

**Чернівецький національний університет імені Юрія Федьковича**

(повне найменування закладу вищої освіти)

**Географічний факультет**

(назва інституту/факультету)

**Кафедра географії та менеджменту туризму**

(назва кафедри)



**“ЗАТВЕРДЖУЮ”**

Декан географічного факультету

Мирослав ЗАЯЧУК

«12» серпня 2024 року

**РОБОЧА ПРОГРАМА  
навчальної дисципліни**

**ОРГАНІЗАЦІЯ ГОТЕЛЬНОЇ СПРАВИ**

(вказати назву навчальної дисципліни)

**обов'язкова**

(вказати: обов'язкова чи вибіркова)

Освітньо-професійна програма Готельно-ресторанний сервіс та туроперейтинг  
(назва програми)

Спеціальність 242 "Туризм і рекреація"  
(вказати: код, назва)

Галузь знань 24 "Сфера обслуговування"  
(вказати: шифр, назва)

Рівень вищої освіти перший (бакалаврський)  
(вказати: перший (бакалаврський)/другий (магістерський))

Факультет Географічний  
(назва факультету/інституту, на якому здійснюється підготовка фахівців за вказаною освітньо-професійною програмою)

Мова навчання українська  
(вказати: якими мовами викладається дисципліна)

**Чернівці 2024 рік**

Робоча програма навчальної дисципліни **Організація готельної справи** складена відповідно до вимог її змісту (Ліцензійні умови провадження освітньої діяльності 2015 р.) та відповідає освітній програмі «Готельно-ресторанний сервіс та туроперейтинг», уведеної наказом по університету №118 від 03.04.2023 р., (спеціальність 242 «Туризм і рекреація», галузь знань 24 «Сфера обслуговування»).

**Розробник:** доц. **Круль Галина Ярославівна**, доцент кафедри географії та менеджменту туризму, к.геогр.н.

Погоджено

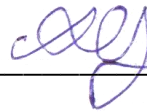
з гарантом ОП «Готельно-ресторанний сервіс та туроперейтинг»



Галина КРУЛЬ

Затверджено на засіданні кафедри географії та менеджменту туризму  
Протокол № 1 від “12 ” серпня 2024 року

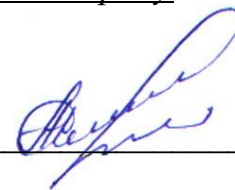
Завідувач кафедри географії та менеджменту туризму



Олександр КОРОЛЬ

Схвалено навчально-методичною радою географічного факультету  
Протокол № 1 від “12 ” серпня 2024 року

Голова навчально-методичної ради географічного факультету



Наталя АНДРУСЯК

**1. Мета навчальної дисципліни** полягає у формуванні загальних та фахових навичок з організації готельного господарства, здатності використовувати набуті теоретичні знання на практиці (в готелях та аналогічних закладах розміщення).

**Пререквізити.** Ефективність засвоєння курсу підвищує попереднє вивчення таких навчальних дисциплін: «Основи сфери гостинності», «Дизайн і планувально-просторова організація готельно-ресторанних закладів».

## **2. Результати навчання.**

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент має набути таких **компетентностей:**

- ЗК12. Навички міжособистісної взаємодії
- ЗК13. Здатність планувати та управляти часом
- ЗК14. Здатність працювати в команді та автономно
- СК1. Знання та розуміння предметної області на розуміння специфіки професійної діяльності
- СК2. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях
- СК6. Розуміння процесів організації туристичних подорожей і комплексного туристичного обслуговування (готельного, ресторанного, транспортного, екскурсійного, рекреаційного)
- СК8. Розуміння принципів, процесів і технологій організації роботи суб'єкта туристичної індустрії та її підсистем
- СК9. Здатність забезпечувати безпеку туристів у звичайних та складних форс-мажорних обставинах
- СК13. Здатність до співпраці з діловими партнерами і клієнтами, уміння забезпечувати з ними ефективні комунікації
- СК14. Здатність працювати у міжнародному середовищі на основі позитивного ставлення до несхожості до інших культур, поваги до різноманітності та мультикультурності, розуміння місцевих і професійних традицій інших країн, розпізнавання міжкультурних проблем у професійній практиці
- СК19. Здатність до організації та технологічного забезпечення процесу надання основних і додаткових послуг (прийому, розміщення, харчування, дозвілля та анімації тощо) в закладах готельно-ресторанного господарства відповідно до існуючих стандартів з використанням сучасних інформаційних та інноваційних технологій

## **Програмні результати навчання:**

- ПРН1. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення туристичного законодавства, національних і міжнародних стандартів з обслуговування туристів
- ПРН6. Застосовувати у практичній діяльності принципи і методи організації та технології обслуговування туристів
- ПРН9. Організувати процес обслуговування споживачів туристичних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання Стандартів якості і норм безпеки
- ПРН10. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єкта туристичного бізнесу та окремих його підсистем (адміністративно-управлінська, соціально-психологічна, економічна, техніко-технологічна)

- ПРН11. Володіти державною та іноземною (ними) мовою (мовами), на рівні, достатньому для здійснення професійної діяльності
- ПРН12. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами туристичних послуг
- ПРН13. Встановлювати зв'язки з експертами туристичної та інших галузей
- ПРН14. Проявляти повагу до індивідуального і культурного різноманіття
- ПРН15. Проявляти толерантність до альтернативних принципів та методів виконання професійних завдань
- ПРН17. Управляти своїм навчанням з метою самореалізації в професійній туристичній сфері
- ПРН18. Адекватно оцінювати свої знання і застосовувати їх в різних професійних ситуаціях
- ПРН19. Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань
- ПРН20. Виявляти проблемні ситуації і пропонувати шляхи їх розв'язання
- ПРН21. Приймати обґрунтовані рішення та нести відповідальність за результати своєї професійної діяльності
- ПРН22. Професійно виконувати завдання в невизначених та екстремальних ситуаціях
- ПРН25. Знати технологічні процеси та операції, пов'язані з наданням та організацією споживання основних і додаткових послуг (гостинності, харчування, дозвілля та анімації тощо) в закладах готельно-ресторанного господарства відповідно до існуючих стандартів із використанням сучасних інформаційних та інноваційних технологій.

**Студенти також мають:**

*Знати:*

- основні поняття та принципи організації готельного господарства, його основні складові та етапи організації готельної справи;
- типологію та системи класифікації готелів та їх особливості;
- основні вимоги до готелів різної категорії відповідно до нормативно-правової бази України;
- основні складові готельного підприємства чи комплексу та особливості їх функціонування.

*Вміти:*

- розуміти основні принципи та підходи до організації готельної справи;
- встановлювати та забезпечувати стандарти обслуговування гостей у готелях;
- розуміти принципи планування та керування роботою готельного персоналу.

### 3. Опис навчальної дисципліни

#### 3.1. Загальна інформація

Назва навчальної дисципліни <i>Організація готельної справи</i>												
Форма навчання	Рік підготовки	Семестр	Кількість			Кількість годин						Вид підсумкового контролю
			кредитів	годин	змістових модулів	лекції	практичні	семінарські	лабораторні	самостійна робота	індивідуальні завдання	
Денна	3	5	5,0	150	2	30	–	–	30	90	–	іспит

#### 3.2. Структура змісту навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин					
	денна форма					
	усього	у тому числі				
л		п	лаб	інд	с.р.	
1	2	3	4	5	6	7
<b>Теми лекційних занять</b>	<b>Змістовий модуль 1. Теоретичні основи готельного господарства</b>					
<i>Тема 1.</i> Поняття „гостинності”. Ретроспективний аналіз розвитку готельного господарства	22	4	-	4	-	14
<i>Тема 2.</i> Види сучасних засобів розміщення	18	4	-	4	-	10
<i>Тема 3.</i> Системи класифікації готелів у світі	14	2	-	4	-	8
<i>Тема 4.</i> Призначення готелів, їх розташування у структурі міста	14	2	-	2	-	10
<i>Тема 5.</i> Основні фонди готельного господарства	12	4	-	-	-	8
<b>Разом за ЗМ1</b>	<b>80</b>	<b>16</b>	<b>-</b>	<b>14</b>	<b>-</b>	<b>50</b>
	<b>Змістовий модуль 2. Формування внутрішнього простору готелю</b>					
<i>Тема 6.</i> Організація предметно-просторового середовища готелю	40	8	-	10	-	22
<i>Тема 7.</i> Інженерно-технічне устаткування	30	6	-	6	-	18

вання готельних комплексів						
<b>Разом за ЗМІ</b>	<b>70</b>	<b>14</b>	<b>-</b>	<b>16</b>	<b>-</b>	<b>40</b>
<b>Всього годин</b>	<b>150</b>	<b>30</b>	<b>-</b>	<b>30</b>	<b>-</b>	<b>90</b>

### 3.3. Теми лабораторних занять

№	Назва теми	Кількість годин	Кількість балів
1.	Назва: Термінологічний апарат готельного господарства Завдання: Ознайомитися з основними термінами готельного господарства Результати: Знати основні терміни і поняття готельного господарства	4	3
2.	Назва: Типологія сучасних засобів розміщення Завдання: Ознайомитися із найпопулярнішими видами засобів розміщення у світі Результати: Презентація про основні види засобів розміщення (з усною доповіддю)	2	3
3.	Назва: Причини успіху всесвітніх готельних мереж Завдання: Підготувати інформацію про одну із всесвітніх готельних мереж, проаналізувати причини створення, успіху та особливості діяльності Результати: Презентація про обраний готельний ланцюг (з усною доповіддю)	2	3
4.	Назва: Системи класифікації готелів у світі Завдання: Підготувати інформацію про один із найдорожчих (найрозкішніших) та найдешевших (найгірших) готель у світі чи в Україні. Проаналізувати складові їхнього комфорту Результати: Презентація про обрані готелі (з усною доповіддю)	4	3
5.	Назва: Оцінка розташування готелів у планувальній структурі м. Чернівці Завдання: Ознайомитися з особливостями розташування готелів у Чернівцях, визначити їхню цільову аудиторію та проаналізувати асортимент пропонованих послуг та цінові пропозиції Результати: Екскурсія або відеозустріч із працівниками готелів (адміністраторами) з подальшим обговоренням	2	3
	<b>Разом за ЗМІ</b>	<b>14</b>	<b>15</b>
6.	Назва: Предметно-просторове середовище готелю Завдання: Ознайомитися з вимогами Національно-	10	10

	Результати:	го стандарту України «Послуги туристичні. Класифікація готелів» Знання вимог, що ставляться до внутрішнього простору готелів різних категорій (усні відповіді + тестування)		
7.	Назва: Завдання: Результати:	Інженерно-технічне устаткування готелів Ознайомитися з вимогами до інженерно-технічного устаткування готелю залежно від його категорії (на основі вимог до готелів Національного стандарту «Послуги туристичні. Класифікація готелів» та ДБН В.2.2-20:2008 «Будівлі і споруди. Готелі») Знання вимог, що ставляться до інженерно-технічного обладнання готелів (тести)	6	5
		<b>Разом ЗМ2</b>	<b>16</b>	<b>15</b>
	<b>Всього</b>		<b>30</b>	<b>30</b>

#### 3.4. Зміст завдань для самостійної роботи\*

№	Назва теми	Кількість годин
1.	Етапи розвитку готельної справи в Європі	4
2.	Особливості розвитку готельного бізнесу в США	2
3.	Історичні аспекти розвитку готельного господарства в Україні	2
4.	Моделі об'єднання в готельні ланцюги	2
5.	Найвидатніші постаті готельної індустрії: їхній внесок у розвиток готельного бізнесу	4
6.	Спеціалізовані засоби розміщення	4
7.	Типи готельних підприємств залежно від призначення	6
8.	Системи класифікації готелів в США, європейських країнах, Китаї, Індії та ін. країнах	8
9.	Еволюція архітектурних форм будівель готелів	4
10.	Сучасні архітектурні концепції готельних будівель	4
11.	Моделі розташування готелів у планувальній структурі міста	2
12.	Види основних фондів готельного господарства	8
13.	Роль інтер'єру та озеленення у формуванні іміджу готелю	6
14.	Вмеблювання готельних приміщень	6
15.	Естетична організація внутрішнього середовища готелю	10
16.	Санітарно-гігієнічне обладнання готельних комплексів (системи водопостачання, каналізації, гарячого водопостачання, опалення, кондиціонування, вентиляції, видалення сміття та пилу)	18
	<b>Всього годин самостійної роботи</b>	<b>90</b>

\*Питання, винесені на самостійне опрацювання, включені до тематичного і підсумкового тестового контролю.

#### 4. Методи навчання

Під час викладання даної навчальної дисципліни використовуються такі методи навчання: словесні методи (лекція, розповідь, бесіда, консультація, дискусія, проблемна ситуація тощо), лабораторне заняття (підготовка презентацій), наочні методи (презентації, відеоматеріали тощо), електронне онлайн-навчання (мультимедійні, дистанційні методи з використанням платформи MOODLE і Google-Meet), самостійна робота за програмою навчальної дисципліни.

#### 5. Критерії оцінювання результатів навчання з навчальної дисципліни

Критерієм успішного проходження здобувачем освіти підсумкового оцінювання може бути досягнення ним мінімальних порогових рівнів оцінок за кожним запланованим результатом навчання навчальної дисципліни, які варто визначати за допомогою числової (відсоткової) шкали оцінювання знань і трансформувати в оцінку використовуваної рейтингової шкали у кількості балів, що виділяються для кожного запланованого результату навчання навчальної дисципліни.

Критерії оцінювання за основними видами робіт – [завантажити>>>](#)

Відсоток від максимальної кількості балів	Критерії оцінювання доповіді з презентацією
90-100%	<p>Зміст доповіді студента відповідає заявленій темі. Студент вільно володіє матеріалом; повністю, правильно, послідовно, обґрунтовано розкриває тему, наводить різноманітні приклади. Присутні критичний аналіз та судження, логічні висновки.</p> <p>Виклад суті доповіді є виразним, чітко виділяються головні моменти. Студент впевнено тримається перед аудиторією, володіє культурою мовлення, дотримується регламенту.</p> <p>Мультимедійна презентація вдало доповнює виступ студента; має логічну структуру (титольний слайд, інформаційні слайди, завершальний слайд), не перенасичена текстом (не більше 40% презентації, не допускається наявність „слайдів-шпаргалок”), містить релевантний ілюстративний матеріал (графіки, діаграми, таблиці, схеми, картини, фотографії, відеоматеріали тощо). Загальна кількість слайдів – не менше 10-ти.</p> <p>В оформленні слайдів витримано єдиний стиль, грамотно вибрана кольорова гама з урахуванням фізіологічних особливостей людини в її сприйнятті. Шаблон повинен відповідати представленій темі (або хоча б бути нейтральним).</p> <p>Інформація на слайдах ретельно структурована, достовірна, відсутні фактичні помилки. Текст презентації грамотно написаний, лаконічний і зрозумілий слухачам. Розмір шрифту не повинен бути дрібним (мінімум – 22 пт). Важливі відомості виділено за допомогою інструментів форматування.</p> <p>На додаткові запитання, які ставляться для з'ясування глибини розуміння і вміння орієнтуватися в явищах і процесах, студент відповідає правильно та вичерпно, без допомоги викладача чи колег.</p>



<p><b>80-89%</b></p>	<p>Зміст доповіді студента відповідає заявленій темі. Студент володіє матеріалом; повністю, послідовно розкриває тему. Присутні критичний аналіз та судження, логічні висновки. Разом з тим, студент допускає окремі помилки та неточності, що не впливає на загальний характер відповіді.</p> <p>Виклад суті доповіді є виразним. Студент володіє культурою мовлення, дотримується регламенту.</p> <p>Мультимедійна презентація вдало доповнює виступ студента, має логічну структуру (титульний слайд, інформаційні слайди, завершальний слайд), містить релевантний ілюстративний матеріал (графіки, діаграми, таблиці, схеми, картинки, фотографії, відеоматеріали тощо). Загальна кількість слайдів – не менше 10-ти.</p> <p>У презентації відсутні „слайди-шпаргалки”. Разом з тим, окремі слайди перенасичені текстом (більше 40%).</p> <p>В оформленні слайдів витримано єдиний стиль, грамотно вибрана кольорова гама з урахуванням фізіологічних особливостей людини в її сприйнятті. Шаблон повинен відповідати представленій темі (або хоча б бути нейтральним).</p> <p>Інформація на слайдах ретельно структурована, достовірна, проте наявні незначні фактичні помилки. Текст презентації грамотно написаний, лаконічний. Розмір шрифту не повинен бути дрібним (мінімум - 22 пт). Важливі відомості виділено за допомогою інструментів форматування.</p> <p>На додаткові запитання, які ставляться для з'ясування глибини розуміння і вміння орієнтуватися в явищах і процесах, студент дає достатньо вичерпні відповіді або відповідає за допомогою викладача чи колег.</p>
<p><b>70-79%</b></p>	<p>Зміст доповіді студента відповідає заявленій темі. Студент виявляє знання і розуміння основного матеріалу теми, проте у доповіді допускає суттєві помилки. Порушено логіку розкриття основних питань теми.</p> <p>Мультимедійна презентація має структуру (титульний слайд, інформаційні слайди, завершальний слайд), містить релевантний ілюстративний матеріал (графіки, діаграми, таблиці, схеми, картинки, фотографії, відеоматеріали тощо). Загальна кількість слайдів – не менше 8-ми. Розмір шрифту не повинен бути дрібним (мінімум - 22 пт).</p> <p>У презентації відсутні „слайди-шпаргалки”. Разом з тим, більшість слайдів перевантажені текстом (більше 40%). Важливі відомості на слайдах ніяк невиділено, наявні фактичні та граматичні помилки.</p> <p>Відповіді на додаткові запитання студент дає не одразу, при цьому відповіді нечіткі.</p>
<p><b>50-69%</b></p>	<p>Зміст доповіді студента не в повній мірі відповідає заявленій темі. Студент допускає грубі помилки у висвітленні питань теми.</p> <p>Композиція доповіді нелогічна.</p> <p>Під час виступу студент зчитує текст зі „слайдів-шпаргалок”.</p> <p>Загальна кількість слайдів мультимедійної презентації – менше 7-ми. Стилю презентації не дотримано. Більшість слайдів перевантажені текстом (більше 40%), який до того ж містить грубі граматичні помилки. Важливі відомості на слайдах ніяк не виділено, наявні фактичні помилки.</p> <p>Ілюстративний матеріал не завжди узгоджується зі змістом доповіді.</p> <p>При відповіді на додаткові запитання студент довго вагається, невпевнено формулює її, не може чітко, зрозуміло викласти свою думку стосовно поставленої проблеми.</p>

<b>30-49%</b>	<p>Зміст доповіді студента значною мірою не відповідає заявленій темі. Студент не орієнтується в темі.</p> <p>Під час виступу студент зчитує текст зі „слайдів-шпаргалок”, яких більшість у презентації.</p> <p>Загальна кількість слайдів мультимедійної презентації – менше 6-ти. Стилю презентації не дотримано. Інформація на слайдах містить фактичні помилки. Ілюстративний матеріал практично відсутній або переважно нерелевантний доповіді.</p> <p>Доповідь та презентація потребують суттєвого доопрацювання студентом.</p>
---------------	---

<b>Кількість балів за одне правильне тестове завдання</b>	<b>Критерії оцінювання тестових завдань</b>
<b>0,5-1 балів</b>	Тестове завдання складається, принаймні, з чотирьох варіантів змістовних відповідей, з яких лише одна правильна. Неправильні відповіді неочевидні та виглядають правдоподібними за відсутності знань із питання, релевантного тестовому завданню.

### Шкала оцінювання: національна та ECTS

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену, курсового проекту (роботи), практики	для заліку
90-100	A	відмінно	зараховано
80-89	B	добре	
70-79	C	добре	
60-69	D	задовільно	
50-59	E	задовільно	
35-49	FX	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
0-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

### 6. Засоби оцінювання

**Засобами оцінювання** та демонстрування результатів є:

- стандартизовані тести;
- проекти (індивідуальні проекти; дослідницько-творчі та ін.);
- доповідь із презентацією результатів виконаних завдань та досліджень;
- ситуаційні завдання та їх вирішення у групах.

### 7. Форми поточного і підсумкового контролю та оцінювання

*Форми поточного контролю:*

- усна (відповідь студента стосовно теоретичних понять, обговорення дискусійних питань);

- захист презентації;
  - письмова (тестування);
- Форма підсумкового контролю: іспит (тестування).*

Поточний контроль здійснюється під час лабораторних занять і має на меті перевірку знань здобувачів вищої освіти з окремих тем шляхом виконання конкретних завдань (презентацій чи тематичних тестувань). Кількість передбачених балів за різні види робіт зазначені у силабусі, робочій програмі, в системі дистанційного навчання Moodle, куди студенти завантажують роботи, і де здійснюється тестовий контроль. Результати оголошуються під час занять та/або виставляються в Moodle. Самостійна робота враховується при складанні поточних і підсумкових тестів та під час захистів лабораторних робіт.

Тестові завдання розроблені до кожної теми і покликані перевірити рівень засвоєння теоретичного матеріалу, здатності осмислити і відтворити зміст даної частини дисципліни.

**Визнання результатів, здобутих шляхом неформальної освіти:**

Відповідно до «Положення про взаємодію формальної та неформальної освіти, визнання результатів навчання (здобутих шляхом неформальної та/або інформальної освіти, в системі формальної освіти) у Чернівецькому національному університеті імені Юрія Федьковича (протокол №4 від 28.03.2022 року)» (<https://www.chnu.edu.ua/media/3aykf41y/polozhennia-pro-vzaiemodiiu-formalnoi-ta-neformalnoi-osvity.pdf>) допускається зарахування навчальних елементів, а також отримання додаткових балів за результатами **неформальної освіти:**

- робота чи стажування за фахом, що підтверджується документом із підприємства та забезпечує набуття компетентностей, передбачених навчальною дисципліною;

- проходження безкоштовних навчальних тренінгів (вебінарів, семінарів), що проводяться на платформі Prometheus (<https://prometheus.org.ua>) та інших фахових платформах, за умови отримання безкоштовного сертифікату.

Результати зараховуються лише для відповідних тем лекційних і семінарських занять, практичних і лабораторних завдань даної навчальної дисципліни у кількості балів, що виділяються на цей навчальний елемент.

**Розподіл балів, які отримують студенти**

Поточне тестування та практична робота				Підсумковий тест (теоретичний)	Сума
Модуль №1		Модуль №2			
Теоретичний (тести)	Практичний (лабораторні)	Теоретичний (тести)	Практичний (лабораторні)		
15	15	15	15	40	100

## 8. Рекомендована література

### Основна література

1. Круль Г.Я. Основи готельної справи: навчальний посібник. Київ : Центр учбової літератури, 2011. 368 с. URL: [https://tourlib.net/books\\_ukr/krul.htm](https://tourlib.net/books_ukr/krul.htm)
2. Круль Г.Я., Заячук О.Г. Організація і технологія надання послуг гостинності : навчальний посібник. 2-ге вид., перероб. і доп. Чернівці : Чернівець. нац. ун-т ім. Ю. Федьковича, 2022. 488 с. URL: [https://archer.chnu.edu.ua/xmlui/bitstream/handle/123456789/4750/H-088\\_Організація%20та%20технологія%20надання%20послуг%20гостинності\\_Круль%20Г\\_Заячук\\_О\\_на%20сайт.pdf?sequence=1&isAllowed=y](https://archer.chnu.edu.ua/xmlui/bitstream/handle/123456789/4750/H-088_Організація%20та%20технологія%20надання%20послуг%20гостинності_Круль%20Г_Заячук_О_на%20сайт.pdf?sequence=1&isAllowed=y)
3. ДСТУ 4269:2003. Національний стандарт України «Послуги туристичні. Класифікація готелів». URL: <https://uhra.com.ua/wp-content/uploads/2021/02/ДСТУ-4269.pdf>
4. Левицька І.В., Корж Н.В., Онищук Н.В. Готельна справа : навчальний посібник. Київ : КНТЕУ; Вінниця: Едельвейс і К, 2015. 580 с. URL: <https://ir.vtei.edu.ua/g.php?fname=26667.pdf>

### Додаткова література

1. Банько В.Г. Будівлі, споруди та обладнання туристських комплексів : Навч. посібн. Київ : Дакор, 2008. 328 с.
2. Головка О.М., Кампов Н.С., Махлинець С.С., Симочко Г.В. Організація готельного господарства : Навч. посібн. За ред. О.М. Головка. Київ : Кондор, 2011. 410 с. [Електронний ресурс]. URL: [https://pidru4niki.com/17590412/turizm/materialna\\_baza\\_dlya\\_zabezpechennya\\_roboti\\_animatsiynoyi\\_sluzhbi\\_goteliv](https://pidru4niki.com/17590412/turizm/materialna_baza_dlya_zabezpechennya_roboti_animatsiynoyi_sluzhbi_goteliv)
3. Технологічне устаткування готелів, готельних комплексів : підручник / В. С. Гуць, О. А. Коваль, В. А. Русавська. Київ : Видавництво Ліра-К, 2019. 568 с. [Електронний ресурс]. URL: <https://lira-k.com.ua/preview/12603.pdf>

### Інформаційні ресурси

1. ДБН В.2.5-28:2018 Інженерне обладнання будинків і споруд. Природне і штучне освітлення. URL: [https://www.minregion.gov.ua/wp-content/uploads/2018/09/DBN\\_Osvitlennya-ostatochna.pdf](https://www.minregion.gov.ua/wp-content/uploads/2018/09/DBN_Osvitlennya-ostatochna.pdf).
2. ДБН В.2.2-20:2008. Державні будівельні норми України. Будинки і споруди. Готелі. URL: <https://www.minregion.gov.ua/wp-content/uploads/2017/03/DBN-V.2.2-20-2008.pdf>.
3. ДСТУ 4527-2006. Національний стандарт України «Послуги туристичні. Засоби розміщення. Терміни та визначення». URL: <https://uhra.com.ua/wp-content/uploads/2021/02/ДСТУ-4527.pdf>.
4. ДСТУ 4269:2003. Національний стандарт України «Послуги туристичні. Класифікація готелів». URL: <https://uhra.com.ua/wp-content/uploads/2021/02/ДСТУ-4269.pdf>.
5. Правила користування готелями й аналогічними засобами розміщення та надання готельних послуг. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0413-04#Text>.
6. Вбудований пілосос для готелів [Електронний ресурс].

- URL: <https://vacumaid.com.ua/statti/317-vbudovanyi-pylosos-dlia-hoteliv>
7. Вентиляція. Системи кондиціонування повітря у готелях, туристичних комплексах [Електронний ресурс]. URL: <https://vseosvita.ua/library/lekcia-ventilacia-sistemi-kondiciuvanna-povitra-v-gotelah-turistichnih-kompleksah-475844.html>
  8. Кондиціонування готелю, хостелу чи будинку відпочинку [Електронний ресурс]. URL: <https://eko-prostir.com.ua/kondytsionuvannia-hoteliu-khosteluchy-budynku-vidpochynku/>
  9. КСУ «HOTEL-2.3». [Електронний ресурс]. URL: <https://www.intes.by/solutions/oteli-sanatorii-spa-tsentryi/ksu-hotel-2-3>
  10. Найпопулярніші платіжні системи в світі. [Електронний ресурс]. URL: <https://crosspay.net/rejting-populyarnih-platizhnih-sistem-v-sviti/>
  11. Норми освітленості готелів – нюанси/ [Електронний ресурс]. URL: <http://stroyka-gid.com.ua/enziklopedia-znan/12612-normy-osvitlenosti-goteliv.html>
  12. Організація світла у готелях. [Електронний ресурс]. URL: <https://5watt.ua/uk/blog/statti/organizaciya-svitla-u-gotelyakh>
  13. Проектування вентиляції готелів. [Електронний ресурс]. URL: [https://7-vz.com/ua/category/proektirovanie\\_zg/](https://7-vz.com/ua/category/proektirovanie_zg/)
  14. Проектування та монтаж системи опалення у готелях. [Електронний ресурс]. URL: [https://7-vz.com/ua/category/gostinicy\\_dv/](https://7-vz.com/ua/category/gostinicy_dv/)
  15. Рябев А.А. Матеріально технічна база готелів і туркомплексів : Конспект лекцій з дисципліни. Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2015. 192 с. [Електронний ресурс]. URL: <http://eprints.kname.edu.ua/40602/1/2013%20печ.%20128Л%20по%20МТБГ%20иТК%20укр.pdf>
  16. Світильники для готелів. Як організувати освітлення, яке сподобається гостям? [Електронний ресурс]. URL: <https://maxus.com.ua/svetilniki-dlya-otelej-i-gostinicy/>
  17. Система «Отель 2.3». [Електронний ресурс]. URL: <https://interhotel.ua/interotel-dlya-oteley/>
  18. Системи безпеки для готелів. [Електронний ресурс]. URL: [https://відеокамери.com.ua/sustema\\_bezpeku\\_dlya\\_goteliv/](https://відеокамери.com.ua/sustema_bezpeku_dlya_goteliv/)
  19. Стили дизайну інтер'єру. [Електронний ресурс]. URL: <https://mauris-design.in.ua/styli-interyeru/>
  20. Топ-5 трендів, які змінюють готельно-ресторанний бізнес. [Електронний ресурс]. URL: <https://soft-industry.com/uk/news/top-5-trendiv-scho-zminuyut-gotelno-restorannyu-biznes/>