

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ЗАХІДНОУКРАЇНСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**

ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор Навчально-наукового
інституту міжнародних відносин
імені Б.Д. Гаврилишина
Ірина ІВАЩУК

« 31 » 33680120 2023 р.

ЗАТВЕРДЖУЮ

В.о. проректора з науково-
педагогічної роботи
Віктор ОСТРОВЕРХОВ

« 31 » 33680120 2023 р.

ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор Навчально-наукового
інституту новітніх освітніх
технологій
Святослав ПИТЕЛЬ

« 31 » 33680120 2023 р.

РОБОЧА ПРОГРАМА

з дисципліни “Міжнародна готельно-ресторанна індустрія”

Ступінь вищої освіти – бакалавр
галузь знань - 24 “Сфера обслуговування”
спеціальність – 241 “Готельно-ресторанна справа”
Освітньо-професійна програма “Готельно-ресторанна справа”

Кафедра міжнародного туризму і готельного бізнесу

Форма навчання	Курс	Семестр	Лекції (год.)	Практичні (год.)	ІРС (год.)	Тренінг, КПЗ (год.)	Разом (год.)	СРС (год.)	Іспит(сем.)
Денна	3	5	28	28	3	8	150	83	5
Заочна	3	5, 6	8	4	-	-	150	138	6

Тернопіль-ЗУНУ,

2023

Робоча програма складена на основі освітньо-професійної програми підготовки здобувачів вищої освіти на першому (бакалаврському) рівні за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа галузі знань 24 Сфера обслуговування, затвердженої Вченою Радою ЗУНУ (протокол № 9 від 26.05.2021 р.).

Робочу програму склала канд. екон. наук., доцент кафедри міжнародного туризму і готельного бізнесу ЗУНУ Даниленко – Кульчицька В.А.

Робоча програма затверджена на засіданні кафедри міжнародного туризму і готельного бізнесу, протокол № 1 від 29. 08. 2023 року.

Завідувач кафедри
міжнародного туризму і
готельного бізнесу к.е.н., доцент



Оксана ГУГУЛ

Розглянуто та схвалено Групою забезпечення спеціальності «Готельно-ресторанна справа», протокол № 1 від 29.08 2023 р.

Голова Групи забезпечення спеціальності
д.е.н., професор



Юрій ГУМЕНІЮК

Гарант ОП



к.е.н., доцент Вікторія ДАНИЛЕНКО-КУЛЬЧИЦЬКА

Структура робочої програми навчальної дисципліни
"Міжнародна готельно-ресторанна індустрія"
ОПИС ДИСЦИПЛІНИ "Міжнародна готельно-ресторанна індустрія"

Дисципліна - "Міжнародна готельно-ресторанна індустрія"	Галузь знань, спеціальність, освітньо-професійна програма, ступінь вищої освіти	Характеристика навчальної дисципліни
Кількість кредитів ECTS – 5	Галузь знань – 24 "Сфера обслуговування"	Статус дисципліни – нормативна Мова навчання – українська
Кількість залікових модулів – 4	Спеціальність – 241 "Готельно-ресторанна справа"	Рік підготовки – 3 Семестр – 5
Кількість змістових модулів – 2	Освітньо-професійна програма – «Готельно-ресторанна справа»	Лекції – 28 год. (ЗФН- 8 год.) Практичні заняття – 28 год (ЗФН -4 год.).
Загальна кількість годин – 150	Ступінь вищої освіти – бакалавр	Самостійна робота – 83 год. (ЗФН -138 год.). (8 год. – <i>тренінг, КПІЗ</i>) Індивідуальна робота – 3 год.
Тижневих годин – 10 год., з них аудиторних – 4 год.		Вид підсумкового контролю – іспит

2. МЕТА І ЗАВДАННЯ ДИСЦИПЛІНИ:

2.1. Мета вивчення дисципліни

Метою дисципліни "Міжнародна готельно-ресторанна індустрія" є формування у студентів системи знань про індустрію гостинності та світове готельне господарство.

2.2. Завдання вивчення дисципліни

Основними завданнями вивчення дисципліни є розвиток знань щодо: структури різних готельних мереж, економічних функцій готелів, особливостей ціноутворення, показників попиту і пропозиції на міжнародному готельному ринку.

В результаті вивчення курсу "Міжнародна готельно-ресторанна індустрія" студенти повинні:

Знати значення і місце готельної індустрії в структурі туристичної галузі, історію розвитку індустрії гостинності, статистику туризму, характеристику сегментів індустрії гостинності;

Знати загальну характеристику світового готельного господарства, структуру світового готельного комплексу, основні показники діяльності сучасної готельної індустрії;

Знати роль і місце готельного бізнесу в розвитку економік різних країн, фактори, що впливають на розвиток готельного бізнесу, значення готельної індустрії в індустрії туризму, принципи сегментації ринку готельних послуг;

Знати місце готельних підприємств в індустрії гостинності, міжнародну і національну специфіку засобів розміщення.

2.3. Найменування та опис компетентностей, формування котрих забезпечує вивчення дисципліни «Міжнародна готельно-ресторанна індустрія»:

- Здатність організувати роботу підприємств готельно-ресторанної індустрії з урахуванням світового досвіду.

Зміст уміння, що забезпечується вищеописаними компетентностями полягає у вмінні використовувати одержані знання у практичній діяльності, враховуючи тенденції та перспективи розвитку готельно-ресторанного бізнесу.

2.4. Передумови для вивчення дисципліни. Передумовами для вивчення дисципліни «Міжнародна готельно-ресторанна індустрія» є засвоєння наступних дисциплін: «Управління мережами в сфері гостинності».

2.5. Результати навчання.

- Здійснювати ефективне управління міжнародними готельними ланцюгами в контексті діяльності підприємств сфери гостинності.

3. Зміст дисципліни "Міжнародна готельно-ресторанна індустрія"

Змістовий модуль 1. Індустрія гостинності та загальна характеристика світового готельного господарства

Тема 1. Історія розвитку готельної індустрії.

Поняття і зміст готельної індустрії. Історичні етапи та передумови виникнення готелів. Заклади розміщення Римської імперії. Готелі Середньовіччя. Готелі стародавнього Сходу. Готельна індустрія Америки.

Література :1; 4; 6

Тема 2. Класифікації засобів розміщення

Типологія засобів розміщення. Класифікації засобів і умов розміщення, їх цілі та завдання. Класифікація засобів розміщення за функціональною ознакою. Класифікації засобів розміщення за іншими критеріями .

Література :2; 4;7

Тема 3. Міжнародні організації та їх роль в організації готельної індустрії

Міжнародні та національні організації та спілки в готельному господарстві. Рекомендації ОВТО щодо загальних критеріїв класифікацій готелів. Класифікація засобів розміщення країн світу. Класифікації і норми класифікації деяких інших країн світу.

Література :1; 3;5

Тема 4. Світові готельні ланцюги

Поняття готелю і готельних ланцюгів. Історії розвитку готельних ланцюгів. Характеристика основних готельних ланцюгів світу. Франчайзинг та інші форми об'єднання у готельному бізнесі

Література :2; 4;7

Змістовий модуль 2. Розвиток індустрії гостинності по регіонах світу **Тема 5.**

Розвиток індустрії гостинності в США в 20 ст.

Готельне господарство в США у 1900-1940рр. Готельне господарство в США у 1950 рр. Готельне господарство в США у 1970рр. Готельне господарство в США у 1980 рр. Готельне господарство в США у кінці 20ст. Сучасний стан індустрії гостинності США.

Література :2; 3;6

Тема 6. Розвиток індустрії гостинності в Європі.

Готельне господарство в Скандинавських країні. Готельне господарство в Південній

Європі. Готельне господарство Греції. Готельне господарство пострадянських країн. Готельне господарство Великобританії. Сучасний європейський стан індустрії гостинності.

Література :1; 3;7

Тема 7. Розвиток індустрії гостинності Латинської Америки.

Загальні особливості готельного господарства Латинської Америки. Готельне господарство Бразилії. Готельне господарство Аргентини. Готельне господарство центральних регіонів Латинської Америки. Готельне господарство Перу. Проблеми та перспективи розвитку індустрії гостинності південно-американського регіону.

Література :3; 5;6

Тема 8. Розвиток індустрії гостинності Азійського та Азійсько-Тихоокеанського регіону.

Загальні особливості готельного господарства Азії. Готельне господарство Китаю та Японії. Готельне господарство курортів Азії. Готельне господарство арабських країн. Готельна індустрія Австралії та Океанії. Проблеми та перспективи розвитку індустрії гостинності азійсько-тихоокеанського регіону.

Література :2; 5;8

Тема 9. Розвиток індустрії гостинності Африки.

Загальні особливості готельного господарства Африки. Готельне господарство північної Африки(Єгипет, Туніс, Марокко). Готельне господарство південної Африки. Готельне господарство центральної Африки.. Проблеми та перспективи розвитку індустрії гостинності Африки.

Література :2; 4;7

Тема 10. Глобалізація світового готельного господарства

Поняття «глобалізації» та її особливості у сфері гостинності. Тенденції розвитку готельного господарства. Експансія готельних ланцюгів за межі національних кордонів. Прогнози розвитку готельного господарства.

Література :2; 3;4

**4. СТРУКТУРА ЗАЛІКОВОГО КРЕДИТУ
З ДИСЦИПЛІНИ “МІЖНАРОДНА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА ІНДУСТРІЯ”**

Денна форма навчання

	<i>Кількість годин</i>					
	Лекції	Практичні заняття	Індивідуальна робота	Тренінг КПЗ	Самостійна робота	Контрольні заходи
<i>Змістовий модуль 1. Індустрія гостинності та загальна характеристика світового готельного господарства</i>						
<i>Тема 1. Історія розвитку готельної індустрії.</i>	2	2	1	4	3	Тести, питання
<i>Тема 2. Класифікації засобів розміщення</i>	2	2			5	Кейси, ділові ігри
<i>Тема 3. Міжнародні організації та їх роль в організації готельної індустрії</i>	2	2			5	Тести, задачі
<i>Тема 4. Світові готельні ланцюги</i>	2	2			10	Питання, кейси
<i>Змістовий модуль 2. Розвиток індустрії гостинності по регіонах світу</i>						
<i>Тема 5. Розвиток індустрії гостинності в США в 20 ст.</i>	4	4	2	4	10	Ділові ігри, питання
<i>Тема 6. Розвиток індустрії гостинності в Європі.</i>	4	4			10	Тести, питання
<i>Тема 7. Розвиток індустрії гостинності Латинської Америки.</i>	4	4			10	Ділові ігри, питання
<i>Тема 8. Розвиток індустрії гостинності Азійського та Азійсько-Тихоокеанського регіону.</i>	2	2			10	Питання, кейси
<i>Тема 9. Розвиток індустрії гостинності Африки.</i>	2	2			10	Тести, питання
<i>Тема 10. Глобалізація світового готельного господарства</i>	4	4			10	Тести, задачі
Разом	28	28	3	8	83	

Заочна форма навчання

	<i>Кількість годин</i>			
	Лекції	Практичні заняття	Самостійна робота	Контрольні заходи
<i>Змістовий модуль 1. Індустрія гостинності та загальна характеристика світового готельного господарства</i>				
<i>Тема 1. Історія розвитку готельної індустрії.</i>			6	Тести, питання
<i>Тема 2. Класифікації засобів розміщення</i>			10	Кейси, ділові ігри
<i>Тема 3. Міжнародні організації та їх роль в організації готельної індустрії</i>	2	1	10	Тести, задачі
<i>Тема 4. Світові готельні ланцюги</i>			16	Питання, кейси
<i>Змістовий модуль 2. Розвиток індустрії гостинності по регіонах світу</i>				
<i>Тема 5. Розвиток індустрії гостинності в США в 20 ст.</i>	2	1	16	Ділові ігри, питання
<i>Тема 6. Розвиток індустрії гостинності в Європі.</i>			16	Тести, питання
<i>Тема 7. Розвиток індустрії гостинності Латинської Америки.</i>	2	1	16	Ділові ігри, питання
<i>Тема 8. Розвиток індустрії гостинності Азійського та Азійсько-Тихоокеанського регіону.</i>			16	Питання, кейси
<i>Тема 9. Розвиток індустрії гостинності Африки.</i>	2	1	16	Тести, питання
<i>Тема 10. Глобалізація світового готельного господарства</i>			16	Тести, питання
Разом	8	4	138	

5. ТЕМАТИКА ПРАКТИЧНИХ ЗАВДАНЬ

Тема: *Історія розвитку готельної індустрії.*

Мета: розкрити сутність, значення і зміст готельної індустрії; висвітлити найважливіші методологічні питання, мету і завдання навчальної дисципліни, навести тлумачення ключових понять.

Питання для обговорення:

1. Поняття і зміст готельної індустрії.

2. Історичні етапи та передумови виникнення готелів.
3. Заклади розміщення Римської імперії.
4. Готелі Середньовіччя. Готелі стародавнього Сходу.
5. Готельна індустрія Америки.

Література: 1, 2, 3.

Тема: *Класифікації засобів розміщення*

Мета: розкрити сутність, значення і зміст класифікації засобів розміщення; вивчити основні чинники, які впливають на неї.

Питання для обговорення:

1. Типологія засобів розміщення.
2. Класифікації засобів і умов розміщення, їх цілі та завдання.
3. Класифікація засобів розміщення за функціональною ознакою.
4. Класифікації засобів розміщення за іншими критеріями .

Література: 4, 8, 9.

Тема: *Міжнародні організації та їх роль в організації готельної індустрії*

Мета: розкрити сутність міжнародних організації та їх роль в організації готельної індустрії; обґрунтувати їх виникнення та розвиток.

Питання для обговорення:

1. Міжнародні та національні організації та спілки в готельному господарстві
2. Рекомендації ОВТО щодо загальних критеріїв класифікацій готелів.
3. Класифікація засобів розміщення країн світу.
4. Класифікації і норми класифікації деяких інших країн світу.

Література: 5, 7, 8.

Тема: *Світові готельні ланцюги*

Мета: розкрити особливості *світових готельних ланцюгів*

Питання для обговорення:

1. Поняття готелю і готельних ланцюгів.
2. Історії розвитку готельних ланцюгів.
3. Характеристика основних готельних ланцюгів світу.
5. Франчайзинг та інші форми об'єднання у готельному бізнесі.

Література: 5, 7, 8.

Тема: *Розвиток індустрії гостинності в США в 20 ст.*

Мета: розкрити особливості розвитку індустрії гостинності в США в 20 ст.

Питання для обговорення:

1. Готельне господарство в США у 1900-1940рр.
2. Готельне господарство в США у 1950 рр.
3. Готельне господарство в США у 1970рр.

4. Готельне господарство в США у 1980 рр.
5. Готельне господарство в США у кінці 20ст.
6. Сучасний стан індустрії гостинності США.

Література: 3, 9, 10.

Тема: *Розвиток індустрії гостинності в Європі.*

Мета: розкрити зміст розвитку індустрії гостинності в Європі..

Питання для обговорення:

1. Готельне господарство в Скандинавських країнах.
2. Готельне господарство в Південній Європі.
3. Готельне господарство Греції.
4. Готельне господарство пострадянських країн.
5. Готельне господарство Великобританії.
6. Сучасний європейський стан індустрії гостинності.

Література: 7, 10, 11.

Тема: *Розвиток індустрії гостинності Латинської Америки.*

Мета: характеристика розвитку індустрії гостинності Латинської Америки.

Питання для обговорення:

1. Загальні особливості готельного господарства Латинської Америки.
2. Готельне господарство Бразилії.
3. Готельне господарство Аргентини.
4. Готельне господарство центральних регіонів Латинської Америки.
5. Готельне господарство Перу.
6. Проблеми та перспективи розвитку індустрії гостинності південно-американського регіону.
7. Література: 2, 5, 11.

Тема: *Розвиток індустрії гостинності Азійського та Азійсько-Тихоокеанського регіону.*

Мета: розглянути особливості індустрії гостинності Азійського та Азійсько-Тихоокеанського регіону.

Питання для обговорення:

1. Загальні особливості готельного господарства Азії.
2. Готельне господарство Китаю та Японії.
3. Готельне господарство курортів Азії.
4. Готельне господарство арабських країн.
5. Готельна індустрія Австралії та Океанії.
6. Проблеми та перспективи розвитку індустрії гостинності азійсько-тихоокеанського регіону.

Література: 8, 10, 11.

Тема: *Розвиток індустрії гостинності Африки.*

Мета: розглянути і оцінити ефективність розвитку індустрії гостинності Африки.

Питання для обговорення:

1. Загальні особливості готельного господарства Африки.
 2. Готельне господарство північної Африки(Єгипет, Туніс, Марокко).
 3. Готельне господарство південної Африки.
 4. Готельне господарство центральної Африки.
 5. Проблеми та перспективи розвитку індустрії гостинності африканського регіону
- Література: 1, 4, 5.

Тема *Глобалізація світового готельного господарства*

Мета: розглянути і оцінити глобалізацію світового готельного господарства

Питання для обговорення:

- 1.Поняття «глобалізації» та її особливості у сфері гостинності.
 - 2.Тенденції розвитку готельного господарства.
 - 3.Експансія готельних ланцюгів за межі національних кордонів.
 - 4.Прогнози розвитку готельного господарства.
- Література: 1, 4, 5.

6 САМОСТІЙНА РОБОТА СТУДЕНТІВ.

Самостійна робота як основна форма засвоєння студентом навчального матеріалу в час, вільний від обов'язкових занять та без участі викладача, передбачає особистісну орієнтовану організацію самоосвіти студента.

Діагностика якості самостійної роботи здійснюється викладачем при оцінюванні змістових модулів та на основі підсумкового контролю залікового модуля.

Тематика

- 1.Індустрія гостинності: основні поняття і складові елементи.
2. Роль і місце гостинності в сфері послуг.
3. Індустрія гостинності: вчора, сьогодні, завтра.
4. Нормативно-правове регулювання діяльності індустрії гостинності.
5. Управління якістю в індустрії гостинності.
- 6.Готель як основна складова індустрії гостинності.
7. Система класифікації готелів та інших засобів розміщення
8. Основні показники роботи готельних підприємств.
9. Сертифікація готельних підприємств.
10. Матеріально-технічне забезпечення готельного підприємства.
11. Відбір, підбір і підготовка кадрів в готелі.
12. Навчання, адаптація та відтворення кадрів в готелі
13. Основні служби готелю і їх характеристика.

14. Організація діяльності служби попереднього бронювання.
15. Готельна послуга: структура, процес надання та складові елементи.
16. Механізм продажу послуг готельного сервісу.
17. Надання додаткових послуг в готельних підприємствах.
18. Удосконалення якості послуг в готельних підприємствах.
19. Роль і значення реклами в просуванні готельних послуг.
20. Методи оцінки персоналу в готельному господарстві.
21. Формування зовнішнього середовища і інтер'єру готелів.
22. Інформатизація та автоматизація в засобах розміщення.
23. Специфіка готельного сектора.
24. Конфлікти в готельній організації та їх дозвіл.
25. Індустрія харчування в індустрії гостинності.
26. Охорона праці і запобігання правопорушенням в готелі.
27. Тарифна політика та управління доходами в готельному бізнесі.
28. Інформаційні технології в управлінні готелем.
29. Організація управління готелем.
30. Стилi і методи управління персоналом готельного підприємства.
31. Міжнародні стандарти якості в індустрії гостинності.

7. Тренінг, комплексне практичне індивідуальне завдання **Організація і проведення тренінгу**

Тематика: аналіз організації діяльності однієї із готельних мереж

Порядок проведення:

1. Ознайомлення з практикою діяльності готелю
2. Аналіз діяльності
3. Написання звіту про роботу готелю

Організація і проведення КПЗ

Комплексне практичне індивідуальне завдання (КПЗ) студентів передбачає виконання індивідуальних науково-дослідних завдань. КПЗ представляє собою навчальний модуль, який виконується самостійно і оцінюється як частка навчального курсу з врахуванням у загальній оцінці за курс. Це надає вагомості даній роботі і робить її зміст вартісним.

Завдання виконуються і подаються викладачеві у письмовій формі. Робота виконується на листах формату А4 шрифтом Times New Roman Суг, розміром 14 pt, інтервал – 1,5. Поля: згори та знизу – 2 см, з лівого боку – 3 см, з правого боку – 1,5 см. Обсяг роботи – до 40 сторінок.

При оцінюванні виконання завдання враховуються:

- повнота розкриття теми і змістовність роботи – 40 балів;
- розгорнутий аналіз проблеми (порівняння з іншими об'єктами, аналіз проблеми в динаміці, тощо) – 30 балів;
- творчий підхід, оригінальність розкриття теми – 10 балів;
- наявність ілюстративного матеріалу – 5 балів;
- грамотність, стилістика виконання роботи – 5 балів;
- використання під час підготовки проекту технічних засобів (Excel, PowerPoint, Visio, Maple, спеціалізованих комп'ютерних програм, тощо) – 10 балів;

Максимальна сума балів, яку студент може отримати за виконання КПЗ – 100 балів.

Комплексне практичне індивідуальне завдання здійснюється на основі аналізу туристичного ринку за вибором студента і реалізовується у вигляді наскрізної задачі, яка включає конкретні завдання з основних тем курсу “Міжнародна готельно-ресторанна індустрія”

8. Засоби оцінювання та методи демонстрування результатів навчання.

У процесі вивчення дисципліни «Міжнародна готельно-ресторанна індустрія»

використовуються наступні засоби оцінювання та методи демонстрування результатів навчання:

- поточне опитування;
- тестування;
- модульне тестування та опитування;
- реферати, есе;
- презентації результатів виконаних завдань та досліджень;
- модульна контрольна робота;

- оцінювання результатів КППЗ;
- екзамен.

9. Критерії, форми поточного та підсумкового контролю

Підсумковий бал (за 100-бальною шкалою) з дисципліни визначається як середньозважена величина, залежно від питомої ваги кожної складової залікового кредиту:

Заліковий модуль 1	Заліковий модуль 1	Заліковий модуль 3	Заліковий модуль 4 (екзамен)
20%	20%	20%	40%
1. Усне опитування (тестування) на заняттях: 5 тем по 10 балів – макс 50 балів. 2. Письмова робота – макс 50 балів	1. Усне опитування (тестування) на заняттях: 5 тем по 10 балів – макс 50 балів. 2. Письмова робота – макс 50 балів	1. Підготовка КППЗ – макс 40 балів. 2. Захист КППЗ – макс 40 балів. 3. Участь у тренінгах – макс 20 балів	1. Тестові завдання (5 тестів по балів) – макс 25 балів. 2. Теоретичне питання – макс 25 балів 3. Кейс – макс 50 балів

Шкала оцінювання:

За шкалою ЗУНУ	За національною шкалою	За шкалою ECTS
90–100	відмінно добре	A (відмінно)
85–89		B (дуже добре)
75-84	задовільно	C (добре)
65-74		D (задовільно)
60-64	незадовільно	E (достатньо)
35-59		FX (незадовільно з можливістю повторного складання)
1-34		F (незадовільно з обов'язковим повторним курсом)

10. ІНСТРУМЕНТИ, ОБЛАДНАННЯ, ПРОГРАМНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ, ВИКОРИСТАННЯ ЯКИХ ПЕРЕДБАЧАЄ ДИСЦИПЛІНА

№	Найменування	Номер
---	--------------	-------

		<i>теми</i>
1.	Ноутбук, ПК	1-10
2.	Мультимедійний проектор	1-10
3.	Windows	1-10

РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

Законодавча і нормативна література

1. Конституція України // Відомості Верховної Ради України. – 1996. – № 30. – с.141.
2. Про підприємництво: Закон України від 22.03.94 № 22
3. Про захист прав споживачів: Закон України від 01.12.2005 р. № 3161–IV.
4. ДСТУ 4268:2003 Послуги туристичні. Засоби розміщення. Загальні вимоги.
5. ДСТУ 4269:2003 Послуги туристичні. Класифікація готелів.

2. Основна література

6. А.Арпуль, А.Абрамова, Ю.Мирошник, О.Собін. Готельна справа: Навч. посіб. – К.: Кондор, 2021. – 297 с.
7. Даниленко-Кульчицька В.А. Готельно-ресторанний бізнес України у час війни: перспективи виживання. Інноваційна економіка, №4, 2022. – с.55-59
8. Даниленко-Кульчицька В.А. Вплив війни на готельно-ресторанний бізнес України. Індустрія туризму і гостинності в Центральній та Східній Європі. 2022. № 6. С. 19–23.
9. Мальська М.П., Пандяк І. Готельний бізнес: теорія та практика: Навч. посіб. – К.: Центр навчальної літератури, 2021. – 472 с.
10. Нечаюк Л., Нечаюк Н. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент Навч. посіб. – К.: Центр навчальної літератури, 2021. – 344 с.
11. Організація готельно-ресторанної справи : навч. посіб.: [для закладів вищої освіти] / За заг. ред. д.е.н., проф. В. Я. Брича. – Київ : Видавництво Ліра-К, 2020. – 484 с.
12. Організація готельно-ресторанного господарства : Навч. посіб. / В.С. Ковешніков, А.Т. Матвієнко, О.Г. Разметова. – Київ : Видавництво Ліра-К, 2018. – 564 с.
13. Перепелиця А.С. Регулювання готельного бізнесу в умовах інформатизації глобального економічного простору. Вісник. Серія «Міжнародні відносини. Економіка. Країнознавство. Туризм». 2017. Вип. 6. С. 187–190.
14. Bohdan L. Kovalov, Tetiana V. Pimonenko, Anastasia S. Lysenko. Prospects for the Development of Hotel and Restaurant Business: the Experience of Ukraine and the European Union Mechanism of Economic Regulation, 2017, No 4
15. International Hotel & Restaurant Association (IH&RA) / Hospitalitynet URL: <https://www.hospitalitynet.org/organization/17000749.html> (date of request: March, the18th, 2023).