


МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ТАВРІЙСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРОТЕХНОЛОГІЧНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ ДМИТРА МОТОРНОГО
Кафедра «Харчові технології та готельно-ресторанна справа»

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувачка кафедри, д.т.н., проф

 Олена ПРІСС
«26» 08 2021р.

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

«Готельна справа»

для здобувачів ступеня вищої освіти «Бакалавр»
зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»
за ОПП Готельно-ресторанна справа
(на основі повної загальної середньої освіти)
факультет агротехнологій та екології

2021- 2022 н.р.

Робоча програма навчальної дисципліни «Готельна справа» для здобувачів ступеня вищої освіти «Бакалавр» зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» за ОПП Готельно-ресторанна справа (на основі повної загальної середньої освіти - Мелітополь, ТДАТУ, 2021. – 17 с.

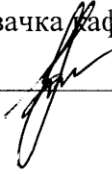
Розробник: к.е.н., доцентка Наталія Бочарова

к.с.-г.н., доцентка Нона Гапріндашвілі

Робоча програма затверджена на засіданні кафедри «Харчові технології та готельно-ресторанна справа»

Протокол №1 від «26» серпня 2021 року

Завідувачка кафедри «ХТГРС»

Проф.  Олесья ПРІСС

Схвалено методичною комісією факультету АТЕ зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» ступеня вищої освіти «Бакалавр»

Протокол № 1 від « 31 » серпня 2021 року

Голова, доц.  Олена ГРИГОРЕНКО

1 ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Найменування показників	Галузь знань, спеціальність, ступінь вищої освіти	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	
Кількість кредитів 3	Галузь знань: 24 «Сфера обслуговування» (шифр і назва)	Обов'язкова	
Загальна кількість годин – 90	Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа» шифр та назва	Курс	Семестр
Змістових модулів – 2		2-й	2-й
Тижневе навантаження: аудиторних занять - 4 год. самостійна робота студента – 2,8год.	Ступінь вищої освіти: «Бакалавр»	Вид занять	Кількість годин
		Лекції	24 год.
		Лабораторні заняття	24 год.
		Практичні заняття	
		Семінарські заняття	
		Самостійна робота	42 год.
		Форма контролю: екзамен	

2 МЕТА ТА ЗАВДАННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Мета курсу - є опанування студентами теоретичних знань, практичних навичок та їх реалізація при технології приймання та обслуговування споживачів готельних послуг, видами і порядком оформлення документації готельних послуг, основними технологічними процесами виробництва та споживання готельних послуг, нормативною хронологією здійснення технологічних циклів та операцій працівниками поверхової служби та служби приймання та обслуговування закладів готельного господарства.

Завдання курсу:

- надання студентам загальних навичок з методології та теорії технології готельних послуг та нормативно-правового забезпечення галузі;

- засвоєння закономірностей еволюції підприємств індустрії гостинності;

- вивчення видів технологічних циклів основних технологічних процесів виробництва і споживання готельних послуг;

- формування у студентів практичних навичок і вмінь щодо практичного застосування методів та процедур організації допоміжних служб готельного підприємства; організації праці в готельному господарстві; організації виробничого процесу в підрозділах підприємства готельного господарства;

- розвиток здібностей до науково-дослідної роботи, самостійності і відповідальності у роботі;

- формування у майбутніх фахівців сучасного системного мислення та комплексу спеціальних знань у галузі управління готельним господарством на всіх стадіях її життєвого циклу у взаємозв'язку з зовнішнім середовищем.

Результати навчання (з урахуванням soft skills)

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен оволодіти наступними **компетентностями**:

Інтегральні (ІК): Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми у процесі навчання і в господарській діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування певних теорій та методів відповідної науки і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.

Загальні компетентності (ЗК):

ЗК 1. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, вести здоровий спосіб життя.

ЗК 2. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо, реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.

ЗК 3. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК 4. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.

ЗК 5. Здатність працювати в команді.

ЗК 6. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.

ЗК 7. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.

ЗК 8. Навички здійснення безпечної діяльності.

ЗК 9. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.

ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

ЗК 11. Здатність спілкуватися іноземною мовою.

Фахові компетентності спеціальності (ФК):

ФК 1. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.

ФК 2. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням

вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.

ФК 3. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.

ФК 4. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії.

ФК 5. Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

ФК 6. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (зкладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства.

ФК 7. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.

ФК 8. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів.

ФК 9. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів

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

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

ФК 12. Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

ФК 13. Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

ФК 14. Здатність організовувати харчування в закладах курортної та рекреаційної сфери з урахуванням потреб споживачів різних полікультурних та етнічних груп і рекомендацій щодо раціонального харчування

ФК 15. Здатність моделювати технологічний ланцюг та уміння організовувати процеси виробництва і надання послуг закладами ресторанного господарства, відповідно до технологічних властивостей і наявності сировини.

ФК 16. Здатність організовувати простір та формувати дизайн-концепції об'єктів сфери гостинності

Soft skills:

- **комунікативні навички:** письмове, вербальне й невербальне спілкування; уміння грамотно спілкуватися по e-mail; вести суперечки і відстоювати свою позицію, спілкування в конфліктній ситуації; навички створення, керування й побудови відносин у команді.

- **уміння виступати привселюдно:** навички, необхідні для виступів на публіці; проводити презентації.
- **керування часом:** уміння справлятися із завданнями вчасно.
- **гнучкість і адаптивність:** гнучкість, адаптивність і здатність мінятися; уміння аналізувати ситуацію, орієнтування на вирішення проблем.
- **лідерські якості:** уміння спокійно працювати в напруженому середовищі; уміння ухвалювати рішення; уміння встановлювати мету, планувати.
- **особисті якості:** креативне й критичне мислення; етичність, чесність, терпіння, повага до оточуючих.

Предметом курсу є сукупність теоретичних і практичних проблем адміністрування з метою забезпечення високої ефективності економічної діяльності підприємств, організацій, установ.

У результаті вивчення дисципліни **студент повинен**

знати:

- методи управління та нормативно-правове регулювання готельної індустрії;
- класифікацію підприємств готельного господарства України та закордонном та основні форми обслуговування в готелях;
- основні поняття, визначення, терміни та характеристику основних типів засобів розміщення готельної індустрії;
- технологію прибиральних робіт у житлових групах приміщень;
- організацію надання додаткових послуг у залежності від рівня комфорту та спеціалізації готелю;
- форми та методи організації робіт з інформаційно-рекламної діяльності готелю;
- архітектуру та інтер'єр у готельному господарстві;
- особливості організації праці в готельному підприємстві;
- організацію та технологію служби приймання та розміщення споживачів у засобах розміщення;
- культуру та стандарти обслуговування в готелях.

вміти:

- визначати вимоги до готелів різних категорій
- характеризувати типи номерів
- відобразити планувальну організацію готельних номерів різних типів і категорій
- відобразити планувальну організацію приміщень вестибюльної групи
- здійснювати технологію прибиральних робіт у житлових групах приміщень в готелях
- визначати види клінінгових технологічних циклів, які необхідно виконати на певну дату
- розраховувати кількість необхідної білизни та рушників при проведенні клінінгових операцій, визначених у наряді-завданні
- складати акти на пошкодження майна готелю та забуті речі проживаючого

- заповнювати відповідні документи при прийманні та розміщенні в готелі споживачів готельних послуг
- здійснювати технологічну операцію «розрахунок готівкою» та заповнювати відповідний документ
- здійснювати технологічну операцію «безготівковий розрахунок» та заповнювати відповідний документ
- складати графіки виходу на роботу для працівників поверхової служби та служби приймання та розміщення готелю
- складати таблиць обліку робочого часу працівників служби приймання та розміщення та поверхової служби готелю
- характеризувати систему організації продовольчого і матеріально-технічного постачання в готельному господарстві
- характеризувати систему організації складського і тарного господарства в готельному підприємстві
- характеризувати організацію роботи обслуговуючих та допоміжних служб готелю.

3 ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Змістовий модуль 1.

ТЕМА 1. Стан та перспективи розвитку готельної індустрії

Сутність готельних послуг у системі туристичного обслуговування. Історична періодизація розвитку гостинності у світі та її сучасний стан. Становлення, сучасний стан та перспективи розвитку готельної справи в Україні.

ТЕМА 2. Види та класифікація сучасних засобів розміщення

Основи діяльності готельного господарства. Фактори, впливу на типізацію підприємств готельного господарства. Класифікація засобів розміщення та загальні вимоги до них. Характеристика основних типів засобів розміщення.

ТЕМА 3. Обслуговування гостей у готелі

Технологія обслуговування гостей службою прийому і розміщення. Обслуговування та задоволення запитів гостей персоналом служби прийому, розміщення та обслуговування. Основні вимоги до організації прийому вітчизняних й іноземних туристів в Україні

ТЕМА 4. Управління персоналом готелю

Організація праці персоналу готелю. Нормування праці персоналу готелю. Управління робочим часом працівників готельного господарства. Технологія роботи служби консьєржів.

ТЕМА 5. Управління товарно-матеріальними ресурсами та організація допоміжного господарства готелю. Організація будівель готелю

Складові та принципи управління матеріально-технічною базою готельного господарства. Місткість засобів розміщення. Призначення приміщень готельного господарства. Схеми функціональної організації приміщень та їх розподіл. Типи номерів. Приміщення для побутового обслуговування, їх основне призначення, обладнання.

ТЕМА 6. Управління безпекою готелю

Організація структури підприємств готельного господарства. Зміст управління основними службами готелю. Управління безпекою готельного комплексу.

Змістовий модуль 2.

ТЕМА 7. Основні фонди готельного господарства

Сучасні архітектурні концепції готелів. Особливості вибору майданчиків для будівництва готелів. Матеріально-технічна база та, основні фонди.

ТЕМА 8. Формування предметно-просторового середовища готелів.

Організація прилеглих технологій навколо готельних будівель. Функціональна організація приміщень готельних комплексів. Організація приміщень вестибюльної групи. Особливості організації житлових приміщень. Блок приміщень харчування. Організація адміністративних приміщень. Приміщення господарського і складського призначення. Функціональна організація приміщень ділового і рекреаційного значення. Роль інтер'єру та озеленіння у формуванні іміджу готелю. Складова частина комфорту внутрішнього простору готелів. Меблювання готельних приміщень. Естетична організація середовища готелю.

ТЕМА 9. Особливості діяльності готельних служб.

Підходи до класифікації служб відділів готельних комплексів. Склад і функції готельних служб. Організація адміністративно-управлінської служби готельного комплексу. Служба управління номерним фондом. Служба організації харчування. Інженерно-технічна служба готельного-комплексу.

ТЕМА 10. Послуги підприємств готельного господарства.

Види послуг, що надаються готельними підприємствами. Характеристика етапів надання послуг. Порядок оформлення туристів, туристичних груп та іноземців вготелі. Підготовка номерного фонду до поселення мешканців. Види послуг, що надає персонал мешканцям на поверсі і технологія їх надання. Організація виїзду мешканців. Порядок

збереження і повернення забутих мешканцями речей. Додаткові послуги в готельних підприємствах. Організація і технологія надання додаткових послуг у готелі. Організація і особливості роботи автотранспорту за рахунок туру. Організація і особливості роботи автотранспортних служб при готелях.

ТЕМА 11. Організація надання додаткових послуг.

Особливості процесу надання основних послуг у готелях. Додаткові готельні послуги як показник якості, конкурентоспроможності та культури обслуговування. Якість обслуговування туристів у готелях-важливий чинник розвитку туризму. Поняття якості послуг. Чинники формування якості обслуговування. Фактори впливу на якість обслуговування у готельних комплексах.

ТЕМА 12. Глобальні системи бронювання.

Загальне поняття глобальних систем бронювання (GDS), їх переваги і недоліки. Роль і значення мережі інтернет для розвитку туристського бізнесу. Характеристика типів бронювання в готелі: гарантоване, негарантоване і зверхбронювання.

4. СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Номер тижня	Вид занять	Тема заняття або завдання на самостійну роботу	Кількість				балів
			годин				
			лк	лаб.	пр.	СРС	
Змістовий модуль 1. «Теоретичні основи організації діяльності підприємств готельного господарства»							
1	Лекція 1	Стан та перспективи розвитку готельної індустрії	2				
	Практична робота 1	Нормативно-правове регулювання готельної індустрії		2			3
	Самостійна робота 1	Робота на навчально-інформаційному порталі				1	2
2	Лекція 2	Види та класифікація сучасних засобів розміщення	2				
	Практична робота 2	Види та класифікація сучасних засобів розміщення		2			2
	Самостійна робота 2	Робота на навчально-інформаційному порталі				1	2

3	Лекція 3	Обслуговування гостей у готелі	2				
	Практична робота 3	Практичні аспекти обслуговування гостей у готелі		2			2
	Самостійна робота 3	Робота на навчально-інформаційному порталі				1	2
4	Лекція 4	Управління персоналом готелю	2				
	Практична робота 4	Організація праці працівників готельного господарства та робочий час		2			2
	Самостійна робота 4	Робота на навчально-інформаційному порталі				1	1
5	Лекція 5	Управління товарно-матеріальними ресурсами та організація допоміжного господарства готелю. Організація будівель готелю	2				
	Практична робота 5	Практичні аспекти управління товарно-матеріальними ресурсами та організація допоміжного господарства готелю. Організація будівель готелю		2			2
	Самостійна робота 5	Робота на навчально-інформаційному порталі				1	2
6	Лекція 6	Управління безпекою готелю	2				
	Практична робота 6	Практичні напрями забезпечення безпеки у готельному господарстві		2			2
	Самостійна робота 6	Робота на навчально-інформаційному порталі				1	1
7,8	Самостійна робота	Підготовка до ПМК1-				2	2
	ПМК I	Підсумковий контроль за змістовий модуль 1	-	-	-	-	10
Всього за змістовий модуль 1 – 45 год.			12	-	-	21	35
Змістовний модуль 2							

9	Лекція 7	Основні фонди готельного господарства	2				
	Практична робота 7	Показники оцінки руху і стану основних фондів готельного господарства			2		3
	Самостійна робота 7	Робота на навчально-інформаційному порталі				1	1
10	Лекція 8	Формування предметно-просторового середовища готелів	2				
	Практична робота 8	Основні складові формування сучасного інтер'єру підприємств готельного господарства. Кольори в інтер'єрі			2		3
	Самостійна робота 8	Робота на навчально-інформаційному порталі				1	1
11	Лекція 9	Особливості діяльності готельних служб	2				
	Практична робота 9	Технологія прийому та розміщення туристів у засобах розміщення			2		3
	Самостійна робота 9	Робота на навчально-інформаційному порталі				1	1
12	Лекція 10	Послуги підприємств готельного господарства	2				
	Практична робота 10	Технологія прибиральних робіт у житлових групах приміщень			2		3
	Самостійна робота 10	Робота на навчально-інформаційному порталі				2	1
13	Лекція 11	Організація надання додаткових послуг	2				
	Практична робота 11	Сутність послуг гостинності в готельному господарстві			2		3

	Самостійна робота 11	Робота на навчально-інформаційному порталі				2	1
14	Лекція 12	Глобальні системи бронювання	2				
	Практична робота 12	Організація автотранспортного господарства при готелі			2		3
	Самостійна робота 12	Робота на навчально-інформаційному порталі				3	2
	ПМК 2	Підсумковий контроль за змістовий модуль 2	-	-	-	-	10
Всього за змістовий модуль 2 – 45 год.			12	-	12	21	35
Екзамен							30
Всього з навчальної дисципліни 120 год.							100

5. ПЕРЕЛІК ПИТАНЬ, ЩО ВІНОСЯТЬСЯ НА ПІДСУМКОВИЙ МОДУЛЬНИЙ КОНТРОЛЬ № 1

1. Сутність готельних послуг у системі туристичного обслуговування.
2. Класифікація готельних послуг у системі туристичного обслуговування.
3. Історична періодизація – етапи розвитку гостинності у світі.
4. Сучасний стан розвитку гостинності у світі.
5. Становлення готельної справи в Україні.
6. Сучасний стан готельної справи в Україні.
7. Перспективи розвитку готельної справи в Україні.
8. Основи діяльності готельного господарства.
9. Фактори, впливу на типізацію підприємств готельного господарства.
10. Типізація підприємств готельного господарства, її ознаки та умови.
11. Класифікація засобів розміщення.
12. Загальні вимоги до засобів розміщення.
13. Характеристика основних типів засобів розміщення.
14. Технологія обслуговування гостей службою прийому і розміщення.
15. Принципи обслуговування гостей готелю.
16. Принципи задоволення запитів гостей готелю.
17. Основні вимоги до організації прийому вітчизняних туристів в Україні.
18. Основні вимоги до організації прийому іноземних туристів в Україні.
19. Норми загального законодавства.
20. Державне регулювання туристичної сфери.
21. Закон України „Про внесення змін до Закону України „Про туризм”, його значення.
22. Органи управління галуззю.

23. Сфера застосування Національного стандарту України. Послуги туристичні.
24. Міжнародні стандарти якості.
25. Основи діяльності готельного господарства.
26. Структура сучасного ринку засобів розміщення.
26. Характеристика індивідуальних та колективних засобів розміщення.
27. Роль послуги у соціально-економічному розвитку країни.
28. Складові гостинності.
29. Особливості готельних послуг.
30. Характеристика етапів надання послуг.
31. Правила користування готелями й аналогічними засобами розміщення та надання готельних послуг, їх значення.
32. Правила внутрішнього трудового розпорядку готелю.
33. Функціональні обов'язки адміністратора.
34. Функціональні обов'язки консьєржа готелю.
35. Функціональні обов'язки порт'є готелю.
36. Функціональні обов'язки оператора автоматизованого розрахунку.
37. Функціональні обов'язки швейцара.
38. Основні принципи гостинності.
39. Професійна мова готелю.
40. Стандарт поведінки працівників СПО.
41. Тенденції організації праці персоналу готелю.
42. Нормування праці персоналу готелю.
43. Управління робочим часом працівників готельного господарства.
44. Складові та принципи управління матеріально-технічною базою готельного господарства.
45. Місткість засобів розміщення.
46. Призначення приміщень готельного господарства.
47. Схеми функціональної організації приміщень та їх розподіл.
48. Типи номерів
49. Приміщення для побутового обслуговування, їх основне призначення, обладнання.
50. Зміст управління основними службами готелю.
51. Управління безпекою готельного комплексу.

ПЕРЕЛІК ПИТАНЬ, ЩО ВІНОСЯТЬСЯ НА ПІДСУМКОВИЙ МОДУЛЬНИЙ КОНТРОЛЬ № 2

1. Дайте визначення матеріально-технічній базі готельного господарства.
2. Основні фонди готельного господарства.
3. Класифікація основних фондів готельного господарства.
4. Як поділяють основні фонди готельного господарства залежно від конкретної ролі в процесі надання послуг.

5. Як поділяють основні фонди готельного господарства за формами власності.
6. Охарактеризуйте класифікацію готельних підприємств за рівнем комфорту.
7. Скільки категорій присвоюється готелям в Україні?
8. Які існують мінімальні вимоги до готелів (мотелів) різних категорій в Україні?
9. Як класифікують готельні номери?
10. Як класифікують готелі?
11. Які основні критерії комфорту готелів?
12. Назвіть та охарактеризуйте міжнародні системи класифікації готелів.
13. Яка існує класифікація готелів в Україні?
14. Яке функціональне призначення готелів?
15. Дайте характеристику номерного фонду.
16. Охарактеризуйте головні типи приміщень у готелях.
17. Назвіть і дайте коротку характеристику головних функціональних типів приміщень вестибюльної групи у готелях.
18. Назвіть особливості планувальної і функціональної організації житлового номера у готелях.
19. Дайте характеристику меблювання, декоративного оздоблення номерів у готелях.
20. Дайте характеристику основним групам приміщення підприємств харчування та зв'язку між ними.
21. Дайте визначення оптимальної кількості комплектів постільної білизни на 1 койко-місце в готелі.
22. Охарактеризуйте особливості зберігання, транспортування та обліку чистої та брудної білизни.
23. Який термін зміни постільної білизни.
24. Які санітарні вимоги до приміщень для зберігання білизни.
Розкажіть, у чому зміст послуги розміщення.
25. Які функції готельних номерів ви знаєте?
26. Охарактеризуйте основне та додаткове оснащення готельних номерів.
27. Які види додаткових послуг, що надаються у готелі ви знаєте?
28. Які випадки пошкодження майна готелю ви знаєте? Як складається акт про псування майна?
29. Назвіть порядок дій при оформленні клієнтів.
30. Які ви знаєте права та обов'язки адміністрації та гостей готелю?
31. Назвіть склад персоналу служби прийому та обслуговування.
32. Назвіть службові обов'язки старшого адміністратора (менеджера по розміщенню).
33. Охарактеризуйте процес надання платних та безкоштовних готельних послуг.
34. Які вимоги до персоналу щодо дотримання норм особистої гігієни згідно законодавства України?

35. Які обов'язки роботи санітарної служби по дотриманню персоналом. готелю норм особистої гігієни огляду?

6. РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

Базова

1. Байлик С. И. Гостиничное хозяйство : учебник / С. И. Байлик. – 2-е изд. – К. : Дакор, 2009. – 368 с.
2. Бойко М. Г. Організація готельного господарства : підручник / М. Г. Бойко, Л. М. Гопкало. – К. : Київ. нац. торг.-ек. ун-т, 2006. – 494 с.
3. Дорогунцова С. І. Управління сучасним готельним комплексом / С. І. Дорогунцова. – К. : "Ліра-К", 2005. – 520 с.
4. Наказ Державного комітету з питань регуляторної політики та підприємництва і Державного комітету молодіжної політики; спорту і туризму України від 17.01.2001 р. № 7/62 // ВВР. – 2001. – № 8.
5. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент [Електронний ресурс] : навч. посібник : рекомендовано МОН України / Л. І. Нечаюк, Н. О. Нечаюк. - 3-тє вид. - Електрон. текстові дані. - К. : Центр навчальної літератури, 2009. - 1 файл ; 344 с.
6. Про ліцензування : Закон України від 21. 09.2000 р. № 19/69 ВР // Відомості Верховної Ради. – 2000. – № 36. – С. 299.
7. Про туризм : Закон України від 15. 09.1995 р. № 324/95 ВР // Відомості Верховної Ради. – 1995. – № 31. – С. 241.
8. Роглев Х. Й. Основи готельного менеджменту : навч. посібн. / Х. Й. Роглев. – К. : Кондор, 2005. – 408 с.
9. Сокол Т. Г. Організація обслуговування в готелях і туристичних комплексах / Т. Г. Сокол. – К. : Альто-прес. 2009. – 447 с.
10. Уніфіковані технології готельних послуг : навч. посібн. / за ред. В. К. Федорченка. – К. : Вища школа, 2001. – 237 с.
11. Управління сучасним готельним комплексом : навч. посібн. / Г. Б. Мунін, А. О. Змішов. Г. О. Зінов'єв та ін. ; за ред. члена-кор. НАН України, док. екон. наук, професора С. І. Дорогунцова. – К. : Ліра-К, 2005. – 520 с.

Допоміжна

11. . Агафонова Л. Г. Туризм, готельний та ресторанний бізнес: ціноутворення, конкуренція, державне регулювання : навч. посібн. / Л. Г. Агафонова. – К. : Знання України, 2002. – 358 с.
12. Агеєва О. А. Туризм і готельне господарство : підручник / О. А. Агеєва, Д. Н. Акуленок, Н. М. Васильєв. – М. : Екмос, 2004. – 400 с.
13. Байлик С. И. Гостиничное хозяйство: организация, управление, обслуживание / С. И. Байлик. – Х. : Харьковская государственная академия городского хозяйства, 2004.
14. Банько В. К. Будівлі, споруди та обладнання туристських комплексів : навч. посібн. / В. К. Банько. – Д. : Акор, 2008. – 328 с.

15. Бородина В. В. Ресторанно-гостиничный бизнес / В. В. Бородина. – М. : Книжный мир, 2003. – 267 с.
16. Волков Ю. Ф. Интерьер и оборудование гостиниц и ресторанов : учебник / Ю. Ф. Волков. – Ростов н/Д. : Феникс, 2004. – 352 с.
17. Организация туризма: учебн. пособ. / под ред. А. П. Дуровича. – Мн. : Новое знание, 2006. – 640 с.
18. Туризм и гостиничное хозяйство / под ред. Л. П. Шматько. – М. : Ростов н/Д. : МарТ, 2005. – 352 с.
19. Готелі України [Електронний ресурс]. – Режим доступу : http://hotels24.ua/all_shares/.
20. Готелі Харкова [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://ukrhotels.net/pages/kharkov/kharkov-hotel.htm>.
21. Інформація про туристичні виставки в Україні [Електронний ресурс]. – Режим доступу : www.autoexpo.ua/ex/toursalon/, www.uittkiev.com.
22. ЛігаЗакон. – Режим доступу : www.liga.net
23. Нормативні акти України [Електронний ресурс]. – Режим доступу : www.nau.kiev.ua.
24. Офіційний сайт Всесвітньої організації туризму. – Режим доступу : www.world-tourism.org.
25. Офіційний сайт державної служби туризму й курортів України. – Режим доступу : www.tourism.gov.ua.
26. Офіційний сайт Міністерства культури і туризму України. – Режим доступу : www.mincult.gov.ua.
27. Посилання на сайти офіційних туристичних організацій за країнами світу. – Режим доступу : www.towd.com.
28. Посилання на сайти, присвячені туризму, за країнами. – Режим доступу : www.123world.com/index.html.
29. Прем'єр Готелі [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://www.premier-hotels.com.ua/ua.html>.
30. Про затвердження Правил користування готелями й аналогічними засобами розміщення та надання готельних послуг : наказ Державної туристичної адміністрації України від 16 березня 2004 року № 19 [Електронний ресурс]. –://vi-leghas.ua /content/view/3404/36/.
31. Сайт державної туристичної організації України. – Режим доступу : www.tourism.gov.ua.
32. Сервер Верховної Ради України. – Режим доступу : www.rada.gov.ua.
33. Туризм, гостиничний и ресторанный бизнес [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://prohotelia.com.ua/research/>.
34. Туристическая библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа : www.tourlib.columb.net.ua.
35. Украинское право. – Режим доступа : www.ukrpravo.com.ua.
36. CNN Hotels. – Режим доступа : <http://www.cnnhotels.com>.

7. ІНФОРМАЦІЙНІ РЕСУРСИ

1. Освітній портал ТДАТУ <http://op.tsatu.edu.ua>.
2. Наукова бібліотека ТДАТУ <http://www.tsatu.edu.ua/biblioteka/>
3. Методичний кабінет кафедри менеджменту та ХТГРС.
4. Сайт кафедри менеджменту <http://www.tsatu.edu.ua/ouses/>,
Сайт кафедри ХТГРС <http://www.tsatu.edu.ua/tpzpsg/navchannja/dyscypliny/>.
5. Internet