


НАЦІОНАЛЬНИЙ ПЕДАГОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
імені М. П. ДРАГОМАНОВА

«ЗАТВЕРДЖЕНО»

Декан інженерно-педагогічного
факультету

 Д.Е.Кільдеров

« 31 » серпня 2021 р.



РОБОЧА ПРОГРАМА

з використанням дистанційних форм навчання

нормативної навчальної дисципліни

Технологія та організація готельних послуг

освітнього рівня	бакалавр
галузі знань	01 Освіта/Педагогіка
спеціальності	015 Професійна освіта
спеціалізації	015.00 Туризм
освітньої програми	Професійна освіта (Туризм)
Шифр за навчальним планом	ПП 2.18

Київ 2021 рік

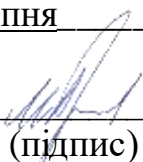
Робоча програма розроблена на підставі підставі Освітньо-професійного комплексу: 015 Професійна освіта. Туризм: науково-методичне видання нормативних документів та змісту навчальних дисциплін, практик, курсових та випускної кваліфікаційної роботи щодо підготовки бакалаврів за спеціальністю 015 Професійна освіта (за спеціалізацією «Туризм»), галузь знань 01 Освіта / Педагогіка / Т.Б. Гуменюк, Н.М. Титова, О.Г. фон Будау, М.М.Жеплынська. Київ: НПУ імені М.П. Драгоманова, 2018, який затверджений на засіданні Вченої ради НПУ імені М. П. Драгоманова «17» травня 2018 року, протокол № 13.

Розробники програми: кандидат педагогічних наук, доцент кафедри промислової інженерії та сервісу Щербак Людмила Валеріївна

Затверджено на засіданні кафедри промислової інженерії та сервісу

« 30 » серпня 2021 року, протокол № 1

Завідувач кафедри



(підпис)

М.А. Пригодій

(прізвище, ініціали)

I. Опис дисципліни

Шифр дисципліни ПП 2.18

Загальні характеристики дисципліни	Навчальне навантаження з дисципліни		Методи навчання і форми контролю
Галузь знань 01Освіта/Педагогіка	Кількість кредитів – 6		Лекції із застосуванням презентацій та відеоматеріалів, опорно-сигнальних схем. Лабораторні заняття виконуються як індивідуальне вирішення завдань (теоретичної та практичної складової) з застосуванням презентацій. Форми поточного контролю – <u>Модульна контрольна робота, тести, творча робота</u>
Спеціальність 015 Професійна освіта Спеціалізація 015.00 Туризм	Загальна кількість годин - 180		
	<i>Денна</i>	<i>Заочна</i>	
Освітній рівень Бакалавр	Лекції:		
		-	
Нормативна	Семінарські (практичні) заняття:		
	-	-	
Рік вивчення дисципліни за навчальним планом 2020р.	Лабораторні заняття:		
		-	
Семестр 5	Індивідуальна робота:		
	9	-	
Тижневе навантаження (год.) - аудиторне: 2 - самостійна робота 6	Самостійна робота:		
	171	-	
Мова навчання - українська	Співвідношення аудиторних годин і годин СРС:		
	<i>1/0,11</i>	-	

Мета викладання дисципліни.

Формування у студентів комплексу знань з розвитку готельного бізнесу в сучасних умовах, особливостей організаційно-обслуговуючої та виробничої систем закладів, а також навчити їх застосовувати отриманні

знання при вирішенні різнопланових завдань з організації роботи всіх систем закладів готельного господарства.

Завданням вивчення дисципліни є теоретична підготовка студентів з питань:

- обґрунтування принципів управління закладами готельної та ресторанної справи;
- формування та аналізу організаційних структур управління підприємств розміщення;
- застосування сучасних методів класифікації засобів розміщення в Україні та за кордоном;
- аналізування особливостей готельних послуг;
- оцінювання ефективності й результативності роботи в службах готелів;
- моделювання процесу підготовки залів закладів ресторанного господарства до обслуговування;
- організація проведення тематичних заходів в закладах ресторанного господарства.

У результаті вивчення дисципліни студенти мають здобути наступні практичні навички та уміння:

- підтримувати за допомогою стандартів належний рівень якості;
- захищати клієнтів від неякісного продукту;
- здійснювати заходи з підвищення конкурентоспроможності готельного продукту;
- контролювати дотримання персоналом правил внутрішнього розпорядку в готелях;
- вести облік та складати первинну звітність в готелях;
- висловлювати чітко, послідовно й логічно свої думки та переконання;

- одягатися відповідно до ситуації з урахуванням особливостей зовнішності та віку;
- використовувати різні форми постійного підвищення власної кваліфікації;
- дотримуватися етики ділового спілкування.

II. Основні результати навчання та компетентності, які вони формують:

№ з/п	Результати навчання	Компетентності
1.	<p>Знати:</p> <ul style="list-style-type: none"> - класифікацію закладів ресторанного господарства; характеристику різних типів закладів ресторанного господарства; вимоги до закладів ресторанного господарства; характеристику послуг ресторанного господарства; принципи розміщення закладів ресторанного господарства; характеристику матеріально-технічної бази для організації процесу обслуговування; організацію постачання сировини, продовольчих товарів, напівфабрикатів, предметів матеріально-технічного забезпечення; вимоги до тари; організацію приймання та зберігання продовольчих товарів і предметів матеріально-технічного забезпечення у закладах ресторанного господарства; основи організації виробництва; оперативне планування діяльності закладів ресторанного господарства; організацію обслуговування в закладах ресторанного господарства; організацію спеціальних форм обслуговування; організацію обслуговування іноземних туристів. <p>Вміти:</p> <ul style="list-style-type: none"> - відрізнити поняття «підприємство ресторанного господарства», від «закладу ресторанного господарства»; користуватися нормативною документацією; розрізняти заклади ресторанного господарства за різними ознаками; давати характеристику професійно-кваліфікаційно му складу робітників виробництва та обслуговуючого персоналу; розраховувати необхідну кількість 	<p>ФК8. Здатність використовувати програмне забезпечення для вирішення професійних завдань відповідно до спеціалізації.</p> <p>ФК12. Здатність виконувати розрахунки технологічних процесів в галузі.</p> <p>ФК14. Розуміння процесів організації туристичних подорожей і комплексного туристичного обслуговування (готельного, ресторанного, транспортного, екскурсійного, рекреаційного).</p> <p>ФК15. Розуміння сучасних тенденцій і регіональних пріоритетів розвитку туризму в цілому та</p>

	<p>працівників; складати графіки виходу на роботу; розробляти та оформляти договори взаємовідносин з постачальниками різних видів продуктів та сировини; розробляти меню, преїскурант та карту вин (напоїв) відповідно до типу та класу закладу ресторанного господарства; оформляти меню та нормативну документацію на страви; складати характеристики загальних вимог до послуг закладів ресторанного господарства; оцінювати та контролювати якість послуг закладів ресторанного господарства; розраховувати необхідну кількість столового посуду, приборів, інвентарю та білизни для різних видів обслуговування; сервірувати столи для обслуговування учасників з'їздів, конференцій, нарад, а також при організації різних бенкетів та прийомів.</p>	<p>окремих його видів і форм.</p>

III. Тематичний план дисципліни

На вивчення навчальної дисципліни відводиться **6 кредитів ЄКТС 180** годин.

№ з/п	Назва модулів і тем	Кількість годин				
		Всього	Індивідуальн			
			Всього	Лекції		
	Змістовий модуль I. Теоретичні основи готельного господарства	180	9	4	5	171
1.	Змістовий модуль I. Теоретичні основи та історія розвитку готельного господарства Тема 1.1. Зміст основних понять готельного	20	1	1		19
2.	Тема 1. 2. Історія розвитку готельного господарства	20	1	1		19
3.	Тема 1. 3. Готельне господарство світу на сучасному етапі	20	1	1		19
4.	Тема 1.4. Нормативно-правова база діяльності підприємств готельного господарства	20	1	1		19
5.	Тема 1.5. Поняття гостинності. Модель та основні концепції гостинності	20	1		1	19

№ з/п	Назва модулів і тем	Кількість годин				
		Всього	Індивідуальн			
			Всього	Лекції		
6.	Тема 1.6. Види сучасних засобів розміщення: класифікація, типологія та вимоги.	20	1		1	19
7.	Тема 1.7. Класифікація готелів в Україні за рівнем комфорту	20	1		1	19
8.	Тема 1.8. Системи класифікації готелів у світі	20	1		1	19
9.	Тема 1.9. Спеціалізації готелів	20	1		1	19
Види	<i>Вхідний контроль</i>					
	<i>Контроль на аудиторних заняттях</i>					
	<i>Контроль самостійної роботи</i>					
	<i>Модульна контрольна робота</i>					
Підсумк	<i>ЕКЗАМЕН</i>					

IV. Зміст дисципліни

<p>Змістовий модуль I. Загальні засади правового регулювання туристичної</p> <p><i>Тема 1. Зміст основних понять готельного господарства</i></p> <p>Терміни та визначення понятійного апарату та зміст основних понять готельного господарства</p> <p><i>Рекомендовані інформаційні джерела: 1,4,5</i></p>	<p>180</p>	<p>4</p> <p>1</p>
<p><i>Тема 2. Історія розвитку готельного господарства</i></p> <p>Історія виникнення та розвитку готельної справи. Передумови розвитку готельної справи у різні історичні періоди.</p> <p><i>Рекомендовані інформаційні джерела: 2,3,7</i></p>		<p>1</p>
<p><i>Тема 3. Готельне господарство світу на сучасному етапі</i></p> <p>Сучасні тенденції розвитку системи гостинності. Глобалізація системи гостинності.</p> <p><i>Рекомендовані інформаційні джерела: 4,6</i></p>		<p>1</p>
<p><i>Тема 4. Нормативно-правова база діяльності підприємств готельного господарства</i></p> <p>Нормативно-правова база діяльності підприємств готельного господарства в Україні, створення технологічних і соціальних нормативів</p> <p>впровадження сучасних готельних технологій.</p> <p><i>Рекомендовані інформаційні джерела: 1,3,5</i></p>		<p>1</p>

4.2. Плани семінарських, практичних, лабораторних занять

Зміст завдань до семінарських занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1.	Модуль 1. Теоретичні основи готельного господарства	1

	<p>Тема 1.1. <i>Поняття гостинності. Модель та основні концепції гостинності</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Гуманітарна, технологічна, комерційна та функціональна концепції гостинності. 2. Сучасні тенденції розвитку системи гостинності. Глобалізація системи гостинності 3. Охарактеризувати регіональний ринок готельних послуг. Систематизувати отриману інформацію у вигляді табл. 1. Скласти каталог готельних підприємств регіону (на свій вибір). 	
2.	<p>2. <i>Тема 1.2. Види сучасних засобів розміщення: класифікація, типологія та вимоги.</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Основні підходи до класифікації засобів розміщення. 2. Класифікація засобів розміщення туристів за ВТО. 3. Типи готельних підприємств за призначенням. 4. Визначити категорії готелю за наступними умовами користуючись ДСТУ 4269:2003 Національний стандарт України «Послуги туристичні. Класифікація готелів». 	1
3.	<p>Тема 1.3 <i>Системи класифікації готелів у світі</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Проблеми створення міжнародної класифікації готелів. 2. Особливості американської системи класифікації готелів і мотелів. 3. Підходи до класифікації готелів у різних країнах світу. 	1
1.	<p>Тема 1.4. <i>Класифікація готелів в Україні за рівнем комфорту</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Основні принципи та загальні підходи до класифікації підприємств готельного господарства в Україні. 2. Класифікація готельних господарств з урахуванням мінімальних вимог до певної категорії. 3. Категорійність номерного фонду 	1

2.	<p>Тема 1.5. Спеціалізації готелів.</p> <p>1. Характеристика спеціалізованих туристичних готелів та закладів розміщення.</p> <p>2. Курортні готелі і комплекси. Готелі на короткий термін перебування.</p> <p>3. Готелі полегшеного типу. Готелі для ділових людей. Готелі для молоді.</p> <p>4. Соціальні готелі.</p>	
Разом		5

4.3. Організація самостійної роботи студентів

Зміст завдань для самостійної роботи студентів та форми звітності.

1	<p>Особливості діяльності готельних служб</p> <p>1. Служби готелю та їх технологічні цикли</p> <p>2. Організація роботи адміністративної служби</p> <p>3. Організація роботи служби бронювання і розміщення</p> <p>4. Організація роботи вестибюльної групи</p> <p>5. Організація роботи інженерно-експлуатаційної групи</p> <p>6. Організація роботи підприємств харчування у готелі</p> <p>7. Організація роботи служби номерного фонду 8</p>	19
2	<p>Бронювання місць і номерів в готелі</p> <p>1. Основні етапи бронювання.</p> <p>2. Типи броні. Заявка на бронювання.</p> <p>3. Визначення наявності номерів для бронювання.</p> <p>4. Реєстрація попереднього замовлення.</p> <p>5. Підтвердження бронювання.</p> <p>6. Виконання замовлення і складання звітів щодо бронювання.</p> <p>7. Особливості бронювання груп.</p>	19

3	<p>Реєстрація клієнта. Обслуговування гостей під час проживання в готелі</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Основні етапи реєстраційної діяльності. 2. Передреєстраційна діяльність. 3. Оформлення реєстраційного запису. 4. Визначення номера і тарифу. 5. Спрощені та прогресивні методи реєстрації. 6. Методи оплати готельних послуг. 7. Видача ключа і супровід гостя до номеру 	19
4	<p>Технологія прибиральних робіт у житлових групах приміщень</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Види прибиральних робіт у номері та їх послідовність 2. Прибирання санвузлів 	19
5	<p>Організація робіт з ведення білизняного господарства</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Прибиральний інвентар 2. Професійна прибиральна техніка 3. Професійні хімічні засоби для очищення поверхонь 	19
6	<p>Організація відпочинку, дозвілля і розваг при закладах готельного господарства</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Готельні анімаційні послуги і програми 2. Спортивні види розваг 3. Грально-розважальна анімація 4. Матеріальна база для забезпечення роботи анімаційної служби готелів 	19
7	<p>Основи організації праці у готелі</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Умови успішної організації праці у готелі 	19

	2. Методи нормування праці 3. Продуктивність праці 4. Форми організації праці 5. Суміщення професій і спеціальностей, механізація праці	
8	Формування посадових інструкцій персоналу у готельно-ресторанних комплексах 1. Сучасний стан розробки профільних вітчизняних професійних стандартів 2. Основні вимоги до інструкції 3. Оформлення посадових інструкцій	19
9	Робочий час працівників готельного господарства 1. Робочий час працівників підприємства готельного господарства 2. Робочий час, поняття. 3. Види робочого часу	19
	Усього годин	171

V. Контроль якості знань студентів

5.1. Форми і методи поточного контролю

Поточний контроль. Студенти виконують навчальну програму з дисципліни як в аудиторії, так і позааудиторно: виконують індивідуальні роботи, здають самостійну роботу із тем дисципліни, які оцінюються у відповідності до розробленої системи балів.

Під час контролю при вивченні електронного курсу використовуються такі методи педагогічного контролю як: тестовий (використання тестів з одним або декількома правильними варіантами відповіді, які проводяться в комп'ютерній системі електронного курсу); письмовий (виконання письмових

завдань, які відсилаються викладачеві, або спілкування студента через чат з викладачем і групою); усний (використання аудіо- та відеоконференцій).

5.2. *Форми і методи підсумкового контролю*

Підсумкова атестація з навчальної дисципліни «Технологія та організація готельної справи» проводиться на завершальному етапі її вивчення у формі **екзамену**.

Орієнтовний перелік питань до екзамену:

1. Основні поняття готельного господарства
2. Форми управління в готельній сфері
3. Стародавній (IV тис. до н.е. - середина V ст. н.е);
4. Середньовіччя (V-XV ст. н.е.);
5. Новий час (XVI ст. - початок XX ст.);
6. Готельне господарство світу на сучасному етапі
7. Особливості розвитку міжнародних готельних мереж
8. Види сучасних засобів розміщення
9. Сучасні підходи до класифікації підприємств готельного господарства
10. Основні типи сніданку та харчування в готелі
11. Технологія гостинності
12. Принципи управління діяльністю готельного і туристського підприємства.
13. Документація в роботі готельно-туристичних підприємств.
14. Правила надання готельних послуг
15. Принципи управління та діяльності готельних підприємств
16. Основні фонди готельного господарства
17. Розвиток архітектурних форм будівлі готелю.
18. Сучасні архітектурні концепції готельних будівель
19. Особливості вибору майданчиків для будівництва готельних комплексів.
20. Тенденції розташування готельних комплексів у структурі міста.
21. Організація прилеглої території навколо готельних будівель
22. Функціональна організація приміщень готельних комплексів:
23. Організація приміщень вестибульної групи
24. Особливості організації житлових приміщень
25. Блок приміщень харчування
26. Організація адміністративних приміщень

- 27.Приміщення господарського і складського призначення
- 28.Функціональна організація приміщень ділового і рекреаційного призначення
- 29.Роль інтер'єру та озеленення у формуванні іміджу готелю
- 30.Складові частини комфорту внутрішнього простору готельної будівлі
- 31.Меблювання готельних приміщень
- 32.Естетична організація середовища готелю. 19
- 33.Організація роботи транспортного господарства.
- 34.Організація енергетичного господарства.
- 35.Організація експлуатації матеріально - технічної бази готельного господарства.
- 36.Організація метрологічної служби.
- 37.Організація санітарної служби в готельному господарстві.
- 38.Система холодного і гарячого водопостачання та їх технічна експлуатація.
- 39.Система каналізації, правила користування.
- 40.Система опалення. Шляхи економії тепла.
- 41.Система вентиляції.
- 42.Ліфтове господарство і його експлуатація.
- 43.Засоби внутрішнього зв'язку в готельному господарстві
- 44.Характеристика основних служб готелю та їх призначення.
- 45.Служба прийому та обслуговування в готелі: функції та форми організації

5.3. Критерії оцінювання знань студентів

За шкалою ECTS оцінку "А" заслуговує студент, який в повному об'ємі виконав та захистив лабораторні роботи, продемонстрував творчий підхід та глибоке володіння методикою складання, аналізу та корекції раціонів харчування, харчової та біологічної цінності харчових продуктів, виявив всебічний та систематичний рівень теоретичних знань, можливість їх використання при організації раціонального та дієтичного харчування, проявив творчий підхід до виконання індивідуальних завдань, акуратно виконав завдання для самостійної роботи та модульного контролю.

Оцінку “В” заслуговує студент, який в повному об’ємі виконав та захистив лабораторні роботи, володіє методикою складання, аналізу та корекції раціонів харчування, харчової та біологічної цінності харчових продуктів, виявив систематичний рівень теоретичних знань, можливість їх використання при організації раціонального та дієтичного харчування, акуратно виконав завдання для самостійної роботи та модульного контролю, але недостатньо використовував додаткову літературу, не досить повно і аргументовано викладав матеріал, при виконанні практичних завдань допускав окремі неточності та не проявив творчий підхід до виконання індивідуальних завдань.

Оцінку “С” заслуговує студент, який виконав та захистив лабораторні роботи, володіє методикою складання, аналізу та корекції раціонів харчування, харчової та біологічної цінності харчових продуктів, виявив достатній рівень теоретичних знань та можливість їх використання при виконанні індивідуальних завдань, виконав завдання для самостійної роботи та модульного контролю, але допускав окремі неточності при усних відповідях, тестуванні, не проявляв належної старанності при виконанні індивідуальних завдань, недостатньо використовував додаткову літературу.

Оцінку “ D ” заслуговує студент, який виконав та захистив лабораторні роботи, не в повній мірі володіє методикою складання, аналізу та корекції раціонів харчування, харчової та біологічної цінності харчових продуктів, показав неглибокий рівень теоретичних знань, не аргументовано використовує їх при організації раціонального та дієтичного харчування, при виконанні практичних завдань допускав помилки, не всі завдання для самостійної роботи виконав.

Оцінку “ E ” заслуговує студент, який виконав та захистив лабораторні роботи, погано володіє методикою складання, аналізу та корекції раціонів харчування, харчової та біологічної цінності харчових продуктів, показав слабкий рівень теоретичних знань, не може використовувати їх при організації

раціонального та дієтичного харчування, при виконанні практичних завдань допускав помилки, не всі завдання для самостійної роботи виконав.

Оцінку “ FX ” заслуговує студент, який не всі виконав та захистив лабораторні роботи, показав недостатній рівень теоретичних знань, не всі завдання для самостійної роботи виконав, допускав суттєві помилки при усних та письмових відповідях, не виконав завдання модульного контролю.

Якщо протягом триместру студент отримав менш, ніж 60 балів, він повинен до останнього підсумкового заняття самостійно вивчити передбачені програмою дисципліни теми, виконати практичні роботи, письмово відповісти на питання для самоконтролю за рекомендованою викладачем (під час індивідуально-консультативної роботи) навчально-методичною літературою або пройти повторний курс з цієї дисципліни.

За пропуски аудиторних занять без поважних причин, підтверджених документально, знімаються бали: по 5 балів за кожне заняття.

Для стимулювання навчання вводяться заохочуючі бали. Студенти, які виконують індивідуальні завдання, виступають з рефератом, складають конспект огляду нової літератури, матеріалів періодики, пишуть наукову роботу, виступають на конференціях, отримують додатково бали залежно від об'єму та наукової новизни.

За накопичувальними результатами поточного контролю проводиться модульний контроль і виставляється атестація.

VI. Навчально-методична карта дисципліни

«Технологія та організація готельної справи»

Види робіт	Оцінка виду роботи	Максимальна кількість
	бали	
4 семестр		
1.1. Виконання та захист практичних робіт	0 - 4	20
1.2. Конспект лекцій	0 - 1	5
1.3. Підготовка та захист самостійної роботи	0 - 3	15
1.4. Творча робота	0-10	10
Модульна контрольна робота	0 - 10	10
Екзамен		40
Усього		100

VII. Основні й допоміжні інформаційні джерела для вивчення дисципліни

7.1 Нормативно-правова база:

1. Закон України “Про туризм”// Відомості Верховної Ради України. -1995. - №31
2. Ліцензійні умови провадження туроператорської та турагентської діяльності / Затверджено Наказом Державного комітету України з питань регуляторної політики та підприємництва та Міністерства культури і туризму України 11.09.2007 № 111/55, Зареєстровано в Міністерстві юстиції України 28.09.2007 за № 1123/14390. [Електронний ресурс. Режим доступу: <http://tourism.gov.ua>].
3. Порядок контролю за додержанням ліцензійних умов провадження господарської діяльності з організації іноземного, внутрішнього, зарубіжного туризму, екскурсійної діяльності. / Туристська діяльність в Україні: Нормативно – правове регулювання/ Роїна О.М. (2-е вид., змін. та доп.). – К.:КНТ,2006. – С. 70 – 84.

7.2.Основна:

1. Гласюк С.С. Організація туристичних подорожей та екскурсійної діяльності: навчальний посібник для студентів вищих навчальних закладів / С. С. Гласюк, С. Г. Нездоймінов ; М-во освіти і науки, молоді та спорту України, Одеський нац. економ. ун-т. - Київ : Центр учбової літератури, 2017. – 176с.
2. Історія екскурсійної діяльності в Україні [Текст] : навчальний посібник для студентів вищих навчальних закладів / В. К. Федорченко [та ін.] ; Київський ун-т туризму, економіки і права. - Київ : Кондор, 2013. - 166 с
3. Організація туризму: підручник / І.М. Писаревський, С.О. Погасій, М.М. Поколюдна та ін.; за ред. І.М. Писаревського. – Х.: ХНАМГ, 2018. – 541 с.
4. Кудла Н.Є. Сільський туризм: основи підприємництва та гостинності [Текст] : навчальний посібник / Н. Є. Кудла ; М-во освіти і науки України,

- Львівський ін-т економіки і туризму. - Київ : Центр учбової літератури, 2015. - 151 с.
5. Туризмологія: концептуальні засади теорії туризму [Текст] : монографія / керівники проекту: В. С. Пазенок, В. К. Федорченко. - Київ : Академія, 2019. - 368 с
 6. Чорненька Н.В. Організація туристичної індустрії: Навчальний посібник . – К.: Атіка, 2016. – 264 с.
 7. Методичні вказівки до проведення практичних занять та організації самостійної роботи з дисципліни „Організація туризму” (для студентів денної та заочної форми навчання спеціальності “Туризм”)/ Укл. Покоłodна М.М., Гордієнко Т.В. – Харків: ХНАМГ, 2016 – 24 с.
 8. Методичні рекомендації до виконання курсового проекту з дисципліни «Організація туризму» (для студентів напряму підготовки 242 «Туризм»)/ Укл. Покоłodна М.М. – Харків: ХНАМГ, 2016. – 18 с.

7.3 Додаткова:

1. Мальська М.П., Бордун О.Ю. Планування діяльності туристських підприємств: Навч. посібник. - К.: Знання, 2015. – 241 с.
2. Машина Н.І. Страхування для туристських підприємств. Навчальний посібник. – К.: Центр навчальної літератури, 2016. – 368 с.
3. Міжнародні організації: Навч. посіб. / За ред. О.С. Кучика. – К.: Знагня, 2015. – 497 с.
4. Пуцентейло П.Р. Економіка і організація туристично-готельного підприємства. Навч. посібник. – К.: Центр учбової літератури, 2016. – 344 с. 23.

7.4. Інтернет ресурси:

1. Єдиний веб-портал органів виконавчої влади України. – Режим доступу : <http://www.kmu.gov.ua>.
2. Державне агентство України з туризму та курортів. Офіційний сайт. – Режим доступу : <http://www.tourism.gov.ua>.
3. Офіційний веб-портал Верховної ради України. – Режим доступу : <http://rada.gov.ua>.
4. Офіційний сайт Всесвітньої туристичної організації (ЮНВТО) – Режим доступу : <http://www2.unwto.org>
5. Офіційний сайт Всесвітньої Ради з туризму та подорожей (WTTC) – Режим доступу : <http://www.wttc.org>

**VIII. Доповнення та зміни, внесені до робочої програми в 20__/20__
н.р.¹**

¹Доповнення та зміни до робочої програми додаються на окремому аркуші, затверджуються на засіданні кафедри на початку навчального року.