплексний об'єкт, до якого входить велика кількість приміщень різного функціонального призначення.	Тестування (в.т.ч.в elearn), Опитування, дискусії Практичні завдання Виконання самостійної роботи(в.т.ч. в elearn)	6
Тема 7. Організація не житлових груп приміщень	2/2	Володіти особливостями організації нежитлових груп приміщень у підприємстві готельного господарства залежно від його типу та категорії. Знати основні види прибиральних робіт навколишньої території готелю і вестибюльної групи приміщень, набути практичних навичок щодо техніки виконання прибиральних робіт	Тестування (в.т.ч. в elearn), Опитування, дискусії Практичні завдання Виконання самостійної роботи(в.т.ч. в elearn)	6
Тема 8. Організація приміщень житлової групи	2/2	Знати назви приміщень в підприємстві готельного господарства залежно від їх функціонального призначення та надати	Тестування (в.т.ч. в elearn), Опитування, дискусії Практичні завдання	7

		характеристику номерів готелю. Вміти використовувати отриманні знання з проектування приміщень при організації номерного фонду підприємства готельного господарства Знати основні види прибиральних робіт житлових групах приміщень, та техніку їх виконання, санітарно-гігієнічні вимоги до прибирання, норми прибирання . Розумітися у складанні актів псування МТЦ, та володіти методикою розрахунків норм витратних матеріалів для прибирання в готелі	Виконання самостійної роботи (в.т.ч. в elearn)	
Разом за модулем 1	16/16			50
Модуль 2. Організація технологічних процесів в готелі				
Тема 9. Теоретичні основи сервісної діяльності	2/2	Знати сутність детермінант сервісної діяльності Усвідомити технологію гостинності та характеристику основних етапів надання послуг та процесу обслуговування.	Тестування (в.т.ч. в elearn), Опитування, дискусії Практичні завдання Виконання самостійної роботи (в.т.ч. в elearn)	7
Тема 10. Організація роботи служби прийому і розміщення	2/2	Знати правила перебування туристів в готелі. Розумітися на технологічних операціях та розробці технологічного процесу виробництва готельних послуг – “прибуття – проживання – виїзд”. Вміти оформлювати форми при первинному обліку гостей	Тестування (в.т.ч. в elearn), Опитування, дискусії Практичні завдання Виконання самостійної роботи (в.т.ч. в elearn)	7

Тема 11. Організація та технологія бронювання послуг	2/2	Знати технологію бронювання Вміти здійснювати бронювання місць у готелі для різних категорій туристів	Тестування (в.т.ч. в elearn), Опитування, дискусії Практичні завдання Виконання самостійної роботи (в.т.ч. в elearn)	7
Тема 12. Організація роботи служби експлуатації номерного фонду та обслуговування	2/2	Розуміти технологічного процесу виробництва готельних послуг – “прибуття – проживання – виїзд”. Вміти оформлювати форми при первинному обліку гостей	Тестування (в.т.ч. в elearn), Опитування, дискусії Практичні завдання Виконання самостійної роботи (в.т.ч. в elearn)	7
Тема 13. Організація та технологія надання додаткових послуг в готелі	2/2	Знати взаємозалежність між станом матеріально-технічної бази підприємства готельного господарства і набором додаткових послуг.	Тестування (в.т.ч. в elearn), Опитування, дискусії Практичні завдання Виконання самостійної роботи (в.т.ч. в elearn)	7
Тема 14. Анімаційні послуги в готелях	2/2	Розуміти сутність анімаційної діяльності та структури анімаційного процесу в готелі Вміти спроектувати анімаційну програму в готелі. Володіти етапами реалізації та проведення анімаційної програми та прораховувати ризики реалізації	Тестування (в.т.ч. в elearn), Опитування, розробка анімаційної програми та її презентація для готелів (на вибір типу готелю) Практичні завдання Виконання самостійної роботи (в.т.ч. в elearn)	7
Тема 15. Організація та технологія обслуговування в закладах ресторанного господарств при готелях	2/2	Знати умови організації обслуговування в ресторанах (кафе) готельних комплексів. Набуття навичок обслуговування споживачів, у підприємствах ресторанного господарства при готельних комплексах та видами додаткових послуг	Тестування (в.т.ч. в elearn), Опитування, дискусії Ситуаційні завдання Виконання самостійної роботи (в.т.ч. в elearn)	8
Разом за модулем 2	14/14			50

Всього за 3 семестр	30/30		100	
Залік				
2 курс, 4 семестр				
Модуль 3. Організація постачання та матеріально-технічного оснащення готелю				
Тема 16. Організація продовольчого і матеріально-технічного постачання в готелі	4/4	Знати завдання та організаційну структуру підрозділів (відділів) продовольчого та матеріально-технічного постачання; джерела постачання; порядок формування господарських зв'язків із постачальниками та організацією матеріально-технічного постачання в підприємствах готельного господарства.	Тестування (в.т.ч. в elearn), Опитування, дискусії Ситуаційні завдання, практичні завдання Виконання самостійної роботи (в.т.ч. в elearn)	12
Тема 17. Організація санітарно-технічного та інженерно-технічного обслуговування в готелі	4/4	Знати організацію та функції енергетичного, транспортного господарства, метрологічної та санітарної служб в підприємствах готельного господарства. Знати характеристику систем водопостачання опалення вентиляції; каналізаційної мережі, ліфтового господарства та засобами внутрішнього зв'язку в підприємствах готельного господарства Володіти резервами економії водних, теплових ресурсів та розробки ефективних програм по їх впровадженню в засобах розміщення.	Тестування (в.т.ч. в elearn), Опитування, дискусії Ситуаційні завдання Виконання самостійної роботи (в.т.ч. в elearn)	12
Тема 18. Сучасні інформаційні технології в готелях	2/2	Розуміти вплив ІТ на управління готелем. Знати основні комп'ютерні програми управління готелем та бронювання	Тестування (в.т.ч. в elearn), Опитування, дискусії Ситуаційні завдання Виконання	13

		готельних послуг, механізм нічного аудиту, організацію інформаційної служби в підприємстві готельного господарства та технологію надання інформаційних послуг: прийому замовлення, пошук та надання інформації.	самостійної роботи (в.т.ч. в elearn)	
Тема 19. Управління безпекою готелю	4/4	Знати технологію забезпечення безпеки готелі. Володіти комплексом технічних засобів безпеки та оцінки економічної безпеки	Тестування (в.т.ч. в elearn), Опитування, дискусії Ситуаційні завдання Виконання самостійної роботи (в.т.ч. в elearn)	13
Разом за модулем 3	14/14			50
Модуль 4. Операційна діяльність готелю				
Тема 20. Експлуатаційна діяльність готелю	4/4	Володіти методикою планування експлуатаційної діяльності готелю. Знати систему показників експлуатаційної програми готелю Вміти планувати доходи готелю	Тестування (в.т.ч. в elearn), Опитування, дискусії Розв'язання практичних завдань. Виконання самостійної роботи (в.т.ч. в elearn)	12
Тема 21. Ціноутворення в готельному бізнесі	4/4	Знати економічні аспекти здійснення господарської діяльності в готелі. Вміти розраховувати основні показники ефективності роботи готелю.	Тестування (в.т.ч. в elearn), Опитування, дискусії Розв'язання практичних завдань. Виконання самостійної роботи (в.т.ч. в elearn)	12
Тема 22. Організація співпраці готелю з турфірмами	4/4	Знати схеми співпраці готелю з тур операторами. Вміти обирати оптимальну схему співпраці та оформлювати договірну документацію.	Тестування (в.т.ч. в elearn), Опитування, дискусії Розв'язання практичних завдань.	13

			Виконання самостійної роботи (в.т.ч. в elearn)	
Тема 23.Управління персоналом в готелі	4/4	Знати механізм управління персоналом в готелі. Вміти планувати робочий час, чисельність працівників готелю різних категорій., складати графіки виходу на роботу Набути практичних навичок щодо форм організації праці в готелі.	Тестування (в.т.ч. в elearn), Опитування, дискусії Розв'язання практичних завдань. Виконання самостійної роботи (в.т.ч. в elearn)	13
Разом за змістовим модулем 4	16/16			50
Всього за 4 семестр	30/30			100
Разом	60/60			
Екзамен				
Курсовий проект (робота) з <u>Організації готельного господарства</u> (якщо є в робочому навчальному плані)				
Всього за курс	240 годин			

ТЕМАТИКА ІНДИВІДУАЛЬНИХ НАУКОВО-ДОСЛІДНИХ РОБІТ

Напрямок 1: «Ретроспективний аналіз розвитку гостинності»

Мета-закріплення компетенцій в області історії розвитку готельного господарства та гостинності в цілому

1. Історія розвитку гостинності: стародавній період (IV тисячоліття до н.е. – 476р н.е).
2. Історія розвитку гостинності: середній період (V – XVвв н.е.).
3. Історія розвитку гостинності: XVI – XVII століття.
4. Історія розвитку гостинності: XVIII століття.
5. Історія розвитку гостинності: XIX століття.
6. Історія розвитку гостинності: XX століття.
7. Піонери готельно-ресторанного бізнесу США (Еслфорд Статлер, Маріот, Хілтон, Андерсен та ін.).
8. Розвиток кулінарного мистецтва.
9. Поява перших ресторанів у Франції.
10. Історія та умови виникнення „Поварської книги”.
11. Порівняльна характеристика постійних дворів на Русі і в США.
12. Цезарь Рітц: його внесок у розвиток готельної справи і в організацію гостинності в засобах розміщення.
13. Концепція готелів і гостинності.

14. Міжнародна і національна системи типології засобів розміщення.
15. Обслуговування в готелях: фази готельного обслуговування, класи обслуговування, рівні обслуговування (міжнародні й національні).
16. Клінінгові технології та нормативна хронологія клінінгових нормативних операцій.
17. Використання новітніх прогресивних методів реєстрації клієнтів у засобах розміщення.
18. Проблеми і перспективи уніфікації технології готельних послуг.
19. Особливості методів обслуговування туристів: російський, англійський, французький, німецький методи і метод США.
20. Основні й додаткові послуги в готельному господарстві: історія, проблеми, перспективи розвитку

Напрямок 2: “Сучасний стан готельного господарства України: регіональний аспект (на прикладі регіону)”

Мета- оволодіння методикою формування бази даних засобів розміщення певного регіону України та навичками аналізу регіонального ринку готельних послуг.

Зміст дослідження:

1. Характеристика регіону
2. Характеристика регіонального ринку готельних послуг
3. Характеристика інших засобів розміщення

Для виконання індивідуального науково-дослідного завдання “Сучасний стан готельного господарства України: регіональний аспект

(на прикладі _регіону)” рекомендується використовувати дані щодо готельної бази регіонів України (за варіантами):

1. Вінницького;
2. Волинського;
3. Дніпропетровського;
4. Донецького;
5. Житомирського;
6. Закарпатського;
7. Запорізького;
8. Івано-Франківського;
9. Київського;
10. Кіровоградського;
11. Луганського;
12. Львівського;
13. Миколаївського;
14. Одеського;
15. Полтавського;
16. Рівненського;
17. Сумського;
18. Тернопільського;
19. Харківського;
20. Херсонського;
21. Хмельницького;
22. Черкаського;
23. Чернівецького;
24. Чернігівського.

Оцінювання студента відбувається згідно з положенням «Про екзамени та заліки у НУБіП України» від 27.02.2019 р. (табл.1).

Розподіл балів, які отримують студенти

Поточний контроль		Рейтинг з навчальної роботи R_{HP}	Рейтинг з додаткової роботи $R_{ДР}$	Рейтинг штрафний $R_{ШТР}$	Підсумкова атестація (екзамен чи залік)	Загальна кількість балів
Змістовий модуль 1	Змістовий модуль 2					
0-100	0-100	0-70	0-20	0-5	0-30	0-100

1. Відповідно до «Положення про екзамени та заліки в НУБіП України», затвердженого ректором університету 27.02.2019 р., рейтинг студента з навчальної роботи R_{HP} стосовно вивчення певної дисципліни визначається за формулою

$$R_{HP} = \frac{0,7 \cdot (R^{(1)}_{ЗМ} \cdot K^{(1)}_{ЗМ} + \dots + R^{(n)}_{ЗМ} \cdot K^{(n)}_{ЗМ})}{K_{ДИС}} + R_{ДР} - R_{ШТР},$$

$K_{ДИС}$

де $R^{(1)}_{ЗМ}, \dots, R^{(n)}_{ЗМ}$ – рейтингові оцінки змістових модулів за 100-бальною шкалою;

n – кількість змістових модулів;

$K^{(1)}_{ЗМ}, \dots, K^{(n)}_{ЗМ}$ – кількість кредитів ECTS, передбачених робочим навчальним планом для відповідного змістового модуля;

$K_{ДИС} = K^{(1)}_{ЗМ} + \dots + K^{(n)}_{ЗМ}$ – кількість кредитів ECTS, передбачених робочим навчальним планом для дисципліни у поточному семестрі;

$R_{ДР}$ – рейтинг з додаткової роботи;

$R_{ШТР}$ – рейтинг штрафний.

Наведену формулу можна спростити, якщо прийняти $K^{(1)}_{ЗМ} = \dots = K^{(n)}_{ЗМ}$. Тоді вона буде мати вигляд

$$R_{HP} = \frac{0,7 \cdot (R^{(1)}_{ЗМ} + \dots + R^{(n)}_{ЗМ})}{n} + R_{ДР} - R_{ШТР}.$$

Рейтинг з додаткової роботи $R_{ДР}$ додається до R_{HP} і не може перевищувати 20 балів. Він визначається лектором і надається студентам рішенням кафедри за виконання робіт, які не передбачені навчальним планом, але сприяють підвищенню рівня знань студентів з дисципліни.

Рейтинг штрафний $R_{ШТР}$ не перевищує 5 балів і віднімається від R_{HP} . Він визначається лектором і вводиться рішенням кафедри для студентів, які матеріал змістового модуля засвоїли невчасно, не дотримувалися графіка роботи, пропускали заняття тощо.

Рейтинг здобувача вищої освіти із засвоєння дисципліни у балах переводиться у національні оцінки згідно з табл. 1.

Таблиця

Співвідношення між національними оцінками та рейтингом здобувача

Оцінка національна	Рейтинг здобувача вищої освіти, бали
Відмінно	90-100
Добре	74-89
Задовільно	60-73
Незадовільно	0-59

Рекомендована література:

- нормативно-правові акти

Державні стандарти

1. ДСТУ 4268:2003 “Послуги туристичні. Засоби розміщення. Загальні вимоги” (чинний від 01.07.2004).
2. ДСТУ 4269:2003 “Послуги туристичні. Класифікація готелів” (чинний від 01.07.2004).
3. ДСТУ 4281:2004 “Заклади ресторанного господарства. Класифікація” (чинний від 01.07.2004).
4. ДСТУ 4527:2006 “Послуги туристичні. Засоби розміщення. Терміни та визначення” (чинний від 01.10.2006).

Міжнародні стандарти – ISO/FDIS 9000

1. ISO/TC № 605 Системи менеджменту якості. Основоположні принципи і словник.
2. ISO/TC № 606 Системи менеджменту якості. Вимоги.
3. ISO/TC № 607 Системи менеджменту якості. Настанови щодо поліпшення показників

Інші

1. Правила користування готелями й аналогічними засобами розміщення та надання готельних послуг/ (Наказ Держтурадміністрації України № 19 від 16.03.04).
2. Про затвердження Порядку надання послуг з тимчасового розміщення (проживання) - № 297 від 15.03.2006-08-02.
3. Правила обов’язкової сертифікації готельних послуг (Наказ Держстандарту №37 від 27.01.1999, зареєстровано у Мінюсті 15.04.1999 за №236/3529).

– основна;

1. Бойко М.Г., Гопкало Л.М. Організація готельного господарства: Підручник –К.: Київ. нац. торг. – екон. ун – т, 2006. – 494 с.
2. Агеєва О. А., Акуленок Д. Н., Васильєв Н. М., Васянін Ю. Л., Жукова М. А. Туризм і готельне господарство: Підручник. – М.: Екмос, 2004. – 400 с.
3. Банько В.К. Будівлі, споруди та обладнання туристських комплексів: Навчальний посібник. 2-ге вид., перероб. та доп.- Д. Акор., 2008, -328 с.
4. Левицька І. В., Корж Н. В., Онищук. Н. В. Готельна справа : навч. посібник Вінниця : Едельвейс і К, 2015. – 580 с.
5. Мальська М.П., Пандяк І.Г. Готельний бізнес: теорія та практика. Навчальний посібник. – К.: Центр учбової літератури. 2009. – 472 с
6. Клапчук В.М., Польова Л.В. Туризм і готельне господарство світу та України : історія та сучасний стан, тенденції і моніторинг : Навчально-методичний посібник / В.М. Клапчук, Л.В. Польова. - Івано-Франківськ : Фоліант, 2013.-408 с.
7. Організація та проектування готельного господарства [Електронний ресурс] : навч. посіб. / А. К. Д’яконова, Л. В. Іванченкова, Л. А. Тітомир та ін. – Одеса : Маджента, 2020. – Електрон. текст. дані: 264 с.
8. 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.

– допоміжна.

1. Роглев Х.Й. Основи готельного менеджменту: Навч. Посіб. – К.: Кондор, 2005. – 408
2. Сокол Т.Г. Організація обслуговування в готелях і туристичних комплексах. –К. Альтерпрес, 2009. – 447 с.
3. Уніфіковані технології готельних послуг: Навч.посіб./За ред.проф. В. К. Федорченка, Л. Г. Лук’янова, Т. Т. Дорошенко, І. М. Мініч. - К.: Вища шк., 2001.
4. Нечаюк Л.І., Нечаюк Н.О. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент: навчальний посібник / К.: Центр навчальної літератури, 2017. – 372 с 9.
5. Організація готельно-ресторанного господарства / Ковешніков В.С., Матвієнко А.Т., Разметова О.Г., Ліра-К. 2020. – 564 с.
6. Байлик С. І. Організація готельного господарства: підручник для студ. вищих навч. закл. / С. І. Байлик, І. М. Писаревський ; Харків. нац. ун-т міськ. госпва ім. О. М. Бекетова. – Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2015. – 329 с.
7. Матеріально-технічна база готелів: підручник [Текст] / І. М. Писаревський, А. А.

Рябєв та ін.. за ред.. І.М. Писаревського. - Харк. нац. акад. міськ. госп-ва. – Х.: ХНАМГ, 2012. – 286 с.

8. Introduction to Hospitality Management / D.R. Reynolds, I.Rahman, C.W. Barrows. – 1 st ed. – Hoboken, NJ : Wiley – 2020. – 432 p.

9. Mastering Hospitality: A Luxury Hotelier's Guide To Career and Leadership Success / I. Dietschi. – Dietschi Press. – 2020. – 274 p.

10. The Heart of Hospitality: Great Hotel and Restaurant Leaders Share Their Secrets / M. Solomon. – SelectBooks. – 2019. – 192 p.

10. Інформаційні ресурси

1. Готелі України [Електронний ресурс]. – Режим доступу : http://hotels24.ua/all_shares/.

2. Інформація про туристичні виставки в Україні [Електронний ресурс]. – Режим доступу : www.autoexpo.ua/ex/toursalon/, www.uitt-kiev.com.

3. Нормативні акти України [Електронний ресурс]. – Режим доступу : www.nau.kiev.ua.

4. Офіційний сайт Всесвітньої організації туризму [Електронний ресурс]. – Режим доступу : www.world-tourism.org.

5. Офіційний сайт державної служби туризму й курортів України [Електронний ресурс]. – Режим доступу : www.tourism.gov.ua.

6. Офіційний сайт Міністерства культури і туризму України [Електронний ресурс]. – Режим доступу : www.mincult.gov.ua.

7. Посилання на сайти офіційних туристичних організацій за країнами світу [Електронний ресурс]. – Режим доступу : www.towd.com.

8. Посилання на сайти, присвячені туризму, за країнами [Електронний ресурс]. – Режим доступу : www.123world.com/index.html.

9. Прем'єр Готелі [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://www.premier-hotels.com.ua/ua.html>.

11. Сайт державної туристичної організації України [Електронний ресурс]. – Режим доступу : www.tourism.gov.ua.

12. Сервер Верховної Ради України. – Режим доступу : www.rada.gov.ua.

13. CNN Hotels [Електронний ресурс]. – Режим доступа : <http://www.cnnhotels.com>.