

МЕЛІТОПОЛЬСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ ПЕДАГОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
ІМЕНІ БОГДАНА ХМЕЛЬНИЦЬКОГО

ФАКУЛЬТЕТ ІНФОРМАТИКИ, МАТЕМАТИКИ ТА ЕКОНОМІКИ

КАФЕДРА ЕКОНОМІКИ ТА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ

<b>Назва освітнього компонента</b> <i>Нормативний/вибірковий</i>	Світове готельне господарство Нормативний
<b>Ступінь освіти</b> <b>Бакалавр/магістр/доктор філософії</b> <b>Освітня програма</b>	Бакалавр 241 Готельно-ресторанна справа Освітня програма «Готельно-ресторанне господарство та туристичний бізнес»
<b>Рік викладання/ Семестр/ Курс (рік навчання)</b>	2023-2024 /4 семестр /2 курс
<b>Науково-педагогічний працівник</b>	Бабко Н.М.
<b>Профайл НПП</b>	
<b>Контактний тел.</b>	
<b>Е-mail:</b>	natalia.babko@ukr.net
<b>Сторінка освітнього компонента в ЦОДТ МДПУ ім. Б.Хмельницького</b>	<a href="https://dfn.mdpu.org.ua/course/view.php?id=4563">https://dfn.mdpu.org.ua/course/view.php?id=4563</a>
<b>Консультації</b>	<i>Онлайн-консультації:</i> через систему ЦОДТ МДПУ ім. Богдана Хмельницького.

## 1. АНОТАЦІЯ

Програму освітнього компоненту «Світове готельне господарство» складено відповідно до освітньої програми «Готельно-ресторанне господарство та туристичний бізнес».

Освітній компонент належить до циклу нормативних. Освітній компонент «Світове готельне господарство» формує спеціальні професійні знання у здобувачів з теоретичних засад світового готельного і ресторанного господарства, особливостей організації заходів, функціонування інфраструктури та організації обслуговування туристів готельними закладами, а також вивчення особливостей функціонування сфери гостинності у різних регіонах світу.

Актуальність вивчення освітнього компоненту «Світове готельне господарство» зумовлена тим, що у сучасному періоді глобальної економіки готельне господарство відіграє важливе значення у розвитку суспільства. Тому сьогодні важливо дослідити особливості функціонування та сучасний стан світового готельного і ресторанного господарства.

Сфера послуг набуває все більшого розвитку в нашій країні, але розвиток і функціонування готельного господарства ускладнюється низкою проблем. Однією з причин подібного протиріччя є відсутність надійної та достовірної інформації про стан ринку готельних послуг та відсутність належного сервісу. Наслідком цього є використання готелів не за призначенням, зниження конкуренції на світовому ринку готельних послуг.

В сучасних умовах особливої актуальності набувають питання менеджменту сфери послуг в цілому, та її складової – готельного господарства. Освітній компонент «Світове готельне господарство» висвітлює теоретичний матеріал щодо сутності економічних явищ і процесів в індустрії гостинності, їх взаємозв'язків і розвиває у здобувачів практичні навички управління підприємствами готельного господарства. У освітньому компоненті наведено як теоретичний матеріал так і питання і завдання для самодіагностики засвоєння матеріалу.

Контроль за видами діяльності здобувачів здійснюється шляхом поточного оцінювання знань, періодичним контролем за тестами після засвоєння ними окремо першого та другого модуля.

**Предметом** освітнього компоненту «Світове готельне господарство» є система складових менеджменту підприємств готельного та туристичного комплексу як процесу сучасного динамічного управління, особливості функціонування цих підприємств на ринку, тенденції їх розвитку та сучасний досвід управління.

За результатами суми балів, набраних за дві (**Модуль 1, Модуль 2**) періодичні контрольні точки, виставляється підсумкова оцінка за національною, 100-бальною шкалами і ECTS.

## 2. МЕТА ТА ЗАВДАННЯ ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА

**Метою** вивчення освітнього компоненту «Світове готельне господарство» є набуття вмінь з розробки стратегії підприємств готельного та туристичного комплексу, а також управління їх функціонуванням

**Основні завдання** освітнього компоненту «Світове готельне господарство»:

- вивчення теоретичних особливостей функціонування готельного і ресторанного господарства світу;
- дослідження сучасного стану та тенденцій розвитку готельно-ресторанного господарства світу;
- визначення територіальних особливостей розвитку готельно-ресторанного господарства у світі;
- підготовка до практичної діяльності у сфері гостинності.

### 3. ПЕРЕЛІК КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ, ЯКІ НАБУВАЮТЬСЯ ПІД ЧАС ОПАНУВАННЯ ОСВІТНІМ КОМПОНЕНТОМ

#### 1. Інтегральна компетентність:

Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності суб'єктів готельного, ресторанного та туристичного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції гостинності та туристичної індустрії і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.

#### 2. Спеціальні (фахові) компетентності:

СК 04. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності та туризму, навички взаємодії.

СК 12. Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного, ресторанного та туристичного бізнесу.

### 4. РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ

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

РН 04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та туризму.

РН 10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.

### 5. ОБСЯГ ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТУ

Вид заняття	лекції	практичні заняття	самостійна робота
Кількість годин	54	96	195

### 6. ПОЛІТИКИ ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТУ

Політика академічної поведінки та етики:

- Не пропускати та не запізнюватися на заняття за розкладом;
- Вчасно виконувати завдання семінарів та питань самостійної роботи;
- Вчасно та самостійно виконувати контрольні-модульні завдання;
- Під час роботи над завданнями не допустимо порушення академічної доброчесності: при використанні інтернет ресурсів та інших джерел інформації здобувач повинен вказати джерело, використане під час виконання завдання.

**7. СТРУКТУРА ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТУ**  
**7.1 СТРУКТУРА ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТУ (ЗАГАЛЬНА)**

<b>Кількість годин</b>	<b>Тема</b>	<b>Форма діяльності (заняття, кількість годин)</b>	<b>Література</b>	<b>Завдання</b>	<b>Вага оцінки</b>	<b>Термін виконання</b>
<b>БЛОК 1. ТЕОРЕТИЧНІ ТА ПРАВОВІ ЗАСАДИ СВІТОВОГО ГОТЕЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВА</b>						
32	Тема №1. Світовий ринок готельних послуг: концептуальні засади	Лекція (4 год.) Практичне заняття (12 год.) Самостійна робота (24 год.)	1 - 6, <a href="http://tourlib.net">http://tourlib.net</a> , <a href="http://www.world-tourism.org">www.world-tourism.org</a> .	Подивитись презентацію, виконати тестові завдання	5	впродовж першого навчального семестру (перший періодичний контроль)
38	Тема №2. Історія готельної справи у світі	Лекція (6 год.) Практичне заняття (12 год.) Самостійна робота (26 год.)	1 - 6, <a href="http://tourlib.net">http://tourlib.net</a> , <a href="http://www.world-tourism.org">www.world-tourism.org</a> .	Подивитись презентацію, виконати тестові завдання	5	впродовж першого навчального семестру (перший періодичний контроль)
38	Тема №3. Сучасний стан та тенденції розвитку світового готельного господарства	Лекція (6 год.) Практичне заняття (12 год.) Самостійна робота (26 год.)	1 - 6, <a href="http://tourlib.net">http://tourlib.net</a> , <a href="http://www.world-tourism.org">www.world-tourism.org</a> .	Подивитись презентацію, виконати тестові завдання	5	впродовж першого навчального семестру (перший періодичний контроль)
8	Тема №4. Міжнародне регулювання сфери гостинності	Лекція (6 год.) Практичне заняття (12 год.) Самостійна робота (26 год.)	1 - 6, <a href="http://tourlib.net">http://tourlib.net</a> , <a href="http://www.world-tourism.org">www.world-tourism.org</a> .	Скласти презентацію	5	впродовж першого навчального семестру (перший періодичний контроль)
<b>БЛОК 2. ОРГАНІЗАЦІЙНІ ЗАСАДИ СВІТОВОГО ГОТЕЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВА</b>						
36	Тема №5. Стандарти якості обслуговування в світовому готельному господарстві	Лекція (8 год.) Практичне заняття (12 год.) Самостійна робота (24 год.)	1 - 6, <a href="http://tourlib.net">http://tourlib.net</a> , <a href="http://www.world-tourism.org">www.world-tourism.org</a> .	Подивитись презентацію, виконати тестові завдання	5	впродовж першого навчального семестру (другий періодичний контроль)

12	Тема №6. Види сучасних засобів розміщення	Лекція (8 год.) Практичне заняття (12 год.) Самостійна робота (17 год.)	1 - 6, <a href="http://tourlib.net">http://tourlib.net</a> , <a href="http://www.world-tourism.org">www.world-tourism.org</a> .	Подивитись презентацію, виконати тестові завдання	5	впродовж першого навчального семестру (другий періодичний контроль)
38	Тема №7. Системи класифікації готелів у світі	Лекція (8 год.) Практичне заняття (12 год.) Самостійна робота (26 год.)	1 - 6, <a href="http://tourlib.net">http://tourlib.net</a> , <a href="http://www.world-tourism.org">www.world-tourism.org</a> .	Скласти презентацію	5	впродовж першого навчального семестру (другий періодичний контроль)
38	Тема №8. Організація й управління готельним підприємством	Лекція (8 год.) Практичне заняття (12 год.) Самостійна робота (26 год.)	1 - 6, <a href="http://tourlib.net">http://tourlib.net</a> , <a href="http://www.world-tourism.org">www.world-tourism.org</a> .	Подивитись презентацію, виконати тестові завдання	5	впродовж першого навчального семестру (другий періодичний контроль)

## 7. 2 СХЕМА ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТУ (ЛЕКЦІЙНИЙ БЛОК)

Тема лекції	Зміст лекції
Тема №1. Світовий ринок готельних послуг: концептуальні засади	1. Основні поняття дисципліни: світовий ринок, послуга, ринок послуг 2. Терміни і визначення понятійного апарату "гостинність". 3. Зміст основних понять готельного господарства.
Тема №2. Історія готельної справи у світі	1. Головні історичні періоди розвитку готельної сфери у світі 2. Виникнення перших закладів гостинності (IV тис. до н.е. - V ст. н.е.); 3. Формування спеціалізованих закладів розміщення (VI-XV ст.); 4. Розвиток готельної та ресторанної сфери у XVI - на поч. XX ст.
Тема №3. Сучасний стан та тенденції розвитку світового готельного господарства	1. Функціональні та територіальні особливості сучасного світового готельного господарства 2. Сучасний розвиток готельного господарства в Північній Америці та Європі 3. Сучасний розвиток готельного господарства в Азії 4. Сучасний розвиток готельного господарства в Африці та Латинській Америці
Тема №4. Міжнародне регулювання сфери гостинності	1. Загальна характеристика міжнародних актів, що регулюють відносини в сфері туризму і гостинності. 2. Міжнародне регулювання взаємовідносин засобів розміщення з турагентами та туроператорами.

Тема №5. Стандарти якості обслуговування в світовому готельному господарстві	1.Поняття й особливості якості готельних послуг. 2.Теорія управління якістю послуг на підприємствах готельного господарства. 3.Побудова системи управління якістю готельних послуг у сучасних умовах.
Тема №6. Види сучасних засобів розміщення	1.Поняття й особливості якості готельних послуг. 2.Теорія управління якістю послуг на підприємствах готельного господарства. 3.Побудова системи управління якістю готельних послуг у сучасних умовах.
Тема №7. Системи класифікації готелів у світі	1.Проблеми створення міжнародної класифікації готелів. 2.Особливості американської класифікації готелів і мотелів. 3. Підходи до класифікації готелів у різних країнах світу. 4. Класифікація готелів в Україні і країнах СНД.
Тема №8. Організація й управління готельним підприємством	1.Сутність процесу управління готельними підприємством. 2.Поняття і принципи побудови систем управління у готелях.

### 7.3 СХЕМА ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТУ (ПРАКТИЧНІ ЗАНЯТТЯ)

Тема практичного заняття	Зміст практичного заняття
Тема №1. Світовий ринок готельних послуг: концептуальні засади	Обговорення теми. Виконання практичних завдань
Тема №2. Історія готельної справи у світі	Обговорення теми. Виконання практичних завдань
Тема №3. Сучасний стан та тенденції розвитку світового готельного господарства	Обговорення теми. Виконання практичних завдань
Тема №4. Міжнародне регулювання сфери гостинності	Обговорення теми. Виконання практичних завдань
Тема №5. Стандарти якості обслуговування в світовому готельному господарстві	Обговорення теми. Виконання практичних завдань
Тема №6. Види сучасних засобів розміщення	Обговорення теми. Виконання практичних завдань
Тема №7. Системи класифікації готелів у світі	Обговорення теми. Виконання практичних завдань
Тема №8. Організація й управління готельним підприємством	Обговорення теми. Виконання практичних завдань

#### 7.4 СХЕМА ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТУ (ТЕМИ ДЛЯ САМОСТІЙНОГО ОПРАЦЮВАННЯ)

Тема для самостійного опрацювання	Зміст теми
Тема №1. Світовий ринок готельних послуг: концептуальні засади	1. Основні поняття дисципліни: світовий ринок, послуга, ринок послуг 2. Терміни і визначення понятійного апарату "гостинність". 3. Зміст основних понять готельного господарства.
Тема №2. Історія готельної справи у світі	1. Головні історичні періоди розвитку готельної сфери у світі 2. Виникнення перших закладів гостинності (IV тис. до н.е. - V ст. н.е.); 3. Формування спеціалізованих закладів розміщення (VI-XV ст.); 4. Розвиток готельної та ресторанної сфери у XVI - на поч. XX ст.
Тема №3. Сучасний стан та тенденції розвитку світового готельного господарства	1. Функціональні та територіальні особливості сучасного світового готельного господарства 2. Сучасний розвиток готельного господарства в Північній Америці та Європі 3. Сучасний розвиток готельного господарства в Азії 4. Сучасний розвиток готельного господарства в Африці та Латинській Америці
Тема №5. Стандарти якості обслуговування в світовому готельному господарстві	1. Поняття й особливості якості готельних послуг. 2. Теорія управління якістю послуг на підприємствах готельного господарства. 3. Побудова системи управління якістю готельних послуг у сучасних умовах.
Тема №7. Системи класифікації готелів у світі	1. Проблеми створення міжнародної класифікації готелів. 2. Особливості американської класифікації готелів і мотелів. 3. Підходи до класифікації готелів у різних країнах світу. 4. Класифікація готелів в Україні і країнах СНД.
Тема №8. Організація й управління готельним підприємством	1. Сутність процесу управління готельними підприємством. 2. Поняття і принципи побудови систем управління у готелях.

#### 8. СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ ТА ВИМОГИ

<b>Загальна система оцінювання освітнього компоненту</b>	<p>За семестр з освітнього компоненту проводяться два періодичні контролю (ПКР), результати яких є складником результатів контрольних точок першої (КТ1) і другої (КТ2). Результати контрольної точки (КТ) є сумою поточного (ПК) і періодичного контролю (ПКР): <math>КТ = ПК + ПКР</math>. Максимальна кількість балів за контрольну точку (КТ) складає 50 балів. Максимальна кількість балів за періодичний контроль (ПКР) становить 60 % від максимальної кількості балів за контрольну точку (КТ), тобто 30 балів. А 40 % балів, тобто решта балів контрольної точки, є бали за поточний контроль, а саме 20 балів. Результати поточного контролю обчислюються як середньозважена оцінок (<math>X_{ср}</math>) за діяльність здобувача на практичних (семінарських) заняттях, що входять в число певної контрольної точки. Для трансферу середньозваженої оцінки (<math>X_{ср}</math>) в бали, що входять до 40 % балів контрольної точки (КТ), треба скористатися формулою: <math>ПК = (X_{ср}) * 20 / 5</math>. Таким чином, якщо за поточний контроль (ПК) видів діяльності</p>
--	---

	<p>здобувача на всіх заняттях <math>X_{\text{ср}} = 4.1</math> бали, які були до періодичного контролю (ПКР), то їх перерахування на 20 балів здійснюється так: <math>\text{ПК} = 4.1 \cdot 20 / 5 = 4.1 \cdot 4 = 16.4 // 16</math> (балів). За періодичний контроль (ПКР) здобувачом отримано 30 балів. Тоді за контрольну точку (КТ) буде отримано <math>\text{КТ} = \text{ПК} + \text{ПКР} = 16 + 30 = 46</math> (балів).</p> <p>Здобувач має право на підвищення результату тільки одного періодичного контролю (ПКР) протягом двох тижнів після його складання у випадку отримання незадовільної оцінки.</p> <p>Підсумковим контролем є екзамен, на його складання надається 100 балів за виконання тестів (або задач чи завдань іншого виду). Загальний рейтинг з освітнього компоненту (ЗР) складається з суми балів (Е), отриманих на екзамені, і підсумкової оцінки (ПО) та ділиться навпіл. <math>\text{ЗР} = (\text{ПО} + \text{Е}) / 2</math></p>
<p><b>Практичні заняття</b></p>	<p>«5» – здобувач в повному обсязі володіє навчальним матеріалом, вільно самостійно та аргументовано його викладає під час усних виступів та письмових відповідей, глибоко та всебічно розкриває зміст теоретичних питань та практичних завдань, використовуючи при цьому нормативну, обов’язкову та додаткову літературу. Правильно вирішив усі розрахункові / тестові завдання. Здатен виділяти суттєві ознаки вивченого за допомогою операцій синтезу, аналізу, виявляти причинно-наслідкові зв’язки, формувати висновки і узагальнення, вільно оперувати фактами та відомостями.</p> <p>«4» – здобувач достатньо повно володіє навчальним матеріалом, обґрунтовано його викладає під час усних виступів та письмових відповідей, в основному розкриває зміст теоретичних питань та практичних завдань, використовуючи при цьому нормативну та обов’язкову літературу. Але при викладанні деяких питань не вистачає достатньої глибини та аргументації, допускаються при цьому окремі несуттєві неточності та незначні помилки. Правильно вирішив більшість розрахункових / тестових завдань. Здобувач здатен виділяти суттєві ознаки вивченого за допомогою операцій синтезу, аналізу, виявляти причинно-наслідкові зв’язки, у яких можуть бути окремі несуттєві помилки, формувати висновки і узагальнення, вільно оперувати фактами та відомостями.</p> <p>«3» – здобувач в цілому володіє навчальним матеріалом, викладає його основний зміст під час усних виступів та письмових розрахунків, але без глибокого всебічного аналізу, обґрунтування та аргументації, допускаючи при цьому окремі суттєві неточності та помилки. Правильно вирішив половину розрахункових / тестових завдань. Має ускладнення під час виділення суттєвих ознак вивченого; під час виявлення причинно-наслідкових зв’язків і формулювання висновків.</p> <p>«2» – здобувач не в повному обсязі володіє навчальним матеріалом. Фрагментарно, поверхово (без аргументації та обґрунтування) викладає його під час усних виступів та письмових розрахунків, недостатньо розкриває зміст теоретичних питань та практичних завдань, допускаючи при цьому суттєві неточності. Правильно вирішив окремі розрахункові / тестові завдання. Безсистемно відділяє випадкові ознаки вивченого; не вміє зробити найпростіші операції аналізу і синтезу; робити узагальнення, висновки.</p>
<p><b>Умови допуску до підсумкового контролю</b></p>	<p>Здобувач, який навчається стабільно на «відмінні» оцінки і саме такі оцінки має за періодичні контролю, накопичує впродовж вивчення освітнього компоненту 90 і більше балів, має право не складати екзамен з даної освітнього компоненту.</p> <p>Здобувач зобов’язаний відпрацювати всі пропущені семінарські заняття протягом двох тижнів. Невідпрацьовані заняття (невиконання навчального плану) є підставою для недопущення здобувача до підсумкового контролю.</p>

## 9. РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

### Основна

1. Бойко М. Г., Гопкало Л.М. Організація готельного господарства : підручник. Київ: Київ. нац. торг.-ек. ун-т, 2016. 494 с.
2. Бондар Н. П. Упровадження інноваційних способів організації робочого простору у закладах готельного господарства. Young. 2019. Т. 65. №1.
3. О. Коркуна. Організація готельного господарства: навчально-методичний посібник для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» денної та заочної форм навчання / О. Коркуна, В. Холявка, А. Демічковський, О. Боратинський, О. Кулик, О. Піхур. Львів : Видавництво «Добра справа», 2019. 224 с.
4. Круль, Г. Я. Основи готельної справи : навч. посібник. Київ : ЦУЛ, 2017. 368 с.
5. Куц Л.І., Свириденко Л.О. Гостинність - основа готельно-ресторанного обслуговування. Збірник тез Міжнародної наукової студентської «Актуальні питання розвитку науки та забезпечення якості освіти у XXI столітті» (30-31 березня 2021 року). Полтава: ПУЕТ, 2021. С. 205-207.
6. Мальська М. П., Пандяк І.Г. Готельний бізнес: теорія та практика : підручник. Київ: ЦУЛ, 2019. 472с.
7. Організація готельного господарства : навчальний посібник. / О. М. Головка та ін. Київ : Кондор, 2018. 338 с.
8. Організація готельно-ресторанної справи : навч. посіб.: [для закладів вищої освіти] / За заг. ред. д.е.н., проф. В. Я. Брича. Київ : Видавництво Ліра-К, 2020. 484 с.
9. Організація готельно-ресторанної справи: навч. посібник / за заг. ред. д.е.н., проф. В. Я. Брича. – Київ : Ліра-К, 2020. – 484 с.
10. Роглев Х.Й. Основи готельного менеджменту : навчальний посібник. Київ: Кондор, 2015. 408 с.
11. Управління сучасним готельним комплексом : навчальний посібник / Г. Б. Мунін та ін. / за ред. С. І. Дорогунцова. Київ : Ліра-К, 2015. 520 с.

### Допоміжна

1. Бурдель М. Каучсерфінг: спосіб розміщення і стиль життя : Суспільно-географічні чинники розвитку регіонів : матеріали III Міжнар. наук.-практ. Інтернет-конференції (м. Луцьк, 11–12 квітня 2019 р.) / за ред. Ю. М. Барського, С. О. Пугача. Луцьк, 2019. С. 109- 110.
2. Єрко І. В. Аналіз діяльності та сервісу закладів готельного господарства Волинської області. Науковий вісник Східноєвропейського національного університету. Серія : географічні науки. 2019. № 31(385). С. 150–156.
3. Курочка О. Г. Гіпоалергенні засоби розміщення як інструмент до створення нового виду послуг : Актуальні проблеми розвитку природничих та гуманітарних наук : зб. Матер. Міжнарод. Наук.-практ. Конф. (5 груд. 2019 р.) Луцьк, 2019. С. 534-537.
4. Маслиган О. О., Куц Л. І., Дудник С. О., Гоблик-Маркович Н. М. Implementation of the sustainable development priorities of tourism and hotel and restaurant clusters in regions of Ukraine. Електронний журнал «Ефективна економіка». 2022. № 2. С. 21–26.
5. Garcia I. Hilton, Hyatt, and Marriott Will Introduce New Cleaning Protocols [Електронний ресурс]. 2020. URL: <https://www.housebeautiful.com/lifestyle/a32367701/hilton-hyatt-and-marriott-newcleaning-protocols-coronavirus/>.
6. Leisure and Hospitality Industry Proves Hardest Hit by COVID-19/ AHLA. 2020. URL: <https://www.ahla.com/covid-19s-impact-hotel-industry>.

7. Bartash J. Restaurants and Hotels, Devastated by Coronavirus, Face Long and Painful Recovery/ Economy & Politics. 2020. URL: <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC7476579/>.

8. Serving Hotel Customers in a Postpandemic World: How Can Hilton Worldwide Recover and Change? SAGE Publications: SAGE Business Cases Originals. 2022. URL: <https://sk.sagepub.com/cases/serving-hotel-customers-postpandemic-world-hilton-worldwide>.

#### 14. Інформаційні ресурси в мережі Інтернет

1. Офіційний сайт Державної туристичної організації України. URL: [www.tourism.gov.ua](http://www.tourism.gov.ua).
2. Офіційний сайт Всесвітньої організації туризму. URL: [www.world-tourism.org](http://www.world-tourism.org).
3. Навчальні матеріали онлайн. URL : <http://pidruchniki.com/turizm/>
4. Все про туризм. URL: <http://tourlib.net/>
5. Виїзний туризм. URL: [http://tourlib.net/books\\_ukr/vt3-5-3.htm](http://tourlib.net/books_ukr/vt3-5-3.htm)
6. Звичаї та традиції організації харчування в різних країнах світу. URL: [http://studopedia.su/8\\_14764\\_zvichaita-traditsii-organizatsii-harchuvannya-v-riznih-krainah-svitu.html](http://studopedia.su/8_14764_zvichaita-traditsii-organizatsii-harchuvannya-v-riznih-krainah-svitu.html)
7. Проектування готелів. URL: <http://www.pskopora.com.ua>
8. Всеукраїнський Союз асоціацій, підприємств та організацій туристичної сфери «УкрСоюзТур». URL: <http://www.travel.com.ua>
9. Концепції та проектування SPA та готелів. URL: <http://spa-project.com.ua>
10. Українська інформаційна система. URL: <http://www.utis.com.ua>
11. Онлайн-служба бронювання готелів. URL: <http://www.all-hotels.com.ua>.
12. Журнал «Академія гостинності». URL: <http://hotel-rest.com.ua/>
13. Готельно-ресторанний бізнес. URL: <http://hotelbiz.com.ua/>
14. Готельний та ресторанный бізнес. URL: <http://prohotelia.com.ua/>