

**Одеська національна академія харчових технологій**  
(повне найменування вищого навчального закладу)

**«ЗАТВЕРДЖУЮ»**

Проректор з науково-педагогічної  
та навчальної роботи  
Ф.А. Трішин

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ року

**РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

Організація готельного та ресторанного господарства

Частина 1. Організація готельного господарства

(назва навчальної дисципліни)

Обов'язкова навчальна дисципліна

Мова навчання - українська

Освітньо-професійна програма	<u>« Туризм»</u>
Код та найменування спеціальності	<u>242 « Туризм»</u>
Шифр та найменування галузі знань	<u>24 « Сфера обслуговування»</u>
Ступінь вищої освіти	<u>бакалавр</u>

Розглянуто, схвалено та затверджено  
Методичною радою академії

2020 рік

РОЗРОБЛЕНО ТА ЗАБЕЗПЕЧУЄТЬСЯ: кафедрою готельно-ресторанного бізнесу Одеської національної академії харчових технологій

РОЗРОБНИК (розробники): Халілова-Чуваєва Ю.О. , доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу , доцент, кандидат політології  
(вказати авторів, їхні посади, наукові ступені та вчені звання)

Розглянуто та схвалено на засіданні кафедри готельно-ресторанного бізнесу  
Протокол від «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ р. №\_\_

Завідувач кафедри \_\_\_\_\_ Дяконова А.К.  
(підпис)

Розглянуто та схвалено методичною радою зі спеціальності 242 Туризм  
(код та найменування спеціальності)

Голова ради \_\_\_\_\_ Меліх О.О.  
(підпис)

Гарант освітньої програми \_\_\_\_\_ Саркісян Г.О.  
(підпис)

Розглянуто та схвалено Методичною радою академії  
Протокол від «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ р. №\_\_

Секретар Методичної ради академії \_\_\_\_\_ Мураховський В.Г.  
(підпис) (прізвище та ініціали)

## ЗМІСТ

1	Пояснювальна записка
1.1	Мета та завдання навчальної дисципліни
1.2	Компетентності, які може отримати здобувач вищої освіти
1.3	Міждисциплінарні зв'язки
1.4	Обсяг навчальної дисципліни в кредитах ЄКТС
2	Зміст дисципліни:
2.1	Програма змістовних модулів
2.2	Перелік лабораторних робіт
2.3	Перелік завдань до самостійної роботи
3	Критерії оцінювання результатів навчання
4	Інформаційне забезпечення

**Пояснювальна записка****1.1. Мета та завдання навчальної дисципліни**

**Метою** викладання навчальної дисципліни «Організація готельного господарства» є: формування у студентів необхідних теоретичних знань і практичних навичок по здійсненню організації готельного та ресторанного господарства, компетенцій в визначенні взаємозв'язку з туристичним бізнесом готелями на всіх ланках його функціонування, починаючи з процедури

створення готелю до культури обслуговування, прийому та обслуговуванню споживачів готельних та ресторанних послуг, технології надання додаткових послуг, втіленню нових форм організації готельного господарства та ресторанного бізнесу.

**Мета вивчення** — тенденції технологізації готельної діяльності як складової сфери послуг, основною концепцією яких є гостинність. Основні поняття: готель, готельна індустрія, класифікація підприємств готельного та ресторанного типу і планувальна організація технологічних процесів; уніфікація технологій готельних та ресторанних послуг; основний, обслуговуючий і допоміжний технологічні процеси.

**Основними завданнями** вивчення дисципліни «Організація готельного та ресторанного господарства» є: визначення теоретичних основ формування і факторів розвитку готельного та ресторанного господарства, класифікації готелів та ресторанів в Україні та світі, опрацювання теоретичного та практичного матеріалу про специфіку управління в різних сферах готельної та ресторанної індустрії та управління готелями в цілому, дослідження організаційних структур готелів, з'ясування їх переваг і недоліків, розгляд служб готелю та ресторану, їх призначення та функціонування, особливості надання послуг харчування у готелі.

2. В результаті вивчення курсу студенти повинні **знати:**

- теоретичні основи становлення та розвитку готельного господарства в світі та в Україні та взаємозв'язок їх з туристичним бізнесом;
- класифікацію підприємств готельного господарства;
- особливості організації засобів розміщення, призначення і функціонування основних служб готелю;
- особливості різних типів управління готелями та їх службами;
- особливості надання послуг харчування у готелі;
- організація обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства;
- спеціальні форми обслуговування та матеріально-технічна база закладів ресторанного господарства;
- організація кейтерингового обслуговування та обслуговування банкетів, дипломатичних прийомів;
- організація обслуговування іноземних туристів, споживачів на пасажирському транспорті, у місцях відпочинку та під час проведення спеціальних заходів.

вміти:

- класифікувати готельні господарства за різними напрямками;
  - аналізувати особливості системи управління готелем, призначення і функціонування основних служб готелю;
- набути навичок користування нормативно-експлуатаційною документацією;
- систематизувати та аналізувати статистичні дані щодо діяльності готелів;
  - визначати особливості розвитку готельної справи та тенденції на майбутнє;
  - характеризувати заклади готельного і ресторанного господарства за типами та категоріями;
  - розробляти методіку визначення готельного та ресторанного об'єкта;
  - організувати харчування туристів в закладах ресторанного господарства, при готелях, під час проведення спеціальних заходів, у місцях відпочинку, на пасажирському транспорті тощо;
  - організувати різні види банкетів-прийомів, в тому числі за протоколом;
  - аналізувати особливості системи управління готелем або рестораном, виявляти переваги та недоліки.

### **2.1. Компетентності, які може отримати здобувач вищої освіти**

У результаті вивчення навчальної дисципліни «Організація готельно-ресторанного господарства» здобувач вищої освіти отримує наступні програмні компетентності та програмні результати навчання, які визначені в Стандарті вищої освіти зі спеціальності 242 «Туризм» та освітньо-професійній програмі «Туризм» підготовки бакалаврів.

Загальні компетентності:

- ЗК 4. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.  
 ЗК7. Здатність працювати у міжнародному контексті.  
 ЗК 8. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.  
 ЗК 9. Вміння виявляти, ставити і вирішувати проблеми.  
 ЗК 12. Навички міжособистісної взаємодії.  
 ЗК 15. Здатність працювати в команді та автономно.

Спеціальні (фахові, предметні) компетентності:

- ФК 1. Знання та розуміння предметної області та розуміння специфіки професійної діяльності.  
 ФК 2. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.  
 ФК 3. Здатність аналізувати рекреаційно-туристський потенціал територій.  
 ФК 6. Розуміння процесів організації туристичних подорожей і комплексного туристичного обслуговування (готельного, ресторанного, транспортного, екскурсійного, рекреаційного)  
 ФК 8. Розуміння принципів, процесів і технологій організації роботи суб'єкта туристичної індустрії та її підсистем.

Програмні результати навчання:

- ПРН 1. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення туристичного законодавства.  
 ПРН 5. Аналізувати рекреаційно-туристичний потенціал територій.  
 ПРН 9. Організувати процес обслуговування споживачів туристських послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості та норм безпеки.  
 ПРН 17. Управляти своїм навчанням з метою самореалізації в професійній туристичній сфері.

## 2.2. Міждисциплінарні зв'язки

**Попередні:** організація туризму, система гостинності в туризмі, туристична інфраструктура, розвиток туристичних дестинацій, міжнародний туризм.

## 2.3. Обсяг навчальної дисципліни в кредитах ЄКТС

**Кількість кредитів ECTS- 6,5, годин - 195**

Аудиторні заняття, годин:	всього	лекції	практичні
денна	72	36	36
заочна	16	8	8
Самостійна робота, годин	Денна - 123		Заочна - 179

### 3. Зміст дисципліни

#### 2.1 Програма змістовних модулів

Змістовний модуль 1: Історія розвитку індустрії гостинності. Класифікація, функціональна та організаційна структура підприємств готельного типу.

№ теми	Зміст теми	Годин
1.	Історія розвитку готельного господарств в світі та в Україні. Сутність послуг гостинності в готельному господарстві. Заклади готельного господарства в епоху стародавнього світу Середньовіччя. Основні напрямки розвитку готельного господарства в XVIII-XXст. Розвиток готельної справи в Україні.	2
2.	Фактори, що впливають на типізацію готельного господарства. Закордонний досвід типізації готелів. Фактори, що впливають на типізацію готельних господарств: місцезнаходження, основне призначення, строк перебування, режим експлуатації, рівень обслуговування, обслуговуючий контингент, місткість, мета подорожі. Вплив мети подорожі на функціональне призначення готелю. Основні вимоги до готелів: умови для ночівлі, організації харчування та побутового обслуговування	2
3.	Характеристика основних типів засобів розміщення. Транзитні готелі – їх призначення, розташування та форми Ділові готелі – їх призначення та місцезнаходження. Загальні та специфічні функціональні вимоги до готелів даного типу. Курортні готелі – їх призначення. Готелі для сімейного відпочинку – призначення, основний обслуговуючий контингент. Особливості функціонування сімейних готелів. Туристично-екскурсійні готелі. Туристично-спортивні готелі – особливості їх місцезнаходження. Функціональні особливості готелів даного типу. Готелі для сімейного відпочинку. Спеціалізовані туристичні готелі - їх призначення, місцезнаходження. Характеристика і призначення мотелів, кемпінгів та ін.	2
4.	Сучасний підхід до класифікації підприємств готельного господарства: міжнародний досвід. Українська система класифікації готелів. Основні принципи та загальні підходи до класифікації підприємств готельного господарства в різних країнах Європи, Америки, Азіатських країн. Причини необхідності в класифікації готельних господарств. Головний критерій, що визначає категорію готелю. Характеристика найбільш розповсюджених систем класифікації готельних господарств (Hotel Stars Union та ін). Порівняльна характеристика європейської та національної системи. Основа класифікації готельного господарства України - міжнародна система «зірок».	2
5.	Сучасні тенденції розвитку світового готельного господарства. Міжнародні готельні ланцюги, основні моделі. Системи керівництва готельними ланцюгами. Переваги та недоліки готельних ланцюгів. Сучасні тенденції розвитку готельної індустрії.	2
6.	Функціональна організація приміщень підприємств готельного господарства. Основне призначення приміщень готельного господарства. Схеми функціональної організації приміщень залежно від місткості: малої та великої. Розподіл приміщень готельного господарства на групи: житлова; адміністрації; вестибюльна; громадського призначення; господарського і складського призначення; культурно-масового та спортивно-рекреаційного обслуговування. Склад приміщень залежно від груп та їх основне призначення: приміщення житлової групи; приміщення адміністративної групи; приміщення вестибюльної групи; приміщення ресторанного господарства; приміщення господарського і складського призначення; приміщення культурно-масового та спортивно-рекреаційного	2

	обслуговування.	
7.	Організація приміщень житлової та нежитлової групи. Номерний фонд та інтер'єр у готельному господарстві. Організація нежитлових груп приміщень готельного господарства. Організація приміщень житлової групи готельного господарства. Організація приміщень для побутового обслуговування.	2
8.	Архітектура та інтер'єр у готельному господарстві. Архітектура та мистецтво проектування у готельному господарстві. Основні принципи, що беруться до уваги при спорудженні будівель готелів. Стили інтер'єру. Естетична організація середовища. Кольори в інтер'єрі і їх роль в оформленні готелю. Системи освітлення та озеленення готельних комплексів.	2

Змістовний модуль 2: Організаційна структура управління готельним господарством.  
Організація праці та особливості діяльності служб готелю.

№ теми	Зміст теми	
1-2	Технологія прибиральних робіт навколишньої території, вестибюльної і житлових групах приміщень. Види прибиральних робіт на навколишній території та в приміщеннях підприємств готельного господарства. Прибирання території готельного господарства. Основні вимоги до прибиральних робіт у різні періоди року: взимку, весною, літом, восени. Технологія прибирання приміщень вестибюльної групи. Складові технологічних циклів прибиральних робіт: поточне щоденне прибирання; проміжне прибирання; прибирання номерів після виїзду гостей; генеральне прибирання; ведення білизняного господарства; використання засобів для миття і чищення». Послідовність прибиральних робіт у номерах готельного господарства. Характеристика основних вимог до поведінки обслуговуючого персоналу при проведенні прибиральних робіт.	4
3.	Організація служби прийому та розміщення і обслуговування на житлових поверхах. Обслуговування гостей службою прийому та розміщення. Етапи реєстрації клієнтів. Оплата готельних послуг. Оформлення від'їзду та запис оплати клієнта. Видача ключів. Відмовлення у поселенні. Діяльність служби номерного фонду. Організаційно-функціональна структура служби номерного фонду у готелях значної місткості. Співробітники служби номерного фонду та їх обов'язки	2
4	Організація роботи служби харчування, маркетингу і реклами у готелях. Загальна характеристика закладів харчування в готельному господарстві: ресторани, бари, буфети, закусочні, їдальні, їх різновиди. Ресторани у готелях. Система управління, структура закладу. Види сніданків, обслуговування у номерах. Міні-бар у номері готелю. Служби маркетингу і реклами в готелі, їх функції.	2
5	Організація надання додаткових послуг в готельному підприємстві. Поняття додаткових послуг. Додаткові платні послуги. Класифікація додаткових послуг. Відповідність додаткових послуг різним категоріям та видам готелів. Основні тенденції в сфері додаткових послуг.	2
6	Планувальна організація управління готельним господарством. Особливості системи управління готелем. Організаційно-функціональні системи управління готелями. Рівні та ланки управління. Принципи управління. Переваги і недоліки різних систем управління готелями. Підходи до класифікації служб і відділів готельних комплексів. Склад і функції готельних служб.	2

7	Культура обслуговування в готельному господарстві. Організація інформаційного обслуговування на підприємстві готельного господарства. Суть психології обслуговування в готельному господарстві. Основні принципи спілкування персоналу з мешканцями готелю. Поняття культури обслуговування, норми поведінки людей у процесі спілкування. Основні вимоги до працівників готельного господарства: свідомість, дисципліна, відповідальність, професіоналізм, організованість, їх значення. Естетика готельного виробництва – створення максимальних зручностей для мешканців і умов для праці персоналу. Культура поведінки працівників готелю: етикет, ввічливість, скромність, коректність, тактовність, манери, жести, рухи, вимоги до одягу, косметики. Культура мови; основні і важливі для готельної професії правила. Корпоративна культура. Організація інформаційної служби на підприємстві готельного господарства. Інформаційний центр. Автоматизована інформаційна система.	2
8	Організація матеріально-технічного постачання (ВМТП) у готелі. Організація складського і тарного господарства. Структура і функції відділу матеріально-технічного постачання (ВМТП) у готелі. Функції органів матеріально-технічного забезпечення (МТЗ) готелю. Організація роботи служби постачання. Організація складського і тарного господарства. Види складів. Складські операції. Обладнання складів. Вимоги до різних видів складів. Санітарно-технічна обробка складів.	2
9	Організація інженерно-технічного та санітарно-технічного обслуговування в готельному господарстві. Забезпечення безпеки у готельному комплексі. Функції та структура інженерно-технічної служби. Функції персоналу інженерно-технічної служби готелю. Охорона праці і техніка безпеки в готелях. Профілактика виробничого травматизму. Виробнича санітарія і гігієна. Засоби забезпечення безпеки у готелях.	2
10	Управління персоналом. Особливості організації праці в підприємстві готельного господарства. Нормування часу. Цілі та функції управління персоналом. Види тренінгових програм. Мотивація праці. Особливості організації праці на підприємствах готельного господарства.	2

## 2.2. Перелік практичних робіт

№ лаб.роб.	Назва лабораторної роботи	Годин
1.1	Історія розвитку готельного господарства в світі та в Україні	2
1.2	Фактори, що впливають на типізацію готельного господарства	2
1.3	Характеристика основних типів засобів розміщення	2
1.4	Система класифікації підприємств готельного господарства в Україні та інших країнах світу.	2
1.5	Сучасні тенденції розвитку світового готельного господарства. Міжнародні готельні ланцюги	2
1.6	Функціональна організація приміщень підприємств готельного господарства	2
1.7	Організація приміщень житлової та нежитлової групи	2
1.8	Архітектура та інтер'єр у готельному господарстві.	2
2.1	Технологія прибиральних робіт житлової групи приміщень	2
2.2	Технологія прибиральних робіт навколишньої території	2
2.3	Організація служби прийому та розміщення та обслуговування на житлових поверхах.	2
2.4	Організація роботи служби харчування, маркетингу і реклами у готелях	2
2.5	Організація надання додаткових та розважальних послуг туристам	2
2.6	Планувальна організація управління готельним господарством.	2
2.7	Культура обслуговування в готельному господарстві.	2



2.8	Організація матеріально-технічного постачання (ВМТП) у готелі. Організація складського і тарного господарства.	2
2.9	Організація інженерно-технічного та санітарно-технічного обслуговування в готельному господарстві. Забезпечення безпеки у готельному комплексі.	2
2.10	Управління персоналом. Особливості організації праці в підприємстві готельного господарства.	2

### 2.3. Перелік завдань до самостійної роботи

№ теми	4. Назва теми	Об'єм у год.	Тести[20]
1.	Історія розвитку готельного господарства в світі та в Україні	1	Тести стор. 5. Підготовка презентацій по різних етапам розвитку готельного господарства
2.	Система класифікації підприємств готельного господарства в Україні та інших країнах світу.	1	Тести, стор 6 Підготувати презентацію «Класифікації готельних підприємств у світовій туристичній індустрії» ( на прикладі однієї з країн).
3.	Організація приміщень житлової та нежитлової групи. Номерний фонд та інтер'єр у готельному господарстві	1	Тести стор. 8 Охарактеризуйте житловий фонд готелю в м. Одеса (за вибором презентація)
4.	Організаційні структури управління готелями. Менеджмент основних служб та відділів готелю.	1	Тести стор 10 Підготувати доповідь на тему «Найбільші готельні об'єднання світу: готельні корпоративні компанії, незалежні готельні компанії, компанії, що спеціалізуються на наданні управлінських послуг.»(На прикладах різних готельних мереж)
5.	Організація служби прийому та розміщення та обслуговування на житлових поверхах.	1	Тести стор. 12 Складіть схему процесу прийому і розміщення гостя у готелі. (послідовність дій, хто виконує, які форми заповнює).
6.	Надання додаткових та розважальних послуг. Організація ресторанного господарства в готелях	1	Тести стор. 13 1. Виберіть готель та проаналізуйте його сайт за наступними напрямками: повна характеристика закладу, заклади харчування, додаткові послуги, характеристика номерів та інше. Вкажіть позитивні риси та недоліки. 2. Продумайте анімаційну програму для цього закладу гостинності для 3 вікових категорій: діти до 7 років,

			від 7 до 14, та дорослі.
7.	Організація інженерно-технічного та санітарно-технічного обслуговування в готельному господарстві. Забезпечення безпеки у готельному комплексі. Організація складського і тарного господарства	1	Тести стор 15 Підготувати доповіді по питанням стор.15
8.	Управління персоналом. Культура обслуговування. Особливості організації праці в підприємстві готельного господарства. Нормування часу.	1	Тести стор. 18 Підготувати доповіді чи презентації стор.17
9.	Підготувати словник термінів по предмету	1	Терміни в словник стор.18-20

### 5. Критерії оцінювання результатів навчання Нарахування балів за виконання змістовного модуля

Вид роботи, що підлягає контролю	Оцінні бали		Форма навчання					
			денна			заочна та заочна (скорочена) форми навчання		
	min д/з	max д/з	Кільк. робіт, одиниць	Сумарні бали		Кільк. робіт, одиниць	Сумарні бали	
		min		max	min		max	
1	2	3	4	5	6	7	8	9
<u>1</u> семестр								
<b>ЗАЛКОВИЙ КРЕДИТ 1</b>								
<b>Змістовий модуль 1.</b>								
Історія розвитку індустрії гостинності. Класифікація, функціональна та організаційна структура підприємств готельного типу.								
Робота на лекціях	5	8	1	5	8	1	2	3
Робота на практичних заняттях	2	3	8	16	24	3	15	30
Опрацювання тем, не внесених на лекції	7	8	1	7	8			
Виконання індивідуальних завдань	8	10	1	8	10	5	5	10
Підготовка до практичних занять	6	10	-	6	10	—	5	12
Проміжна сума	—	—	—	42	60	—	27	52
Модульний контроль	18	35	1	18	35	—	33	43
Рейтинг за творчі здобутки студентів	0	5		0	5		0	5
Оцінка за змістовий модуль 1	—	—	—	60	100	—	60	100

<b>Змістовий модуль 2.</b>								
Організаційна структура управління готельним господарством. Організація праці та особливості діяльності служб готелю.								
Робота на лекціях	5	7	1	5	7	1	2	3

Робота на практичних заняттях	2	3	10	18	27	3	6	9
Опрацювання тем, не внесених на лекції	5	10	1	7	10	3	21	30
Підготовка до практичних занять	5	6	-	5	6	-	5	6
Виконання індивідуальних завдань	7	10	1	7	10			
Проміжна сума	–	–	–	45	60	—	34	48
Модульний контроль	15	35	1	15	35	—	21	37
Рейтинг за творчі здобутки студентів	0	5		0	5	—	0	5
Оцінка за змістовий модуль 2				60	100		60	100

### Критерії оцінювання до модульних контрольних робіт та екзамену

Модульні контрольні роботи складаються з відповідей на 5 теоретичних питань та відповідей на 10 тестів.

Таблиця 1

#### Загальні критерії оцінювання

№ з/п	Вид роботи	Максимальний бал	Пояснення до нарахування балів
1	2	3	4
1	Відповіді на теоретичні питання (5 питань)	20	За надану повну обґрунтовану відповідь на 5 питань (максимальний бал – 4бали за кожну відповідь)
2	Відповіді на тестові завдання	15	За кожну правильну відповідь нараховується 1,5 бали
	Разом	35	

Таблиця 2

#### Критерії оцінювання відповідей на теоретичні питання

Розподіл балів за відповіді на теоретичні питання	Критерії оцінювання відповідей
4	за умови, якщо студент показав глибокі знання, чітко, грамотно, логічно і послідовно його викладає; вільно оперує термінологією, знайомий із законодавчими та нормативними документами, вміє аналізувати ситуацію та має альтернативні погляди на викладений матеріал
3	за умови, якщо студент має тверді знання, грамотно і по суті викладає відповіді на поставленні питання, не допускає грубих помилок при відповіді на них, але не повністю розкриває зміст
2	за умови, якщо студент знає теоретичний матеріал на рівні репродуктивного відтворення, але не надає належної оцінки процесів та явищ, не чітко формулює категорії та допускає незначні помилки при відповідях
0-1	за умови, якщо студент при відповіді допускає суттєві помилки, матеріал викладає не послідовно, з припущенням неточностей у формулюваннях та відсутності термінології

Розподіл балів за виконання розрахунково-аналітичної задачі наведено у таблиці 3.

Таблиця 3

## Критерії оцінювання результатів виконання розрахунково-аналітичної задачі

Розподіл балів за розв'язання розрахунково-аналітичної задачі	Результати розв'язання розрахунково-аналітичної задачі
1,5	Студент самостійно і правильно відповів на тестове завдання
0	Студент відмовився від відповіді на тестове завдання

Завдання до екзамену складаються: з відповідей на три теоретичні питання.

Таблиця 4

## Загальні критерії оцінювання

№ з/п	Вид роботи	Максимальний бал	Пояснення до нарахування балів
1	2	3	4
1	Відповіді на теоретичні питання (3 питання)	90	За надану повну обґрунтовану відповідь на 3 питання (максимальний бал – 30 балів за кожну відповідь)
	Рейтинг за творчі здобутки студентів (у тому числі результатів неформальної освіти)	10	Можливість отримання додаткових балів
	Разом	100	

#### 4. Інформаційні ресурси

1. Ковешніков В.С. Організація готельно-ресторанної справи [Текст]: навч. посіб. / В. С. Ковешніков, М. П. Мальська, Х. Й. Роглев. — Київ: Кондор, 2015. — 752 с.
2. Менеджмент готельно-ресторанного бізнесу [Текст]: навч. посіб. / Г. Б. Мунін, Ю. О. Карягін, Х. Й. Роглев, С. І. Руденко; Київ. нац. ун-т культури і мистецтв. — Київ: Кондор, 2008. — 460 с.
3. Нечаюк, Лідія Іванівна. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент [Текст]: навч. посіб. / Л. І. Нечаюк, Н. О. Нечаюк. — 3-тє вид. — Київ: ЦУЛ, 2009. — 344 с.
4. Організація готельного господарства [Текст]: навч. посіб. / О. М. Головка, Н. С. Кампов, С. С. Махлинець, Г. В. Симочко; за ред. О. М. Головка; Мукачів. держ. ун-т. — Київ: Кондор, 2011. — 410 с.
5. Тітомир, Л. А. Конспект лекцій з курсу "Організація готельного господарства" [Електронний ресурс]: для студентів, які навчаються за спец. 241 "Готельно-ресторанна справа", ступінь вищ. освіти бакалавр ден. та заоч. форм навчання / Л. А. Тітомир, О. М. Коротич; відп. за вип. А. К. Дяконова; Каф. Готельно-ресторанного бізнесу (ГРБ). — Одеса: ОНАХТ, 2020. — Електрон. текст. дані: 164 с.
6. Тітомир, Л. А. Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт з курсу "Організація готельного господарства" [Електронний ресурс]: для студентів, які навчаються за спец. 241 "Готельно-ресторанна справа", СВО "Бакалавр" ден. та заоч. форм навчання. Ч. 1 / Л. А. Тітомир, А. А. Савенко; відп. за вип. Т. Є. Лебеденко; Каф. готельно-ресторанного бізнесу. — Одеса: ОНАХТ, 2021. — Електрон. текст. дані: 31 с.
7. Тітомир, Л. А. Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт з курсу "Організація готельного господарства" [Електронний ресурс]: для студентів, які навчаються за спец. 241 "Готельно-ресторанна справа", СВО "Бакалавр" ден. та заоч. форм навчання. Ч. 2

/ Л. А. Тітомир, А. А. Савенко ; відп. за вип. Т. Є. Лебеденко ; Каф. готельно-ресторанного бізнесу. — Одеса : ОНАХТ, 2021. — Електрон. текст. дані: 61 с.

8. Управління якістю готельних та ресторанных послуг [Текст] : опор. конспект лекцій / уклад. : Т. І. Ткаченко, С. В. Мельниченко, М. В. Босовська ; Київ. нац. торг.-екон. ун-т. — Київ : КНТЕУ, 2009. — 106 с.

9. Франчайзинг у готельно-ресторанному бізнесі [Текст] : навч. посіб. / Г. Б. Мунін, Ю. О. Карягін, А. С. Артеменко, Ю. В. Кошиль ; за заг. ред. Л.С. Трофименко, О.О. Гаца; Київ. нац. ун-т культури і мистецтв. — Київ : Кондор, 2008. — 370 с.

10. Халілова-Чуваєва, Ю. О. Методичні вказівки до проведення практичних занять з дисципліни "Організація готельного і ресторанный господарства" [Електронний ресурс] : для студентів, які навчаються за спец. 242 "Туризм" СВО "Бакалавр" ден. та заоч. форм навчання. Ч. 1 : Організація готельного господарства / Ю. О. Халілова-Чуваєва ; відп. за вип. Т. Є. Лебеденко ; Каф. готельно-ресторанного бізнесу. — Одеса : ОНАХТ, 2021. — Електрон. текст. дані: 50 с.

1. Правила користування готелями й аналогічними засобами розміщення та надання готельних послуг: Наказ Держ. турист, адмін. України від 16.03.2004 р. № 19 - <http://rada.gov.ua/pravo>

2. Про порядок надання послуг з тимчасового розміщення (проживання) [Текст] : Постанова КМУ від 15.03.2006р. № 297.

3. Довідник. Обов'язкова сертифікація туристичних і готельних послуг в Україні [Текст] : . - Львів. - 1997.

4. ДСТУ 4268:2003 «Послуги туристичні. Засоби розміщення. Загальні вимоги».

5. 12. ДСТУ 4269:2003 «Послуги туристичні. Класифікація готелів». / Розр. Л. Шишкіна. - Офіц. вид. - К.: Держспоживстандарт України, 2004.-III, 13с.

6. ДСТУ 4281:2004 «Заклади ресторанный господарства. Класифікація».

7. ДСТУ 4527:2006 «Послуги туристичні. Засоби розміщення Терміни та визначення»

8. Арбузова, Н. Ю. Технология и организация гостиничных услуг : учеб. пособие для студ. высш. учеб. заведений [Текст] / М. Ю. Арбузова. – М. : Академия, 2009. – 224 с.

9. Архипов В.В. Організація ресторанный господарства : навч. посіб. [Текст] / В.В. Архипов. – К. : Центр учбової л-ри, 2007. - 280 с.

10. Байлик С.И. Гостиничное хозяйство: организация, управление, обслуживание. Учебник [Текст] / С.И. Байлик. – К.: Дакор, - 2006.

11. Байлик С.И. Гостиничное хозяйство: проблемы, перспективы, сертификация. [Текст] / С.И. Байлик. – Х.: Харьковская государственная академия городского хозяйства, - 2004.

12. Бойко М.Г. Організація готельного господарства: підручник [Текст] / М.Г. Бойко Л.М Гопкало. – К: КНТЕУ, 2006. – 448 с.

13. Бойко М.Г. Кон'юнктура міжнародного ринку готельних і туристичних послуг. Опорний конспект лекцій.[Текст] / М.Г. Бойко. – Київ.: КНТЕУ,2004.

14. Бондаренко Г. А. Гостиничное и ресторанный хозяйство.: Учебно-практическое пособие [Текст] / Г.А. Бондаренко. – Минск: БГЭУ. – 2000.

15. Бородин В.В. Ресторанно-гостиничный бизнес. [Текст] / В.В. Бородин. - М.: «Книжный мир». – 2003.

16. Дулатова А.Н. «Інформаційна культура особистості»; Учбово-методичний посібник / А.Н.Дулатова, Н.Б.Зінов'єв – М.: 2007 – 171 с.

17. Менеджмент готельно-ресторанный бізнесу.- Навчальний посібник Під загальною ред.М.М.Поплавського, О.О. Гаца- К.% 2008 – 458 с.

18. Роглев Х.Й. Основи готельного менеджменту: Навч. посіб. - К.: Кондор, 2005. - 408 с.

19. Роглев Х.Й., Левітас Г.Г., Драпушко Р.Г.Гарагонич В.В. Менеджмент готелю: економіко-організаційні аспекти. – Навчальний посібник. – К.: 2011. – 443 с.

20. Халілова-Чуваєва Ю.О. Методичні вказівки до проведення практичних занять з дисципліни організація готельного господарства для студентів, які навчаються за

спеціальністю 073 «менеджмент» сво «бакалавр» денної та заочної форм навчання.- Одеса: ОНАХТ.- 2020

21. Офіційний портал Верховної Ради України. URL: [www.rada.gov.ua](http://www.rada.gov.ua)

22. Нормативні акти України. URL: [www.nau.kiev.ua](http://www.nau.kiev.ua)

23. Статистика України. URL: [www.ukrstat.gov.ua](http://www.ukrstat.gov.ua)

24. Державна служба туризму і курортів України. URL: [www.tourism.gov.ua](http://www.tourism.gov.ua)

25. Готелі Одеси: веб-сайт. URL: <https://www.agoda.com/uk-ua/city/odessa-ua.html>

26. Тріпадвізор: веб-сайт. URL: <https://www.tripadvisor.ru>

27. Booking.com: веб-сайт. URL: <https://www.booking.com/hotel/ua>

28. Momondo: веб сайт. URL: <https://www.momondo.ua/horizon/sem/hotels>