ЗАКЛАД ВИЩОЇ ОСВІТИ
«УНІВЕРСИТЕТ КОРОЛЯ ДАНИЛА»

Факультет суспільних і прикладних наук

Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи

ЗАТВЕРДЖУЮ
Проректор з навчально-методичної роботи
_____ Ярослав ШТАНЬКО
«31» ____08____ 2026 р.

ОРГАНІЗАЦІЯ ГОТЕЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВА

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Галузь знань:	J Транспорт та послуги
Спеціальність:	J 2 Готельно –ресторанна справа та кейтеринг
Освітньо-професійна (освітньо-наукова) програма:	Готельно – ресторанна справа
Освітній рівень:	перший (бакалаврський)
Статус дисципліни:	основна
Мова викладання, навчання та оцінювання:	українська
Семестр викладання	III - IV

Івано-Франківськ
2026

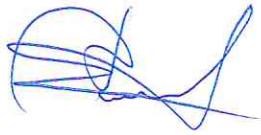
РОЗРОБНИК:
Старший викладач кафедри туризму
та готельно-ресторанної справи  Павло ГОРІШЕВСЬКИЙ

ЗАТВЕРДЖЕНО:

на засіданні кафедри туризму
та готельно-ресторанної справи

протокол № 1 від «28» серпня 2026 р.
в. о. завідувача кафедри  Христина ТЕРЛЕЦЬКА

УЗГОДЖЕНО:

Гарант ОПП  Світлана ГАВДЕЙ

СХВАЛЕНО:

на засіданні Науково-методичної ради, протокол № 1 від «31»серпня 2026 р.

e-mail	pavlo.gorishevskyy@ukd.edu.ua
Номер аудиторії чи кафедри	кафедра туризму та готельно-ресторанної справи
Посилання на сайт	https://ukd.edu.ua/person/pavlo-horishevskyy
Сторінка курсу в СДО	https://online.ukd.edu.ua/course/view.php?id=5636

ВСТУП

Анотація навчальної дисципліни «Організація готельного господарства»

Мета дисципліни "Організація готельного господарства" є надання студентам комплексу спеціальних знань про особливості організації та технології надання послуг у підприємствах готельного господарства; формування у студентів навичок з аналізу технологічних процесів по прийому, розміщенню та обслуговуванню в готелях, тур комплексах і курортах та пріоритетних напрямків їх розвитку; формування у студентів системного мислення й комплексу знань у галузі готельного обслуговування.

Студенти повинні навчитися активно використовувати знання по визначенню типології готельних підприємств та призначенню засобів розміщення готельного типу; практично виконувати послуги, що надаються зовнішніми службами готельних підприємств; організовувати етапи технологічного гостьового циклу обслуговування у готелях.

Навчальна дисципліна спрямована на формування різнобічно розвинутої особистості, здатної практично використовувати весь спектр набутих знань та умінь для досягнення успіху в конкурентному середовищі готельного господарства. Набуті в процесі вивчення дисципліни компетентності підвищать конкурентоспроможність молодих фахівців на ринку праці.

Програма навчальної дисципліни відображає історію становлення та розвитку сфери гостинності; типологію готельних підприємств та характеристику засобам розміщення готельного типу; класифікацію готельних підприємств у країнах світу і в Україні; міжнародну класифікацію готельних номерів; системи і форми управління у готельній сфері; організацію і технологію обслуговування у готельних підприємствах; формування предметно-просторового середовища готельних підприємств; організацію надання основних та додаткових послуг у готельних

Завдання дисципліни «Організація готельного господарства» є:

- формувати та аналізувати організаційні структури управління підприємств розміщення;
- застосовувати сучасні методи класифікації засобів розміщення в Україні та за кордоном;
- аналізувати особливості готельних послуг;
- оцінювати ефективність й результативність роботи в службах готельних підприємств.

Згідно з вимогами освітньо-професійної програми студенти повинні **знати**:

- історію становлення та розвиток сфери готельного господарства;
- основні принципи типології готельних підприємств;
- характеристику засобів розміщення готельного типу;
- класифікацію готельних підприємств у світі та в Україні;
- міжнародну класифікацію номерів у готелях;
- особливості управління готельними підприємствами та формування тарифів на готельні послуги;
- технологічний цикл обслуговування у готелях;

- організацію обслуговування гостей службою бронювання та службою прийому та розміщення;
- організацію обслуговування гостей службою обслуговування приміщень вестибюльної групи;
- організацію обслуговування гостей службою номерного фонду;
- організацію обслуговування гостей службою громадського харчування;
- особливості формування предметно-просторового середовища готелю;
- організацію надання основних та додаткових послуг у готелях.

вміти:

- визначати типологію готельних підприємств;
- визначати функції служб та відділів готелів;
- надавати характеристику номерного фонду готельних підприємств;
- у вірному порядку використовувати і заповнювати форми документів на бронювання номерів;
- послідовно заповнювати технологічну документацію служби прийому і розміщення у готелях;

складати меню для харчування гостей готелю у ресторанах

КОМПЕТЕНТНОСТІ ТА РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ,
яких набувають здобувачі освіти внаслідок вивчення навчальної дисципліни **«Організація готельного господарства»** (шифри та зміст компетентностей та програмних результатів навчання вказано відповідно до **ОПП «Готельно – ресторанна справа та кейтеринг»** (2026/2027).

Шифр та назва компетентності	**Шифр та назва програмних результатів навчання**
СК 1 Здатність і готовність організовувати процес надання послуг, пов'язаних з діяльністю готельних закладів.	Вміти організовувати та удосконалювати процес виробництва та реалізації продукції та послуг у закладах готельного господарства з урахуванням вимог і потреб споживачів.
СК 5 Здатність і готовність здійснювати контроль якості надання послуг підприємствами готельного бізнесу	Вміти застосовувати правила створення та функціонування системи контролю якості продукції на підприємствах готельно - ресторанного бізнесу.
СК 18 Здатність керувати колективом на підприємствах готельного бізнесу	Вміти організовувати ефективну взаємодію всіх підрозділів з дотриманням діючих нормативних документів.

ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Курс	**2**		
Семестр	**3-4**		
Кількість кредитів ЄКТС	**6**		
Аудиторні навчальні заняття		**денна форма**	**заочна форма**
	лекції	**44 (в годинах)**	**8 (в годинах)**
	семінари, практичні	**40 (в годинах)**	**8 (в годинах)**
Самостійна робота		**96 (в годинах)**	**164 (в годинах)**
Форма підсумкового контролю	**Залік, екзамен**		

СТРУКТУРНО-ЛОГІЧНА СХЕМА ВИВЧЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «ОРГАНІЗАЦІЯ ГОТЕЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВА»

Пререквізити	**Постреквізити**
Основи індустрії гостинності	Готельний сервіс
Організація ресторанного господарства	Менеджмент туристичної діяльності та готельно-ресторанного бізнесу
	Інноваційні технології та цифровізація в готельно-ресторанному бізнесі

ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Перелік тем лекційного матеріалу

ТЕМА № 1. Сутність та особливості готельних послуг (2 год.)

1. Теоретичні основи готельного господарства. Введення терміну «гостинність». Характеристика понять: «послуга», «гостинність», «середовище гостинності», «індустрія гостинності», «готельна справа», «готельна послуга». Поділ готельних послуг на основні та додаткові. Складові послуги проживання.

2. Основні підходи до класифікації закладів розміщення. Характеристика комплексного критерію за яким відбувається класифікація готельних підприємств – рівень комфорту. Характеристика поширених систем у світі класифікації готелів. Особливості поділу готелів відповідно за їх розташуванням, за місткістю, за рівнем цін, за тривалістю перебування, за тривалістю функціонування, за способом надання харчування.

3. Принципи управління діяльністю готельних підприємств. Характеристика основних законодавчих документів, га яких базується діяльність готельних підприємств. Поняття статуту як головного установчого документу готельного підприємства. Мета і завдання готельних підприємств. Планування діяльності готельного підприємства. Основні статті доходу готельного підприємства. Витратні статті готелю.

4. Правила надання готельних послуг. Поняття договору про оренду готельного номеру на певний час. Міжнародні готельні правила. Характеристика правил користування готелем і надання готельних послуг. Обов'язки і права адміністрації готельних підприємств. Зобов'язання і права проживаючих у готельних підприємствах.

*Питання для самостійного вивчення***:** Охарактеризувати міжнародні правила надання послуг у готелях.**(** *література 1,2,4,9.* **)**

ТЕМА № 2. Основні принципи типології готельних підприємств (2 год.)

1. Поділ на категорії засобів розміщення туристів, згідно типології Всесвітньої туристичної організації. Значення типології для керівників у вивченні особливостей функціонування і управління готельних підприємств. Характеристика категорій засобів розміщення туристів, згідно типології Всесвітньої туристичної організації.

2. Типологія засобів розміщення. Характеристика колективних засобів розміщення: готелі, аналогічні засоби розміщення, комерційні і соціальні засоби розміщення, спеціалізовані засоби розміщення. Характеристика приватних засобів розміщення.

3. Ознаки, що враховуються у типології сучасних готельних підприємств. Характеристика категорій готелів згідно їх розташування. Поділ готелів за місткістю згідно кількості спальних постійних спальних місць (номерів). Поділ готелів за рівнем цін на основні платні послуги. Поділ готелів згідно режиму роботи. Поділ готелів за метою перебування. Поділ готелів згідно надання послуг харчування. Поділ готелів за формами власності. Типи планування готелів.

*Питання для самостійного вивчення***:** Охарактеризувати нетипові готельні заклади розміщення.**(***література* 4,11, 14).

ТЕМА № 3. Засоби розміщення готельного типу (4 год.)

1. Спеціалізовані фешенебельні готельні підприємства. Характеристика особливостей готелів-люкс, контингенту споживачів, номерного фонду, обсягу готельних послуг. Характеристика бізнес-готелів, контингенту споживачів, номерного фонду, обсягу готельних послуг. Характеристика апарт-готелів, контингенту споживачів, номерного фонду, обсягу готельних послуг. Характеристика готелів-казино, контингенту споживачів, номерного фонду, обсягу готельних послуг.

2. Заклади розміщення готельного типу. Характеристика молодіжних готелів (хостел), контингенту споживачів, номерного фонду, обсягу послуг. Характеристика агроготелю, контингенту споживачів, номерного фонду, обсягу послуг. Характеристика мотелю, контингенту споживачів, номерного фонду, обсягу послуг. Характеристика ботелю, контингенту споживачів, номерного фонду, обсягу послуг. Характеристика флайтелів. Характеристика туристичних баз, пансіонату, баз відпочинку та дитячих таборів. Призначення таборів праці і відпочинку. Призначення туристичних притулків. Характеристика бунгало.

3. Пересувні засоби розміщення. Характеристика ротелю як пересувного засобу розміщення. Характеристика флотелю як плаваючого готелю на спеціально обладнаному судні. Особливість флотокемпінгів. Характеристика кемпінгу як авто туристський засіб сезонного використання.

*Питання для самостійного вивчення***:** Порівняти особливості готелів Англії, Австрії та Франції. (*література* 2,3,4,8).

ТЕМА № 4. Суть та основні принципи класифікації готельних підприємств. Класифікація готелів у країнах світу (4 год.)

1. Суть та основні принципи класифікації готельних підприємств. Мета класифікації готельних підприємств. Характеристика підходів, що застосовуються у системі класифікації закладів розміщення у сучасній світовій практиці. Вплив рівня комфорту при визначенні категорій закладам розміщення. Характеристика найбільш поширених систем класифікації закладів розміщення.

2. Особливості класифікації готельних підприємств у світовій туристичній індустрії. Особливості підходів до класифікації готельних підприємств у світовій туристичній індустрії. Історія створення єдиної міжнародної класифікації готелів. Поділ на категорії готелів за якістю послуг та за ринковим позиціюванням.

3. Класифікація готелів у країнах світу. Система класифікації готелів у Франції. Система класифікації готелів у Німеччині. Система класифікації готелів у Великобританії. Система класифікації готелів в Австрії. Система класифікації готелів в Іспанії. Система класифікації готелів в Італії. Система класифікації готелів у Скандинавських країнах. Система класифікації готелів у Польщі..

*Питання для самостійного вивчення***:** Порівняти особливості класифікації готелів у Китаї, Індії, Європі та США. (*література* 2,3,4,8).

ТЕМА № 5. Класифікація готельних підприємств в Україні (4 год.)

1. Введення нових стандартів, що регулюють діяльність суб'єктів готельного бізнесу. Поділ готельних закладів на категорії до введення нових стандартів в Україні. Характеристика хронології затверджень рекомендацій, положень, ГОСТів, стандартів, що регулюють діяльність суб'єктів готельного бізнесу.

2. Характеристика вимог, що викладені у національному стандарті. Основні вимоги щодо характеристик архітектурно-будівельних, інженерно-технічних, довідково-інформаційне забезпечення, вимог до персоналу, безпеки закладів розміщення, , охорони навколишнього середовища, які типові до готелів будь-якої категорії. Мінімальний обсяг послуг для кожного засобу розміщення.

3. *Вимоги до готелів категорії «одна» зірка.* Вимоги до фасаду і будматеріалів, що використовуються у готелях даної категорії, до обладнання та меблів. Вимоги до розміщення та місткості автостоянки готелю. Вимоги до площі зони приймання готелю. Вимоги до номерного фонду готелю. Комплект меблів та інвентарю у номерах готелю. Вимоги до кількості номерів із повним санвузлом. Вимоги до розміщення закладів

ресторанного господарства при готелях. Обов'язкові послуги у готелях категорії «одна» зірка. Вимоги до персоналу однозіркових готелів.
4. Вимоги до готелів категорії «дві» зірки. Вимоги до фасаду і будматеріалів, до обладнання та меблів, що застосовуються у двозіркових готелях. Вимоги до розміщення та місткості автостоянки готелю. Вимоги до площі зони приймання готелю. Вимоги до номерного фонду готелю. Вимоги до кількості номерів із повним санвузлом. Вимоги до розміщення закладів ресторанного господарства при готелях. Обов'язкові послуги у готелях категорії «дві» зірки. Вимоги до персоналу двозіркових готелів.
5. Вимоги до готелів категорії «три» зірки. Вимоги до архітектури, до фасаду, до будматеріалів, до обладнання та меблів, що застосовуються у тризіркових готелях. Вимоги до кількості входів у готель та їх призначення. Вимоги до розміщення та місткості автостоянки готелю. Вимоги до площі зони приймання готелю. Вимоги до номерного фонду готелю. Вимоги до кількості номерів із повним санвузлом. Вимоги до розміщення закладів ресторанного господарства при готелях. Обов'язкові послуги у готелях категорії «три» зірки. Вимоги до персоналу тризіркових готелів.
6. Вимоги до готелів категорії «чотири» зірки. Вимоги до архітектури, до фасаду, до навколишнього ландшафту, декоративного оформлення інтер'єру, що застосовуються у чотиризіркових готелях. Вимоги до кількості входів у готель та їх призначення. Вимоги до розміщення та місткості автостоянки готелю. Вимоги до площі зони приймання готелю. Вимоги до житлової частини готелю. Вимоги до санітарного обладнання номерів готелю. Вимоги до розміщення закладів ресторанного господарства при готелях. Обов'язкові послуги у готелях категорії «чотири» зірки. Вимоги до персоналу чотиризіркових готелів.
7. Вимоги до готелів категорії «п'ять» зірок. Вимоги до архітектури, до фасаду, до навколишнього ландшафту, декоративного оформлення інтер'єру, що застосовуються у п'ятизіркових готелях. Вимоги до загального обладнання, устаткування громадських приміщень, кімнат та санвузлів, меблів, столового посуду та приборів, постільної білизни у п'ятизіркових готелях. Вимоги до розміщення та місткості автостоянки готелю. Вимоги до площі зони приймання готелю. Вимоги до житлової частини готелів: санітарного обладнання номерів, технічне оснащення номерів. Вимоги до розміщення закладів ресторанного господарства при готелях «п'ять» зірок. Обов'язкові послуги у готелях категорії «п'ять» зірок. Вимоги до персоналу п'ятизіркових готелів.
Питання для самостійного вивчення: Порівняти особливості класифікації готелів України, Туреччини та Єгипту. (*література* 2,3,4,8).

ТЕМА № 6. Міжнародна класифікація номерів у готелях (2 год.)
1.Класифікація готельних номерів за розміром і складом. Характеристика готельних номерів та їх позначення у світовій готельній сфері згідно розмірів і складу: апартаменти, з балконом, зі спальнею, для роботи, із суміжними кімнатами, великого розміру із дорогою обстановкою, двоповерховий, сімейного типу, для молодят, стандарт, студія, покращений.
2. Класифікація номерів у готелях по розташуванню. Характеристика готельних номерів та їх позначення у світовій готельній сфері згідно розташування: бунгало, комплекс бунгало, будиночки біля води, прибудова до основного корпусу готелю, котедж, вілла, поверх із номерами з підвищеним рівнем обслуговування, основна будівля.
3. Класифікація номерів у готелі в залежності від виду з вікна. Характеристика

готельних номерів та їх позначення у світовій готельній сфері згідно виду з вікна: на пляж, на місто, на дюни, на сад, на внутрішню частину готелю, на околицю, на гори, на океан, на парк, на басейн, з боковим видом на море, на море, на долину, з не уточненим видом з вікна.
4. Класифікація номерів у готелі згідно кількості людей, які можуть проживати одночасно. Характеристика готельних номерів та їх позначення у світовій готельній сфері згідно кількості одночасно проживаючих осіб: одномісний, двомісний з одним двоспальним або двома окремими ліжками, тримісний з двома ліжками та диваном, що розкладається, чотиримісне розміщення, можливість встановлення додаткового ліжка, проживання дітей до 12-ти, 6-ти та 2-ох років.
5. Класифікація номерів у готелі згідно комфорту проживання, місткості, структури приміщення, обладнання. Характеристика, склад приміщень, оснащення номеру – президентський апартамент. Характеристика готельним номерам – апартамент. Характеристика номеру дуплекс. Характеристика номеру люкс та напівлюкс. Характеристика готельних номерів першої, другої, третьої, четвертої та п'ятої категорій.
Питання для самостійного вивчення: Порівняти особливості класифікації номерів готелів України та однієї з країн Європи (*література* 2,3,4,8).

ТЕМА № 7. Підходи до класифікації служб і відділів готелів (2 год.)
1. Класифікація служб та відділів готелів. Особливості поділу служб готелю на зовнішні і внутрішні. Характеристика поділу служб готелю на ті, що приносять прямі і непрямі прибутки. Поділ підрозділів готелю відповідно до їх орієнтування (напрямку діяльності). Характеристика служб готелю, які знаходяться на першому і другому рівнях. Вимоги до працівників контактних служб готелю. Вимоги до працівників не контактних служб готелю.
2. Склад і функції готельних служб. Головна функція готельного підприємства. Перелік обов'язкових служб у готелях. Характеристика та склад адміністративно-управлінської служби. Характеристика та склад служби прийому і розміщення, служби обслуговування приміщень вестибюльної групи, служби номерного фонду, служби громадського харчування. Призначення комерційної служби та інженерної служби. Характеристика допоміжним службам готелю. Характеристика додатковим службам готелю. Залежність між місткістю готелю і кількістю служб у готелі.
3. Функції та склад служби прийому та обслуговування (СПО). Задача служби прийому і обслуговування. Вимоги до стійки рецепції. Перелік інформації, яка обов'язкового повинна розміщуватись за стійкою рецепції і надаватись гостям готелю. Характеристика функцій служби прийому і обслуговування. Склад служби прийому і обслуговування.
4. Форми організації прийому і обслуговування гостей у готелі. Характеристика форми організації прийому й обслуговування гостей, при якій всі функції виконувались двома службами: служба чергового адміністратора, служба поверхів. Традиційна форма організації служби прийому і обслуговування. Особливості Єдиної служби прийому та обслуговування.
Питання для самостійного вивчення: Порівняти особливості функціонування служб в Україні та готелях провідних міжнародних мереж. (*література* 5, 9, 11).

ТЕМА № 8. Суть процесу управління готельним підприємством

та принципи побудови систем управління у готелях (2 год.)

1. Підходи в організації управління готельним підприємством. Мета управління. Характеристика процесуального підходу управління готельним підприємством. Характеристика системного підходу управління готельним підприємством. Характеристика ситуаційного підходу управління готельним підприємством.

2. Поняття і принципи побудови систем управління у готелях. Поняття організаційно-функціональної структури управління. Головні принципи організації системи управління готельними підприємствами. Будова організаційної структури управління готелем. Поняття рівнів управління та ланок управління.

3. Рівні управління готельним підприємством. Характеристика інституційного рівня управління готельним підприємством. Посадові обов'язки вищого керівництва готельного підприємства. Функції управлінського рівня управління готельним підприємством. Склад керівників готельного підприємства середнього рівня. Роль технічного рівня в управлінні готельним підприємством.

4. Поняття зв'язків як частини організаційної структури управління готельним підприємством. Призначення зв'язків в організаційній структурі управління готельного підприємства. Функції вертикальних зв'язків. Функції горизонтальних зв'язків. Роль лінійних зв'язків та функціональних зв'язків в управлінні готельного підприємства.

*Питання для самостійного вивчення***:** Порівняти особливості побудов систем управління немережевих та мережевих готелів України. (*література* 2,3,4,8).

ТЕМА № 9. Форми управління у готельній сфері (2 год.)

1. Управління за контрактом. Характеристика форми управління за контрактом. Головна перевага форми управління за контрактом. Переваги та недоліки управління по контракту для власника готелю. Переваги та недоліки управління по контракту для управлінської компанії.

2. Управління згідно договору франчайзингу. Характеристика форми згідно договору франчайзингу. Історія розвитку франчайзингу у готельному бізнесі. Схема управління згідно договору франчайзингу. Характеристика договору, що укладається між франчайзером і франчайзі. Переваги та недоліки управління згідно договору франчайзингу для власника готелю. Переваги та недоліки управління згідно договору франчайзингу для управлінської компанії.

3. Оренда. Характеристика оренди (лізингу) як форми управління у готельній сфері. Можливості орендатора при доній формі управління готелем. Умови відносин між сторонами оренди. Переваги та недоліки управління згідно договору оренди для орендодавця. Переваги та недоліки управління згідно договору оренди для орендаря.

4. Корпоративні форми управління. Цілі об'єднання готельних підприємств у великі корпорації. Характеристика корпоративних форм управління у готельній сфері. Поняття готельних корпорацій. Характеристика форм корпоративних об'єднань: синдикат, концерн, асоціація.

*Питання для самостійного вивчення***:** Охарактеризувати особливості форм управління готелів України, Туреччини та Єгипту. (*література* 2,3,4,8).

ТЕМА № 10. Структура вартості послуг у готелях та цінова стратегія готельних підприємств (2 год.)

1. Процес формування тарифів на послуги готельних підприємств. Значення формування тарифів. Характеристик чинників, що враховуються у визначенні тарифів.

Структура готельного тарифу. Поняття повної собівартості послуги розміщення у номері. Поняття поточних витрат готельного підприємства. Процес ціноутворення у вітчизняних готельних підприємствах. Послідовність визначення повної собівартості одиниці послуг розміщення. Поняття експлуатаційної собівартості послуг розміщення.
2. Розробка цінової стратегії готельних підприємств. Завдання цінової політики підприємств індустрії гостинності. Етапи розробки цінової політики. Особливості розробки цінової стратегії і тактики управління ціною готельного продукту.
3. Характеристика цінових стратегій. Особливості цінової стратегії «зняття вершків» (високих цін) і застосування її у готельних підприємствах. Характеристика цінової стратегії «проникнення на ринок». Характеристика цінової стратегії «престижних цін». Особливості стратегії орієнтації на цінового лідера. Суть стратегії диференційованих (гнучких цін). Напрямок цінової стратегії пільгових цін.
4. Тактика ціноутворення у готельних підприємствах. Встановлення гнучких цін, що змінюються згідно стану ринку. Види цінових знижок. Знижки на обсяг реалізації послуг. Знижки згідно сезону купівлі.
Питання для самостійного вивчення: Порівняти особливості цінових стратегій готелів України, Туреччини та США. (*література* 3,6,9).

ТЕМА № 11. Світовий досвід формування спеціальних тарифів на номери у готелях (2 год.)
1. Формування тарифів на номери. Характеристика факторів, що враховуються при формуванні тарифів на номери: собівартість номера і прийнятність тарифу для клієнта. Поняття спеціального тарифу. Характеристика пропозиції скидок як засобу збуту продукції.
2. Типи спеціальних тарифів у готелях. Характеристика сезонних і тимчасових тарифів. Тарифи для особливих категорій клієнтів. Тарифи для чиновників державної та місцевої влади. Корпоративні тарифи. Комерційні тарифи. Тарифи неповної доби. Тарифи для пенсіонерів. Молодіжні тарифи. Номери без тарифів.
Питання для самостійного вивчення: Порівняти особливості спеціальних тарифів готелів України, Франції та США. (*література* 3,8,9,12).

ТЕМА 12. Технологічний цикл обслуговування у готелях. Функції адміністративно-управлінської служби у готелях (2 год.)
1. Технологічний цикл обслуговування клієнта у готелях. Характеристика технології обслуговування у сфері гостинності як фактора, що впливає на якість процесу обслуговування. Поняття технологічного циклу обслуговування клієнтів у готелях. Характеристика етапів гостьового циклу: бронювання, прибуття і розміщення клієнта, проживання і обслуговування гостей у готелі, виїзд і остаточна оплата гостем послуг готелю.
2. Характеристика адміністративно-управлінської служби готелю. Функції адміністративно-управлінської служби у готелях. Розміщення адміністративно-управлінської служби у готельних підприємствах. Характеристика вищого рівня управління готельним підприємством.
3. Структура адміністративно-управлінської служби готелю. Характеристика діяльності власника готельного підприємства або генерального директора. Мотиви призначення та посадові обов'язки виконавчого директора та виконавчого комітету у готельних підприємствах. Посадові обов'язки заступників генерального директора:

директора з розміщення, технічного директора, фінансового директора, директора з маркетингу.
Питання для самостійного вивчення: Охарактеризувати особливості роботи управлінських служб готелів України . (*література* 2,3,4,8).

ТЕМА 13. Організація обслуговування гостей службою бронювання (2 год.)
*1. Характеристика служби бронювання (резервування).*Характеристика процесу бронювання. Особливості функціонування відділу бронювання номерів (місць) у готелях як окрема структурна ланка управління і як у структурі служби прийому і розміщення. Режим роботи відділу бронювання. Кількість і професійні обов'язки працівників служби бронювання.
2. Технічні засоби та організаційні форми бронювання. Характеристика організаційних форм бронювання. Характеристика технічних засобів для резервування: телефон, інформаційна система Інтернет, факс, телеграма, лист. Перелік інформації при поданні заявки на бронювання номерів (місць).
3. Типи бронювання. Характеристика гарантованого бронювання. Порядок підтвердження бронювання. Ціна послуги з гарантованого бронювання номера. Характеристика не гарантованого бронювання.
4. Організаційні форми бронювання. Характеристика централізованої форми бронювання. Бронювання через центральний офіс. Бронювання між готельними агентствами. Бронювання безпосередньо у готелі. Бронювання туроператорами.
Питання для самостійного вивчення: Охарактеризувати особливості роботи служб бронювання готелів України, Туреччини та США. (*література* 2,3,4,8).

ТЕМА 14. Технологія бронювання номерів (місць) у готелях (2 год.)
1. Прийняття заявки на бронювання та визначення вільних номерів для бронювання. Шляхи надходження заявок на бронювання. Перелік інформації, яка повинна вказуватись у заявці для бронювання. Характеристика методів визначення вільних номерів для бронювання: комп'ютерна система у випадку бронювання через Інтернет, книги контролю бронювання, настінний графік.
2. Реєстрація замовлення з бронювання. Перелік інформації, який необхідний для реєстраційного запису замовлення з бронювання. Характеристика журналу реєстрації заявок на бронювання. Перелік дій при формі оплати послуг готелю кредитними картками. Перелік інформації, яка повинна надаватись гостям у ході реєстрації замовлення з бронювання.
3. Підтвердження бронювання. Поняття підтвердженого бронювання. Час отримання підтвердження на заявку з бронювання в усній формі. Час отримання підтвердження на заявку з бронювання у письмовій формі. Перелік інформації, що вказується у листі-підтвердженні на бронювання номеру.
4. Зміна заявки негарантованого бронювання. *Відміна бронювання.*
5. Звіт із бронювання. Значення звіту із бронювання для маркетингових досліджень готельного підприємства. Характеристика пунктів звіту із бронювання. Інформація, яка зазначається у звітах із бронювання.
Питання для самостійного вивчення: Охарактеризувати інноваційні особливості бронювання у провідних готельних мережах. (*література* 2,3,7,11).

Зміст семінарських занять

Тема 1. Головні історичні періоди розвитку готельної сфери у світі
Семінар 1 (2 год.):
1. Головні чинники становлення та розвитку сфери гостинності.
2. Виникнення перших закладів гостинності (IV тис. до н. е. – V ст. н.е.).
3. Формування спеціалізованих засобів розміщення (VI-XV ст.).
4. Розвиток готельної та ресторанної сфери у XVI – поч. XX ст.
5. Сучасний розвиток світового готельного господарства: функціональні та територіальні особливості.

Тема 2. Історія розвитку готельної сфери в Україні
Семінар 1 (2 год.):
1. Перші заклади гостинності на території України.
2. Засоби розміщення Києва.
3. Розвиток гостинності на Галичині.
4. Розвиток гостинності після завершення Другої світової війни.

Тема 3. Сутність та особливості готельних послуг
Семінар 3 (2 год.):
1. Теоретичні основи готельного господарства.
2. Основні підходи до класифікації закладів розміщення.
3. Принципи управління діяльністю готельних підприємств.
4. Правила надання готельних послуг.

Тема 4. Основні принципи типології готельних підприємств
Семінар 4 (2 год.):
1. Поділ на категорії засобів розміщення туристів, згідно типології Всесвітньої туристичної організації.
2. Типологія засобів розміщення.
3. Ознаки, що враховуються у типології сучасних готельних підприємств.

Тема 5. Засоби розміщення готельного типу
Семінар 5 (2 год.):
1. Спеціалізовані фешенебельні готельні підприємства.
2. Заклади розміщення готельного типу.
3. Пересувні засоби розміщення.

Тема 6. Суть та основні принципи класифікації готельних підприємств. Класифікація готелів у країнах світу
Семінар 6 (2 год.):
1. Суть та основні принципи класифікації готельних підприємств.
2. Особливості класифікації готельних підприємств у світовій туристичній індустрії.
3. Класифікація готелів у країнах світу.

Тема 7. Класифікація готельних підприємств в Україні

Семінар 7 (2 год.):
1. Введення нових стандартів, що регулюють діяльність суб'єктів готельного бізнесу.
2. Характеристика вимог, що викладені у національному стандарті.
3. Вимоги до готелів категорії «одна» зірка.
4. Вимоги до готелів категорії «дві» зірки.
5. Вимоги до готелів категорії «три» зірки.
6. Вимоги до готелів категорії «чотири» зірки.
7. Вимоги до готелів категорії «п'ять» зірок.

Тема 8. Міжнародна класифікація номерів у готелях
Семінар 8 (2 год.):
1.Класифікація готельних номерів за розміром і складом.
2. Класифікація номерів у готелях по розташуванню.
3. Класифікація номерів у готелі в залежності від виду з вікна.
4. Класифікація номерів у готелі згідно кількості людей, які можуть проживати одночасно.
5. Класифікація номерів у готелі згідно комфорту проживання, місткості, структури приміщення, обладнання.

Тема 9. Підходи до класифікації служб і відділів готелів
Семінар 9 (2 год.):
1. Класифікація служб та відділів готелів.
2. Склад і функції готельних служб.
3. Функції та склад служби прийому та обслуговування (СПО).
4. Форми організації прийому і обслуговування гостей у готелі.

Тема 10. Суть процесу управління готельним підприємством та принципи побудови систем управління у готелях
Семінар 10 (2 год.):
1. Підходи в організації управління готельним підприємством.
2. Поняття і принципи побудови систем управління у готелях.
3. Рівні управління готельним підприємством.
4. Поняття зв'язків як частини організаційної структури управління готельним підприємством.

Тема 11. Форми управління у готельній сфері
Семінар 11 (2 год.):
1. Управління за контрактом.
2. Управління згідно договору франчайзинга.
3. Оренда.
4. Корпоративні форми управління.

Тема 12. Структура вартості послуг у готелях та цінова стратегія готельних підприємств
Семінар 12 (2 год.):
1. Процес формування тарифів на послуги готельних підприємств.
2. Розробка цінової стратегії готельних підприємств.

3. Характеристика цінових стратегій.
4. Тактика ціноутворення у готельних підприємствах.

Тема 13. Світовий досвід формування спеціальних тарифів на номери у готелях
Семінар 13 (2 год.):
1. Формування тарифів на номери.
2. Типи спеціальних тарифів у готелях.

Тема 14. Технологічний цикл обслуговування у готелях. Функції адміністративно-управлінської служби у готелях
Семінар 14 (2 год.):
1. Технологічний цикл обслуговування клієнта у готелях.
2. Характеристика адміністративно-управлінської служби готелю.
3. Структура адміністративно-управлінської служби готелю.

Тема 15. Організація обслуговування гостей службою бронювання
Семінар 15 (2 год.):
1. Характеристика служби бронювання (резервування).
2. Технічні засоби та організаційні форми бронювання.
3. Типи бронювання.
4. Організаційні форми бронювання.

Тема 16. Технологія бронювання номерів (місць) у готелях
Семінар 16 (2 год.):
1. Прийняття заявки на бронювання та визначення вільних номерів для бронювання.
2. Реєстрація замовлення з бронювання.
3. Підтвердження бронювання.
4. Зміна заявки негарантованого бронювання. Відміна бронювання.
5. Звіт із бронювання.

Тема 17. Характеристика служби прийому і розміщення. Функції персоналу служби прийому і розміщення
Семінар 17 (2 год.):
1. Характеристика служби прийому і розміщення.
2. Функції персоналу служби прийому і розміщення. Головний адміністратор.
3. Черговий адміністратор служби прийому і розміщення.
4. Портьє служби прийому і розміщення.
5. Касир служби прийому і розміщення.

Тема 18. Технологія обслуговування гостей службою прийому і розміщення
Семінар 18 (2 год.):
1. Етапи процесу реєстрації. Етап передреєстрації.
2. Оформлення реєстрації гостей у готелях.
3. Визначення номера і тарифів.
4. Оплата готельних послуг та видача ключів.

Тема 19. Особливості оплати готельних послуг службою прийому та розміщення

Семінар 19 (2 год.):
1. Відкриття рахунку клієнта готелю та внесення авансової оплати.
2. Реєстрація зміни номерів.
3. Оформлення від'їзду і запис оплати клієнта. Робота касира з готівкою.
4. Методи розрахунку у готелях.

Тема 20. Характеристика служби номерного фонду. Функції персоналу служби номерного фонду
Семінар 20 (2 год.):
1. Характеристика служби номерного фонду.
2. Менеджер служби номерного фонду.
3. Функції старшої покоївки та покоївки.
4. Функції інших працівників служби номерного фонду.
5.Технологія прибирання номерів.
6. Матеріальна база і стандарти обслуговування у номерах.
7. Використання електронних замкових систем у готелях.

Зміст самостійної роботи здобувачів
Розподіл годин, виділених на вивчення дисципліни:

Найменування видів робіт	**Розподіл годин**	
	денна форма	**заочна форма**
Самостійна робота, год, у т. ч.	**96**	**164**
Опрацювання матеріалу, викладеного на лекціях	**34**	**18**
Підготовка до практичних занять та контрольних заходів	**34**	**18**
Підготовка звітів з практичних робіт	**-**	**-**
Підготовка до поточного контролю	**10**	**20**
Опрацювання матеріалу, винесеного на самостійне вивчення	**18**	**108**

ПОЛІТИКА КУРСУ

Коротко, з покликанням на відповідну нормативну базу УКД, висвітлити питання

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 ≥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 систему забезпечення академічної доброчесності» 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

«Політика використання штучного інтелекту» визначає політику щодо використання технічних засобів на основі штучного інтелекту в освітньому процесі. Ознайомитись з документом можна за покликанням. «Положення про систему забезпечення академічної доброчесності» 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 анульовується без права перескладання. Ознайомитись з відповідним документом можна за посиланням. 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.

Під час вивчення навчальної дисципліни «Організація готельного господарства» студентам надається можливість перерахування неформальної освіти. До прикладу, із запропонованого переліку можна пройти сертифіковані (безкоштовні) курси на освітніх платформах, відтак сертифікат, який отримали під час навчання, – є підтвердженням засвоєння студентом окремих тем, що включені у зміст дисципліни.

№ п/п	Перелік сертифікованих (безкоштовних) онлайн-курсів	Перелік тем, які можуть бути перераховані (за умови наявності сертифіката на ім'я та прізвище студента/студентки)
1.	**Мистецтво готельного бізнесу** https://osvita.diia.gov.ua/courses/the-art-of-hotel-service	**№№ 2, 4, 5**

2.	**Безбар'єрність у галузі гостинності** https://osvita.diia.gov.ua/courses/accessibility-in-the-field-of-hospitality	**№№ 7,8**
3	**Адміністратор** **https://osvita.diia.gov.ua/courses/administrator**	**№8**
4	**Менеджер з клінінгу** **https://osvita.diia.gov.ua/courses/cleaning-manager**	**№11**

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 в сфері J «Транспорт та послуги»

Програмний результат навчання	Метод навчання	Метод оцінювання
Вміти організовувати та удосконалювати процес виробництва та реалізації продукції та послуг у закладах готельного господарства з урахуванням вимог і потреб споживачів.	Лекція-вікторина, лекція-консультація, розповідь-пояснення, ілюстрація, демонстрація, семінарські заняття, самостійне проходження онлайн-курсів неформальної освіти	Усне опитування, перевірка самостійної роботи, підтвердження проходження онлайн-курсу, результати тестування на платформі
Вміти застосовувати правила створення та функціонування системи контролю якості продукції на підприємствах готельно - ресторанного бізнесу.	Самостійна робота, проблемно-пошуковий метод	сертифікат про проходження курсу
Вміти організовувати ефективну взаємодію всіх підрозділів з дотриманням діючих нормативних документів.	Самостійна робота, проблемно-пошуковий метод, аналіз	Практичні завдання, аналіз, презентація

МАТЕРІАЛЬНО-ТЕХНІЧНІ РЕСУРСИ

Для вивчення навчальної дисципліни «Організація готельного господарства» необхідно:

1. мультимедійний проектор та екран для візуалізації навчального матеріалу, демонстрації статистичних, графічних та ілюстративних матеріалів;
2. комп'ютерне обладнання та доступ до мережі Інтернет для роботи з електронними та інформаційними ресурсами, статистичними базами даних та сучасними цифровими інформаційними ресурсами;
3. навчальну, навчально-методичну та наукову літературу відповідно до змісту дисципліни;
4. інший дидактичний та навчально-методичний матеріал, необхідний для проведення лекційних, семінарських і самостійних занять.

ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ

Вид	**Зміст**	**% від загальної оцінки**	**Бал**	
			min	**max**
Поточні контрольні заходи	всього	60	35	60
Підсумкові контрольні заходи	екзамен	40	25	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:

«незадовільно»	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;
«задовільно»	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;
«добре»	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;
«відмінно»	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.

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 впродовжнаступного 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: Студенти, які не з'явилися на екзамени без поважних причин, вважаються такими, що одержали незадовільну оцінку

Оцінка за національною шкалою	**Рівень досягнень, %**	**Шкала ECTS**

Національна диференційована шкала		
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
Національна недиференційована шкала		
Зараховано	60 – 100	-
Не зараховано	0 – 59	-

РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

Основна література

1. Про туризм : Закон України від 15 верес. 1995 р. № 324/95-ВР / Верховна Рада України. *Відомості Верховної Ради України*. 1995. № 34. Ст. 268. (із змінами та доповненнями станом на 2026 р.). URL: rada.gov.ua (дата звернення: 01.09.2026).
2. Про затвердження Порядку встановлення категорій готелям та іншим об'єктам, що призначаються для надання послуг з тимчасового розміщення (проживання) : Постанова Кабінету Міністрів України від 29.07.2009 № 803. URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/803-2009-%D0%BF (дата звернення: 26.01.2026).
3. Про затвердження Правил користування готелями й аналогічними засобами розміщення та надання готельних послуг : Наказ Державної туристичної адміністрації України від 16.03.2004 № 19. URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0413-04 (дата звернення: 26.08.2026).
4. ДСТУ 4268:2003. Послуги туристичні. Засоби розміщення. Загальні вимоги. Київ : Держспоживстандарт України, 2004. 14 с.
5. ДСТУ 4269:2003. Послуги туристичні. Класифікація готелів. Київ : Держспоживстандарт України, 2004. 18 с.
6. ДСТУ ISO 18513:2021 (ISO 18513:2003, IDT). Туристичні послуги. Готелі та інші типи туристичного розміщення. Термінологія. Київ : ДП «УкрНДНЦ», 2022.
7. ДСТУ 4527:2006. Послуги туристичні. Засоби розміщення. Терміни та визначення. Київ : Держспоживстандарт України, 2006. 28 с.
8. ДБН В.2.2-20:2008. Будинки і споруди. Готелі. Київ : Мінрегіонбуд
9. Байлик С. І., Писаревський І. М. Організація готельного господарства : підручник. Харків : ХНАМГ, 2012. 350 с.
10. Сокол Т. Г. Організація обслуговування в готелях і туристичних комплексах : підручник. Київ : Альтерпрес, 2009. 447 с.
11. Організація готельного господарства : навч. посіб. / О. М. Головко, Н. С. Кампов, С. С. Махлинець, Г. В. Симочко. Київ : Кондор, 2012. 406 с.
12. Бойко М. Г. Організація готельного господарства : підручник. Київ : КНТЕУ, 2015. 560 с.
13. Організація готельного господарства. Теорія і практика : навч. посіб. / Л. М. Чепурда, К. М. Таньков, О. Б. Куракін та ін. ; за ред. Л. М. Чепурди. Київ : ВД «Професіонал», 2010. 528 с.
14. Матвієнко А. Т. Організація готельно-ресторанного господарства : навч. посіб. Київ : Центр учбової літератури, 2019. 320 с.
15. Мальська М. П., Пандяк І. Г. Готельний бізнес: теорія та практика : підручник. 2-ге вид., переробл. та доповн. Київ : Центр учбової літератури, 2012. 472 с.
16. Галасюк С. С. Організація готельного господарства : навч.-практ. посіб. Одеса : ОНЕУ, 2018. 214 с.
17. Уніфіковані технології готельних послуг : навч. посіб. / за ред. проф. В. К. Федорченка. Київ : Вища школа, 2008. 239 с.

Додаткова література

18. Туристична галузь України під час війни: виклики, загрози, шляхи виходу з кризи : монографія / [за заг. редакцією д. е. н., проф. М. Ю. Барна]. – Львів : ЛТЕУ, 2024. – 280 с.

19. Горішевський П. А., Бірюкова О. В., Рибакова С. С. Інноваційні підходи до реалізації концепції сталого розвитку в готельно-ресторанному бізнесі: світові практики та стратегічні орієнтири для України // Міжнародний науковий журнал "Інтернаука". Серія: "Економічні науки". – 2025. – № 10. https://doi.org/10.25313/2520-2294-2025-10-11569 .
20. Гризовська Л., Горішевський П., Терлецька Х. Роль культури гостинності у формуванні туристичних брендів: досвід міжнародних та українських компаній. Економіка та суспільство. 2026. № 86. URL: https://doi.org/10.32782/2524-0072/2026-86-48.
21. Горішевський П. А., Мальована О. Г. Трансформація системи управління якістю готельно-ресторанних послуг під впливом цифрових інновацій. Індустрія туризму і гостинності в Центральній та Східній Європі. 2026. Вип. 15. С. 39–47. URL: https://doi.org/10.32782/tourismhospcee-15-5.
22. Кривохижа Ю., Бедратий І., Горішевський П. Аналіз відгуків клієнтів у соціальних мережах як інструмент покращення якості обслуговування. Соціальний розвиток: економічні та правові питання. 2026. Вип. 15. URL: https://doi.org/10.70651/3083-6018/2026.3.15.
23. Худо В., Горішевський П., Кривохижа Ю. Інтелектуальні системи керування номерами (розумний готель). Соціальний розвиток: економічні та правові питання. 2026. Вип. 16. URL: https://doi.org/10.70651/3083-6018/2026.4.01.
24. Горішевський П. А., Бірюкова О. В., Рибакова С. С. Інноваційні підходи до реалізації концепції сталого розвитку в готельно-ресторанному бізнесі: світові практики та стратегічні орієнтири для України. Міжнародний науковий журнал "Інтернаука". Серія: Економічні науки. 2025. № 10 (102). Т. 1. С. 11–19. URL: https://doi.org/10.25313/2520-2294-2025-10-11569
25. Березівська О., Горішевський П., Богайчук В. Сучасні тренди та інновації у застосуванні цифрових технологій у готельно-ресторанному бізнесі. Економіка та суспільство. 2024. № 70. URL: https://economicsandsociety.in.ua.
26. Бондарчук К. П., Кифяк О. В., Горішевський П. А. Аналіз взаємодії маркетингу й обслуговування клієнтів у готельно-ресторанному бізнесі України. Академічні візії. 2024. № 30. URL: https://academy-vision.org.
27. Мітяєва Т., Горішевський П. Війна та готельно-ресторанна сфера: виклики та адаптація. Економіка та суспільство. 2024. № 62. URL: https://economicsandsociety.in.ua.
28. Світлинець О. В., Горішевський П. А., Шикіна О. В. Вплив сучасних технологій на розвиток готельно-ресторанного бізнесу: від інтернет-бронювання до цифрового маркетингу. Міжнародний науковий журнал "Інтернаука". Серія: "Економічні науки". 2024. № 6.
29. Світлинець О., Горішевський П., Халілова-Чуваєва Ю. Інноваційні strategies в управлінні готельно-ресторанними послугами: від зелених ініціатив до соціальної відповідальності. Економіка та суспільство. 2024. № 60. URL: https://economicsandsociety.in.ua.

*** - підручники наявні в бібліотеці університету**