

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ**

**Одеський національний технологічний університет**

**РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

**Організація готельного господарства**

Обов'язкова навчальна дисципліна

Мова навчання - українська

Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа»

Код та найменування спеціальності 241 « Готельно-ресторанна справа»

Шифр та найменування галузі знань 24 « Сфера обслуговування»

Ступінь вищої освіти бакалавр

Розглянуто, схвалено та затверджено  
Методичною радою університету



## ЗМІСТ

1	Пояснювальна записка.....	4
1.1	Мета та завдання навчальної дисципліни .....	4
1.2	Компетентності, які може отримати здобувач вищої освіти.....	5
1.3	Міждисциплінарні зв'язки.....	6
1.4	Обсяг навчальної дисципліни в кредитах ЄКТС.....	6
2	Зміст навчальної дисципліни:.....	7
2.1	Програма змістовних модулів.....	7
2.2	Перелік лабораторних робіт.....	8
2.3	Перелік завдань до самостійної роботи.....	9
3	Критерії оцінювання результатів навчання.....	10
4	Інформаційні ресурси.....	13

## 1. Пояснювальна записка

### 1.1. Мета та завдання навчальної дисципліни

**Мета** навчальної дисципліни «Організація готельного господарства» в системі підготовки бакалавра з готельно-ресторанного господарства визначається сучасними вимогами до сфери послуг, які мають відповідати принципам гостинності. Цей предмет надає знання про особливості організації готельного господарства, розкриває специфіку основних і допоміжних обслуговуючих технологічних процесів, функціональні цикли й операції, які покладені в основу готельної діяльності.

Завдання навчальної дисципліни «Організація готельного господарства» -- теоретична і практична підготовка студентів з таких питань:

- особливості організації готельного господарства в Україні та закордоном;
- основні фактори, що впливають на розподіл підприємств готельного господарства на типи та категорії;
- організація роботи основних служб на підприємствах готельного господарства;
- організація процесу обслуговування в закладах готельного господарства;
- основи організації роботи служби харчування при засобах розміщення;
- організація обслуговування туристів в різних засобах розміщення (база відпочинку, котеджи, кемпінги, санаторії)
- організація праці персоналу в готельному господарстві;
- вивчення особливості систем управління та контролю якості послуг готельного господарства

В результаті вивчення курсу студенти повинні

#### **знати:**

- міждержавні національні стандарти класифікації готелів; відмінність у поняттях таксономічних категорій готельних підприємств;
- особливості спеціалізації в організації роботи основних і додаткових служб готелю;
- тенденції технологізації готельної діяльності як складової сфери послуг

#### **вміти:**

- аналізувати стан готельного підприємства за рівнем комфорту, основною концепцією яких є гостинність
- визначати рівень якості послуг готельного підприємства, згідно його категорії; набути навичок користування нормативно-експлуатаційною документацією в залежності від особливості організації роботи різних служб готелю.

### 1.2. Компетентності, які може отримати здобувач вищої освіти

У результаті вивчення навчальної дисципліни «Організація готельного господарства» здобувач вищої освіти отримує наступні програмні компетентності та програмні результати навчання, які визначені в [Стандарті вищої освіти зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»](#) та [освітньо-професійній програмі «Готельно-ресторанна справа» підготовки бакалаврів](#).

### *Інтегральна компетентність*

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

#### *Загальні компетентності:*

*ЗК 01. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, вести здоровий спосіб життя*

*ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями*

*ЗК 05. Здатність працювати в команді*

*ЗК 09. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу*

*ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях*

*ЗК 12\*. Розуміння основ екології та збалансованого природокористування*

#### *Спеціальні (фахові, предметні) компетентності:*

*СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності*

*СК 02. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність*

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

*СК 10. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу*

*СК 11. Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності*

*СК 15\*. Здатність розробляти проекти підприємств готельно-ресторанного бізнесу та санаторно-курортних закладів з впровадженням удосконалення асортименту і якості послуг, в відповідності запитам споживачів, модернізації сервісно-виробничого процесу, з урахуванням задач і проблем розвитку індустрії гостинності*

*СК 16\*. Здатність обґрунтовувати актуальність та розробляти заходи, спрямовані на ресурсозбереження, екологізацію процесів в готельно-ресторанних закладах та санаторно-курортних комплексах*

#### *Програмні результати навчання:*

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

*ПРН 02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук*

*ПРН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів*

готельного та рекреаційного господарства

ПРН 07. Організувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки

ПРН 13. Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу

ПРН 24\*. Розробляти проекти підприємств готельно-ресторанного бізнесу та санаторно-курортних закладів з впровадженням удосконалення асортименту і якості послуг, відповідності запитам споживачів, модернізації сервісно-виробничого процесу, з урахуванням задач і проблем розвитку індустрії гостинності

ПРН 25\*. Обґрунтовувати актуальність та розробляти заходи, спрямовані на ресурсозбереження, екологізацію процесів в готельно-ресторанних закладах та санаторно-курортних комплексах

### 1.3. Міждисциплінарні зв'язки

Попередні – Індустрія гостинності, Маркетинг готельно-ресторанного господарства.

Послідовна – Технологія продукції ресторанного господарства, Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства, Організації ресторанного господарства, Стратегія розвитку підприємств готельного та ресторанного господарства.

### 1.4. Обсяг навчальної дисципліни в кредитах ЄКТС

Кількість кредитів-3,годин-90 (денна, 3 семестр), диф. залік

Кількість кредитів-3,годин-90 (денна, 4 семестр), екзамен

Кількість кредитів-4,годин-120 (денна,5 семестр), диф. залік

Кількість кредитів-3,годин-90 (заочна, 3 семестр), диф. залік

Кількість кредитів-3,годин-90 (заочна,4 семестр), екзамен

Кількість кредитів-4,годин-120 (заочна,5 семестр), диф. залік

Аудиторні заняття, годин:	всього	лекції	лабораторні
Денна	106	52	54
Заочна	40	16	24
Самостійна робота, години	Денна -194		Заочна-260

## 2. Зміст навчальної дисципліни

### 2.1. Програма змістовних модулів

№ теми	Зміст теми	Годин денна /заочн
<b>Змістовний модуль 1: Основи готельєрства</b>		
1.	Вступ. Концепція гостинності в готельному господарстві. Характеристика готельного гостевого циклу.	2
2.	Тенденції розвитку підприємств в Україні: проблеми розвитку, регулювання та обґрунтування управління. Нормативно-правове регулювання готельної індустрії: стандартизація, сертифікація ліцензування. Стандартизація і обґрунтування управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві	4/2
3.	Готельні ланцюги. Розвиток готельних мереж в Україні та шляхи їх розширення в м. Одеса і області	4/2
4.	Характеристика підприємств готельного господарства для відпочинку. Характеристика служб лікувально-оздоровчих підприємств	2
5.	Архітектура у готельному господарстві. Основні складові формування сучасного інтер'єру підприємств готельного господарства. Кольори в інтер'єрі готельного господарства.	4
Всього		16/4
<b>Змістовний модуль 2: Характеристика загальних етапів надання готельних послуг</b>		
6.	Типи бронювання в готелі. Особливості технології бронювання. Характеристика міжнародних автоматизованих систем бронювання на підприємствах готельного господарства	4/2
7.	Технологія прийому та розміщення туристів у засобах розміщення. Працівники служби СПіР та їх персональні обов'язки.	4/2
8.	Технологія прибиральних робіт навколишньої території і вестибюльної групи приміщень. Технологія прибиральних робіт у житлових групах приміщень працівниками служби клінінгу	4
9.	Організація роботи служби харчування у готелях	2
10.	Організація інженерно-технічного обслуговування на підприємстві готельного господарства Протипожежна система безпеки в готелі	2
Всього		16/4
<b>Змістовний модуль 3: Організація роботи додаткових служб готелю</b>		
11.	Організація продовольчого і матеріально-технічного постачання в готельному господарстві. Організація санітарного обслуговування туристів в готельно-ресторанному комплексі	2/2
12.	Організація роботи додаткових служб готелю: конференц сервіс, консьєрж сервіс. Основні типи дозвілля та анімаційні послуги на готельних підприємствах.	2/2
13.	Особливості організації роботи служб маркетингу, реклами, юридичної у готелях різної категорії	2
Всього		6/4
<b>Змістовний модуль 4: Структура управління готелю. Особливості готельної індустрії України</b>		
14.	Особливості організації праці робітників підприємств готельного господарства. Робочий час працівників готельного господарства. Культура обслуговування в готельному господарстві. Моральний кодекс підприємства.	2
15.	Екологізація готелів як напрям розвитку готельно-ресторанного бізнесу	2
16.	Організація систем управління у готелі. Характеристика структур управління засобів розміщення.	4/2
17.	Управління якістю готельних послуг. Якість послуг як основа конкурентоспроможності готелю	4/2

18.	Готельний фонд України. Інноваційні напрямки розвитку закладів готельного господарства	2
	Всього	14/4
	<b>Разом з дисципліни</b>	<b>52/16</b>

## 2.2. Перелік лабораторних робіт

№ лаб.роб.	Назва лабораторної роботи	Годин денна /заочна
1-4	Розвиток індустрії гостинності. Історія розвитку готельного господарства України. Сутність послуг гостинності в готельному господарстві. Особливості національної гостинності в різних країнах світу. Особливості надання готельних послуг в країнах Європи, Азії, Америки. Порівняльний аналіз різних типів готельних підприємств. Моніторинг спеціалізації готелів різної категорії.	8/2
5-8	Готельні ланцюги в сучасній індустрії гостинності. Архітектура в сучасній готельній сфері. Інтер'єр у готельному господарстві Кольори в інтер'єрі	8/2
9-12	Сучасні системи бронювання місць у готелях Організація роботи служби прийому і розміщення Технологія прибиральних робіт навколишньої території готелів. Організація технології клінінгових робіт номерного фонду готелю	8/4
13-16	Послуги гостинності на підприємствах оздоровчо-лікувального і спортивного призначення Організація роботи служби харчування у готелях Організація інформаційно-рекламного обслуговування в підприємстві готельного господарства Аналіз вартості послуг і тарифів у готелях різної категорії Показники експлуатаційної програми готельного підприємства. Алгоритм розрахунків (місткості, конкурентоспроможності, показники якості).	8/4
17	Культура обслуговування в готельному господарстві	2
18	Організація продовольчого і матеріально-технічного постачання в готельному господарстві.	2/2
19	Організація складського і тарного господарства.	2
20	Організація інженерно-технічного обслуговування в готельному господарстві	2
21	Організація санітарно-технічного обслуговування в готельному господарстві.	2/2
22	Особливості організації праці на підприємстві готельного господарства	2/2
23	Готельний фонд Укаїни Організація роботи оздоровчих закладів за регіонами України	2
24	Структура управління готелями	2/2
25	Планувальна організація управління готельним підприємством	2/2
26	Стимулювання і функція контролю управління у готельному підприємстві	2
27	Аналіз рівня якості готельних послуг	2/2
	<b>Всього</b>	<b>54/24</b>



### 2.3 Перелік завдань до самостійної роботи

№ теми	Назва теми	Об'єм у годинах(денна/заочна)
1.	Розвиток індустрії гостинності. Історія розвитку готельного господарства України	13/18
2.	Особливості національної гостинності в різних країнах світу. Особливості надання готельних послуг в країнах Європи, Азії, Америки Моніторинг спеціалізації готелів різної категорії.	13/18
3.	Готельні ланцюги в сучасній індустрії гостинності	13/18
4.	Архітектура, інтер'єр та кольори у готельному господарстві .	13/18
5.	Сучасні системи бронювання та організація роботи служби СПіР	13/18
6.	Технологія прибиральних робіт на території готелів	13/18
7.	Особливості надання послуг гостинності на підприємствах оздоровчо-лікувального і спортивного призначення	13/18
8.	Аналіз показників експлуатаційної програми готельного підприємства за вибором.	13/18
9.	Аналіз культури обслуговування різних закладів розміщення.	13/18
10.	Організація продовольчого і матеріально-технічного постачання у готелях категорії від 2 зірок до 5 зіркових.	13/18
11.	Аналіз організації праці на різних підприємствах закладів розміщення..	13/18
12.	Організація роботи оздоровчих закладів за регіонами України	13/18
13.	Порівняння структури управління між лінійною та лінійно-функціональною у готелях категорії 3-5 зірок.	13/18
14.	Розгляд пірамідальної структури управління готелів категорії 3-х та 5 зірок.	13/18
15.	Аналіз рівня якості спектру додаткових послуг в готелях різної категорії	12/8
	Всього	<b>194/260</b>

**3 Критерії оцінювання результатів навчання**  
**Види контролю: поточний, підсумковий – диф. залік, екзамен**  
**Нарахування балів за виконання змістових модулів**

Вид роботи, що підлягає контролю	Оцінні бали		Форма навчання					
	min д/з	max д/з	денна			заочна		
			Кільк. робіт, одиниць	Сумарні бали		Кільк. робіт, одиниць	Сумарні бали	
		min		max			min	max
<b>Змістовий модуль 1. «Основи готельєрства»</b>								
Робота на лекціях	5	8	1	5	8	1	5	8
Робота на лабораторних роботах	2	3	8	16	24	2	4	6
Опрацювання тем, не внесених на лекції	5	7	1	5	7	4	20	28
Підготовка до лабораторних робіт	9/6	11/8	-	9	11	-	6	8
Проміжна сума	-	-	-	35	50	-	35	50
Модульний контроль	25	40	1	25	45	-	25	45
Рейтинг за творчі здобутки студентів	0	5		0	5		0	5
Оцінка за змістовий модуль 1	-	-	-	60	100	-	60	100
<b>Змістовий модуль 2. «Характеристика загальних етапів надання готельних послуг»</b>								
Робота на лекціях	5	7	1	5	8	1	5	8
Робота на лабораторних роботах	2	3	8	16	24	4	8	12
Опрацювання тем, не внесених на лекції	5/3	7/4	1	5	7	5	15	20
Підготовка до лабораторних робіт	9/7	11/10	-	9	11	-	7	10
Проміжна сума	-	-	-	35	50	-	35	50
Модульний контроль	20	30	1	20	35	-	25	45
Рейтинг за творчі здобутки студентів	0	5		0	5	-	0	5
Оцінка за змістовий модуль 2				60	100		60	100
<b>Змістовий модуль 3. Організація роботи додаткових служб готелю</b>								
Робота на лекціях	7/5	10	1	7	10	1	5	10
Робота на лабораторних роботах	3	5	5	15	25	2	6	10
Опрацювання тем, не внесених на лекції	4/12	5/15	1	4	5	1	12	15
Підготовка до лабораторних робіт	9/12	10/15	-	9	10	-	12	15
Проміжна сума	-	-	-	35	50	-	35	50
Модульний контроль	20	35	1	25	45	-	25	45
Рейтинг за творчі здобутки студентів	0	5		0	5		0	5
Оцінка за змістовий модуль 2				60	100		60	100
<b>Змістовий модуль 4. Структура управління готелю. Особливості готельної індустрії України</b>								
Робота на лекціях	5	10	1	5	10	1	5	10
Робота на лабораторних роботах	3	4	6	18	24	4	12	16
Опрацювання тем, не внесених на лекції	5/12	6/15	1	5	6	1	12	15
Підготовка до лабораторних робіт	7/6	10/9	-	7	10	-	6	9
Проміжна сума	-	-	-	35	50	-	35	50
Модульний контроль	24	36	1	25	45	-	25	45
Рейтинг за творчі здобутки студентів	0	5		0	5		0	5
Оцінка за змістовий модуль 4				60	100		60	100

**Критерії оцінювання до модульних контрольних робіт та екзамену**  
 Модульні контрольні роботи складаються з відповідей на 2 теоретичні питання та розв'язання 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 (2 питання)	20	За надану повну обґрунтовану відповідь на два питання (максимальний бал – 10 балів за кожну відповідь)
2	Розв'язання тестів	30	За кожний правильний тест – 3 бали
	Разом	50	

Таблиця 2

## Критерії оцінювання відповідей на теоретичні питання

Розподіл балів за відповіді на теоретичні питання	Критерії оцінювання відповідей
10-8	за умови, якщо студент показав глибокі знання, чітко, грамотно, логічно і послідовно його викладає; вільно оперує термінологією, знайомий із законодавчими та нормативними документами, вмє аналізувати ситуацію та має альтернативні погляди на викладений матеріал
7-5	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
4-3	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
2-0	за умови, якщо студент при відповіді допускає суттєві помилки, матеріал викладає не послідовно, з припущенням неточностей у формулюваннях та відсутності термінології

Екзаменаційний білет складається з відповідей на 2 теоретичні питання та розв'язання однієї задачі.

Таблиця 3

## Загальні критерії оцінювання

№ з\п	Вид роботи	Максимальний бал	Пояснення до нарахування балів
1	2	3	4
1	Відповіді на теоретичні питання (2 питання)	20	За надану повну обґрунтовану відповідь на два питання (максимальний бал – 10 балів за кожну відповідь)
2	Розв'язання задачі	30	Максимальний бал нараховується за умов, що завдання виконано повністю, відповідь обґрунтовано, висновки та пропозиції аргументовано і оформлено належним чином
	Разом	50	

## Критерії оцінювання відповідей на теоретичні питання

Розподіл балів за відповіді на теоретичні питання	Критерії оцінювання відповідей
10-8	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
7-5	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
4-3	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
2-0	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 5.

Таблиця 5

## Критерії оцінювання результатів виконання розрахунково-аналітичної задачі

Розподіл балів за розв'язання розрахунково-аналітичної задачі	Результати розв'язання розрахунково-аналітичної задачі
21-30	Студент самостійно розв'язує стандартні, комбіновані й нестандартні проблеми задачі, здатний проаналізувати й узагальнити отриманий результат. Крім того, його дії відрізняються раціональністю, вмінням оцінювати помилки й аналізувати результати. Відповідь базується на рівні творчого мислення. Визначає суттєві елементи, які повинні враховуватися при аналізі завдання. Студент виявив всебічні і глибокі знання програмного матеріалу, демонструє вміння логічно мислити, робити логічні висновки. Завдання виконано повністю, відповідь обґрунтовано, аргументовано і оформлено належним чином.
11-20	Студент самостійно розв'язує типові елементи задачі (або за визначеним алгоритмом), може самостійно скласти розрахункову схему та обрати раціональний метод розв'язання, але не завжди здатний провести аналіз і узагальнення результату. Студент виявив знання навчально-програмного матеріалу вище середнього рівня з декількома незначними помилками, які істотно не впливають на кінцевий результат. Відповідь базується на рівні самостійного мислення.
5-10	Студент при виконанні завдання виявив знання основного програмного матеріалу в обсязі, що необхідний для подальшого навчання і роботи. Обрав правильний напрямок дій для розв'язку, але з наявністю несуттєвих помилок в розкритті окремих питань та поверховому обґрунтуванні висновків. Завдання виконано не менше ніж на 80%, якщо допущені незначні помилки у розрахунках або оформленні
1-4	Студент розв'язав найпростіші типові елементи задачі, виявив здатність виконувати основні елементарні операції, але не спроможний самостійно сформулювати проблему і визначити метод її розв'язання, та

	прийняти управлінське рішення. Завдання виконано не менше ніж на 60% за умови належного оформлення; Відповідь студента та виконання завдань відповідають мінімальним вимогам. Студент демонструє здатність впоратися з завданнями, передбаченими програмою, на рівні репродуктивного відтворення
0	Студент відмовився від розв'язання розрахунково-аналітичної задачі

#### 4. Інформаційні ресурси

##### Базові (основні):

1. Організація та проектування готельного господарства [Електронний ресурс] : навч. посіб. / А. К. Д'яконова, Л. В. Іванченкова, Л. А. Тітомир та ін. – Одеса : Маджента, 2021. – Електрон. текст. дані: 264 с.  
<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1735116>

2. Організація готельно-ресторанної справи : навч. посіб.: [для закладів вищої освіти] / За заг. ред. д.е.н., проф. В.Я. Брича. – Київ : Видавництво Ліра-К, 2021. – 484 с.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1736956>

3. Управління сферою готельного господарства: теорія та практика [Текст] : підручник / М. П. Мальська, В. Л. Кізима, І. З. Жук ; Львів. нац. ун-т ім. Франка. – Київ : ЦУЛ, 2021. – 336 с. : табл., рис. – Бібліогр.: с. 238-250.  
<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1736473>

4. 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. Д'яконова ; Каф. Готельно-ресторанного бізнесу (ГРБ). – Одеса : ОНАХТ, 2020. – Електрон. текст. дані: 164 с.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1442221>

5. 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.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1534920>

6. 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. – Електр. текст. дані: 61 с.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1537276>

7. Методичні вказівки до виконання самостійних 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 / Л. А. Тітомир, А. А. Савенко ; відп. за вип. Т. Є. Лебеденко; Каф. готельно-ресторанного бізнесу. – Одеса: ОНАХТ, 2021. – Електр. текст. дані: 27 с.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1534762>

8. Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт з курсу "Організація готельного господарства" [Електронний ресурс] : для студентів, які навчаються за спец. 241 "Готельно-ресторанна справа" ступінь вищої освіти бакалавр ден. та заоч. форм навчання. Ч. 3 / Л. А. Тітомир, К. О. Жовтяк ; відп. за вип. Т. Є. Лебеденко ; Каф. готельно-ресторанного бізнесу. – Одеса : ОНАХТ, 2021. – Електрон. текст. дані: 35 с. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1738638>

#### Додаткові:

1. Правила користування готелями і аналогічними засобами розміщення і надання готельних послуг [Текст] : Наказ Державної туристичної адміністрації України: за станом на 16 березня 2004 р. №19 / Державна туристична адміністрація України. – Офіц. вид. – К. – 2004. .

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

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

4. ДСТУ 4269:2003 «Послуги туристичні. Класифікація готелів».

5. ДСТУ 3008:2015 Інформація та документація. Звіти у сфері науки і техніки. Структура та правила оформлювання.

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

7. Готельна справа / Арпуль О.В. , Абрамова А.Г. , Мирошник Ю.А. – Кондор, 2021. – 300 с.

8. Нечаюк Л.І., Нечаюк Н.О. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент: навчальний посібник / К.: Центр навчальної літератури, 2017. – 372 с

9. Організація готельно-ресторанного господарства / Ковешніков В.С., Матвієнко А.Т., Разметова О.Г., Ліра-К. 2021. – 564 с.

10. Данько Н.І. Основи готельно-ресторанної справи : навчальний посібник / Н. І. Данько, А. Ю. Парфіненко, П. О. Подлепіна, О. О. Вишневська [за заг. ред. А. Ю. Парфіненка]. – Х.: ХНУ імені В. Н. Каразіна, 2017. – 288 с.

11. Байлик С. І. Організація готельного господарства: підручник для студ. вищій навч. закл. / С. І. Байлик, І. М. Писаревський ; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. – Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2015. – 329 с.

12. Матеріально-технічна база готелів: підручник [Текст] / І. М. Писаревський, А. А. Рябев та ін.. за ред.. І.М. Писаревського. - Харк. нац. акад. міськ. госп-ва. – Х.: ХНАМГ, 2012. – 286 с.

13. Березін О.В. Управління потенціалом підприємства : навчальний посібник / О.В. Березін, С.Т. Дуда, Н.Г. Міценко. – Львів : Магнолія , 2014. – 308 с.
14. Introduction to Hospitality Management / D.R. Reynolds, I.Rahman, C.W. Barrows. – 1<sup>st</sup> ed. – Hoboken, NJ : Wiley – 2021. – 432 p.
15. Mastering Hospitality: A Luxury Hotelier's Guide To Career and Leadership Success / I. Dietschi. – Dietschi Press. – 2021. – 274 p.
16. The Heart of Hospitality: Great Hotel and Restaurant Leaders Share Their Secrets / M. Solomon. – SelectBooks. – 2019. – 192 p.