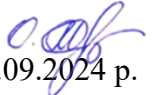


Мелітопольський державний педагогічний університет імені Богдана Хмельницького
Факультет інформатики, математики та економіки
Кафедра економіки, готельно-ресторанного та туристичного бізнесу

Затверджено на засіданні кафедри економіки,
готельно-ресторанного та туристичного бізнесу

Завідувач кафедри  ID 11012
протокол № 1 від 02.09.2024 р.

Назва освітнього компонента <i>Обов'язковий/вибірковий</i>	Світове готельне господарство <i>Обов'язковий</i>
Рівень вищої освіти	перший (бакалаврський)
Назва спеціальності	241 Готельно-ресторанна справа
Назва освітньої програми	«Готельно-ресторанне господарство та туристичний бізнес»
Рік викладання	2023-2024
Семестр	7, 8 семестр
Викладач	Бабко Наталя Миколаївна, доцент, кандидат економічних наук
Посилання на профайл викладача	
Контактна інформація та комунікація (зворотний зв'язок) з викладачем	Онлайн-консультації: через систему ЦОДТ МДПУ ім. Богдана Хмельницького. Онлайн-консультації: червоний тиждень щосереди з 12 ⁰⁰ до 13 ⁰⁰ зелений тиждень щоп'ятниці з 12 ⁰⁰ до 13 ⁰⁰
Сторінка освітнього компоненту на сайті ЦОДТ	https://dfn.mdpu.org.ua/course/view.php?id=4563

АНОТАЦІЯ

Освітній компонент «Світове готельне господарство» викладається у 7 і 8 семестрах четвертого курсу та складає 11,5 кредитів ECTS. Структурно ОК «Світове готельне господарство» передбачає, з одного боку, вивчення теоретичних засад функціонування світового готельно-ресторанного господарства, закономірностей його розвитку в умовах глобальної економіки, еволюції гостинності як економіко-соціального явища, а також територіальних особливостей індустрії в різних регіонах світу. Особливу увагу приділено класифікації готельних засобів розміщення, стандартам обслуговування, організації сервісу, історії розвитку готельної справи, а також нормативно-правовому регулюванню міжнародного готельного ринку.

З іншого боку, освітній компонент забезпечує практичне оволодіння навичками стратегічного аналізу та управління підприємствами сфери гостинності, розумінням сучасних тенденцій розвитку готельного бізнесу у Північній Америці, Європі, Азії, Африці й Латинській Америці. Здобувачі знайомляться з основами міжнародного менеджменту, побудовою систем якості обслуговування, особливостями функціонування міжнародних готельних мереж, використанням франчайзингових та контрактних форм управління. Розглядаються сучасні типи засобів розміщення, принципи формування ефективної системи управління, роль цифровізації та сталого розвитку в трансформації світового готельного господарства.

Отримані знання та навички сприятимуть формуванню професійної компетентності у сфері глобального готельного бізнесу, здатності оцінювати стан і перспективи його розвитку, впроваджувати сучасні моделі управління, орієнтовані на якість, ефективність і клієнтську орієнтованість. Вивчення даного освітнього компоненту спрямоване на формування у здобувачів системного уявлення про індустрію гостинності в міжнародному контексті, розвиток професійної мобільності та готовності до роботи у мультикультурному середовищі готельного бізнесу.

МЕТА ТА ЗАВДАННЯ ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА

Мета освітнього компонента полягає в набутті здобувачами знань, умінь і практичних навичок, необхідних для аналізу функціонування та розвитку готельно-ресторанного господарства в глобальному вимірі, а також для формування стратегій ефективного управління підприємствами індустрії гостинності в різних соціокультурних і економічних умовах. Освітній компонент спрямований на розвиток здатності здобувачів адаптувати міжнародний досвід до національної практики, критично оцінювати світові тенденції, нормативно-правові підходи та стандарти якості у сфері готельного бізнесу, забезпечуючи тим самим підвищення рівня професійної мобільності та конкурентоспроможності майбутніх фахівців.

Завдання:

- Ознайомлення здобувачів з теоретичними засадами функціонування готельного та ресторанного господарства у світовому контексті.
- Дослідження історичних етапів розвитку індустрії гостинності та формування сучасної структури світового готельного ринку.
- Аналіз сучасного стану, тенденцій і викликів розвитку готельно-ресторанного бізнесу в різних регіонах світу.
- Вивчення міжнародних стандартів і нормативно-правового регулювання діяльності суб'єктів готельного господарства.
- Розгляд типології та класифікацій готельних підприємств, а також особливостей організації обслуговування в різних країнах.
- Формування практичних навичок аналізу, планування та управління діяльністю підприємств готельного господарства.
- Ознайомлення з системами забезпечення якості послуг у готельному бізнесі та особливостями впровадження інноваційних управлінських рішень.

- Формування здатності до професійного застосування міжнародного досвіду в умовах трансформаційного розвитку українського ринку гостинності.

ПЕРЕЛІК КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ, ЯКІ НАБУВАЮТЬСЯ ЗДОБУВАЧАМИ

Спеціальні компетентності (СК)

СК01 – Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.

СК 03. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного, ресторанного та туристичного бізнесу, та відстежувати зміни.

СК12 – Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного, ресторанного та туристичного бізнесу.

СК13 – Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельно-ресторанного та туристичного бізнесу.

ПРОГРАМНІ 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.

РН04 – Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та туризму.

РН05 – Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного, ресторанного та туристичного бізнесу.

SOFT-SKILLS, ЯКІ ФОРМУЮТЬСЯ В ОСВІТНЬОМУ КОМПОНЕНТІ

1. Критичне мислення та аналітичні здібності.
2. Крос-культурна комунікація.
3. Навички ефективної міжособистісної комунікації.
4. Лідерські якості та управлінська відповідальність.
5. Адаптивність і гнучкість мислення.
6. Планування та тайм-менеджмент.
7. Ініціативність і підприємливість.
8. Цифрова грамотність.

КОМПЕТЕНТНОСТІ, НАПРАВЛЕНІ НА ДОСЯГНЕННЯ ГЛОБАЛЬНИХ ЦІЛЕЙ СТАЛОГО РОЗВИТКУ, ЯКІ ФОРМУЮТЬСЯ В ОСВІТНЬОМУ КОМПОНЕНТІ

- ЦСР 12: Відповідальне споживання і виробництво.
- ЦСР 8: Гідна праця та економічне зростання.
- ЦСР 17: Партнерство заради сталого розвитку.
- ЦСР 13: Боротьба зі зміною клімату.

- ЦСР 5: Гендерна рівність.
- ЦСР 11: Сталий розвиток міст і спільнот.

ОБСЯГ ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА

Вид заняття	Лекції	Семінарські заняття	Самостійна робота	Всього (годин, кредитів)
Кількість годин (денна форма)	54	96	195	345/11,5 кр.

Підсумковий контроль – екзамен

ПОЛІТИКА ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТУ

Освітній процес за компонентом «Світове готельне господарство» організовано з дотриманням принципів академічної свободи, студентоцентрованого підходу та розвитку міждисциплінарних і практико-орієнтованих навичок. Під час занять здобувачі активно залучаються до обговорення професійних ситуацій, аналітичного аналізу міжнародного досвіду, моделювання управлінських рішень, створення презентацій і захисту власних дослідницьких підходів, що сприяє формуванню критичного мислення, глобального бачення та крос-культурної компетентності.

Курс реалізується з урахуванням індивідуальних освітніх траєкторій, принципів відкритої комунікації та забезпечення інклюзивного навчального середовища. Оцінювання результатів навчання є комплексним і включає елементи формуального й підсумкового контролю, з урахуванням активності здобувачів на заняттях, їхньої ініціативності, рівня аналітичного мислення, а також здатності до застосування знань у професійних ситуаціях міжнародного характеру.

При опануванні освітнього компонента обов'язковим є дотримання принципів академічної доброчесності, визначених локальними нормативними актами Мелітопольського державного педагогічного університету імені Богдана Хмельницького. В університеті функціонує ефективна система запобігання академічним порушенням, що включає політику відповідальності, етичні норми, цифрові інструменти перевірки (зокрема StrikePlagiarism) та постійний моніторинг якості виконання навчальних завдань.

Здобувачі мають право на визнання результатів навчання, здобутих у процесі неформальної чи інформальної освіти. Таке право реалізується згідно з Положенням про порядок визнання результатів навчання, отриманих у процесі неформальної освіти в МДПУ <https://surli.cc/mjvuka>, що передбачає процедуру подання заяви, розгляд підтвердних матеріалів і можливість зарахування відповідних результатів.

В умовах воєнного стану освітній процес організовується у синхронно-асинхронному форматі з використанням цифрових платформ та технологій дистанційного навчання. При цьому забезпечується безперервність освітнього процесу із суворим дотриманням протоколів безпеки у разі оголошення повітряної тривоги чи інших надзвичайних ситуацій.

СТРУКТУРА ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА

Перелік тем	Кількість годин денна форма				Рекомендована література
	л	сем	сп	всього	
Модуль 1. Теоретичні та правові засади світового готельного господарства					
Тема 1. Світовий ринок готельних послуг: концептуальні засади.	6	6	20	32	Основна: 2, 4, 5 Додаткова: 4 Інформаційні ресурси: 1-4
Тема 2. Історія готельної справи у світі.	6	6	20	32	Основна: 2, 4 Додаткова: 1, 3 Інформаційні ресурси: 4, 5
Тема 3. Сучасний стан та тенденції розвитку світового готельного господарства.	6	10	20	36	Основна: 4-6 Додаткова: 4, 6 Інформаційні ресурси: 1, 2, 5, 6, 12
Тема 4. Міжнародне регулювання сфери гостинності.	6	10	20	36	Основна: 2, 5 Додаткова: 5 Інформаційні ресурси: 2, 4, 8, 10
Модуль 2. Організаційні засади світового готельного господарства					
Тема 5. Стандарти якості обслуговування в світовому готельному господарстві.	6	16	28	50	Основна: 1, 2, 4 Додаткова: 5 Інформаційні ресурси: 5, 9, 13
Тема 6. Види сучасних засобів розміщення.	6	16	28	50	Основна: 2, 4 Додаткова: 1, 3 Інформаційні ресурси: 7, 11, 12
Тема 7. Системи класифікації готелів у світі.	8	16	29	53	Основна: 2, 5 Додаткова: 3 Інформаційні ресурси: 2, 4, 13, 14
Тема 8. Організація й управління готельним підприємством.	10	16	30	56	Основна: 2, 4, 5 Додаткова: 1, 4 Інформаційні ресурси: 3, 7, 12, 13
Разом	54	96	195	345	

ПРОГРАМА ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА

Модуль 1. Теоретичні та правові засади світового готельного господарства

Тема №1. Світовий ринок готельних послуг: концептуальні засади.

Основні поняття дисципліни: світовий ринок, послуга, ринок послуг. Терміни і визначення понятійного апарату «гостинність». Зміст

основних понять готельного господарства.

Тема №2. Історія готельної справи у світі.

Головні історичні періоди розвитку готельної сфери у світі. Виникнення перших закладів гостинності (IV тис. до н.е. - V ст. н.е.). Формування спеціалізованих закладів розміщення (VI-XV ст.). Розвиток готельної та ресторанної сфери у XVI - на поч. XX ст.

Тема №3. Сучасний стан та тенденції розвитку світового готельного господарства .

Функціональні та територіальні особливості сучасного світового готельного господарства. Сучасний розвиток готельного господарства в Північній Америці та Європі. Сучасний розвиток готельного господарства в Азії. Сучасний розвиток готельного господарства в Африці та Латинській Америці.

Тема №4. Міжнародне регулювання сфери гостинності.

Загальна характеристика міжнародних актів, що регулюють відносини в сфері туризму і гостинності. Міжнародне регулювання взаємовідносин засобів розміщення з турагентами та туроператорами.

Модуль 2. Організаційні засади світового готельного господарства

Тема №5. Стандарти якості обслуговування в світовому готельному господарстві.

Поняття й особливості якості готельних послуг. Теорія управління якістю послуг на підприємствах готельного господарства. Побудова системи управління якістю готельних послуг у сучасних умовах.

Тема №6. Види сучасних засобів розміщення.

Поняття й особливості якості готельних послуг. Теорія управління якістю послуг на підприємствах готельного господарства. Побудова системи управління якістю готельних послуг у сучасних умовах.

Тема №7. Системи класифікації готелів у світі.

Проблеми створення міжнародної класифікації готелів. Особливості американської класифікації готелів і мотелів. Підходи до класифікації готелів у різних країнах світу. Класифікація готелів в Україні і країнах СНД.

Тема №8. Організація й управління готельним підприємством.

Сутність процесу управління готельними підприємством. Поняття і принципи побудови систем управління у готелях.

ЗАВДАННЯ ДЛЯ САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

№ п/п	Зміст	Кількість балів
1	Підготовка презентацій і їх захист	10 балів
2	Виконання індивідуальних проєктів	10 балів
3	Виконання тестових завдань	10 балів

МЕТОДИ НАВЧАННЯ ТА ФОРМИ КОНТРОЛЮ

Програмні результати навчання	Методи навчання	Форми і засоби оцінювання
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.	Лекції з елементами дискусії; самостійне опрацювання нормативно-правових джерел; аналіз кейсів із міжнародної практики.	Поточний контроль: тестування, робота з нормативними документами, аналіз ситуаційних задач. Підсумковий контроль: екзамен.
РН04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та туризму.	Проблемне навчання; інтерактивні лекції; обговорення в малих групах; підготовка аналітичних презентацій.	Поточний контроль: доповіді на семінарських заняттях, виконання практичних вправ, підготовка презентацій і їх захист, виконання індивідуальних проєктів, виконання тестових завдань. Підсумковий контроль: екзамен.
РН05 – Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного, ресторанного та туристичного бізнесу.	Проектно-орієнтоване навчання; кейс-методи; моделювання управлінських ситуацій; практичні заняття з аналізом реальних прикладів.	Поточний контроль: виконання структурних завдань, робота над кейсами, міні-презентації з організації діяльності готельного господарства. Підсумковий контроль: екзамен.

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ ВІДПОВІДНО ДО ФОРМ І ВИДІВ КОНТРОЛЮ

Оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти здійснюється відповідно до Положення про бально-накопичувальну систему оцінювання результатів навчання здобувачами вищої освіти у Мелітопольському державному педагогічному університеті імені Богдана Хмельницького https://mdpu.org.ua/wp-content/uploads/2024/07/28_balno-nakop-systema-otsinyuvannya_28.06.2024.pdf.

Бально-накопичувальна система оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти з кожного освітнього компонента містить поточний, підсумковий контроль знань та оцінювання самостійної роботи. Робота здобувачів на навчальних заняттях оцінюється за видами навчальної діяльності. Максимальна сумарна кількість балів при оцінюванні роботи здобувачів на навчальних заняттях складає 30 балів. Самостійна робота є видом навчальної діяльності здобувача, яка підлягає оцінюванню. Викладач визначає види самостійної роботи здобувачам. Максимальна сумарна кількість балів при оцінюванні самостійної роботи здобувачів складає 30 балів.

Підсумковий контроль знань – вид контролю, який проводиться наприкінці навчального семестру у формі екзамену.

Загальний бал (ЗБ) з освітнього компонента складається з суми балів, отриманих за навчальну, самостійну роботу та підсумковий контроль знань.

Якщо освітнім компонентом передбачено виконання курсової роботи (КР), загальний бал рахується за формулою: $ЗБ = (ЗБ\text{ ОК} + КР) / 2$, де ЗБ ОК = 100 балів; КР = 100 балів.

Якщо освітнім компонентом передбачено проходження навчальної практики (НП), загальний бал (ЗБ) рахується за формулою: $ЗБ = (ЗБ\text{ ОК} + НП) / 2$, де ЗБ ОК = 100 балів; НП = 100 балів.

Якщо освітнім компонентом передбачено виконання курсової роботи та проходження навчальної практики, загальний бал (ЗБ) рахується за формулою: $ЗБ = (ЗБ\text{ ОК} + КР + НП) / 3$, де ЗБ = 100 балів; КР = 100 балів; НП = 100 балів.

ЗАВДАННЯ ДЛЯ САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

ВИДИ НАВЧАЛЬНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ ЗДОБУВАЧА, ЯКА ПІДЛЯГАЄ ОЦІНЮВАННЮ	РОБОТА ЗДОБУВАЧІВ НА НАВЧАЛЬНИХ ЗАНЯТТЯХ	М1	М2	РАЗОМ
	Доповіді на семінарських заняттях	5	5	10
	Виконання практичних вправ	5	5	10
	Виконання тестових завдань	5	5	10
	Разом	15	15	30
	САМОСТІЙНА РОБОТА СТУДЕНТА			
	Підготовка презентацій і їх захист	10	-	10
	Виконання індивідуальних проєктів	10	-	10
	Виконання тестових завдань	-	10	10
	Разом	20	10	30
	ПІДСУМКОВИЙ КОНТРОЛЬ (екзамен)	-	-	40
	Загальний бал ОК	-	-	100

Оцінювання видів навчальної діяльності

Вид навчальної діяльності	Максимальна кількість балів та вимоги до їх накопичення
Творчі завдання (реферат, есе, схеми, презентації)	5 балів: – 5 балів – завдання виконано згідно вимог, зміст відповідає темі, представлено широкий аналіз проблеми, – 4 бали – завдання виконано згідно вимог, зміст відповідає темі, представлено широкий аналіз проблеми, але є деякі недоліки у тексті, – 3 бали – завдання виконано згідно вимог, зміст відповідає темі, представлено достатній аналіз проблеми, але є деякі недоліки у тексті, – 1-2 бали – зміст не відповідає темі, є багато недоліків, невідповідність вимогам щодо оформлення, плагіат, 0 балів – відповідь відсутня
Практико-орієнтовані завдання	5 балів: – 5 балів – завдання виконано правильно і якісно, виявлено вміння студента застосовувати, творчо використовувати психологічні теоретичні знання на практиці, пов'язані з особливостями і засобами психологічної діяльності. Здобувач демонструє навички ефективної взаємодії, аргументує, переконує, приймає рішення, логічно формулює думку, відстоює власну позицію у процесі вирішення фахових завдань.

	– 4 бали – завдання виконані в основному правильно, але неповно. В ході виконання завдань допускалися помилки, використані не всі необхідні методи аналізу та узагальнення матеріалу. Здобувач демонструє навички взаємодії, аналізує, аргументує, логічно формулює, демонструє приклади, роблячи вибір, намагається, але не завжди вміє відстояти власну позицію у процесі вирішення фахових завдань. – 3 бали – завдання виконані неповно та на низькому рівні. У ході виконання завдань допускалися помилки, використані не всі необхідні методи аналізу та узагальнення матеріалу. Здобувач демонструє навички взаємодії, обговорює, формулює, демонструє думку, роблячи вибір, не завжди вміє переконати, відстояти власну, віддають перевагу позиції інших у процесі вирішення фахових завдань. 1-2 бали – завдання виконані неповно з помилками. Здобувач розглядає, розпізнає, описує в загальних рисах, але не визначає зв'язки між закономірностями, особливостями розвитку і функціонуванням психічних явищ в контексті професійних завдань. – 0 балів – відповідь відсутня.
--	--

Підсумковим контролем на освітньому компоненті Соціологія економіки та маркетингу є залік, на його складання надається 40 балів. Залік проводиться у формі комплексної контрольної роботи з усіх тем, які були відведені на вивчення ОК впродовж семестру.

Характеристика критеріїв оцінювання знань	Якісна шкала	За 40 бальною шкалою
Високий рівень Характеризується глибокими, міцними, узагальненими, системними знаннями – з предмета, уміннями застосувати знання, творча, навчальна діяльність має дослідницький характер, позначена уміннями самостійно оцінювати різноманітні життєві ситуації, явища, факти, виявляти і відстоювати особистісну позицію.	Відмінно	36-40
Високий рівень Характеризується глибокими і міцними знаннями – з предмета, уміннями застосувати знання, творча, навчальна діяльність має частково дослідницький характер, позначена уміннями самостійно оцінювати різноманітні життєві ситуації, явища, факти, виявляти і відстоювати особистісну позицію.	Добре	33-35
Достатній рівень Характеризується знаннями суттєвих ознак, понять, явищ, закономірностей, зв'язків між ними. Студент самостійно засвоює знання у стандартних ситуаціях, володіє розумовими операціями (аналізом, синтезом, узагальненням, порівнянням, абстрагуванням), уміє робити висновки, виправляти допущені помилки.	Добре	30-32
Середній рівень Знання неповні, поверхневі. Студент відновлює основний навчальний матеріал, але недостатньо	Задовільно	27-29

осмислено, не вміє самостійно аналізувати, робити висновки. Здатний вирішувати завдання за зразком. Володіє елементарними вміннями навчальної діяльності.		
Початковий рівень Відповідь студента при відтворенні навчального матеріалу елементарна, фрагментарна, обумовлюється початковим уявленням про предмет вивчення.	Задовільно	24-26
Незнання значної частини навчального матеріалу, суттєві помилки у відповідях на питання, невміння застосувати теоретичні положення при розв'язанні практичних задач.	Не зараховано (з можливістю повторного складання екзамену)	21-23
Незнання значної частини навчального матеріалу, суттєві помилки у відповідях на питання, невміння орієнтуватись при виконанні практичних задач, незнання основних фундаментальних положень	Не зараховано (з обов'язковим повторним вивченням освітнього компонента)	1-20

Оцінювання результатів навчання в Університеті здійснюється відповідно до 100-бальної шкали:

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою	
		Для екзамену, курсового проєкту (роботи), практики, диференційований залік	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	Незараховано з можливістю повторного складання
0-34	F	Незадовільно з обов’язковим повторним вивченням освітнього компонента	Незараховано з обов’язковим повторним вивченням освітнього компонента

Порядок визнання результатів навчання, отриманих у неформальній освіті

(відповідно Положення про порядок визнання результатів навчання у процесі неформальної освіти в Мелітопольському державному педагогічному університеті імені Богдана Хмельницького <https://surli.cc/mjvuka>)

Визнання результатів навчання, отриманих у неформальній освіті, регулюється Положенням про порядок визнання результатів навчання у процесі неформальної освіти в Мелітопольському державному педагогічному університеті імені Богдана Хмельницького <https://surli.cc/mjvuka>, розміщеного на офіційному сайті Університету.

З даним Положенням здобувачів знайомлять куратор ECTS, гарант освітньої програми, НПП, які викладають на ОП.

Також інформація щодо перезарахування результатів навчання, отриманих у неформальній освіті розміщується на офіційній сторінці кафедри, включаючи зразок заяви для визнання результатів такого навчання і рекомендованих онлайн-ресурсів для неформальної освіти. Викладачами освітньої програми здійснюється моніторинг сертифікаційних програм, курсів на онлайн-платформах та в офлайн-режимі з метою надання здобувачам вищої освіти актуальної інформації про підвищення рівня професійної підготовки та можливого перезарахування результатів, отриманих у неформальній освіті. Такі рекомендації надаються здобувачам на сторінці освітнього компоненту на ЦОДТ, а також в месенджерах.

9. РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

Основна

1. Бондар Н. П. Упровадження інноваційних способів організації робочого простору у закладах готельного господарства. Young. 2019. Т. 65. № 1.
2. 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.
3. 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 ХХІ столітті» (30-31 березня 2021 року). Полтава: ПУЕТ. 2021. С. 205-207.
4. Мальська М. П., Пандяк І.Г. Готельний бізнес: теорія та практика : підручник. Київ: ЦУЛ. 2019. 472с.
5. 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.
6. Організація готельно-ресторанної справи: навч. посібник / за заг. ред. д.е.н., проф. В. Я. Брича. Київ : Ліра-К. 2020. 484 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., Куш 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. *Ефективна економіка*. 2022. № 2. С. 21–26.

5. Garcia I. Hilton, Hyatt, and Marriott Will Introduce New Cleaning Protocols. 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>

10. ІНФОРМАЦІЙНІ РЕСУРСИ В ІНТЕРНЕТ

1. Офіційний сайт Державної туристичної організації України. URL: www.tourism.gov.ua.

2. Офіційний сайт Всесвітньої організації туризму. URL: 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

6. Звичай та традиції організації харчування в різних країнах світу. URL: 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 ресторанний бізнес. URL: <http://prohotelia.com.ua/>