

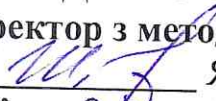
**ЗАКЛАД ВИЩОЇ ОСВІТИ  
«УНІВЕРСИТЕТ КОРОЛЯ ДАНИЛА»**

**Факультет суспільних і прикладних наук**

**Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи**

**ЗАТВЕРДЖУЮ**

**Проректор з методичної роботи**

  
Ярослав ШТАНЬКО

“30” 08 2024 р.

**«ОСНОВИ ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ»**

**СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

Галузь знань:	24 Сфера обслуговування
Спеціальність:	242 Туризм і рекреація
Освітньо-професійна (освітньо-наукова) програма:	«Туризм і рекреація»
Освітній рівень:	перший (бакалаврський)
Статус дисципліни:	обов'язкова
Мова викладання, навчання та оцінювання:	українська

**Івано-Франківськ  
2024**

РОЗРОБНИК:  
ст. викл. кафедри туризму та  
готельно-ресторанної справи



Павло ГОРІШЕВСЬКИЙ

ЗАТВЕРДЖЕНО:

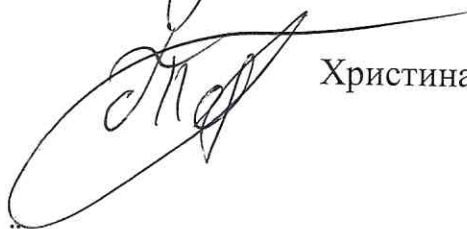
на засіданні кафедри туризму та  
готельно-ресторанної справи  
протокол № 1 від 26 серпня 2024 р.  
В.о. завідувача кафедри



Христина ТЕРЛЕЦЬКА

УЗГОДЖЕНО:

Гарант ОПШ



Христина ТЕРЛЕЦЬКА

СХВАЛЕНО:

на засіданні Науково-методичної ради, протокол № 1 від 30 серпня 2024 р.

e-mail	<a href="mailto:pavlo.gorishevskyy@ukd.edu.ua">pavlo.gorishevskyy@ukd.edu.ua</a>
Номер аудиторії чи кафедри	<a href="#">кафедра туризму та готельно-ресторанної справи</a>
Посилання на сайт	<a href="https://ukd.edu.ua/person/pavlo-horishevskyy">https://ukd.edu.ua/person/pavlo-horishevskyy</a>
Сторінка курсу в СДО	<a href="https://online.ukd.edu.ua/course/view.php?id=4868">https://online.ukd.edu.ua/course/view.php?id=4868</a>

## ВСТУП

### **Анотація навчальної дисципліни «Основи індустрії гостинності»**

Дисципліна «Основи індустрії гостинності» спрямована на формування у студентів інтегральної компетентності, а саме здатність комплексно розв'язувати складні професійні задачі та практичні проблеми у сфері туризму і рекреації як в процесі навчання, так і в процесі роботи, що передбачає застосування теорій і методів системи наук, які формують туризмознавство, і характеризуються комплексністю та невизначеністю умов.

**Мета дисципліни :** формування у студентів знань щодо проблем розвитку та сучасного стану індустрії гостинності для фундаментальної та спеціальної освіти; знайомство з професійною термінологією, вивчення підходів до поняття гостинності, які дають можливість студентам визначити напрямки підвищення якості туристичних послуг відповідно до вимог ринку

**Завдання дисципліни:** набуття студентами компетенцій у галузі формування таких компетентностей: здатність аналізувати основи менеджменту і маркетингу в індустрії гостинності та туризму; можливість визначати загальні поняття з туризму, менеджменту готельного, курортного та ресторанного бізнесу; знання історичних етапів становлення гостинності в туризмі; здатність застосовувати високий рівень трудової, виробничої дисципліни та підтримувати етику управлінської діяльності

**Предмет дисципліни** – гостинність як ключовий фактор сталого розвитку індустрії туризму.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студенти повинні **знати:**

1. Гостинність як соціально-культурне та економічне явище.
2. Модель та основні концепції гостинності
3. Еволюцію індустрії гостинності
4. Сучасний стан та перспективи розвитку індустрії гостинності.

5. Інноваційні підходи до надання послуг в індустрії гостинності.
6. Тенденції розвитку сучасного готельного ринку і бізнесу
7. Принципи формування туристичного бізнесу;

У результаті вивчення навчальної дисципліни студенти повинні

**вміти:**

1. Аналізувати основні форми і види туризму, здійснювати їх поділ
2. Аналізувати сучасний стан та перспективи розвитку індустрії гостинності.
3. Застосовувати інноваційні підходи до надання послуг в індустрії гостинності.
4. Використовувати тенденції розвитку сучасного готельного ринку і бізнесу
5. Застосовувати принципи успішного формування туристичного бізнесу;

**Компетентності та результати навчання, яких набувають здобувачі освіти внаслідок вивчення навчальної дисципліни (шифри та зміст компетентностей та програмних результатів навчання вказано відповідно до ОПП «Туризм і рекреація» (2024/2025)).**

<b>Шифр та назва компетентності</b>	<b>Шифр та назва програмних результатів навчання</b>
ЗК 06 Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел	<b>ПР 03.</b> Знати і розуміти основні форми і види туризму, їх поділ.
<b>ЗК09</b> Вміння виявляти, ставити і вирішувати проблеми	<b>ПР10.</b> Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єкта туристичного бізнесу та окремих його підсистем (адміністративно- управлінська, соціально - психологічна, економічна, техніко –технологічна)

<b>ЗК 12</b> Навички міжособистісної взаємодії	ПР08. Ідентифікувати туристичну документацію та вміти правильно нею користуватися
<b>ЗК 14</b> Здатність працювати в команді та автономно.	ПР12. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами туристичних послуг. ПР13. Встановлювати зв'язки з експертами туристичної та інших галузей
<b>К 15.</b> Знання та розуміння предметної області та розуміння специфіки професійної діяльності	<b>ПР 03.</b> Знати і розуміти основні форми і види туризму, їх поділ.
<b>К 16.</b> Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях	<b>ПР07.</b> Розробляти, просувати та реалізовувати туристичний продукт.
<b>К 19.</b> Розуміння сучасних тенденцій і регіональних пріоритетів розвитку туризму в цілому та окремих його форм і видів	<b>ПР 02.</b> Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії туризму, організації туристичного процесу та туристичної діяльності суб'єктів ринку туристичних послуг, а також світоглядних та суміжних наук.
<b>СК27</b> Здатність до співпраці з діловими партнерами і клієнтами, вміння забезпечувати з ними ефективні комунікації	<b>ПР22</b> Професійно виконувати завдання в невизначених та екстремальних ситуаціях

## ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

<b>Курс</b>	<b>1</b>		
<b>Семестр</b>	<b>2</b>		
<b>Кількість кредитів ЄКТС</b>	<b>3</b>		
<b>Аудиторні навчальні заняття</b>		<b>денна форма</b>	<b>заочна форма</b>
	лекції	<b>28</b>	<b>6</b>

	семінари, практичні	<b>28</b> <b>(в годинах)</b>	<b>6</b>
<b>Самостійна робота</b>		<b>34</b>	<b>78</b>
<b>Форма підсумкового контролю</b>	<b>залік</b> <b>1</b>	<b>залік</b> <b>1</b>	<b>залік</b> <b>1</b>

**Структурно-логічна схема вивчення навчальної дисципліни:**

<b>Пререквізити</b>	<b>Постреквізити</b>
	Організація еногастротуризму
Туристичне краєзнавство	Внутрішній туризм

**ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

**Перелік тем лекційного матеріалу**

**Тема 1. Вступ. Зміст спеціальності «Туризм» ( 4 год)**

1. Туризм як складова частина індустрії гостинності
2. Основні професії випускників спеціальності «Туризм» в індустрії гостинності
3. Необхідні уміння та навички для успішної кар'єри в індустрії гостинності  
*Питання для самостійного вивчення.. Професіограми працівників сфери індустрії гостинності (8 год.)*  
*(література: 1,2,3, 5,8, 9)*

**Тема 2. Індустрія гостинності: поняття, сутність, структура ( 4 год)**

1. Основні поняття та визначення в індустрії гостинності
2. Міжнародна туристична термінологія
3. Співпраця між секторами індустрії гостинності
4. Структура ринку туристичних послуг

*Питання для самостійного вивчення.. Етичні, психологічні та естетичні аспекти гостинності у підприємствах туризму, ресторанного та готельного господарства (8 год.)*

*(література: 1,6,7,12)*

**Тема 3. Історія розвитку індустрії гостинності ( 4 год)**

1. Розвиток підприємств гостинності у Старому та Новому світі.
2. Вплив науково-технічного прогресу на розвиток туристичного бізнесу у період ХХ-початку ХХІ ст.
3. Стан, напрямки розвитку готельного-ресторанного господарства у період ХХ-ХХІ ст.

*Питання для самостійного вивчення..* Етичні, психологічні та естетичні аспекти гостинності у підприємствах туризму, ресторанного та готельного господарства **(8 год.)**

*(література: 1,4,8,9)*

**Тема 4. Готельний бізнес, історія його виникнення та особливості функціонування. ( 2 год)**

1. Готельний бізнес, історія його виникнення та особливості функціонування.
2. Основні фактори, що впливають на сприйняття споживачів.
3. Стандарти обслуговування: цілі та завдання.
4. Стандарти обслуговування для різних категорій співробітників.
5. Моделі професійного профілю співробітників

*Питання для самостійного вивчення..* Поняття корпоративної культури підприємств туризму та готельно-ресторанного бізнесу. **(8 год.)**

*(література: 1,3,5, 7)*

**Тема 5. Ресторанний бізнес, історія його виникнення та особливості функціонування. . ( 2 год)**

1. Ресторанний бізнес, історія його виникнення та особливості функціонування.
2. Основні фактори, що впливають на сприйняття споживачів.
3. Стандарти обслуговування: цілі та завдання.
4. Стандарти обслуговування для різних категорій співробітників.
5. Моделі професійного профілю співробітників

*Питання для самостійного вивчення..* Формування

корпоративної культури підприємств ресторанного бізнесу (8 год.)

*(література: 2,3,4)*

### **Тема 6. Сучасні тенденції розвитку туристичного та готельно - ресторанного бізнесу. . ( 2 год)**

1. Сучасні тенденції розвитку готельно - ресторанного бізнесу.
2. Основні принципи та правила високоякісного обслуговування.
3. Бездоганний сервіс – основа формування гостинності в закладах туристичного обслуговування, готельного й ресторанного господарства

*Питання для самостійного вивчення.. Стандарти сервісу у провідних країнах світу (8 год.)*

*(література: 2,3,4)*

### **Зміст семінарських занять**

#### **Тема 1. Зміст спеціальності «Туризм» ( 4 год)**

1. . Туризм як складова частина індустрії гостинності
2. Основні професії випускників спеціальності «Туризм» в індустрії гостинності
3. Необхідні уміння та навички для успішної кар'єри в індустрії гостинності
4. Розвиток «твердих» та «м'яких» навичок

#### **Тема 2. Індустрія гостинності: поняття, сутність, структура ( 4 год)**

1. Основні поняття та визначення в індустрії гостинності
2. Міжнародна туристична термінологія
3. Співпраця між секторами індустрії гостинності
4. Структура ринку туристичних послуг

#### **Тема 3. Історія розвитку індустрії гостинності ( 4 год)**

1. Основні поняття та визначення в індустрії гостинності
2. Міжнародна туристична термінологія
3. Співпраця між секторами індустрії гостинності
4. Структура ринку туристичних послуг

*Питання для самостійного вивчення.. Етичні, психологічні та*



естетичні аспекти гостинності у підприємствах туризму, ресторанного та готельного господарства (8 год.)

*(література: 1,4,8,9)*

#### **Тема 4. Готельний бізнес, історія його виникнення та особливості функціонування. ( 6 год)**

1. Готельний бізнес, історія його виникнення та особливості функціонування.
2. Основні фактори, що впливають на сприйняття споживачів.
3. Стандарти обслуговування: цілі та завдання.
4. Стандарти обслуговування для різних категорій співробітників.
5. Моделі професійного профілю співробітників

#### **Тема 5. Ресторанний бізнес, історія його виникнення та особливості функціонування. . ( 6 год)**

1. Ресторанний бізнес, історія його виникнення та особливості функціонування.
2. Основні фактори, що впливають на сприйняття споживачів.
3. Стандарти обслуговування: цілі та завдання.
4. Стандарти обслуговування для різних категорій співробітників.
5. Моделі професійного профілю співробітників

#### **Тема 6. Сучасні тенденції розвитку туристичного та готельно - ресторанного бізнесу. . ( 4 год)**

1. Сучасні тенденції розвитку готельно - ресторанного бізнесу.
2. Основні принципи та правила високоякісного обслуговування.
3. Бездоганний сервіс – основа формування гостинності в закладах туристичного обслуговування, готельного й ресторанного господарства

*Питання для самостійного вивчення.. Стандарти сервісу у провідних країнах світу (8 год.)*

*(література: 2,3,4)*

#### **Зміст самостійної роботи здобувачів**

**Розподіл годин, виділених на вивчення дисципліни:**

## «Основи індустрії гостинності»

Найменування видів робіт	Розподіл годин за формами навчання	
	денна	заочна
Самостійна робота, год, у т.ч.:	34	78
Опрацювання матеріалу, викладеного на лекціях	10	20
Підготовка до практичних занять та контрольних заходів	4	8
Підготовка звітів з практичних робіт	-	-
Підготовка до поточного контролю	10	20
Опрацювання матеріалу, винесеного на самостійне вивчення	10	30

### ПОЛІТИКА КУРСУ

#### **1) щодо системи поточного і підсумкового контролю**

Організація поточного та підсумкового семестрового контролю знань студентів, проведення практик та атестації, переведення показників академічної успішності за 100-бальною шкалою в систему оцінок за національною шкалою здійснюється згідно з «Положенням про систему поточного і підсумкового контролю, оцінювання знань та визначення рейтингу здобувачів освіти». Ознайомитись з документом можна за [покликанням](#).



#### **2) щодо оскарження результатів контрольних заходів**

Здобувачі вищої освіти мають право на оскарження оцінки з дисципліни отриманої під час контрольних заходів. Апеляція здійснюється відповідно до «Положення про політику та врегулювання конфліктних ситуацій». Ознайомитись з документом можна за [покликанням](#).



### **3) щодо відпрацювання пропущених занять**

Згідно “Положення про організацію освітнього процесу” здобувач допускається до семестрового контролю з конкретної навчальної дисципліни (семестрового екзамену, диференційованого заліку), якщо він виконав усі види робіт, передбачені на семестр навчальним планом та силабусом/робочою програмою навчальної дисципліни, підтвердив опанування на мінімальному рівні результатів навчання (отримав  $\geq 35$  бали), відпрацював визначені індивідуальним навчальним планом всі лекційні, практичні, семінарські та лабораторні заняття, на яких він був відсутній. Ознайомитись з документом можна за [покликанням](#).



### **4) щодо дотримання академічної доброчесності**

“Положення про академічну доброчесність” закріплює моральні принципи, норми та правила етичної поведінки, позитивного, сприятливого, доброчесного освітнього і наукового середовища, професійної діяльності та професійного спілкування спільноти Університету, викладання та провадження наукової (творчої) діяльності з метою забезпечення довіри до результатів навчання. Ознайомитись з документом можна за [покликанням](#).



### **5) щодо використання штучного інтелекту**

“Положення про академічну доброчесність” визначає політику щодо використання технічних засобів на основі штучного інтелекту в освітньому процесі. Ознайомитись з документом можна за [покликанням](#). “Положення про систему запобігання та виявлення академічного плагіату, самоплагіату, фабрикації та фальсифікації академічних творів” містить рекомендації щодо використання в академічних текстах генераторів на основі штучного інтелекту. Ознайомитись з документом можна за [покликанням](#).



### **6) щодо використання технічних засобів в аудиторії та правила комунікації**

Використання мобільних телефонів, планшетів та інших гаджетів під час лекційних та практичних занять дозволяється виключно у навчальних цілях (для уточнення певних даних, перевірки правопису, отримання довідкової інформації тощо). На гаджетах повинен бути активований режим «без звуку» до початку заняття. Під час занять заборонено надсилання текстових повідомлень, прослуховування музики, перевірка електронної пошти, соціальних мереж тощо, окрім виробничої необхідності. Під час виконання заходів контролю використання гаджетів заборонено (за винятком, коли це передбачено умовами його проведення). У разі порушення цієї заборони результат анулюється без права перескладання.

Комунікація відбувається через електронну пошту і сторінку дисципліни в Moodle.

**7) щодо зарахування результатів навчання, здобутих шляхом формальної/інформальної освіти**

Процедури визнання результатів навчання, здобутих шляхом формальної/інформальної освіти визначаються «Положенням про порядок визнання результатів навчання, здобутих шляхом неформальної та / або інформальної освіти». Ознайомитись з документом можна за [покликанням](#).



## МЕТОДИ НАВЧАННЯ

При вивченні дисципліни застосовується комплекс методів для організації навчання студентів з метою розвитку їх логічного та абстрактного мислення, творчих здібностей, підвищення мотивації до навчання та формування особистості майбутнього фахівця.

<b>Програмний результат навчання</b>	<b><u>Метод навчання</u></b>	<b><u>Метод оцінювання</u></b>
<p><b>ПР 02.</b> Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії туризму, організації туристичного процесу та туристичної діяльності суб'єктів ринку туристичних послуг, а також світоглядних та суміжних наук.</p> <p><b>ПР 03.</b> Знати і розуміти основні форми і види туризму, їх поділ.</p> <p><b>ПР 06.</b> Застосовувати у практичній діяльності принципи і методи організації та технології обслуговування туристів.</p> <p><b>ПР07.</b> Розробляти, просувати та реалізовувати туристичний продукт.</p>	<p>словесні методи (лекція, розповідь пояснення);</p> <p>наочні методи (ілюстрування, комп'ютерні і мультимедійні методи); інтерактивні методи (бесіда, бесіда-діалог, дискусія, мозковий штурм, робота в команді (групах))</p>	<p>усний контроль</p> <p>програмований контроль</p>

## ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ

Вид	Зміст	% від загальної оцінки	Бал	
			min	max
Поточні контрольні заходи	всього	60	35	60
Підсумкові контрольні заходи	залік	40	24	40
Всього:	-	100	60	100

Процедура проведення контрольних заходів, а саме поточного контролю знань протягом семестру та підсумкового семестрового контролю, регулюється «Положенням про систему поточного та підсумкового контролю оцінювання знань та визначення рейтингу студентів».

Фіксація **поточного** контролю здійснюється в “Електронному журналі обліку успішності академічної групи” на підставі чотирибальної шкали – “2”; “3”; “4”; “5”. У разі відсутності студента на занятті виставляється “н”. За результатами поточного контролю у Журналі, автоматично визначається підсумкова оцінка, здійснюється підрахунок пропущених занять.

***Критерії оцінювання:***

<b><i>«незадовільно»</i></b>	володіє навчальним матеріалом на рівні елементарного розпізнавання і відтворення окремих фактів, елементів, об’єктів, що позначаються окремими словами чи реченнями; володіє матеріалом на елементарному рівні засвоєння, викладає його уривчастими реченнями, виявляє здатність висловити думку на елементарному рівні; володіє матеріалом на рівні окремих фрагментів, що становлять незначну частину навчального матеріалу;
------------------------------	--

<p><b>«задовільно»</b></p>	<p>володіє матеріалом на початковому рівні, значну частину матеріалу відтворює на репродуктивному рівні; володіє матеріалом на рівні, вищому за початковий, здатний за допомогою викладача логічно відтворити значну його частину; може відтворити значну частину теоретичного матеріалу, виявляє знання і розуміння основних положень, за допомогою викладача може аналізувати навчальний матеріал, порівнювати та робити висновки, виправляти допущені помилки;</p>
<p><b>«добре»</b></p>	<p>здатний застосовувати вивчений матеріал на рівні стандартних ситуацій, частково контролювати власні навчальні дії, наводити окремі власні приклади на підтвердження певних тверджень: вміє порівнювати, узагальнювати, систематизувати інформацію під керівництвом викладача, в цілому самостійно застосовувати її на практиці, контролювати власну діяльність, виправляти помилки і добирати аргументи на підтвердження певних думок під керівництвом викладача; вільно володіє вивченим обсягом матеріалу, та вміє застосовувати його на практиці; вільно розв'язує задачі в стандартних ситуаціях, самостійно виправляє допущені помилки, добирає переконливі аргументи на підтвердження вивченого матеріалу;</p>
<p><b>«відмінно»</b></p>	<p>виявляє початкові творчі здібності, самостійно визначає окремі цілі власної навчальної діяльності, оцінює окремі нові факти, явища, ідеї; знаходить джерела інформації та самостійно використовує їх відповідно до цілей, поставлених викладачем; вільно висловлює власні думки і відчуття, визначає програму особистої пізнавальної діяльності, самостійно оцінює різноманітні життєві явища і факти, виявляючи особисту позицію щодо них; без допомоги викладача знаходить джерела інформації і використовує одержані відомості відповідно до мети та завдань власної пізнавальної діяльності; використовує набуті знання і вміння в нестандартних ситуаціях; виявляє особливі творчі здібності, самостійно розвиває власні обдарування і нахили, вміє самостійно здобувати знання.</p>

Усі пропущені заняття, а також негативні оцінки студенти зобов'язані відпрацювати впродовж трьох наступних тижнів. У випадку недотримання цієї норми, замість “н” в журналі буде виставлено “0” (нуль балів), без права перездачі. Відпрацьоване лекційне заняття в електронному журналі позначається літерою «в».

До підсумкового контролю допускаються студенти які за результатами поточного контролю отримали не менше 35 балів. Усі студенти, що отримали 34 балів і менше, не допускаються до складання підсумкового контролю і на підставі укладання додаткового договору, здійснюють повторне вивчення дисципліни впродовж наступного навчального семестру. За результатами підсумкового контролю (диференційований залік/екзамен) студент може отримати 40 балів. Студенти, які під час підсумкового контролю отримали 24 бали і менше, вважаються такими, що не здали екзамен/диференційований залік і повинні йти на перездачу.

Загальна семестрова оцінка з дисципліни, яка виставляється в екзаменаційних відомостях оцінюється в балах (згідно з **Шкалою оцінювання знань за ЄКТС**) і є сумою балів отриманих під час поточного та підсумкового контролю.

#### Шкала оцінювання знань за ЄКТС:

Оцінка за національною шкалою	Рівень досягнень, %	Шкала ECTS
<b>Національна диференційована шкала</b>		
Відмінно	90 – 100	A
Добре	83 – 89	B
	75 – 82	C
Задовільно	67 – 74	D
	60 – 66	E
Незадовільно	35 – 59	FX
	0 – 34	F
<b>Національна недиференційована шкала</b>		
Зараховано	60 – 100	-
Не зараховано	0 – 59	-

Студенти, які не з'явилися на екзамені без поважних причин, вважаються такими, що одержали незадовільну оцінку.

## РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

### Основна література

1. Кравець О. М. Вступ до гостинності : конспект лекцій : для студ. 1 курсу всіх форм навч. за напр. підгот. 6.140101 – «Готельно-ресторанна», 6.030601 – «Туризм», «Менеджмент» / О. М. Кравець ; Харків. нац. акад. міськ. госп-ва. Харків : ХНАМГ, 2011.
2. Нечаюк Л. І. Готельно-ресторанний бізнес : менеджмент : навч. посібник /Л. І. Нечаюк, Н.О. Телеш. Київ : Центр навчальної літератури, 2006. 348 с.
3. Організація туризму : підручник / І. М. Писаревський, С. О. Погасій, М. М. Поколодна та ін.; за ред. І. М. Писаревського. Харків : ХНАМГ, 2008. 541 с.
4. Бойко М.Г. Організація готельного господарства: підручник / М.Г. Бойко, Л.М. Гопкало. К. : Київ. нац. торг.-ек. ун-т, 2006. 494 с.
5. Головка О.М., Кампов Н.С., Махлинець С.С., Симочко Г.В. Організація готельного господарства: навч. посіб. К.: Кондор, 2012. 338 с.
6. Готельно-ресторанна справа. Навчально-методичне видання. Книга 1. / Б. М. Андрушків, Л. Я. Малюта, Г. Й. Островська та ін. Тернопіль: ФОП Паляниця В. А., 2018. 268 с.
7. Круль Г.Я. Основи готельної справи: навчальний посібник. К: Центр учбової літератури, 2011. 368 с.
8. Мазаракі А. А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: підручник. / за заг. ред. Н. О. П'ятницької. – 2 -ге вид., пероб. та допов. К.: Центр навч. л-ри, 2011. 584 с.
9. Мальська М. П. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика): підруч. К.: Центр учбової літератури, 2013. 304 с.
10. Мальська М.П. Готельний бізнес: теорія і практика. навч. посіб. Київ: Центр навчальної літератури, 2019. 472 с.
11. Мальська М. П. Готельний бізнес: теорія та практика: підручник. К.: Центр учбової літератури, 2012. 470 с.
12. Мальська М.П., Кізима В.Л., Жук І.З. Управління сферою готельного господарства: теорія та практика: підручник. К.: «Центр учбової літератури», 2017. 336 с.
13. Машир Н.П., Пасюк А.П. Ресторанний сервіс та секрети гостинності. К.: Кондор, 2015. 392 с.



14. Нечаюк Л.І., Нечаюк Н.О. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент: Навч. посіб. К.: Центр навчальної літератури, 2006. 348 с.
15. Організація обслуговування у малих готелях: навч. посібник / Г.Б. Мунін, З.І. Тимошенко, Ю.І. Палеха, М.Д. Стамболов; За заг. ред. академіка О.В. Шербенка. К.: Вид-во Європ. ун-ту, 2007. 181 с.
16. Русавська В. А. Гостинність в українській традиційній культурі: навч. посіб. Київ: “Видавництво Ліра-К”, 2016. 280 с.
17. Сокол Т.Г. Організація обслуговування в готелях і туристичних комплексах. К.: Альтерпрес. 2009. 447 с.

### **Додаткова література**

1. ..... Мальська М. П., Зінько Ю. В., Горішевський П. А. Сільський туризм Карпатського регіону у пандемічно-воєнний період / Професор Ольга Заставецька – вчена, педагог, організатор географічної науки (до 70-ої річниці від дня народження вченої): збірник матеріалів Всеукраїнської науково-практичної конференції, 27 квітня 2023 року, м. Тернопіль. ТНПУ ім. В. Гнатюка / Ред. кол.: Заставецька Л.Б., Заставецький Т.Б., Мариняк Я.О., Стецько Н.П. Тернопіль : ТНПУ ім. В. Гнатюка, 2023. С. 257–261.
2. Портрет туриста очима власників сільських зелених садіб в період пандемії : Аналітичний звіт за результатами дослідження / П. А. Горішевський, Л. Л. Аронець, В. П. Передерко, О. І. Зварич. – Університет Короля Данила [Електронний ресурс] URL: <https://ukd.edu.ua/news/mizhnarodna-diynalist/portret-turista-ochima-vlastnikiv-silskikh-zelenikh-sadib-v-period>
3. Karpaty.info / Офіційна сторінка [Електронний ресурс] URL: <https://www.karpaty.info/ua/>
4. Мальська М., Зінько Ю., Горішевський П. Сільські гостинні садиби і національні парки Карпатського регіону України в період пандемії: рекреаційно-туристичний аспект / Міжнародний та національний досвід суспільно-географічного розвитку туристичної галузі в умовах євроінтеграції: тези доповідей Міжнародної науково-практичної конференції / ред. кол.: Т.Д. Щербан (гол.) та ін. Мукачево: МДУ, 2022. С.36–37.

### **Електронні інформаційні ресурси**

1. .... 'Safe Travels': Global Protocols & Stamp for the New Normal / WorldTravel&Tourism Council [Електронний ресурс] URL: <https://wttc.org/COVID-19/Safe-Travels-Global-Protocols-Stamp>
2. .... Сайт Співки сприяння розвитку сільського зеленого туризму в Україні [Електронний ресурс] URL <https://greentour.com.ua/>

Національна бібліотека України імені В.І. Вернадського –  
<http://www.nbuv.gov.ua>

1. Закон України “Про внесення змін до “Закону України Про туризм”, 18.11. 2022 р. № 1282-IV;

2. інформаційний розділ Всесвітньої Туристичної Організації // [www.worldtourism.org](http://www.worldtourism.org).

3. Інформаційний розділ в Internet про готелі та готельні мережі // [www.hotels.net](http://www.hotels.net).