

ХЕРСОНСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ



ПОГОДЖУЮ

Гарант освітньої програми

Олена КРУКОВСЬКА

"1" вересня 2023 року

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач кафедри

Катерина НІКІТЕНКО

Протокол засідання кафедри

Готельно-ресторанного та туристичного
бізнесу ХДАЕУ

від "01" вересня 2023 року № 2

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Організація і технологія готельно-ресторанної справи

Назва навчальної дисципліни

Рівень вищої освіти – перший (бакалаврський) рівень вищої освіти

Освітня програма – Готельно-ресторанна справа

Спеціальність – 241 Готельно-ресторанна справа

Галузь знань – 24 Сфера обслуговування

Кропивницький – 2023

Загальна інформація

| | |
|------------------------------------|---|
| Назва навчальної дисципліни | Організація і технологія готельно-ресторанної справи |
| Факультет | Економічний |
| Назва кафедри | Готельно-ресторанного та туристичного бізнесу |
| Викладач | Дуб В.В., к.т. н, доцент |
| Контактна інформація | тел. 0508132050, vvdub7@gmail.com, dub_v@ksaeu.kherson.ua |
| Графік консультацій | Консультації online: Viber, Telegram, Zoom |
| Програма дисципліни | <p>Тема 1. Готельно-ресторанний бізнес як складова індустрії гостинності: сутність понять, основні етапи розвитку.</p> <p>Тема 2. Нормативно-правові основи створення і розвитку підприємств готельно-ресторанного бізнесу.</p> <p>Тема 3. Класифікація та типологія закладів розміщення.</p> <p>Тема 4. Організація роботи служби прийому і розміщення у готельно-туристичних комплексах. Технологія прийому та реєстрації гостей у готельно-туристичному комплексі.</p> <p>Тема 5. Організація та технологія бронювання послуг у готельно-туристичних комплексах.</p> <p>Тема 6. Організація роботи служби експлуатації номерного фонду та обслуговування у готельно-туристичних комплексах.</p> <p>Тема 7. Технологія прибиральних робіт приміщень житлової групи, громадських приміщень та території готельно-туристичних комплексів.</p> <p>Тема 8. Організація та технологія надання додаткових послуг в готельно-туристичних комплексах.</p> <p>Тема 9. Архітектурно-планувальна організація готельно-ресторанних та туристичних комплексів.</p> <p>Тема 10. Особливості організації підприємств громадського харчування. Класифікація закладів громадського харчування України.</p> <p>Тема 11. Основи організації виробництва продукції у закладах ресторанного господарства.</p> <p>Тема 12. Організація постачання сировини і продовольчих товарів до закладів ресторанного господарства.</p> <p>Тема 13. Організація й технологія надання послуг з харчування у номерах готелю.</p> <p>Тема 14. Експлуатаційна діяльність готельно-туристичного комплексу. Ціноутворення в готельно-ресторанному бізнесі.</p> <p>Тема 15. Управління персоналом на підприємствах готельно-ресторанного господарства. Управління безпекою готельно-туристичного комплексу.</p> <p>Тема 16. Сучасні інформаційні технології в готельно-ресторанному бізнесі.</p> <p>Тема 17. Організація співпраці туристичних підприємств із закладами розміщення та харчування.</p> |
| Мова викладання | українська |
| 1. Анотація курсу | |
| Анотація курсу | Дисципліна є обов'язковою складовою навчального плану підготовки фахівців готельно-ресторанної справи. Під час |

| | |
|---------------------------------------|---|
| | вивчення дисципліни, здобувачі вищої освіти отримують теоретичні знання і практичні навички щодо організації й технології діяльності підприємств готельно-ресторанного сервісу. Ознайомлюються із правилами надання готельно-ресторанних послуг різним категоріям клієнтів. Значна увага під час викладання курсу приділяється огляду методів контролю, аналізу та оцінки діяльності персоналу підприємств готельно-ресторанного сервісу. |
| Інформаційний пакет дисципліни | http://dspace.ksau.kherson.ua:8888/ |

2. Мета та завдання курсу

| | |
|-------------------------------------|---|
| Мета викладання дисципліни | Формування системи теоретичних знань і практичних навичок надання послуг на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу; особливостей обслуговування клієнтів під час проведення заходів різного типу; особливостей співпраці підприємств готельно-ресторанного господарства із туристичними підприємствами та підприємствами транспорту. |
| Завдання вивчення дисципліни | Ознайомити здобувачів вищої освіти із загальними принципами організації підприємств готельно-ресторанного бізнесу; вимогами до організації комплексних і спеціалізованих закладів розміщення та харчування; формами співпраці з туристичними підприємствами та підприємствами транспорту; особливостями організації готельно-ресторанного бізнесу в інших країнах світу. Сформувати у здобувачів вищої освіти розуміння значимості комплексного підходу до надання послуг клієнтам підприємствами готельно-ресторанного сервісу; навички створення підприємств готельно-ресторанного бізнесу; навички обслуговування клієнтів різних вікових, етнічних, соціальних груп. |

3. Програмні компетентності та результати навчання

| Компетентності здобувача вищої освіти, сформовані в результаті вивчення курсу | |
|--|---|
| Інтегральна компетентність | Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції гостинності і характеризується комплексністю та невизначеністю умов. |
| Загальні | ЗК 01. 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 жит ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями ЗК08. Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій ЗК09. Вміння виявляти, ставити і вирішувати проблеми ЗК 10 Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях ЗК12. Навички міжособистісної взаємодії ЗК13. Здатність планувати та управляти часом ЗК14. Здатність працювати в команді та автономно |
| Спеціальні (фахові) | ФК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності. ФК 02. Здатність організувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та |

| | |
|--|--|
| | <p>забезпечувати його ефективність.</p> <p>ФК 03. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.</p> <p>ФК 04. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії.</p> <p>ФК 06. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг на підприємствах (закладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства</p> <p>ФК 07. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.</p> <p>ФК 08 Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів</p> <p>ФК 10. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу .</p> <p>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.</p> <p>ФК 12. Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> |
| Програмні результати навчання (ПРН) | |
| ПРН | <p>РН 01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>РН 02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.</p> <p>РН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>РН 07. Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.</p> <p>РН 08. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг.</p> <p>РН 09. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.</p> <p>РН 10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.</p> <p>РН 12. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного</p> |

| | |
|--|---|
| | <p>господарства.</p> <p>РН 13. Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу.</p> <p>РН 14. Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки.</p> <p>РН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності. бізнесу.</p> <p>РН 18. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.</p> <p>РН 20. Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави.</p> |
|--|---|

4. Місце навчальної дисципліни у структурі освітньої програми

| | |
|--|--|
| Рік викладання | 2023-2024р.р. |
| Семестр | 6-й |
| Курс | 3 |
| Обов'язкова компонента / Вибіркова компонента | Обов'язкова компонента |
| Пререквізити | «Вступ до фаху», «Сервісологія», «Основи індустрії гостинності» |
| Постреквізити | «Захист прав споживачів», «Стандартизація і сертифікація у сфері послуг», «Бізнес планування в ГРБ», «Логістичне забезпечення ГРБ» |

5. Обсяг курсу на поточний навчальний рік

| | |
|---|-----------|
| Кількість кредитів / годин | 5/150 |
| Лекції | 34 години |
| Практичні / Семінарські | 40 годин |
| Лабораторні | - |
| Самостійна/ Індивідуальна робота | 76 годин |
| Форма підсумкового контролю | Екзамен |

6. Технічне та програмне забезпечення / обладнання

| | |
|---|--|
| Технічне та програмне забезпечення | Вивчення курсу не потребує використання програмного забезпечення крім загальнонавчаних програм та операційних систем Microsoft Office. |
|---|--|

| | |
|-------------------|--|
| Обладнання | Ноутбук, персональний комп'ютер, мобільний пристрій (телефон) з підключенням до Інтернет, інше обладнання. |
|-------------------|--|

7. Політика курсу

| | |
|--|--|
| Загальні вимоги | Здобувачі вищої освіти повинні планомірно та систематично засвоювати навчальний матеріал. Активно працювати під час практичних занять, брати участь в обговорення дискусійних питань та кейсів, повною мірою долучатись до активних форм навчання. Заохочується робота у наукових гуртках, підготовка тез доповідей та участь у конференціях, підготовка та публікація наукових статей, участь у конкурсах наукових робіт та інше. |
| Політика щодо дедлайнів і перескладання | Письмові роботи, надані з порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (75% від можливої максимальної кількості балів за вид діяльності). Перескладання відбувається з дозволу провідного викладача за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний). |
| Політика щодо відвідування | Відвідування занять є обов'язковим. Процедура відпрацювання попущених занять з об'єктивних причин (хвороба, міжнародне стажування). Не запізнюватись на заняття. Дотримуватись техніки безпеки. Завчасно ознайомлюватись з темою практичної роботи. Пропущенні заняття відпрацьовувати у встановлений викладачем час. |
| Політика щодо виконання завдань | Позитивно оцінюються відповідальність, старанність, креативність, фундаментальність. Під час підготовки до практичних занять виконання самостійної роботи необхідно спиратись на конспект лекцій та рекомендовану літературу. Водночас вітається використання інших джерел з альтернативними поглядами на ті чи інші питання задля формування продуктивної дискусії та різнобічного вивчення тем дисципліни |
| Академічна доброчесність | Роботи здобувачів є виключно оригінальним дослідженням чи міркуванням. Будь-яке списування або плагіат (використання, копіювання підготовлених завдань та/або розв'язання задач іншими здобувачами) тягне за собою анулювання зароблених балів. Використання друкованих і електронних джерел інформації під час підсумкового контролю, виконання контрольних робіт заборонено. Списування під час контрольних, тестових робіт та протягом іспиту заборонено. |

8. Структура курсу

| Номер тижня | Вид занять | Тема заняття або завдання на самостійну роботу | Кількість | | | | |
|--|------------|---|-----------|------|------------|----|-------|
| | | | годин | | | | балів |
| | | | Лк | лаб. | сем. / пр. | СР | |
| Змістова частина 1. Організація і технологія готельної справи як складової туристичної діяльності | | | | | | | |
| 1 | Тема 1 | Готельно-ресторанний бізнес як складова індустрії гостинності: сутність понять, основні етапи розвитку. | 2 | - | 2 | 4 | 2 |

| | | | | | | | |
|--|----------------|--|----------|----------|----------|----------|----------|
| 1 | Тема 2 | Нормативно-правові основи створення і розвитку підприємств готельно-ресторанного бізнесу. | 2 | - | 2 | 4 | 2 |
| 2 | Тема 3 | Класифікація та типологія закладів розміщення. | 2 | - | 2 | 6 | 3 |
| 2 | Тема 4 | Організація роботи служби прийому і розміщення у готельно-туристичних комплексах. Технологія прийому та ресстрації гостей у готельно-туристичному комплексі. | 2 | - | 4 | 6 | 4 |
| 3 | Тема 5 | Організація та технологія бронювання послуг у готельно-туристичних комплексах. | 2 | - | 2 | 4 | 3 |
| 3 | Тема 6 | Організація роботи служби експлуатації номерного фонду та обслуговування у готельно-туристичних комплексах. | 2 | - | 2 | 4 | 3 |
| 4 | Тема 7 | Технологія прибиральних робіт приміщень житлової групи, громадських приміщень та території готельно-туристичних комплексів. | 2 | - | 2 | 4 | 3 |
| 5 | Тема 8 | Організація та технологія надання додаткових послуг в готельно-туристичних комплексах. | 2 | - | 2 | 4 | 3 |
| 6 | Тема 9 | Архітектурно-планувальна організація готельно-ресторанних комплексів. | 2 | - | 2 | 6 | 2 |
| | ПК ЗЧ 1 | Підсумкова контрольна робота №1 | - | - | - | - | 5 |
| Змістова частина 2. Організація і технологія ресторанної справи як складової туристичної діяльності | | | | | | | |
| 7 | Тема 10 | Особливості організації підприємств громадського харчування. Класифікація закладів громадського харчування України. | 2 | - | 2 | 4 | 3 |
| 8 | Тема 11 | Основи організації виробництва продукції у закладах ресторанного господарства. | 2 | - | 4 | 4 | 4 |
| 9 | Тема 12 | Організація постачання сировини і продовольчих товарів до закладів ресторанного господарства. | 2 | - | 2 | 2 | 3 |
| 10 | Тема 13 | Організація й технологія надання послуг з харчування у номерах готелю. | 2 | - | 2 | 4 | 3 |
| 11 | Тема 14 | Експлуатаційна діяльність готельно-туристичного комплексу. Ціноутворення в готельно-ресторанному бізнесі. | 2 | - | 4 | 4 | 4 |
| 12 | Тема 15 | Управління персоналом на підприємствах готельно-ресторанного господарства. Управління безпекою готельно-туристичного комплексу. | 2 | - | 2 | 4 | 3 |

| | | | | | | | |
|----|---------|--|----|---|----|----|----|
| 13 | Тема 16 | Сучасні інформаційні технології в готельно-ресторанному бізнесі. | 2 | - | 2 | 6 | 2 |
| 14 | Тема 17 | Організація співпраці туристичних підприємств із закладами розміщення та харчування. | 2 | - | 2 | 6 | 3 |
| | ПК ЗЧ 2 | Підсумкова контрольна робота №2 | - | - | - | | 5 |
| | Сума | | 34 | - | 40 | 76 | 60 |

9. Форми і методи навчання

| | |
|-------------------------------|---|
| Лекція | Словесні методи навчання: пояснення (інформаційне, інструктивне-практичне, пояснювально-спонукальне, система зображально-виражальних засобів). Словесний метод (лекція – вступна, тематична, оглядова, підсумкова). Проведення лекційних занять включає: викладення теоретичного матеріалу, оглядові лекції з використанням наочного матеріалу, опорного конспекту, лекції візуалізації з використанням мультимедійних технологій Наочні методи навчання, ілюстрування |
| Практичні /Семінарські | Презентації, демонстрація, обговорення, аналіз конкретних ситуацій, дискусія, бесіди, дебати, кейс-методи, роботи в малих групах тощо. |
| Лабораторні | - |
| Самостійна робота | Конспектування, тезування, анотування, рецензування, підготовка рефератів, презентацій, тез доповідей та участь у конференціях, підготовка та публікація наукових статей. |
| Індивідуальна робота | Підготовка та захист самостійної розробки (реферату, доповіді або презентації) та захисту її на заняттях. |

10. Система контролю та оцінювання

| |
|---|
| Поточний контроль |
| Конкретно визначаються методи поточного контролю: усний контроль (опитування, бесіда, доповідь, повідомлення тощо); письмовий контроль (контрольна робота, твір, реферат, виклад матеріалу на задану тему в письмовій формі тощо); комбінований контроль; презентація самостійної роботи здобувача; практичний контроль (під час практичних робіт, на практикумах, під час усіх видів практики); спостереження як метод контролю; тестовий контроль; проблемні ситуації тощо. Вимоги та методи до поточного контролю: індивідуальне опитування, фронтальне опитування, співбесіда, реферат, презентація тощо. Оцінювання знань здобувачів на основі поточного контролю відбувається: а) способом перевірки систематичності та активності роботи здобувача над вивченням програмного матеріалу курсу протягом семестру; б) способом виконання завдань самостійної роботи здобувача. |
| Підсумковий контроль за змістовою частиною |
| Дві ПК ЗЧ передбачено за результатами вивчення тем розділу 1 і розділу 2. Для проведення підсумкового контролю розроблено контрольні завдання. Варіанти завдань для підсумкового контролю є рівнозначні за трудомісткістю. |

Підсумковий контроль

Форма проведення екзамену – письмова. Види запитань з відкритими відповідями. Загальна підсумкова оцінка з навчальної дисципліни складається із суми балів за поточну успішність (не більше 60 балів) та екзамен (не більше 40 балів).

Розподіл балів з дисципліни

| Поточне оцінювання і контроль змістох частин (бали) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | Екзамен | Підсумкова оцінка (екзамен) |
|---|----|----|----|----|----|----|----|----|--------|--------------------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|--------|---------|-----------------------------|
| Змістова частина 1 | | | | | | | | | | Змістова частина 2 | | | | | | | | | | |
| T1 | T2 | T3 | T4 | T5 | T6 | T7 | T8 | T9 | ПК 3Ч1 | T10 | T11 | T12 | T13 | T14 | T15 | T16 | T17 | ПК 3Ч2 | | |
| 2 | 2 | 3 | 4 | 3 | 3 | 3 | 3 | 2 | 5 | 3 | 4 | 3 | 3 | 4 | 3 | 2 | 3 | 5 | Max 40 | Max 100 |

Шкала оцінювання

| Шкала рейтингу ХДАЕУ | Оцінка за шкалою ECTS | Оцінка за національною шкалою |
|----------------------|-----------------------|--|
| 90 – 100 | A | відмінно |
| 82-89 | B | добре |
| 74-81 | C | |
| 64-73 | D | |
| 60-63 | E | задовільно |
| 35-59 | FX | незадовільно з можливістю повторного складання |
| 0-34 | F | незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни |

11. Рекомендована література та інформаційні ресурси

| Основна література |
|---|
| <ol style="list-style-type: none"> Агафонова Л.Г. Туризм, готельний та ресторанний бізнес: ціноутворення, конкуренція, державне регулювання : навчальний посібник / Л.Г. Агафонова, О.Є. Агафонова. – К. : Знання, 2017. – 358 с. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства : навч. посіб. К. : Центр учбової літератури, 2015. 280 с. Байлік С. І. Писаревський І. М. Організація готельного господарства: підруч. Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2015. 329 с. Готельно-ресторанна справа. Навчально-методичне видання. Книга 1. / Б. М. Андрушків, Л. Я. Мальюта, Г. Й. Островська та ін. – Тернопіль : ФОП Паляниця В. А., 2018. 268 с. Зубар Н.М. Логістика в ресторанному господарстві: Навчальний посібник / Зубар Н.М., Григорак М.Ю. - К.: Центр учбової літератури, 2016. - 312 с.. Мальська М. П. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика) [текст] підручник // М. П. Мальська, О. М. Гаталяк, Н. М. Ганич – К.: «Центр учбової літератури», 2016. – 304 с. |

| | |
|-----------------------------|---|
| | <p>7. Островська Г. Й. Особливості розвитку готельно-ресторанної справи: кухні народів світу. Навчальний посібник. Тернопіль : Підручники і посібники, 2018. 268 с.</p> <p>8. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: Підручник / За ред. Н.О. П'ятницької. - 2-ге вид. перероб. і допов. - К.: Центр учбової літератури, 2016. - 584 с.</p> <p>9. П'ятницька Г. Т. Ресторанне господарство України: ринкові трансформації, інноваційний розвиток, структурна переорієнтація: моногр. К. : КНТЕУ, 2015. 465 с.</p> <p>10. Русавська В. А. Гостинність в українській традиційній культурі: навч. посіб. Київ : Видавництво Ліра-К, 2016. 280 с.</p> |
| Додаткова | <p>1. Архіпов В.В. Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані / В.В. Архіпов. – К. :ІНКОС, ЦНЛ, 2016. – 382 с.</p> <p>2. Джурик Н.Р. Основи технології продукції закладів ресторанного господарства: навчальний посібник / Н.Р. Джурик. – Львів : Ліга-Прес, 2018. – 358 с.</p> <p>3. Давидова О.Ю. Управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві: підруч. Харків: Вид-во Іванченка І. С., 2018. 487 с.</p> <p>4. Круковська О. В. Нові організаційно-економічні засади управління послугами в індустрії гостинності на рівні підприємств готельно-ресторанного бізнесу. Агросвіт. 2022. № 3. С. 70–76.</p> <p>5. Менеджмент ресторанного господарства: навч. посіб. / за ред. Г. Т. П'ятницької. – К.: КНТЕУ, 2015. – 430 с.</p> <p>6. Нечаюк Л.І. Готельно-ресторанний бізнес: Менеджмент / Л.І. Нечаюк. – К.: ЦНЛ, 2017.- 348 с.</p> <p>7. Сало Я. М. Організація обслуговування у готельно-ресторанних комплексах / Я.М. Сало.- Львів:Афіша, 2016.- 336 с.</p> <p>8. Ростовський В. С. Кухні народів світу: підручник. Київ: Кондор, 2018.502 с.</p> |
| Інформаційні ресурси | <p>1. Законодавство України / [Електронний ресурс]. – Режим доступу : http://www.rada.kiev.ua/</p> <p>2. Міністерство економічного розвитку і торгівлі України. [Електронний ресурс]. - Режим доступу: http://www.me.gov.ua/?lang=uk-UA.</p> <p>3. Державна служба статистики України [Електронний ресурс]. Режим доступу: http://www.ukrstat.gov.ua/.</p> <p>4. Кабінет Міністрів України [Електронний ресурс]. - Режим доступу: http://www.kmu.gov.ua/.</p> <p>5. Національна бібліотека ім. В.І. Вернадського [Електронний ресурс]. - Режим доступу: http://www.nbuv.gov.ua/.</p> <p>6. ДСТУ 4268:2003. Послуги туристичні. Засоби розміщування. Загальні вимоги [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://www.kurortservice.com/uploads/assets/file/per.pdf.</p> <p>7. ДСТУ 4269:2003. Послуги туристичні. Класифікація готелів [Електронний ресурс]. – Режим доступу до стандарту: http://www.ukrhotels.com/files/File/4269-2003.pdf.</p> <p>8. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://3umf.com/doc/449/.</p> <p>9. ДСТУ 4527: 2006. Послуги туристичні. Засоби розміщування. Терміни та визначення [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://www.prohotel.tv/forum/index.php?autocom=downloads&showfile=439.</p> |

