

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
УМАНСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ САДІВНИЦТВА

Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи

«ЗАТВЕРДЖУЮ»
Гарант освітньої програми
Р.Б. Кожухівська
«31» *серпня* 2021 р.

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
«Організація готельного господарства»

Освітній рівень: *перший (бакалаврський)*

Галузь знань: *24 «Сфера обслуговування»*

Спеціальність: *242 «Туризм»*

Освітньо-професійна програма: *«Туризм»*

Факультет: *менеджменту*

Робоча програма навчальної дисципліни «Організація готельного господарства» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти денної форми навчання спеціальності 242 «Туризм» освітньо-професійної програми «Туризм». Умань: Уманський НУС, 2021. 18 с.

Розробник: *к.е.н., доцент, доцент кафедри туризму
та готельно-ресторанної справи*

 *В.О. Непочатенко*

Робоча програма затверджена на засіданні
кафедри туризму та готельно-ресторанної справи

Протокол від «30» серпня 2021 року № 1.

Завідувач кафедри

туризму та готельно-ресторанної справи

«30» серпня 2021 року



Л.В. Транченко

Схвалено науково-методичною комісією *факультету менеджменту.*

Протокол від «31» серпня 2021 року № 1.

Голова



М.О. Гоменюк

«31» серпня 2021 року

1. Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Галузь знань, спеціальність, освітній рівень, назва освітньої програми	Характеристика навчальної дисципліни
		денна форма навчання
Кількість кредитів – 4,5	Галузь знань: 24 «Сфера обслуговування»	Обов'язкова
Модулів – 2	Спеціальність: 242 «Туризм»	
Змістових модулів – 4		Семестр: 5-й
Індивідуальне завдання – <u>курсова робота</u>		Лекції: 28 год.
Загальна кількість годин – 135		Практичні: 32 год.
Тижневих годин навчання: аудиторних – 4; самостійної роботи студента – 3.		Освітній рівень: перший (бакалаврський) Освітньо-професійна програма: «Туризм»
	Індивідуальні завдання: 30 год.	
	Вид контролю: екзамен	

2. Мета та завдання навчальної дисципліни

Головна **мета** вивчення дисципліни «Організація готельного господарства» полягає у засвоєнні студентами теоретичних та практичних основ організації функціонування підприємства готельного господарства на ринку, а також сприйнятті ними готельного господарства, як невід'ємної частини сфери туризму України, що набуває все більшого значення в економічному житті країни. Практичне застосування набутих теоретичних знань допоможе студентам оволодіти навичками організації підприємств готельного господарства та відрегулювати його успішну діяльність на ринку готельних послуг.

Основні завдання вивчення дисципліни: формування уявлень про особливості організації готельного господарства в Україні; ознайомлення з основними категоріями індустрії гостинності; розглянути типізацію та класифікацію засобів розміщення і технологію надання готельних послуг; ознайомлення з організацією приміщень готельного підприємства та організацію праці в готельному господарстві.

Місце дисципліни у структурно-логічній схемі підготовки здобувачів вищої освіти: дисципліна вивчається на основі знань з курсу «Основи економічної науки», «Правознавство», «Професійна етика та комунікативні технології».

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

загальні:

- здатність діяти соціально відповідально та свідомо;
- здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел;
- навички використання інформаційних та комунікаційних технологій;
- вміння виявляти, ставити і вирішувати проблеми;
- навички міжособистісної взаємодії.

фахові:

- розуміння процесів організації туристичних подорожей і комплексного туристичного обслуговування (готельного, ресторанного, транспортного, екскурсійного, рекреаційного);
- розуміння принципів, процесів і технологій організації роботи суб'єкта туристичної індустрії та її підсистем;
- здатність використовувати в роботі туристичних підприємств інформаційні технології та офісну техніку;
- здатність діяти у правовому полі, керуватися нормами законодавства;
- здатність працювати з документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом туристичного бізнесу.

Програмними результатами навчання є:

- організовувати процес обслуговування споживачів туристичних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки;
- розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єкта туристичного бізнесу та окремих його підсистем (адміністративно-управлінська, соціально-психологічна, економічна, техніко-технологічна).

3. Програма навчальної дисципліни

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 1. ТИПІЗАЦІЯ ТА КЛАСИФІКАЦІЯ ПІДПРИЄМСТВ ГОТЕЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВА

Тема 1. Фактори, що впливають на типізацію готельного господарства

Готельне господарство – невід’ємна складова частина індустрії туризму. Функціональне призначення підприємств готельного господарства. Понятійний апарат індустрії гостинності. Фактори, що впливають на типізацію готельних господарств: місцезнаходження, основне призначення, строк перебування, режим експлуатації, рівень обслуговування, обслуговуючий контингент, місткість, мета подорожі.

Тема 2. Характеристика основних типів засобів розміщення

Транзитні готелі – їх призначення, розташування та форми власності. Ділові готелі – їх призначення та місцезнаходження. Курортні готелі, їх призначення. Готелі для сімейного відпочинку – призначення, основний обслуговуючий контингент. Характеристика підприємств готельного господарства для відпочинку та лікувально-оздоровчих.

Тема 3. Сучасний підхід до класифікації підприємств готельного господарства

Характеристика найбільш розповсюджених систем класифікації готельних господарств. Критерії класифікації готельного господарства України. Вимоги до персоналу як один із важливіших критеріїв, що визначають категорію готелю.

Тема 4. Нормативно-правове регулювання готельної індустрії

Нормативно-правова база діяльності підприємств готельного господарства в Україні, створення технологічних і соціальних нормативів впровадження сучасних готельних технологій.

Опрацювання наступних документів:

- 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.

Принципи роботи органів і служб стандартизації в Україні в галузі

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 2. ОРГАНІЗАЦІЯ ПРИМІЩЕНЬ НА ПІДПРИЄМСТВАХ ГОТЕЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВА

Тема 5. Організація приміщень житлової групи

Приміщення, що входять до житлової групи. Номер як окреме приміщення для тимчасового помешкання. Приміщення для побутового обслуговування на поверсі. Коридори – важливий комунікаційний вузол. Основні вимоги до коридорів. Хол – поверховий комунікаційний вузол, його призначення, обладнання, варіанти організації холів залежно від функціонального призначення. Вітальня – призначення, місцезнаходження, обладнання.

Тема 6. Організація нежитлових груп приміщень підприємства готельного господарства

Основні види приміщень адміністрації готельного господарства, їх розташування. Блоки адміністративних приміщень за функціональним призначенням. Побутові приміщення для обслуговуючого персоналу готельного господарства, їх призначення. Організація приміщень вестибюльної групи. Приміщення і підприємства побутового обслуговування мешканців готельного господарства. Приміщення культурно-масового та спортивно-рекреаційного обслуговування.

Тема 7. Архітектура та інтер'єр підприємств готельного господарства

Архітектурні рішення об'єктів підприємств готельного господарства. Принципи організації внутрішнього простору, функції та елементи інтер'єру в приміщеннях засобів розміщення. Основні підходи щодо меблювання номерів, нежитлової групи приміщень залежно від планової організації зон та інтер'єру готельних номерів. Кольорові рішення в інтер'єрі приміщень. Аналіз впливу природного та штучного освітлення.

Тема 8. Технологія прибиральних робіт у готельному господарстві

Технологія прибиральних робіт навколишньої території і вестибюльної групи приміщень. Технологія прибиральних робіт у житлових групах приміщень. Складові технологічних циклів прибиральних робіт. Прибиральні роботи в місцях загального користування.

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 3. ОРГАНІЗАЦІЯ І ТЕХНОЛОГІЯ ОБСЛУГОВУВАННЯ В ГОТЕЛЬНОМУ ГОСПОДАРСТВІ

Тема 9. Сутність послуг гостинності в готельному господарстві

Предмет, завдання та зміст організації обслуговування в готельному господарстві. Поняття послуги як результат безпосередньої взаємодії виконавця і споживача. Поняття обслуговування – діяльність виконавця при посередньому контакті зі споживачем послуги. Види послуг, що надаються готельним господарством.

Тема 10. Організація роботи служби прийому, розміщення та обслуговування

Особливості організації роботи служби прийому і розміщення готельних господарств. Сутність технологічного процесу виробництва готельних послуг – «прибуття–проживання–виїзд». Надання додаткових послуг у готельних господарствах. Поняття культури обслуговування, норми поведінки людей у

процесі спілкування.

Тема 11. Організація допоміжних служб, цехів і обслуговуючих господарств при засобах розміщення

Система організації матеріально-технічного постачання в готельному господарстві. Призначення і завдання, що виконує складське господарство. Організація роботи обслуговуючих господарств. Організація санітарно-технічного та інженерно-технічного обслуговування в готельному господарстві.

Тема 12. Організація праці в готельному господарстві

Особливості організації праці в готельному господарстві. Характеристика основних соціально-професійних груп працівників готельного господарства. Робочий час, поняття і види. Режим робочого часу і відпочинку працівників готельного господарства.

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 4. ОСНОВИ НАДАННЯ ПОСЛУГ ГОСТИННОСТІ В АГРОСАДИБІ

Тема 13. Технологічні основи надання послуг гостинності в агросадибі

Основні вимоги щодо облаштування агросадиви для прийому туристів. Технологічні фази обслуговування. Правила внутрішнього розпорядку в агросадибі.

4. Структура навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин					
	денна форма					
	усього	у тому числі				
л		п	лаб	інд	с.р.	
Змістовий модуль 1. Типізація та класифікація підприємств готельного господарства						
Тема 1. Фактори, що впливають на типізацію готельного господарства	7	2	2	–	–	3
Тема 2. Характеристика основних типів засобів розміщення	7	2	2	–	–	3
Тема 3. Сучасний підхід до класифікації підприємств готельного господарства	7	2	2	–	–	3
Тема 4. Нормативно-правове регулювання готельної індустрії	10	2	4			4
Разом за змістовим модулем 1	31	8	10	–	–	13
Змістовий модуль 2. Організація приміщень на підприємствах готельного господарства						
Тема 5. Організація приміщень житлової групи	8	2	2	–	–	4
Тема 6. Організація нежитлових груп приміщень підприємства готельного господарства	8	2	2	–	–	4
Тема 7. Архітектура та інтер'єр підприємств готельного господарства	8	2	2	–	–	4
Тема 8. Технологія прибиральних робіт у готельному господарстві	8	2	2	–	–	4
Разом за змістовим модулем 2	32	8	8	–	–	16
Змістовий модуль 3. Організація і технологія обслуговування в готельному господарстві						
Тема 9. Сутність послуг гостинності в готельному господарстві	8	2	2	–	–	4
Тема 10. Організація роботи служби прийому, розміщення та обслуговування	9	2	4	–	–	3
Тема 11. Організація допоміжних служб, цехів і обслуговуючих господарств при засобах розміщення	8	2	2	–	–	4
Тема 12. Організація праці в готельному господарстві	8	2	2	–	–	4
Разом за змістовим модулем 3	33	8	10	–	–	15
Змістовий модуль 4. Основи надання послуг гостинності в агросадибі						
Тема 13. Технологічні основи надання послуг гостинності в агросадибі	9	4	4	–	–	1
Разом за змістовим модулем 4	9	4	4	–	–	1
Модуль 2						
Курсова робота	30				30	
Всього годин	135	28	32		30	45

5. Теми практичних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
Змістовий модуль 1. Типізація та класифікація підприємств готельного господарства		
1	Тема 1. Фактори, що впливають на типізацію готельного господарства	2
2	Тема 2. Характеристика основних типів засобів розміщення	2
3	Тема 3. Сучасний підхід до класифікації підприємств готельного господарства	2
4	Тема 4. Нормативно-правове регулювання готельної індустрії	4
Змістовий модуль 2. Організація приміщень на підприємствах готельного господарства		
5	Тема 5. Організація приміщень житлової групи	2
6	Тема 6. Організація нежитлових груп приміщень підприємства готельного господарства	2
7	Тема 7. Архітектура та інтер'єр підприємств готельного господарства	2
8	Тема 8. Технологія прибиральних робіт у готельному господарстві	2
Змістовий модуль 3. Організація і технологія обслуговування в готельному господарстві		
9	Тема 9. Сутність послуг гостинності в готельному господарстві	2
10	Тема 10. Організація роботи служби прийому, розміщення та обслуговування	4
11	Тема 11. Організація допоміжних служб, цехів і обслуговуючих господарств при засобах розміщення	2
12	Тема 12. Організація праці в готельному господарстві	2
Змістовий модуль 4. Основи надання послуг гостинності в агросадибі		
13	Тема 13. Технологічні основи надання послуг гостинності в агросадибі	4
Всього		32

6. Самостійна робота

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
Змістовий модуль 1. Типізація та класифікація підприємств готельного господарства		
1	Тема 1. Фактори, що впливають на типізацію готельного господарства	3
2	Тема 2. Характеристика основних типів засобів розміщення	3
3	Тема 3. Сучасний підхід до класифікації підприємств готельного господарства	3
4	Тема 4. Нормативно-правове регулювання готельної індустрії	4
Змістовий модуль 2. Організація приміщень на підприємствах готельного господарства		
5	Тема 5. Організація приміщень житлової групи	4
6	Тема 6. Організація нежитлових груп приміщень підприємства готельного господарства	4
7	Тема 7. Архітектура та інтер'єр підприємств готельного господарства	4
8	Тема 8. Технологія прибиральних робіт у готельному господарстві	4
Змістовий модуль 3. Організація і технологія обслуговування в готельному господарстві		
9	Тема 9. Сутність послуг гостинності в готельному господарстві	4
10	Тема 10. Організація роботи служби прийому, розміщення та обслуговування	3
11	Тема 11. Організація допоміжних служб, цехів і обслуговуючих господарств при засобах розміщення	4
12	Тема 12. Організація праці в готельному господарстві	4
Змістовий модуль 4. Основи надання послуг гостинності в агросадибі		
13	Тема 13. Технологічні основи надання послуг гостинності в агросадибі	1
Всього		45

7. Індивідуальні завдання

У процесі вивчення навчальної дисципліни «Організація готельного господарства» для формування у студентів професійних компетентностей, глибоких теоретичних та практичних знань використовують різні форми аудиторної та поза аудиторної самостійної роботи, що дозволяє активізувати їхню пізнавальну та дослідну діяльність. Однією з форм такого роду активізації освітнього процесу є проведення індивідуальної науково-дослідної роботи.

Згідно з навчальним планом спеціальності 242 «Туризм» ОПП «Туризм» для дисципліни «Організація готельного господарства» передбачено виконання індивідуального завдання у формі курсової роботи. Курсова роботи посідає особливе місце в системі діагностики якості підготовки фахівців з туризму. Курсову роботу спрямовано на розвиток самостійної діяльності й аналітичних здібностей студентів. У процесі підготовки курсової роботи студент повинен виявити вміння використовувати останні нормативно-правові акти, різноманітні дозвільні документи, наукову літературу та періодику; логічно та грамотно формулювати та висловлювати власні думки, робити висновки та обґрунтовані пропозиції.

Студенту надається право вибору теми курсової роботи з числа визначених або можливість запропонувати свою тему з обґрунтуванням її розробки. План курсової роботи повинен бути складним і містити: вступну частину; основну частину (три розділи, кожен з яких повинен містити не менше двох підрозділів); висновки та пропозиції; список використаних джерел; додатки.

Методичні аспекти написання курсової роботи та її оцінювання детально описано у «Методичних рекомендаціях до виконання курсової роботи з дисципліни «Організація готельного господарства» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти денної форми навчання спеціальності 242 «Туризм» освітньо-професійної програми «Туризм».

7.1. Рекомендована тематика курсових робіт

1. Особливості організації роботи служби прийому та розміщення готельного підприємства в сучасних умовах.
2. Особливості організації роботи служби експлуатації номерного фонду готельного підприємства в сучасних умовах.
3. Особливості організації роботи служби обслуговування готельного підприємства в сучасних умовах.
4. Особливості організації роботи служби бронювання готельного підприємства в сучасних умовах.
5. Особливості технології надання додаткових послуг готельного підприємства.
6. Особливості технології надання анімаційних послуг готельного підприємства.
7. Особливості організації і технології надання послуг розміщення в готельних підприємствах типу хостел.
8. Особливості організації і технології надання послуг розміщення в

готельних підприємствах типу мотель.

9. Особливості організації і технології надання послуг в закладах розміщення типу пансіонат.

10. Особливості організації і технології надання послуг в закладі розміщення типу санаторій.

11. Особливості організації і технології надання послуг в готелях ділового призначення.

12. Особливості організації обслуговування в готелях мережі.

13. Особливості організації обслуговування в готелях міжнародної мережі.

14. Удосконалення форм організації праці на підприємствах готельного господарства.

15. Роль уніформи персоналу у формуванні іміджу готелю.

16. Удосконалення процесу інформаційного обслуговування на підприємстві готельного господарства.

17. Особливості формування культури обслуговування на підприємствах готельного господарства.

18. Удосконалення методів створення художньої композиції для інтер'єрного простору приміщень готелю.

19. Шляхи впровадження інноваційних дизайнерських рішень в інтер'єрі готельних підприємств.

20. Функціональна організація приміщень вестибюльної групи.

21. Сучасні підходи до функціональної організації житлового поверху в готелях.

22. Сучасні клінінгові технології в готельному господарстві.

23. Організація культурно-масового обслуговування в підприємствах готельного господарства.

24. Особливості організації спортивно-оздоровчих заходів підприємствами готельного господарства.

25. Організація побутового обслуговування мешканців готелю, як невід'ємної частини готельного сервісу.

26. Особливості організації послуг гостинності при розміщенні і обслуговуванні туристів з дітьми.

7.2. Критерії оцінювання курсової роботи відповідно до вимог кредитно-модульної системи

Критерій за яким оцінюється робота	Рейтинговий бал
1. Перевірка курсової роботи:	70
– відповідність змісту курсової роботи завданню та вимогам навчально-методичних рекомендацій щодо її виконання	45
– самостійність вирішення поставленої задачі, виконання розрахунків, графіків та таблиць	10
– наявність елементів науково-дослідного характеру	5
– використання комп'ютерних технологій	5
– відповідність стандартам оформлення	5
2. Захист курсової роботи, у тому числі:	30
– доповідь	10
– правильність відповідей на поставлені запитання	20
Всього	100

8. Методи навчання

Основний метод навчання – використання спеціальних консультативно-контрольних навчальних технологій під час проведення лекційних та практичних занять. Також застосовується поєднання традиційних і нетрадиційних методів навчання з використанням інноваційних технологій в освітньому процесі.

При викладанні дисципліни для активізації навчального процесу передбачено застосування сучасних навчальних технологій: проблемні лекції; семінари-дискусії; кейс-метод; практичні заняття із проведенням презентацій, дискусій, круглих столів, вирішення професійно-орієнтованих задач; самонавчання на основі конспектів, посібників та іншої рекомендованої літератури, навчальних мультимедійних матеріалів, через електронне модульне середовище навчального процесу Moodle.

9. Методи контролю

Комплекс контрольних заходів містить поточний і підсумковий контроль.

Поточний контроль включає оцінювання знань здобувача вищої освіти під час проведення практичних занять; виконання завдань самостійної роботи та індивідуального науково-дослідного завдання (написання та захист курсової роботи); поточний модульний контроль; визнання результатів неформальної освіти (за бажанням студента) тощо.

Підсумковий контроль знань проводиться у вигляді екзамену за екзаменаційними білетами, структуру яких НПП визначає самостійно.

10. Розподіл балів, які отримують студенти

Поточний (модульний) контроль																Підсумковий контроль	Сума	
Змістовий модуль 1					Змістовий модуль 2					Змістовий модуль 3					Змістовий модуль 4			
T1	T2	T3	T4	МК	T5	T6	T7	T8	МК	T9	T10	T11	T12	МК	T13	МК	30	100
4	4	4	4	5	4	4	4	4	5	4	4	4	4	5	4	3		

10.1. Розподіл балів за виконання курсової роботи

Виконання курсової роботи	Захист курсової роботи	Сума
70	30	100

11. Шкала оцінювання: національна та ECTS

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену, курсового проекту (роботи), практики	для заліку
90 – 100	A	відмінно	зараховано
82-89	B	добре	
74-81	C		
64-73	D	задовільно	
60-63	E		
35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
0-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

12. Методичне забезпечення

Методичне забезпечення організації навчального процесу з навчальної дисципліни «Організація готельного господарства» містить:

- освітньо-професійну програму;
- робочу програму навчальної дисципліни;
- конспект лекцій з навчальної дисципліни;
- плани практичних занять і методичні рекомендації щодо їх проведення:

Непочатенко В.О. Інструктивно-методичні матеріали до практичних занять з навчальної дисципліни «Організація готельного господарства» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти денної форми навчання спеціальності 242 «Туризм» освітньо-професійної програми «Туризм». Уманський НУС, 2021.

– завдання для самостійної роботи студента і методичні рекомендації щодо їх виконання:

Непочатенко В.О. Методичні матеріали, завдання і вказівки для самостійної роботи студентів з навчальної дисципліни «Організація готельного господарства» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти денної форми навчання спеціальності 242 «Туризм» освітньо-професійної програми «Туризм». Умань: Уманський НУС, 2021.

– завдання для індивідуальної роботи студента і методичні рекомендації щодо їх виконання:

Непочатенко В.О. Методичні рекомендації до виконання курсової роботи з дисципліни «Організація готельного господарства» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти денної форми навчання спеціальності 242 «Туризм» освітньо-професійної програми «Туризм». Умань: УНУС, 2021.

- засоби діагностики знань та умінь студентів;
- завдання для модульного та підсумкового контролю знань;
- рекомендована література.

13. Рекомендована література

Базова

1. Андрушків Б.М., Малюта Л.Я., Островська Г.Й. та ін. Готельно-ресторанна справа. Тернопіль : ФОП Паляниця В.А., 2018. 268 с.
2. Байлік С. І., Писаревський І. М. Організація готельного господарства: підруч. Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. Харків: ХНУМГ ім. О.М. Бекетова, 2015. 329 с.
3. Бойко М.Г., Гопкало Л.М. Організація готельного господарства: підручник. К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2015. 516 с.
4. Галасюк С.С., Нездоймінов С.Г. Організація готельного господарства: навчально-практичний посібник. Одеса: ОНЕУ, 2019. 203 с.
5. Коркуна О., Холявка В., Демічковський А., Боратинський О., Кулик О., Піхур О. Організація готельного господарства. Львів : Видавництво «Добра справа», 2019 -224ст.
6. Давидова О.Ю. Управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві. Харків: Вид-во Іванченка І. С., 2018. 487 с.
7. Данько Н.І., Парфіненко А.Ю., Подлепіна П.О., Вишневська О.О. Основи готельно-ресторанної справи. Харків: ХНУ імені В. Н. Каразіна, 2017. 288 с.
8. Кашинська О.Є. Організація готельного господарства в схемах і таблицях. Старобільськ: Вид-во ДЗ ЛНУ ім.. Тараса Шевченка, 2018. Ч.1. 188 с.
9. Ковешніков В.С., Матвієнко А.Т., Разметова О.Г. Організація готельно-ресторанного господарства : Навч. посіб. Київ : Видавництво Ліра-К, 2018. 564 с.
10. Коваленко Л.Г., Непочатенко В.О., Нагернюк Д.В. Організація ресторанного господарства. ВПЦ «Візаві», Умань, 2018. 374 с.
11. Круль Г.Я. Основи готельної справи : навч. посіб. Київ : Центр учбової літератури, 2011. 368 с.
12. Лук'янов В.О., Мунін Г.Б. Організація готельно-ресторанного

обслуговування. К.: Кондор-Видавництво, 2012. 346 с.

13. Мальська М.П., Кізима В.Л., Жук І.З. Управління сферою готельного господарства: теорія та практика. Київ, Центр учбової літератури, 2017. 336 с.

14. Мазаракі А.А., Шаповал С.Л., Мельниченко С.В. HoReCa: навчальний посібник: у 3-х томах. Т. 1. Готелі. Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. 412 с.

15. Кулініч О.В., Аніщенко А.П., Меляков А.В., Дармостук Д.Г. Порадник організатору та власнику агрооселі: методичні рекомендації. Х.: Інститут соціальної політики регіону, 2016. 84 с.

16. Левицька І.В., Корж Н.В., Онищук Н.В. Готельна справа. Київ: Київ.нац.торг.-екон.ун-т, Вінниця, ПП «ТД «Едельвейс і К». 2015. 580 с.

Допоміжна

1. Андрушків Б. М., Малюта Л. Я., Островська Г. Й. Готельно-ресторанна справа. Тернопіль : ФОН Паляниця В. А., 2018.-268 с

2. Гейдарова О. В., Гризовська Л. О. Особливості типізації засобів розміщення в індустрії гостинності. *Вісник Хмельницького національного університету*. Сер. Економічні науки. 2019, № 5. С. 74-77.

3. Голод А.П. Інноваційні фактори модернізації індустрії гостинності регіону. *Маркетинг в умовах розвитку цифрових технологій : матеріали Всеукр. наук.-практ. інтернет-конф. (5 жовтня 2018 р)*. Луцьк: ІВВ Луцького НТУ, 2018. С. 91-92.

4. Головка О.М. Організація готельного господарства : навчальний посібник. Київ : Кондор, 2012. 337 с.

5. Дишкантюк О.В. Формування інфраструктурного забезпечення сфери гостинності. *Економіст*. 2016. № 7. С. 25-28.

6. Лупич О.О. Формування конкурентоспроможного готельного господарства регіону: дисертація. Ужгород, 2017. URL: <https://www.uzhnu.edu.ua/uk/infocentre/get/14429>

7. Мазур В. Індустрія гостинності – ефективний інструмент розвитку туристичного бізнесу. *Журнал Європейської економіки*. 2015. Т. 14(3). С. 273.

8. Мартієнко А.І., Дишкантюк О.В. Сутність гостинності як економічної категорії: *Економіка: реалії часу*. № 2 (30). 2017. С. 72-78.

9. Непочатенко В.О. Підвищення конкурентоспроможності підприємств готельного бізнесу в Україні. *Інфраструктура ринку*, 2020, № 44. С.44-50.

10. Непочатенко В.О. Мотивація персоналу в готельному господарстві. *Економіка і суспільство*. №31, 2021.С.112-118.

11. Непочатенко В.О. Особливості ціноутворення у готельному бізнесі. *Інтернаука. Серія «Економічні науки»*, 2021, №10/54. С.88-95.

12. Туризм і гостинність: досвід і сучасні реалії: колективна монографія / за наук. ред. С.Р. Бабушко. Київ: ФОП Гуляєва В. М., 2021. 244 с.

13. Шершун М.Х. Організація сільського туризму в агросадибах. Рівне: Олег Зень [вид.], 2016. 236 с.

12. Інформаційні ресурси

1. Державна служба статистики України : офіційний вебсайт. URL: <http://www.ukrstat.gov.ua/>

2. Аналітичні публікації з проблем гостинності. URL: <http://prohotelia.com.ua>.

3. Всесвітня рада з туризму та подорожей (WTTC). URL: <http://www.wttc.org/>.

4. Державна туристична Адміністрації. URL: <http://www.tourism.gov.ua/>.

5. Державний Фонд фундаментальних досліджень України. URL: <http://www.dffd.gov.ua/>

6. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. URL: <http://3umf.com/doc/449/>.

7. ДСТУ 4268:2003. Послуги туристичні. Засоби розміщування. Загальні вимоги URL: <http://www.kurortservice.-com/uploads/assets/file/per.pdf>.

8. ДСТУ 4269:2003. Послуги туристичні. Класифікація готелів. URL:

<http://www.ukrhotels.com/files/File/4269-2003.pdf>.

9. ДСТУ 3862-99. Ресторанне господарство. Терміни та визначення. URL: <http://www.nau.kiev.ua/nau10/ukr/getcnt.php?uid=1022.260.0&nobreak>.

10. Наукова бібліотека ім. Вернадського. URL: <http://www.nbuv.gov.ua>.

11. Бізнес в Україні. URL:<http://www.ukrbiz.net>.

15. Зміни в робочій програмі

У робочій програмі відповідно до освітньо-професійної програми «Туризм» переглянуто структуру навчальної дисципліни в частині кількості годин виділених на аудиторну та поза аудиторну роботу, оновлено методичне забезпечення, список рекомендованої літератури та інформаційні ресурси.