


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 01.09.2025 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 Семестр	2025-2026 7, 8 семестр
Викладач	Бабко Наталя Миколаївна, доцент, кандидат економічних наук
Посилання на профайл викладача	ORCID ID: https://orcid.org/0000-0002-7620-9500
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.

Згідно з вимогами освітньо-професійної програми здобувачі вищої освіти повинні:

Знати:

- теоретичні засади функціонування світового готельного господарства;
- історичні етапи розвитку індустрії гостинності у світі;
- сучасний стан, тенденції та регіональні особливості розвитку готельного бізнесу;
- міжнародні стандарти якості обслуговування та нормативно-правове регулювання галузі;
- класифікацію та типологію засобів розміщення;
- принципи організації та управління готельними підприємствами;
- особливості діяльності міжнародних готельних мереж і форм управління (франчайзинг, контракт);
- роль цифровізації та сталого розвитку у трансформації готельного господарства.

Вміти:

- аналізувати стан і тенденції розвитку світового готельного господарства;
- застосовувати міжнародні стандарти та нормативно-правові вимоги у професійній діяльності;
- здійснювати класифікацію готельних підприємств та оцінювати рівень їх сервісу;
- планувати та організовувати діяльність підприємств готельного господарства;
- використовувати інструменти стратегічного аналізу в управлінні готельним бізнесом;
- адаптувати міжнародний досвід до умов національного ринку;
- приймати управлінські рішення з урахуванням сучасних викликів та тенденцій;
- застосовувати цифрові технології та інноваційні підходи у сфері гостинності.

ПЕРЕЛІК КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ, ЯКІ НАБУВАЮТЬСЯ ЗДОБУВАЧАМИ

Спеціальні компетентності (СК)

СК01 – Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.

СК04 – Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності та туризму, навички взаємодії.

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.

Компетентності, направлені на досягнення глобальних цілей сталого розвитку, які формуються в освітньому компоненті:

Якісна освіта, гендерна рівність, зменшення нерівності, мир та справедливість, партнерство заради сталого розвитку.

РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ

РН01 – 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.

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

1. Курс передбачає роботу в колективі.
2. Середовище в аудиторії є дружнім, творчим, відкритим до конструктивної критики.
3. Не пропускати та не запізнюватися на заняття за розкладом.
4. Вчасно виконувати завдання семінарів та завдань самостійної роботи.
5. Вчасно та самостійно виконувати контрольні завдання.
6. 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.

Під час воєнного стану освітній процес організовується у синхронно-асинхронному форматі з використанням цифрових технологій і з обов'язковим дотриманням режиму безпеки у випадку оголошення повітряної тривоги.

СТРУКТУРА ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА

Назви змістових блоків і тем	Кількість годин					
	Денна форма					
	усього	У тому числі				
		л	п	лаб	інд	С.р.
1	2	3	4	5	6	7
5 семестр						
Блок 1. Теоретичні та правові засади світового готельного господарства						
Тема 1. Світовий ринок готельних послуг: концептуальні засади	32	6	6	-	-	20
Тема 2. Історія готельної справи у світі.	32	6	6	-	-	20
Тема 3. Сучасний стан та тенденції розвитку світового готельного господарства.	36	6	10	-	-	20
Тема 4. Міжнародне регулювання сфери гостинності.	36	6	10	-	-	20
Разом за змістовним блоком 1	136	24	32	-	-	80
Блок 2. Організаційні засади світового готельного господарства						
Тема 5. Стандарти якості обслуговування в світовому готельному господарстві.	50	6	16	-	-	28
Тема 6. Види сучасних засобів розміщення.	50	6	16	-	-	28
Тема 7. Системи класифікації готелів у світі.	53	8	16	-	-	29
Тема 8. Організація й управління готельним підприємством.	56	10	16	-	-	30
Разом за змістовним блоком 2	209	30	64	-	-	115
Усього годин за 5 семестр	345	54	96	-	-	195

ПРОГРАМА ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА

Блок 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.

Блок 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.	Проєктно-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 ОК = 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	Б1	Б2	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)				
Загальний бал ОК	-	-	40	
	-	-	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,

	<p>– 3 бали – завдання виконано згідно вимог, зміст відповідає темі, представлено достатній аналіз проблеми, але є деякі недоліки у тексті,</p> <p>– 1-2 бали – зміст не відповідає темі, є багато недоліків, невідповідність вимогам щодо оформлення, плагіат,</p> <p>0 балів – відповідь відсутня</p>
Практико-орієнтовані завдання	<p>5 балів:</p> <p>– 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.</p> <p>– 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.</p> <p>– 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.</p> <p>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.</p>

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
<p>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.</p>	Відмінно	36-40
<p>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.</p>	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 осмислено, не вміє самостійно аналізувати, робити висновки. Здатний вирішувати завдання за зразком. Володіє елементарними вміннями навчальної діяльності.	Задовільно	27-29
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://surl.li/zadhор>)

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://surl.li/zadhор>, розміщеного на офіційному сайті Університету.

З даним Положенням здобувачів знайомлять куратор ЕCTS, 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. Мальська М. П., Пандяк І. Г. Готельний бізнес: теорія та практика : підручник. Київ : Центр учбової літератури. 2020. 472 с.
2. Організація готельно-ресторанної справи : навч. посіб. / за заг. ред. В. Я. Брича. Київ : Ліра-К. 2020. 484 с.
3. Кучеренко В. Р., Карпова В. А. Управління якістю послуг у готельно-ресторанному господарстві : навч. посіб. Київ : Кондор. 2021. 312 с.
4. Гаврилюк С. П., Нездойминов С. Г. Туризм і готельне господарство України в умовах трансформаційної економіки : монографія. Одеса : Астропринт. 2021. 268 с.
5. Дубодєлова А. В., Левицька І. В. Менеджмент готельно-ресторанного господарства : навч. посіб. Львів : Новий Світ-2000. 2022. 360 с.
6. Ілляшенко С. М., Прокопенко О. В. Інновації у сфері послуг і туризму : навч. посіб. Суми : Університетська книга. 2021. 280 с.
7. Sigala M. Tourism and Hospitality Management in the Digital Age. Springer. 2022. 310 p.
8. Buhalis D., Leung D. Smart Tourism and Hospitality: Technology and Innovation. Elsevier. 2023. 420 p.
9. OECD. Tourism Trends and Policies 2022. OECD Publishing. 2022. 400 p.
10. UNWTO. World Tourism Barometer. Madrid. 2023-2025.

Допоміжна

1. Маслиган О. О., Куш Л. І., Дудник С. О. Реалізація пріоритетів сталого розвитку туризму та готельно-ресторанних кластерів в Україні. Ефективна економіка. 2022. № 2.
2. Марченко О., Бабко Н. та ін. Trends and Characteristics of the Ukrainian Touristic Industry Development in War Conditions. Revista de la Universidad del Zulia. 2024.
3. Marchenko O., Runcheva N., Babko N. Social intervention strategies for sustainable tourism development. Interacción y Perspectiva. 2025.
4. World Economic Forum. Travel and Tourism Development Index. 2021, 2024.
5. WTTC. Economic Impact Reports. 2022-2025.
6. Deloitte. Hospitality Industry Outlook. 2023-2025.
7. McKinsey & Company. The Future of Hospitality. 2023.
8. Statista. Hospitality and Tourism Market Data. 2022-2025.
9. European Commission. Transition Pathway for Tourism. Brussels. 2022.

10. Booking Holdings. Global Travel Trends Report. 2023-2025.

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. Вийзний туризм. URL: 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
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](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/>