

Міністерство освіти і науки України
Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя
Факультет економіки та менеджменту
Кафедра управління інноваційною діяльністю та сферою послуг



“ЗАТВЕРДЖУЮ”

Декан ФЕМ

Галина ЦІХ

2025 року

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

МІЖНАРОДНИЙ РИНОК ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ

Галузь знань І «Транспорт та послуги»

Рівень вищої освіти другий (магістерський)

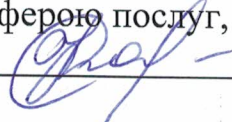
Освітня програма ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА другого рівня
вищої освіти «Готельно-ресторанна справа» за спеціальністю І2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»

Спеціальність І2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»

Вид дисципліни обов'язкова, цикл загальної підготовки

Робоча програма з навчальної дисципліни «Міжнародний ринок індустрії гостинності» для студентів другого (магістерського) рівня освіти галузі знань J «Транспорт та послуги» за спеціальністю J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг». ТНТУ. 2025. 14 с.

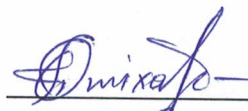
Розробник: доктор економічних наук, професор,, професор кафедри управління інноваційною діяльністю та сферою послуг,
Людмила МАЛЮТА 

асистент кафедри управління інноваційною діяльністю та сферою послуг,
кандидат економічних наук Тетяна КУЗЬ 

Робоча програма розглянута та схвалена на засіданні кафедри управління інноваційною діяльністю та сферою послуг
Протокол № 1 від 28 серпня 2025 року

Завідувач кафедри  Роман ШЕРСТЮК

Робоча програма розглянута та схвалена науково-методичною комісією факультету економіки та менеджменту
Протокол № 1 від 29 серпня 2025 року

Секретар науково-методичної комісії  Оксана ПОТІХА

Завідувач випускової кафедри  Роман ШЕРСТЮК

Гарант освітньої програми  Людмила МАЛЮТА

1. Структура навчальної дисципліни

Показник	Всього годин	
	Денна форма навчання	Заочна (дистанційна) форма навчання
Кількість кредитів/годин	4/120	4/120
Аудиторні заняття/годин	42	16
Самостійна робота/годин	78	104
Аудиторні заняття		
- лекції, годин	28	10
- практичні заняття, годин	14	6
Самостійна робота		
- опрацювання лекційного матеріалу, підготовка практичних занять	21	8
- опрацювання окремих розділів програми, які не виносяться на лекції	36	68
- виконання індивідуальних завдань	12	12
- підготовка до проміжного модульного тестування	9	16
Залік		

Частка годин самостійної роботи студента:

- денна форма навчання - 65%.
- заочна форма навчання - 87%.

2. Мета та завдання навчальної дисципліни

2.1. Мета вивчення навчальної дисципліни: полягає в формуванні спеціальних професійних знань з теоретичних засад світового ринку готельно-ресторанних послуг, особливостей організації заходів, функціонування інфраструктури та організації обслуговування туристів готельно-ресторанними закладами, а також вивчення особливостей функціонування сфери гостинності у різних регіонах світу.

2.2. Завдання навчальної дисципліни

1. Ознайомити із поняттями міжнародний ринок послуг, національний ринок, в контексті здійснення готельно-ресторанного бізнесу.
2. Визначити роль та місце індустрії гостинності на світовому ринку послуг.
3. Визначити стан та перспективи України та світовому ринку індустрії гостинності, проаналізувати основні етапи еволюції світового ринку послуг індустрії гостинності.

4. Навчити практично аналізувати конкретні ситуації і вирішувати поставлені завдання, що впливають із запропонованих тем лекційних занять, використовувати набутий досвід для розвитку підприємств готельно-ресторанної індустрії на міжнародному ринку.

2.3. Найменування та опис компетентностей, формування котрих забезпечує вивчення дисципліни, програмні результати навчання

Інтегральна:

ІК. Здатність розв'язувати складні завдання і проблеми у діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, або у процесі навчання, що передбачає проведення досліджень та/або здійснення інновацій за невизначених умов і вимог;

Загальні:

ЗК2. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.

ЗК6. Здатність до проведення досліджень на відповідному рівні.

ЗК8. Здатність працювати в міжнародному контексті.

Спеціальні (фахові):

СК1. Здатність застосовувати науковий, аналітичний, методичний інструментарій, використовувати міждисциплінарні дослідження аналізу стану розвитку глобальних та локальних ринків готельних та ресторанних послуг для розв'язання складних задач розвитку готельного і ресторанного бізнесу.

СК2. Здатність систематизувати та синтезувати інформацію для врахування крос-культурних особливостей функціонування суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

СК7. Здатність до підприємницької діяльності.

СК12. Здатність інтегрувати знання та розв'язувати складні задачі готельно-ресторанної справи у мультидисциплінарних контекстах, у нових або незнайомих середовищах за наявності неповної або обмеженої інформації.

Програмні результати навчання

ПРН4. Здійснювати моніторинг кон'юнктури ринку готельних та ресторанних послуг.

ПРН5. . Оцінювати нові ринкові можливості, формулювати бізнес-ідеї та розробляти маркетингові заходи з за невизначених умов і вимог, що потребують застосування нових підходів, методів та інструментарію соціально-економічних досліджень.

ПРН7. Досліджувати моделі розвитку міжнародних та національних готельних і ресторанних мереж (корпорацій).

3. Опис навчальної дисципліни

3.1. Лекційні заняття

№	Тема заняття та короткий зміст	Кількість годин	
		ДФН	ЗФН
	<i>Змістовний модуль 1</i>		
1	<i>Лекція 1. Міжнародний ринок індустрії гостинності: концептуальні засади, особливості еволюції та розвитку</i> 1. Основні поняття дисципліни: світовий ринок, національний ринок, міжнародний ринок послуг. 2. Особливості функціонування та структури світового ринку послуг. 3. Роль та місце індустрії гостинності на світовому ринку послуг. 4. Основні етапи еволюції світового ринку послуг індустрії гостинності. 5. Стан та перспективи України та світовому ринку індустрії гостинності.	4	2
2	<i>Лекція 2. Типи, характеристика та класифікація підприємств у сфері міжнародної готельної індустрії (МГІ).</i> 1. Чинники, що впливають на типізацію підприємств МГІ. 2. Класифікація основних типів готелів у МГІ. 3. Критерії класифікації готелів за рівнем комфорту. Визначення зірковості готелю у МГІ. 4. Критерії класифікації готелів за якістю послуг, що надаються. 5. Забезпечення системи сервісу у МГІ. 6. Основні економічні показники в галузі МГІ.	4	1
3	<i>Лекція 3. Чинники формування та умови розвитку кон'юнктури міжнародного ринку індустрії гостинності</i> 1. Сутність кон'юнктуроформувального чинника на світовому ринку готельних та ресторанних послуг. 2. Класифікація кон'юнктуроформувальних чинників. 3. Економічний цикл та його основні фази. 4. Особливості кон'юнктури ринку готельних та ресторанних послуг на різних фазах циклу.	4	1
4	<i>Лекція 4. Моніторинг ринку міжнародної індустрії гостинності</i> 1. Сутність моніторингу ринку, основні його види. 2. Зміст та принципи системного підходу для	2	1

	здійснення моніторингу світового ринку готельних і ресторанних послуг. 3. Основні етапи моніторингу світового ринку готельних і ресторанних послуг.		
5	<i>Лекція 5. Інформаційне забезпечення системи моніторингу ринку міжнародної індустрії гостинності.</i> 1. Основні критерії обсягу та характеру інформації для здійснення моніторингу ринку міжнародної індустрії гостинності. 2. Основні види та форми інформації, що використовується для моніторингу світового ринку готельних та ресторанних послуг. 3. Види джерел інформації для проведення моніторингу світового ринку готельних та ресторанних послуг. 4. Загальносвітові та регіональні, національні та галузеві джерела інформації в сфері готельних та ресторанних послуг.	4	1
	Змістовний модуль 2		
6	<i>Лекція 6. Аналіз ринку міжнародної готельної індустрії</i> 1. Алгоритм і рівні аналізу кон'юнктури світового ринку готельних і ресторанних послуг. 2. Система показників для аналізу кон'юнктури світового ринку готельних і ресторанних послуг. 3. Міжнародні рейтингові системи аналізу ринку. Світовий ресторанний рейтинг «Зірки Мішлен».	4	1
7	<i>Лекція 7. Закономірності ціноутворення та методологія визначення зовнішньоторговельних цін на готельні і туристичні послуги на міжнародному ринку індустрії</i> 1. Теоретичні аспекти розвитку ринку міжнародної готельної індустрії. 2. Методичні основи дослідження ринку готельних і туристичних послуг. 3. Оцінка попиту та пропозиції: методика і аналіз. 4. Характеристика особливостей комерційної діяльності підприємств на міжнародному ринку готельних і туристичних послуг.	2	1
8.	<i>Лекція 8. Аналіз кон'юнктури міжнародного ринку готельних і ресторанних</i> 1. Методи вивчення кон'юнктури готельних і туристичних послуг. 2. Дослідження кон'юнктури ринку готельних і	2	1

	туристичних послуг у межах маркетингу. 3.Динаміка основних показників кон'юнктури міжнародного ринку готельних і туристичних послуг у розрізі регіонів. 4.Вивчення кон'юнктури ринку готельних і туристичних послуг України на світовому ринку		
9.	<i>Лекція 9. Кон'юктурний прогноз міжнародного ринку готельних і ресторанних послуг</i> 1.Оцінка конкурентоспроможності підприємств на ринку готельних і туристичних послуг. 2.Дослідження можливостей розвитку міжнародного ринку. 3.Прогнози кон'юнктури та його використання в плануванні роботи готельних і туристичних підприємств на ринку.	2	1
УСЬОГО годин:		28	10

3.2. Практичні заняття

№	Тема заняття та короткий зміст	Кількість годин	
		ДФН	ЗФН
1	<i>Тема 1 Міжнародний ринок індустрії гостинності: концептуальні засади, особливості еволюції та розвитку</i> 1. Обговорення питань теми. 2. Програмований контроль. 3. Розгляд тестових завдань та ситуаційних вправ.	2	1
2	<i>Тема 2. Типи, характеристика та класифікація підприємств у сфері міжнародної готельної індустрії (МГІ).</i> 1.Обговорення питань теми. 2. Програмований контроль. 3. Розгляд тестових завдань та ситуаційних вправ.	2	1
3	<i>Тема 3. Чинники формування та умови розвитку кон'юнктури міжнародного ринку індустрії гостинності</i> 1.Обговорення питань теми. 2. Програмований контроль. 3. Розгляд тестових завдань та ситуаційних вправ	2	0,5
4	<i>Тема 4. Моніторинг ринку міжнародної індустрії гостинності</i> 1.Обговорення питань теми. 2. Програмований контроль. 3. Розгляд тестових завдань та ситуаційних вправ	2	0,5
4	<i>Тема 5. Інформаційне забезпечення системи моніторингу ринку міжнародної індустрії гостинності.</i>		

	1.Обговорення питань теми. 2. Програмований контроль. 3. Розгляд тестових завдань та ситуаційних вправ		
5	<i>Тема 6. Аналіз ринку міжнародної готельної індустрії</i> 1.Обговорення питань теми. 2. Програмований контроль. 3. Розгляд тестових завдань та ситуаційних вправ	2	1
6	<i>Тема 7. Закономірності ціноутворення та методологія визначення зовнішньоторговельних цін на готельні і туристичні послуги на міжнародному ринку індустрії</i> 1.Обговорення питань теми. 2. Програмований контроль. 3. Розгляд тестових завдань та ситуаційних вправ. <i>Тема 8. Аналіз кон'юнктури міжнародного ринку готельних і ресторанних</i> 1.Обговорення питань теми. 2. Програмований контроль. 3. Розгляд тестових завдань та ситуаційних вправ	2	1
7	<i>Тема 9. Кон'юктурний прогноз міжнародного ринку готельних і ресторанних послуг</i> 1.Обговорення питань теми. 2. Програмований контроль. 3. Розгляд тестових завдань та ситуаційних вправ .	2	1
УСЬОГО годин:		14	6

3.3. Самостійна робота

№	Найменування робіт	Кількість годин	
		ДФН	ЗФН
1	Опрацювання теоретичних основ прослуханого лекційного матеріалу, підготовка практичних занять	21	8
2	Опрацювання лекцій та практикуму, що не виносився на практичні заняття	24	56
3	Опрацювання законодавчих та нормативних документів в сфері розвитку готельно-ресторанного бізнесу	12	12
4	Виконання індивідуальних завдань	12	12
5	Підготовка до проведення контрольних заходів (здача змістових модулів, іспитів) тощо.	9	16
	Всього	78	104

4. Критерії оцінювання результатів навчання студентів

Форма підсумкового семестрового контролю – залік

Модуль 1			Модуль 2			Наукова робота		Підсумковий контроль	Разом з дисципліни
Аудиторна та самостійна робота			Аудиторна та самостійна робота						
Теоретичний курс (тестування)	Практична робота		Теоретичний курс (тестування)	Практична робота					
20	15		20	15		5		25	100
№ лекції	Вид робіт	Бал	№ лекції	Вид робіт	Бал	Теза	5	Одна третя від суми балів, набраних здобува- чем впродовж семестру	
Лекції 1-5	Пр. роб.№1	3	Лекції 6-9	Пр. роб.№5	5				
	Пр. роб. №2	3		Пр. роб.№6,	5				
	Пр. роб. №3	3		Пр. роб.№7	5				
	Пр. роб.№4 ІНДЗ	6		ІНДЗ					

Шкала оцінювання: національна та ECTS

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою для заліку
90 – 100	A	зараховано
82-89	B	
75-81	C	
67-74	D	
60-66	E	
35-59	FX	не зараховано з можливістю повторного складання
1-34	F	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

5. Навчально-методичне забезпечення

1. методичні рекомендації для виконання практичних занять з дисципліни «Міжнародний ринок індустрії гостинності» для студентів освітнього рівня «магістр» галузі знань 24 «Сфера обслуговування» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» усіх форм навчання /Укладачі: Тетяна КУЗЬ, Людмила МАЛЮТА, Тернопіль, ТНТУ імені Івана Пулюя. 2024. 23с.
2. Методичні вказівки для самостійної роботи з дисципліни «Міжнародний ринок індустрії гостинності» для студентів освітнього рівня «магістр» галузі знань 24 «Сфера обслуговування» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» усіх

форм навчання /Укладачі: Тетяна КУЗЬ, Людмила МАЛЮТА, Тернопіль, ТНТУ імені Івана Пулюя. 2024. 31 с.

3. Методичні рекомендації щодо роботи з курсом «Міжнародний ринок індустрії гостинності» для студентів освітнього рівня «магістр» галузі знань 24 «Сфера обслуговування» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» усіх форм навчання /Укладачі: Тетяна КУЗЬ, Людмила МАЛЮТА Тернопіль, ТНТУ імені Івана Пулюя. 2024. 10с.
4. Малюта Л. Я. Міжнародний ринок індустрії гостинності (Програма, курс лекцій, практичні заняття, самостійна робота, індивідуальні завдання, тести, нормативні документи) : Електронний ресурс. Режим доступу: <https://dl.tntu.edu.ua/index.php/> ID:5766.

6. Рекомендована література

Базова

1. Андрушківа Б. М., Островська, Г. Й. Особливості розвитку готельно-ресторанної справи: навч. посібник / за наук ред. заслуж. діяча науки і техніки України, д-ра екон. наук, проф.; Тернопільський національний технічний університет ім. Івана Пулюя, Академія соціального управління. Тернопіль : Підручники і посібники, 2018. 255 с.

URL: <http://elartu.tntu.edu.ua/handle/lib/28616> (дата звернення: 26.02.2024).

2. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства : навч. посіб. Київ : Центр учбової літератури, 2015. 280 с. Байлик С. І., Писаревський І. М. Організація готельного господарства : підруч. Харків: ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2015. 329 с.

3. Бойко М. Г., Гопкало Л. М. Організація готельного господарства : підруч. Київ, 2015. 516 с.

4. Брич В. Я., Банєва І.О., Барна М. Ю., Божук Т. І. Організація готельно-ресторанної справи : навч. посіб.: [для закладів вищої освіти] / За заг. ред. д.е.н., проф. В. Я. Брича. Київ : Видавництво Ліра-К, 2020. 484 с

5. Варипаєв О. М. Сучасні тенденції розвитку готельно-ресторанного бізнесу: міжнародний та національний досвід : кол. монографія / за заг. ред. А. Ю. Парфіненка; Харківський національний університет ім. В. Н. Каразіна. Харків : ХНУ ім. В. Н. Каразіна, 2017. 411 с

6. Данько Н. І., Парфіненко А. Ю., Подлепіна П. О., Вишневська О. О. Основи готельно-ресторанної справи : навчальний посібник / [за заг. ред. А. Ю. Парфіненка]. Харків : ХНУ імені В. Н. Каразіна, 2017. 288 с.

7. Маркетингові інновації в освіті, туризмі, готельно-ресторанній, харчовій індустрії та торгівлі : кол. монографія / за заг. ред. д-ра екон. наук, проф.

Н. Л. Савицької; Харківський державний університет харчування та торгівлі. Харків : Вид-во Іванченка І. С., 2018. 174 с.

8. Русавська В.А. Гостинність в українській традиційній культурі: навч. посіб. Київ : “Видавництво Ліра-К”, 2016. 280 с.

9. Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності : зб. матеріалів наук.-практ. семінару (3 жовтня 2019 р., с. Гута). Уляна Гузар, Марія Паска, Орислава Коркуна, Оріся Іжевська. Львів : ЛДУФК ім. Івана Боберського, 2020. 64 с.

10. Посохов І.С. Сучасні тенденції розвитку готельно-ресторанного бізнесу: міжнародний та національний досвід: колективна монографія / за заг. ред. А.Ю. Парфінєнка. Харків: ХНУ імені В.Н. Каразіна, 2017. 412 с. URL: <http://ekhnuir.univer.kharkov.ua/handle/123456789/13345> (дата звернення: 02.10.2021)

11. Яцун Л. М., Новікова О. В., Льовшина Л. Д. Менеджмент ресторанного господарства : навч. посібник ; Харківський державний університет харчування та торгівлі. Харків : Світ книги, 2015. 486 с.

Допоміжна

12. Алілуйко М. С., Сопіга В. Б. Реалії та перспективи розвитку готельного господарства Тернопільщини. Науковий вісник Ужгородського національного університету.

URL: http://www.visnyk-econom.uzhnu.uz.ua/archive/27_1_2019ua/4.pdf (дата звернення: 05.01.2023).

13. Басюк Т. П., Керанчук Т. Л. Економіка готельно-ресторанного бізнесу : навч. посібник. Київ : НУХТ, 2018. 360 с.

14. Давидова О. Ю., Полстяна Н. В. Організація в ресторанному господарстві (виробництво) : підручник; Харківський державний університет харчування та торгівлі. Харків : Вид-во Іванченка І. С., 2017. 330 с.

15. Онищук Н.В Розвиток індустрії гостинності в Україні та світі. Східна Європа: економіка, бізнес та управління Випуск 4 (21) 2019. URL: http://www.easterneurope-ebm.in.ua/journal/21_2019/48.pdf (дата звернення: 25.12.2022).

16. Liudmyla Maliuta, Nataliya Harmatiy, Iryna Fedyshyn, Uliana Tkac. Rural development in the european union through tourism potential. *Management Theory and Studies for Rural Business and Infrastructure Development*, Vol. 43, №4, 2021, pp.555-561. DOI: <https://doi.org/10.15544/mts.2021.50>

17. Малюта Л., Федішин І. Вплив криз на розвиток туристичного бізнесу. *Електронне наукове фахове видання "Соціально-економічні проблеми і держава"*. 2020. Вип.1 (22). С. 36-47.

18. Малюта Л.Я., Ратинський В., Шерстюк Р. Застосування комплексу маркетингу в сфері туризму. Інструментально-методичний апарат дослідження. *Електронне наукове фахове видання "Соціально-економічні проблеми і держава"*. 2020. Вип.2 (23). С. 57-65.

19. Малюта Л.Я., Кузь Т.І., Нагорняк Г.С., Островська Г.Й. Підходи стратегічного управління у контексті забезпечення розвитку туристичної індустрії. *Галицький економічний вісник*. 2021. Вип. 4 (71). С. 85-91.

20. Малюта Л.Я. Розвиток туристично-рекреаційної інфраструктури: геокадастрові можливості та перспективи : колективна монографія / за заг.ред. Андрушківа Б.М. Тернопіль: Осадца Ю.В. 2021. 520с.

21. Малюта Л., Королук С. Війна як причина зміни туристичного потенціалу України: аналіз організаційно-економічних заходів із відновлення внутрішнього туризму. *Галицький економічний вісник*. 2023. Вип. 6 (85). С. 139-147.

Праці апробаційного характеру з дисципліни

22. Малюта Л.Я., Кузь Т.І., Нагорняк Г.С. Основні засади регулювання діяльності з надання туристичних послуг у міжнародному розрізі // Матеріали XI регіональної науково-практичної інтернет-конференції молодих вчених та студентів „Маркетингові технології підприємств в сучасному науково-технічному середовищі “ТНТУ. 2020/11/16. С.164-165.

23. Малюта Л.Я., Софія Королук. Інноваційний формат туристичного проєкту в готельному бізнесі // Розвиток туристичної галузі та індустрії гостинності: проблеми, перспективи, конкурентоздатність: I Міжнародна конференція здобувачів та молодих вчених тези доповідей, Дніпро, 25 березня 2021 р. С. 272-273.

24. Малюта Л.Я., Домітряк Д.І. Розвиток сучасного ринку індустрії гостинності в умовах конкуренції // Матеріали VII Міжнародної науково-практичної конференції «Формування механізму зміцнення конкурентних позицій національних економічних систем у глобальному, регіональному та локальному вимірах»: зб. тез доповідей (Тернопіль, 05 листопада 2021 р.). С.181-182.

25. Малюта Л.Я., Паляниця В.А. Визначення основних тенденцій розвитку міжнародної індустрії гостинності та туризму // Матеріали IV Всеукраїнської науково-практичної конференції «Інновації розвитку харчових технологій та індустрії гостинності у готельно-ресторанному бізнесі». Тернопіль : Тернопільський фаховий коледж харчових технологій і торгівлі, 2023. 103с. С.37-39.

26. Малюта Л. Я., Северіна Ю.М. Зміни в діяльності туроператорів під час військового стану //Матеріали II Міжнародної науково-практичної конференції

«Світові досягнення і сучасні тенденції розвитку туризму та готельно-ресторанного господарства» (м. Запоріжжя, 10 листопада 2023 р.) НУ «Запорізька політехніка», 2023. С. 564-567.

27. Малюта Л.Я. Королук С.Р. Цифрова трансформація туризму як чинник сталого розвитку громад // Матеріали Всеукраїнської науково-практичної конференції «Сучасні проблеми та перспективи розвитку готельно-ресторанного та туристичного бізнесу в Україні» (м. Харків, 28 листопада 2024 року). Харків, 2024. С.123-124.

28. Кузь Т.І., Малюта Л.Я. Вплив факторів на формування іміджу DESTINATION на ринку в Україні. Матеріали III Міжнародної науково-практичної конференції «Тенденції та перспективи розвитку менеджменту в умовах глобальних викликів» (30 травня 2024 р., м. Херсон – Кропивницький) / за ред. Г.В. Жосан, Г.О. Димової та ін. Херсон: Книжкове видавництво ФОП Вишемирський В.С., 2024. 250 с. С.28-30.

Інформаційні ресурси

1. Державна служба статистики України.
URL: <http://www.ukrstat.gov.ua/> (дата звернення: 15.06.2024 р.)
2. Стратегія розвитку туризму і курортів на період до 2026 року: Розпорядження Кабінету Міністрів України від 16 бер. 2017 р. № 168-р.
URL: <https://www.kmu.gov.ua/ua/npas/249826501/> (дата звернення: 15.06.2024 р.)
3. Щорічні звіти UNWTO. URL: <http://mkt.unwto.org/publication/unwto-tourism-highlights> (дата звернення: 15.06.2024 р.)
4. Колективні засоби розміщення в Україні у 2019 році : статистичний збірник. Київ : Державна служба статистики, 2020. URL: <http://www.ukrstat.gov.ua/druk/publicat/katu/2018/zb/05/zbkzr2017.pdf> (дата звернення: 10.06.2024).
5. Про туризм: Закон України від 18.11.2003 р. № 1282–IV.
URL: <http://zakon.rada.gov.ua> (дата звернення: 24.04.2024).

7. Зміни та доповнення до робочої програми навчальної дисципліни

[illegible]