

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ХАРКІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
МІСЬКОГО ГОСПОДАРСТВА імені О. М. БЕКЕТОВА

МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ
до організації самостійної роботи
із навчальної дисципліни

«ГОТЕЛЬНА ІНДУСТРІЯ УКРАЇНИ»

*(для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти
всіх форм навчання спеціальностей
241 – Готельно-ресторанна справа, 242 – Туризм)*

Методичні рекомендації до організації самостійної роботи із навчальної дисципліни «Готельна індустрія України» (для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти всіх форм навчання спеціальностей 241 – Готельно-ресторанна справа, 242 – Туризм) / Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова; уклад. І. Б. Андренко. – Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2023. – 24 с.

Укладач канд. екон. наук., доц. І. Б. Андренко

Рецензент

Л. В. Оболенцева, доктор економічних наук, доцент кафедри туризму і готельного господарства Харківського національного університету міського господарства імені О. М. Бекетова

Рекомендовано кафедрою туризму і готельного господарства, протокол № 1 від 28 серпня 2020 р.

ЗМІСТ

Стор.

ВСТУП.....	4
1. Загальні рекомендації до організації самостійної роботи з дисципліни..	6
2. Контрольні запитання для самодіагностики.....	9
3. Рекомендовані терміни для укладання глосарію.....	13
4. Система поточного й підсумкового контролю знань здобувачів.....	16
Список рекомендованих джерел.....	18
Додаток А. Сайти готельних мереж	21
Додаток Б. Приклад оформлення титульного аркушу глосарію	22
Додаток В. Приклад заповнення глосарію	23

ВСТУП

Сфера послуг набуває все більшого розвитку в нашій країні, але функціонування готельного господарства ускладнюється цілою низкою проблем. Однією з причин подібної суперечності є відсутність надійної та достовірної інформації про стан ринку готельних послуг і відсутність належного сервісу. Наслідком цього є використання готелів не за призначенням, зниження конкуренції на ринку готельних послуг, що ще більше погіршує стан готельного господарства і затримує вихід України на світовий туристський ринок.

В умовах становлення ринкової економіки подальший розвиток готельного господарства вимагає підвищення конкурентоспроможності готельних підприємств на внутрішньому й світовому туристському ринку. Однак неможливо розробити пропозиції, єдині для всіх готельних підприємств, які забезпечили б гарантований успіх. Рекомендації з удосконалення та розвитку готельного господарства найбільш доцільні для кожного конкретного ринку (міжнародного, внутрішнього, регіонального, місцевого). Тому в сучасних умовах значної нерівномірності розвитку регіонів України необхідно особливу увагу приділяти формуванню баз даних засобів розміщення певного регіону України й аналізу регіонального ринку готельних послуг.

Мета цих методичних вказівок – допомогти студентам глибше засвоїти теоретичний матеріал про сутність економічних явищ і процесів у готельній індустрії України, їх взаємозв'язки, набуті практичні навички аналізу державного та регіонального ринку готельних послуг.

Інформаційною базою для виконання практичних завдань є законодавчі й нормативно-правові акти України й UNWTO; дані Держкомстату України і обласних управлінь статистики; статистичні, інформаційно-аналітичні та нормативно-методичні матеріали державних органів управління туризмом України, Управлінь житлово-комунального господарства обласних державних адміністрацій, матеріали міжнародних конференцій, каталоги

готелів, рекламні проспекти, прес-релізи, корпоративні звіти та інші документи готельних підприємств, матеріали з мережі Інтернет, публікації у вітчизняній і закордонній періодичній пресі.

Методичні рекомендації містять аналітичні завдання з основних тем курсу, в тому числі на базі даних Держкомстату України і обласних управлінь статистики; статистичних, інформаційно-аналітичних та нормативно-методичних матеріалів державних органів управління туризмом України та запитання і завдання для контролю знань здобувачів на практичних заняттях.

1 ЗАГАЛЬНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ ДО ОРГАНІЗАЦІЇ САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ З ДИСЦИПЛІНИ

Обов'язковим елементом успішного засвоєння навчального матеріалу дисципліни «Готельна індустрія України» є самостійна робота здобувачів з вітчизняною і зарубіжною спеціальною літературою з питань організації, технології, менеджменту, економіки, теорії, методології та практики проведення наукових досліджень в галузі туризму й індустрії гостинності. Самостійна робота є основним засобом оволодіння навчальним матеріалом у час, вільний від нормованих навчальних занять, тобто лекційних і практичних занять (аудиторної роботи).

Основні види самостійної роботи, які повинні використовувати здобувачі:

1. Вивчення лекційного матеріалу.
2. Вивчення додаткової літератури.
3. Робота із законодавчими, нормативними й інструктивними матеріалами.
4. Підготовка до практичних занять.
5. Робота над індивідуальними завданнями.
6. Самоперевірка студентом власних знань за запитаннями для самодіагностики.
7. Укладання глосарію.
8. Підготовка до проміжного й підсумкового контролю.

Опрацювання лекційного матеріалу. У системі різних форм навчально-виховної роботи у вищих навчальних закладах особливе місце належить лекції, де викладач надає студентові основну інформацію, навчає розмірковувати, аналізувати, допомагає опанувати ключові поняття, а також спрямовує самостійну роботу здобувача.

Зв'язок лекції та самостійної роботи здобувача розглядається в таких напрямках:

- лекція як головна початкова ланка, що визначає зміст та обсяг самостійної роботи здобувача;

- методичні прийоми читання лекцій, що активізують самостійну роботу здобувачів;

- самостійна робота, яка сприяє поглибленому засвоєнню теми на базі прослуханої лекції.

Перший етап самостійної роботи починається з процесу слухання і записування лекції. Правильно складений конспект лекції – найефективніший засіб стимулювання подальшої самостійної роботи студентів. Здобувач повинен чітко усвідомити, що конспект – це короткий тезовий запис головних положень навчального матеріалу. Складання і вивчення конспекту – перший етап самостійної роботи здобувача над вивченням теми чи розділу. Конспект допомагає в раціональній підготовці до практичних занять, заліку, у визначенні напряму й обсягу подальшої роботи з літературними джерелами.

Під час підготовки до лекції здобувач повинен опрацювати матеріал попередньої лекції з використанням підручників та інших джерел літератури. На лекціях висвітлюються тільки основні теоретичні положення і найбільш актуальні проблеми, тому більшість питань виносяться на самостійне опрацювання.

Підготовка до практичних занять. Відповідно до навчального плану з кожної теми курсу проводяться практичні заняття. Підготовку до практичних занять розпочинають з опрацювання лекційного матеріалу. Здобувач повинен самостійно ознайомитися з відповідним розділом робочої програми, підготувати відповіді на контрольні запитання, які подані в програмі у визначеній послідовності згідно з логікою засвоєння навчального матеріалу.

Практичні заняття збагачують і закріплюють теоретичні знання здобувачів, розвивають їх творчу активність, допомагають у набутті практичних навичок роботи за предметом навчальної дисципліни.

У процесі підготовки до практичних і лабораторних занять самостійна робота здобувачів – обов'язкова частина навчальної роботи, без якої успішне і якісне засвоєння навчального матеріалу неможливе. Це свідчить про необхідність керування самостійною роботою здобувачів з боку викладача шляхом проведення цілеспрямованих організаційних і контрольних заходів.

Викладач у вступній лекції рекомендує здобувачам основні і додаткові джерела, а також методичні рекомендації до самостійної роботи та до організації практичних занять з дисципліни. У методичних рекомендаціях наведено перелік питань для теоретичної підготовки до занять.

У випадку, коли здобувач не може самостійно розібратися в якомусь питанні, він може отримати консультацію у викладача (згідно з графіком проведення консультацій викладачами кафедри туризму і готельного господарства). Добре організовані консультації дозволяють правильно спрямувати самостійну роботу, зробити її раціональною, підвищити її ефективність.

Робота над індивідуальними завданнями. Індивідуальні науково-дослідницькі завдання передбачають: систематизацію, закріплення, розширення теоретичних і практичних знань з дисципліни і застосування їх при розв'язанні конкретних практичних ситуацій; розвиток навичок самостійної роботи з літературними джерелами та звітністю підприємства.

Індивідуальні завдання здобувачі виконують самостійно при консультуванні викладачем протягом вивчення дисципліни відповідно до графіка навчального процесу.

2 КОНТРОЛЬНІ ЗАПИТАННЯ ДЛЯ САМОДІАГНОСТИКИ

1. Розкрийте поняття «послуга», «обслуговування».
2. Назвіть основні види послуг гостинності.
3. Охарактеризуйте готельну послугу як складову сфери послуг.
4. Назвіть і охарактеризуйте основні етапи процесу надання готельних послуг.
5. Розкрийте особливості готельних послуг.
6. Що таке стандартизація послуг? Якими документами вона регламентується?
7. Назвіть і охарактеризуйте основні показники якості послуг.
8. Охарактеризуйте соціальні нормативи готельних послуг.
9. Охарактеризуйте лінійно-функціональну структуру управління готельним закладом. Назвіть її переваги й недоліки.
10. Дайте характеристику лінійної організаційної структури управління готельним закладом. Назвіть її переваги й недоліки.
11. Дайте характеристику функціональної організаційної структури управління готельним закладом. Назвіть її переваги й недоліки.
12. Як здійснюється організаційна побудова служб готелю?
13. Охарактеризуйте основні функції підрозділів готелю.
14. Розкрийте функції і вимоги до служб готелю.
15. Охарактеризуйте структуру просторової організації технологічних процесів у готелі.
16. Визначте види основних технологічних процесів готельних послуг.
17. Охарактеризуйте види технологічних циклів: а) основного; б) допоміжного; в) обслуговуючого.
18. Назвіть і охарактеризуйте функціональні блоки приміщень сучасного готелю. З чого вони складаються? Які функції виконують?
19. Розкрийте зміст і функції ринку. Назвіть умови функціонування ринку.

20. Що таке туристський ринок? Назвіть суб'єктів туристського ринку.
21. Які ринки туристських послуг Ви можете назвати?
22. Що таке ринок послуг гостинності? Які його компоненти Ви можете назвати?
23. Розкрийте механізм функціонування ринку послуг гостинності. Варто чи ні готелю враховувати специфіку послуг при здійснюванні своєї ринкової стратегії?
24. Що обумовлює попит на готельні послуги?
25. Що таке сегментація? Охарактеризуйте її значення і переваги для ринку послуг гостинності.
26. Яка основна мета сегментації в готельному бізнесі?
27. Розкрийте поняття «сегмент ринку готельних послуг», «критерій сегментації».
28. За якими ознаками проводиться сегментація ринку послуг гостинності?
29. Назвіть основні показники, що характеризують функціонування готельної індустрії. Які тенденції спостерігаються останнім часом?
30. Розкрийте зміст показника забезпеченості готельними місцями.
31. Який сучасний стан світового і вітчизняного ринку готельних послуг?
32. Чи є Україна привабливим готельним ринком?
33. Які країни і чому є постачальниками туристів для українських готельних підприємств?
34. Охарактеризуйте структурні зміни в готельній індустрії України.
35. Які перспективи розвитку готельного бізнесу в регіоні?
36. Які тенденції спостерігаються у розвитку готельного бізнесу регіону?
37. Розкрийте основні проблеми й особливості функціонування готельного бізнесу в регіоні.

38. Охарактеризуйте перспективні напрямки розвитку туризму в регіоні. Чи необхідна у зв'язку з цим подальша спеціалізація готельних закладів?

39. Чи функціонують в регіоні готельні підприємства, що входять до складу готельних мереж?

40. Чи достатня забезпеченість готельними місцями в регіоні?

41. Чи функціонують в регіоні малі готелі? Назвіть їх і коротко охарактеризуйте.

42. Назвіть і коротко охарактеризуйте найбільші готелі регіону.

43. Які готелі регіону можна віднести до готелів верхнього, середнього та бюджетного цінового сегменту?

44. Які перспективи розвитку готельного бізнесу? Чи впливає на розвиток готельного бізнесу туризм?

45. Обґрунтуйте доцільність впровадження концепції курортного готелю? Які регіони України передусім мають такі перспективи?

46. Обґрунтуйте доцільність впровадження концепції ділового готелю? Які регіони України передусім мають такі перспективи?

47. Обґрунтуйте доцільність впровадження концепції транзитного готелю? Назвіть переваги й недоліки впровадження цієї концепції.

48. Які стратегічні напрями розвитку ринку послуг гостинності в Україні?

49. Чи існують в Україні програми розвитку готельного бізнесу?

50. Охарактеризуйте динаміку й перспективи інвестування готельного бізнесу в Україні.

51. Охарактеризуйте напрямки підвищення конкурентоспроможності підприємств індустрії гостинності.

52. Охарактеризуйте основні напрямки державної підтримки розвитку індустрії гостинності.

53. Охарактеризуйте стратегію розвитку індустрії гостинності в регіоні.

54. Розкрийте основні підходи до класифікації готелів: рівень комфорту, місткість номерного фонду, функціональне призначення, розташування, тривалість роботи, забезпечення закладами харчування, тривалість перебування, ціни.

55. Назвіть і охарактеризуйте основні системи класифікації готелів:

- а) класифікація засобів розміщення у Великобританії;
- б) класифікація засобів розміщення в Німеччині;
- в) класифікація засобів розміщення у Франції;
- г) класифікація засобів розміщення в Іспанії;
- д) класифікація засобів розміщення у Греції;
- є) класифікація засобів розміщення у Словенії;
- ж) класифікація засобів розміщення в Австралії;
- з) класифікація засобів розміщення у США;
- і) досвід класифікацій країн СНД.
- к) типологія засобів розміщення з позиції ЮНВТО й традиційного вітчизняного підходу.

56. Як класифікуються готельні номери?

57. Охарактеризуйте Європейську систему стандартизованої інформації у готельній індустрії (піктограми готельного сервісу).

58. Назвіть основні компоненти міжнародної готельної індустрії, охарактеризуйте їх структуру і взаємозв'язок.

59. Розкрийте значення створення і функціонування міжнародних готельних мереж для розвитку готельного бізнесу і туризму.

60. Які світові готельні мережі функціонують в Україні?

61. Розкрийте особливості управління незалежними готельними підприємствами.

62. У чому полягають проблеми і перспективи розвитку франчайзингу в готельному бізнесі?

63. Назвіть і охарактеризуйте основні системи бронювання і резервування. Розкрийте їх значення для розвитку готельного бізнесу і туризму.

64. Для чого створюються системи взаємного інформування для готелів? Охарактеризуйте сучасний впроваджений досвід роботи.

65. Розкрийте значення використання електронних баз даних, інформаційних електронних видань і інформаційних сайтів для функціонування і розвитку готельного бізнесу.

66. Охарактеризуйте особливості стимулювання збуту в готельних мережах (на прикладі досвіду мереж Sheraton, Marriott).

67. Охарактеризуйте світовий досвід і особливості кадрової політики (на прикладі досвіду Sheraton, Marriott, Royal Plaza Hotel).

3 РЕКОМЕНДОВАНІ ТЕРМІНИ ДЛЯ УКЛАДАННЯ ГЛОСАРІЮ

Готельна послуга.

Заклад ресторанного господарства.

Засіб розміщення.

Індивідуальний засіб розміщення.

Колективний засіб розміщення.

Мінімальні зручності.

Номер (готелю).

Номерний фонд.

Послуга.

Послуга з тимчасового розміщення.

Регламентований режим.

Ресторанне господарство.

Розміщення.

Споживач.

Тип засобу розміщення.

Тип номеру.
Умови для самостійного готування їжі.
Готель.
Агроготель.
Акватель.
Апартамент-готель; Апартамент-готель.
База відпочинку.
Готель.
Будинок відпочинку.
Гостьовий будинок.
Готельно-офісний центр.
Гуртожиток.
Дитячий табір.
Кемпінг.
Клуб-готель.
Конгрес-готель.
Конгрес-центр; Бізнес-центр.
Круїзне судно.
Курортний готель.
Мотель.
Готель-люкс.
Готель-резиденція.
Палац-готель.
Пансіонат.
Профілакторій.
Санаторій.
Табір праці та відпочинку.
Туристична база.
Туристичний комплекс.
Туристичний потяг.

Гірський притулок.
Флотель.
Хостел; Молодіжний готель.
Бунгало.
Гостьова квартира.
Гостьова кімната.
Дача.
Караван.
Збірно-розбірний караван.
Караван-будиночок.
Котедж.
Намет.
Намет-причіп.
Сільський будинок.
Фермерський будинок.

4 СИСТЕМА ПОТОЧНОГО Й ПІДСУМКОВОГО КОНТРОЛЮ ЗНАНЬ ЗДОБУВАЧІВ

Оцінювання знань, вмінь та навичок здобувачів включає ті види занять, які згідно з програмою навчальної дисципліни «Готельна індустрія України» передбачають лекційні, практичні заняття та самостійну роботу.

Перевірка та оцінювання знань студентів проводиться в наступних формах:

- оцінювання роботи і знань студентів під час практичних занять;
- оцінювання роботи і знань студентів під час лекційних занять;
- складання поточного контролю знань за змістовими модулями;
- складання підсумкового семестрового контролю.

Поточне оцінювання знань здобувачів здійснюється під час проведення практичних та лекційних занять і має на меті перевірку рівня підготовленості студента до виконання конкретної роботи. Об'єктами поточного контролю є: активність та результативність роботи студента протягом семестру над вивченням програмного матеріалу дисципліни; відвідування занять; складання контролю із змістових модулів.

Методи поточного контролю:

- усне та письмове опитування;
- письмовий контроль;
- тестування у віртуальному освітньому середовищі на платформі MOODLE;
- прослуховування доповідей із самостійно вивчених тем тощо.

Підсумковий контроль –екзамен (залік) у вигляді тестування за теоретичним матеріалом (тестові завдання закритого та відкритого типу).

Підсумкова оцінка з модулю «Готельна індустрія України» визначається як загальна оцінка, яка враховує оцінки з кожного виду контролю (оцінки поточного контролю за роботу протягом семестру та оцінка за результатами підсумкового контролю).

Таблиця 1 – Шкала оцінювання

100-бальна шкала	Рівень компетентності	Чотирибальна/двобальна шкала	
		екзамен	залік
90-100	високий	відмінно	зараховано
82-89	достатній	добре	
74-81			
64-73	середній	задовільно	
60-63			
35-59	низький	незадовільно	не зараховано
0-34			

СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНИХ ДЖЕРЕЛ

Спеціалізовані сайти з запитом відповідно тематики

1. Scientific journal. ADVANCES IN HOSPITALITY AND TOURISM RESEARCH-AHTR [Electronic resource] – Electronic text data. – Regime of access: <http://www.ahtrjournal.org/>, free (date of the application: 01.04.2021). – Header from the screen.

2. Scientific journal. TOURISM & MANAGEMENT STUDIES [Electronic resource] – Electronic text data. – Regime of access: <https://www.tmstudies.net/index.php/ectms>, free (date of the application: 01.04.2021). – Header from the screen.

3. Scientific journal. EUROPEAN JOURNAL OF TOURISM RESEARCH [Electronic resource] – Electronic text data. – Regime of access: <https://ejtr.vumk.eu/index.php/about>, free (date of the application: 01.04.2021). – Header from the screen.

4. DeHony, Jo Jean Thomas. Life in the hotel [Electronic resource] : hotel history / Jo Jean Thomas DeHony. – Electronic text data. – Bloomington : Xlibris, 2014. – 226 p. – Regime of access: http://www.irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis64r_81/cgiirbis_64.exe?Z21ID=&I21DBN=VFEIR&P21DBN=VFEIR&S21STN=1&S21REF=10&S21FMT=fullw&C21COM=S&S21CNR=20&S21P01=3&S21P02=0&S21P03=A=&S21COLORTERMS=0&S21STR=DeHony%2C%20Jo%20Jean%20Thomas, free (date of the application: 01.04.2021). – Header from the screen.

5. Gary K. Check-in check-out [Electronic resource] / K. Gary, Vallen, J Jerome, Vallen. – Electronic text data. – Regime of access: https://openlibrary.org/works/OL3752760W/Check-in_check-out?edition=ia%3Acheckincheckout0000vall_q4m1#editions-list, free (date of the application: 01.04.2021). – Header from the screen.

6. Francis Buttle. Hotel and Food Service Marketing: A Managerial Approach [Electronic resource] / Buttle Francis – Electronic text data. – Regime of access: https://openlibrary.org/books/OL10320079M/Hotel_and_Food_Service_Marketing, free (date of the application: 01.04.2021). – Header from the screen.

7. Tourist Service Satisfaction Hotel, Transportation, and Recreation (Advances in Tourism Applications). [Electronic resource] – Electronic text data. – Regime of access: https://openlibrary.org/works/OL18384622W/Tourist_service_satisfaction?edition=ia%3Atouristservicesa0000noef, free (date of the application: 01.04.2021). – Header from the screen.

8. An Introduction to accommodation service skills for the hotel, catering and tourism industry. [Electronic resource] – Electronic text data. – Regime of access: <https://openlibrary.org/works/OL27272593W/>

9. An Introduction to accommodation service skills for the hotel catering and tourism industry?edition=ia%3Aintroductiontoac0000unse_b2e1, free (date of the application: 01.04.2021). – Header from the screen.

10. Александрова С. А. Економіка готельно-ресторанного господарства [Електрон. ресурс] : навч. посіб. / С. А. Александрова, Л. В. Оболенцева, В. Ю. Світлична ; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. – Електрон. текст. дані. – Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2022. – 142 с. – Існує електрон. версія. (Режим доступу: <https://eprints.kname.edu.ua/61773/>, вільний).

11. Андренко І. Б. Фінансово-економічний аналіз підприємств туризму : підручник / І. Б. Андренко, Н. М. Влащенко; Харків. нац. акад. міськ. госп-ва. – Харків : ХНАМГ, 2012. – 308 с. – Існує електрон. версія. (Режим доступу: <https://eprints.kname.edu.ua/26329/>, вільний).

12. Андренко І. Б. Діловий туризм : навч. посіб. / І. Б. Андренко; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. – Харків : ХНУМГ, 2014. – 165 с. – Існує електрон. версія. (Режим доступу: <https://eprints.kname.edu.ua/41523/>, вільний).

13. Андренко І. Б. Менеджмент готельно-ресторанного господарства: підручник / І. Б. Андренко, О. М. Кравець, І. М. Писаревський ; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. – Харків : ХНУМГ, 2014. – 431 с. – Існує електрон. версія. (Режим доступу: <https://eprints.kname.edu.ua/38971/>, вільний).

14. Андренко І. Б. Менеджмент туризму : навч. посіб. / І. Б. Андренко, О. М. Кравець, І. М. Писаревський; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. – Харків : ХНУМГ, 2014. – 402 с. – Існує електрон. версія. (Режим доступу: <https://eprints.kname.edu.ua/38970/>, вільний).

15. Андренко І. Б. Аналіз діяльності підприємств туризму : навч. посіб. / І. Б. Андренко; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. – Харків : ХНУМГ, 2014. – 236 с. – Існує електрон. версія. (Режим доступу: <https://eprints.kname.edu.ua/38971/>, вільний).

16. Ведмідь Н. І. Санаторно-курортний комплекс: сервісне управління [Електрон. ресурс] : монографія / Н. І. Ведмідь ; Київський національний торговельно-економічний університет. – Електрон. текст. дані. – Київ : [б. в.], 2013. – 536 с.]. – Режим доступу: http://www.irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis64r_81/cgiirbis_64.exe?C21COM=2&I21DBN=VFEIR&P21DBN=VFEIR&Z21ID=&IMAGE_FILE_DOWNLOAD=1&Image_file_name=DOC%20FREP0000928%20PDF, вільний (дата звернення: 10.04.2023). – Назва з екрана.

17. Влащенко Н. М. Інноваційні технології у готельному господарстві [Електрон. ресурс] : навч. посіб. / Н. М. Влащенко ; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. – Електрон. текст. дані. – Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2023. – 150 с. – Режим доступу: <https://eprints.kname.edu.ua/62531/>, вільний (дата звернення: 10.04.2023). – Назва з екрана.

18. Давидова О. Ю. Управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві : навч. посіб. / О. Ю. Давидова, І. М. Писаревський, Р. С. Ладиженська ; Харків. нац. акад. міськ. госп-ва. – Харків : ХНАМГ, 2012. – 468 с. – Існує електрон. версія. (Режим доступу: <https://eprints.kname.edu.ua/25859/>, вільний).

19. Нечаюк Л. І. Готельно-ресторанний бізнес : менеджмент : навч. посіб. / Л. І. Нечаюк, Н. О. Нечаюк. – Київ : Центр навчальної літератури, 2006. – 344 с.

20. Оболенцева Л. В. Кон'юнктурні дослідження галузевого ринку: підручник / Л. В. Оболенцева ; Харків. нац. акад. міськ. госп-ва. – Харків : ХНАМГ, 2010. – 249 с. – Існує електрон. версія. (Режим доступу: <https://eprints.kname.edu.ua/17602/>, вільний).

21. Організація та моделювання процесів розвитку готельно-ресторанного бізнесу [Електрон. ресурс] : монографія / І. В. Савельєва [та ін.] ; Одеський національний морський університет. – Електрон. текст. дані. – Одеса : ОНМУ, 2019. – 283 с. – Режим доступу: <https://onmu.odessa.ua/ua/books-onmu/2394-books-org-mod-proc-devel-ho-re-sa.html>, вільний (дата звернення: 10.04.2023). – Назва з екрана.

22. Пащук О. В. Маркетинг послуг: стратегічний підхід : навч. посіб. / О. В. Пащук. – Київ : ВД «Професіонал», 2005. – 560 с.

Додаток А

Сайти готельних мереж

Accor	http://www.accor.com/ (hotelweb.fr/)
Best Western Hotels	http://www.bestwestern.com/
Hilton International	http://www.hilton.com
Holiday Inn	http://www.holiday-inn.com/
Hyatt Hotels & Resorts	http://www.hyatt.com/
ITT Sheraton	http://www.sheraton.com/
InterContinental Hotels & Resorts	http://www.interconti.com/
Kempinski	http://www.kempinski.com/
Le Meridien Hotels Asia Pacific	http://www.meridien.com/
Maritim	http://www.maritim-hotels.de/
Marriott	http://www.marriott.com/
Mercure	http://www.hotelweb.fr/
Novotel	http://www.hotelweb.fr/
Radisson Hotels Worldwide	http://www.radisson.com/
Ramada Hotels	http://www.ramada.com/
Ritz-Carlton	http://www.ritzcarlton.com
Sofitel	http://www.sofitel.com/ (hotelweb.fr/)
Sol Melia	http://www.solmelia.es/
Shangri-La	http://www.shangri-la.com
The Leading Hotels of the World	http://www.lhw.com/
Westin Hotels & Resorts	http://www.westin.com/

Додаток Б

Приклад оформлення титульного аркушу глосарію

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ХАРКІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
МІСЬКОГО ГОСПОДАРСТВА імені О. М. БЕКЕТОВА

Кафедра Туризму і готельного господарства

ГЛОСАРІЙ

з дисципліни

«ГОТЕЛЬНА ІНДУСТРІЯ УКРАЇНИ»

Виконав (ла):
Здобувач (ка) __ курсу
ННІЕіМ
гр. ТУР _____

(П.І.Б.)

Перевірив:

(П.І.Б.)

Харків – ХНУМГ ім. О. М. Бекетова – _____ р

Додаток В

Приклад заповнення глосарію

№ з/п	Термін	Значення
1	<i>Палац-готель</i>	<p>Готель, розташований у будівлі, яка є історико-архітектурною пам'яткою палацової або замкової архітектури.</p> <p>Примітка. В окремих країнах цей тип має характерну назву, наприклад, у Франції – шато, в Іспанії – парадор</p> <p>...</p>
...
...

Електронне навчальне видання

МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ
до організації самостійної роботи
із навчальної дисципліни

«ГОТЕЛЬНА ІНДУСТРІЯ УКРАЇНИ»

*(для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти
всіх форм навчання спеціальностей
241 – Готельно-ресторанна справа, 242 – Туризм)*

Укладач **АНДРЕНКО** Ірина Борисівна

Відповідальний за випуск *Н. М. Богдан*

За авторською редакцією

Комп'ютерне верстання *І. В. Волосожарова*

План 2019, поз. 329 М

Підп. до друку 25.01.2021. Формат 60 × 84/16.
Ум. друк. арк. 1,4.

Видавець і виготовлювач:

Харківський національний університет
міського господарства імені О. М. Бекетова,
вул. Маршала Бажанова, 17, Харків, 61002.
Електронна адреса: office@kname.edu.ua
Свідоцтво суб'єкта видавничої справи:
ДК № 5328 від 11.04.2017.