



МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ЦЕНТРАЛЬНОУКРАЇНСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ
ТЕХНІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ (ЦНТУ)

Кафедра економіки, підприємництва
та готельно-ресторанної справи



СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Назва курсу	ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ ПІДПРИЄМСТВ ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ
Викладач 	БУГАСВА МАРІЯ ВІКТОРІВНА, кандидат економічних наук, професор, професор кафедри економіки, підприємництва та ГРС
Рівень вищої освіти	Рівень вищої освіти: перший (бакалаврський)
Контактний телефон викладача	+38(095) 19-14-552
E-mail:	Bmw87forever@gmail.com
Обсяг та ознаки дисципліни	Вибіркова дисципліна Форма контролю: залік Загальна кількість кредитів – 4, годин – 120, у т.ч. Формат: очний (offline / face to face) / дистанційний (online). Мова викладання: українська
Консультації	Консультації проводяться відповідно до Графіку кафедри економіки, підприємництва та ГРС, розміщеному в інформаційному ресурсі moodle.kntu.kr.ua ; у режимі відео конференцій Zoom, через електронну пошту, Viber, Telegram за домовленістю. Віртуальна аудиторія: https://us04web.zoom.us/j/72415477221?pwd=e7ZLTi7KEkKaEl9wGotLzKx8Z06m2Q.1
Пререквізити	Особливі вимоги до попередньої підготовки здобувачів освіти відсутні. Водночас ефективному засвоєнню змісту освітнього компонента «Тенденції розвитку підприємств індустрії гостинності» сприятиме наявність базових знань із вступу до спеціальності, економіки підприємства, менеджменту, маркетингу, організації готельного і ресторанного господарства та підприємництва. Зазначені знання забезпечують розуміння закономірностей функціонування підприємств індустрії гостинності, чинників їх розвитку, змін ринкового середовища та сучасних трансформацій у сфері HoReCa.

1. Мета і завдання дисципліни

Мета дисципліни полягає у формуванні у здобувачів освіти системи теоретичних знань і практичних навичок щодо виявлення, аналізу та прогнозування сучасних тенденцій розвитку підприємств індустрії гостинності, а також обґрунтування управлінських рішень, спрямованих на їх адаптацію до змін ринкового середовища.

Предметом дисципліни є закономірності, чинники, процеси та сучасні напрями розвитку готельних, ресторанних і кейтерингових підприємств під впливом економічних, соціальних, технологічних, екологічних, інституційних і глобалізаційних змін.

Завдання дисципліни полягає у вивченні сучасного стану та структурних змін в індустрії гостинності; дослідженні впливу цифровізації, інновацій, сталого розвитку, змін споживчої поведінки та кризових чинників; опануванні методів аналізу й прогнозування галузевих тенденцій; формуванні здатності визначати перспективні напрями розвитку та обґрунтовувати стратегічні рішення для підприємств готельно-ресторанного бізнесу і кейтерингу.

Основні завдання вивчення дисципліни полягають у:

1. Формуванні теоретичних засад дослідження розвитку індустрії гостинності як складної соціально-економічної системи, що охоплює готельний, ресторанний, кейтеринговий, туристичний та суміжні види бізнесу.

2. Опануванні категоріального апарату дисципліни, зокрема понять «індустрія гостинності», «тенденція розвитку», «ринкова трансформація», «бізнес-модель», «інновація», «цифровізація», «сталий розвиток», «адаптивність» і «конкурентоспроможність».

3. Вивченні сучасного стану, структури, масштабів і динаміки розвитку підприємств індустрії гостинності в Україні та світі.

4. Формуванні здатності виявляти й аналізувати економічні, соціальні, технологічні, політичні, екологічні та інституційні чинники, що визначають розвиток підприємств готельно-ресторанного бізнесу і кейтерингу.

5. Дослідженні змін у потребах, мотивах, цінностях і моделях поведінки споживачів послуг гостинності та їхнього впливу на формати обслуговування і бізнес-моделі підприємств.

6. Опануванні сучасних тенденцій цифрової трансформації індустрії гостинності, зокрема автоматизації, штучного інтелекту, онлайн-бронювання, CRM-систем, мобільних сервісів, цифрового маркетингу та персоналізації послуг.

7. Формуванні розуміння ролі інноваційних технологій, нових форматів гостинності, мережових моделей, франчайзингу, кейтерингу та економіки спільного споживання у розвитку підприємств галузі.

8. Дослідженні принципів сталого розвитку, екологізації, енергоефективності, соціальної відповідальності та інклюзивності в діяльності підприємств індустрії гостинності.

9. Розвитку здатності аналізувати тенденції управління персоналом, зміни професійних компетентностей, корпоративної культури та сервісних стандартів у сфері гостинності.

10. Опануванні методів аналізу статистичних, маркетингових і галузевих даних, порівняння тенденцій, виявлення закономірностей та прогнозування перспектив розвитку підприємств.

11. Формуванні навичок оцінювання ризиків, кризових явищ і невизначеності, а також обґрунтування напрямів адаптації підприємств індустрії гостинності до воєнних викликів, економічної нестабільності та умов повоєнного відновлення.

12. Набутті здатності розробляти практичні рекомендації та стратегічні рішення щодо впровадження перспективних напрямів розвитку, підвищення стійкості, інноваційності й конкурентоспроможності готельних, ресторанних і кейтерингових підприємств.

Такий комплекс завдань забезпечує системне формування у здобувачів освіти здатності аналізувати сучасні трансформації індустрії гостинності, прогнозувати напрями її розвитку та обґрунтовувати ефективні управлінські рішення для адаптації підприємств до динамічного й невизначеного середовища.

2. Результати навчання

У результаті вивчення навчальної дисципліни «Тendenції розвитку підприємств індустрії гостинності» здобувач вищої освіти повинен:

знати:

- сутність, структуру та особливості функціонування індустрії гостинності;

- сучасний стан і закономірності розвитку готельних, ресторанних і кейтерингових підприємств;

- основні світові та національні тенденції розвитку сфери HoReCa;

- економічні, соціальні, технологічні, екологічні, політичні та інституційні чинники розвитку підприємств гостинності;

- сучасні зміни у потребах, мотивах і поведінці споживачів послуг гостинності;

- тенденції цифровізації, автоматизації та використання штучного інтелекту в готельно-ресторанному бізнесі;

- особливості розвитку нових форматів гостинності, мережових моделей, франчайзингу, кейтерингу та економіки спільного споживання;

- принципи сталого розвитку, екологізації, енергоефективності, інклюзивності та соціальної відповідальності підприємств;

- сучасні тенденції управління персоналом, формування сервісної культури та розвитку професійних компетентностей;
- методи аналізу статистичних, маркетингових і галузевих даних;
- підходи до прогнозування розвитку підприємств індустрії гостинності;
- основні ризики та напрями адаптації підприємств до криз, воєнних викликів і повоєнного відновлення.

вміти:

- аналізувати стан, структуру та динаміку розвитку індустрії гостинності;
- виявляти ключові тенденції та чинники трансформації готельного, ресторанного і кейтерингового бізнесу;
- здійснювати порівняльний аналіз розвитку підприємств гостинності в Україні та інших країнах;
- використовувати статистичні, аналітичні, маркетингові й галузеві дані для оцінювання тенденцій;
- аналізувати зміни споживчої поведінки та визначати їхній вплив на формати обслуговування;
- оцінювати можливості застосування цифрових технологій, автоматизації та штучного інтелекту;
- визначати перспективність нових бізнес-моделей і форматів діяльності підприємств;
- оцінювати відповідність діяльності підприємств принципам сталого розвитку, інклюзивності й соціальної відповідальності;
- аналізувати ризики, загрози та можливості розвитку підприємств в умовах невизначеності;
- прогнозувати основні напрями розвитку підприємств індустрії гостинності;
- розробляти практичні рекомендації щодо адаптації підприємств до змін зовнішнього середовища;
- обґрунтовувати стратегічні рішення, спрямовані на підвищення стійкості, інноваційності та конкурентоспроможності підприємств.

володіти:

- категоріальним апаратом дослідження тенденцій розвитку індустрії гостинності;
- методами збору, систематизації та інтерпретації статистичної, маркетингової й аналітичної інформації;
- інструментами PESTEL-, SWOT- і конкурентного аналізу середовища підприємств гостинності;
- методами порівняльного, структурно-динамічного та трендового аналізу;

- підходами до визначення ключових драйверів і бар'єрів розвитку підприємств;
- інструментами аналізу споживчих тенденцій і трансформації клієнтського досвіду;
- методами оцінювання впливу цифровізації, інновацій і нових бізнес-моделей на діяльність підприємств;
- підходами до оцінювання сталості, адаптивності та кризостійкості готельних, ресторанних і кейтерингових підприємств;
- методами сценарного прогнозування та формування альтернативних напрямів розвитку;
- навичками підготовки аналітичних висновків, прогнозів і стратегічних рекомендацій для підприємств індустрії гостинності.

Знання, уміння та практичний досвід, набуті під час вивчення дисципліни, використовуються здобувачами освіти для аналізу сучасних трансформацій індустрії гостинності, виявлення перспективних напрямів розвитку, прогнозування змін і прийняття обґрунтованих управлінських рішень у діяльності готельних, ресторанних і кейтерингових підприємств.

Під час вивчення дисципліни здобувачі освіти можуть використовувати навчальні посібники, наукові публікації, офіційні статистичні та галузеві матеріали, професійні інформаційно-аналітичні ресурси, фонд бібліотеки університету, матеріали репозитарію, а також навчально-методичні матеріали, розміщені в системі дистанційного навчання Moodle ЦНТУ.

3. Політика курсу та академічна доброчесність

Очікується, що здобувачі вищої освіти будуть дотримуватися принципів академічної доброчесності, усвідомлювати наслідки її порушення. При організації освітнього процесу в Центральнотехнічному університеті здобувачі вищої освіти, викладачі та адміністрація діють відповідно до: Положення про організацію освітнього процесу (<https://kntu.kr.ua/file/content/424/polozhennia-pro-orhanizatsiyu-osvitnoho-protsesu-v-tsntu.pdf>); Положення про організацію вивчення вибіркового навчального дисциплін та формування індивідуального навчального плану ЗВО (<https://kntu.kr.ua/file/content/424/polozhennia-pro-orhanizatsiyu-osvitnoho-protsesu-v-tsntu.pdf>); Кодексу академічної доброчесності ЦНТУ (<https://kntu.kr.ua/file/content/1938/kodeks-akademichnoi-dobrochesnosti.pdf>).

4. Програма навчальної дисципліни

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	Завдання
1	Тема 1. Тема 1. Індустрія гостинності як соціально-економічна система <i>Сутність, структура та складові індустрії гостинності. Взаємозв'язок готельного, ресторанного, кейтерингового, туристичного та інших видів бізнесу. Місце індустрії гостинності в національній і світовій економіці.</i>	10	1. Питання до додаткової підготовки. 2. Завдання для індивідуальної роботи 3. Завдання для групової роботи 4. Підготовка реферату. 5. Практичні кейси 6. Ситуаційний кейс.
2	Тема 2. Тема 2. Закономірності та чинники розвитку підприємств індустрії гостинності <i>Поняття тенденції, закономірності, драйвера та бар'єра розвитку. Економічні, соціальні, політичні, технологічні, екологічні та інституційні чинники трансформації підприємств гостинності.</i>	9	1. Питання до додаткової підготовки. 2. Завдання для індивідуальної роботи 3. Завдання для групової роботи 4. Підготовка реферату. 5. Практичні кейси 6. Ситуаційний кейс
3	Тема 3. Тема 3. Сучасний стан і динаміка розвитку світової індустрії гостинності <i>Основні показники та регіональні особливості розвитку світового ринку гостинності. Провідні готельні й ресторанні мережі. Глобалізація, концентрація, інтеграція та міжнародна експансія підприємств.</i>	9	1. Питання до додаткової підготовки. 2. Завдання для індивідуальної роботи 3. Завдання для групової роботи 4. Підготовка реферату. 5. Практичні кейси 6. Ситуаційний кейс
4	Тема 4. Тема 4. Особливості розвитку індустрії гостинності в Україні <i>Стан, структура та динаміка українського готельно-ресторанного і кейтерингового бізнесу. Регіональні відмінності, проблеми та перспективи розвитку. Вплив воєнних ризиків і внутрішньої міграції на попит та пропозицію.</i>	8	1. Питання до додаткової підготовки. 2. Завдання для індивідуальної роботи 3. Завдання для групової роботи 4. Підготовка реферату. 5. Практичні кейси 6. Ситуаційний кейс
5	Тема 5. Тема 5. Трансформація споживчої поведінки у сфері гостинності	9	1. Питання до додаткової підготовки. 2. Завдання для індивідуальної роботи 3. Завдання для групової роботи

	<i>Зміни потреб, мотивів, очікувань і моделей поведінки гостей. Персоналізація послуг, орієнтація на досвід споживача, безпеку, швидкість, зручність, автентичність та емоційну цінність обслуговування.</i>		4. Підготовка реферату. 5. Практичні кейси 6. Ситуаційний кейс
6	Тема 6. Тематика 6. Нові формати та бізнес-моделі підприємств гостинності <i>Бутик-готелі, апарт-готелі, хостели, глемпінги, коворкінг-готелі, віртуальні ресторани, dark kitchen, food hall, pop-up формати та мобільний кейтеринг. Особливості економіки спільного споживання.</i>	9	1. Питання до додаткової підготовки. 2. Завдання для індивідуальної роботи 3. Завдання для групової роботи 4. Підготовка реферату. 5. Практичні кейси 6. Ситуаційний кейс
7	Тема 7. Тематика 7. Мережевий розвиток, франчайзинг та інтеграційні процеси <i>Готельні й ресторанні мережі, франчайзинг, контракти на управління, стратегічні партнерства та кластерні моделі. Переваги, ризики й умови масштабування підприємств індустрії гостинності.</i>	8	1. Питання до додаткової підготовки. 2. Завдання для індивідуальної роботи 3. Завдання для групової роботи 4. Підготовка реферату. 5. Практичні кейси 6. Ситуаційний кейс
8	Тема 8. Тематика 8. Цифрова трансформація підприємств індустрії гостинності <i>Автоматизація бізнес-процесів, PMS-, CRM-, ERP- і POS-системи, онлайн-бронювання, мобільні застосунки, електронні меню, безконтактне обслуговування та омніканальна взаємодія з гостями.</i>	9	1. Питання до додаткової підготовки. 2. Завдання для індивідуальної роботи 3. Завдання для групової роботи 4. Підготовка реферату. 5. Практичні кейси 6. Ситуаційний кейс
9	Тема 9. Тематика 9. Штучний інтелект і технологічні інновації у сфері гостинності <i>Використання штучного інтелекту, чат-ботів, роботизації, біометричних технологій, інтернету речей, Big Data і прогнозової аналітики. Персоналізація послуг та оптимізація управлінських</i>	8	1. Питання до додаткової підготовки. 2. Завдання для індивідуальної роботи 3. Завдання для групової роботи 4. Підготовка реферату. 5. Практичні кейси Ситуаційний кейс

	<i>рішень</i>		
10	Тема 10. Тема 10. Сталий розвиток та екологізація підприємств гостинності <i>Енергоефективність, ресурсозбереження, скорочення харчових відходів, екологічна сертифікація, відповідальне споживання та використання локальної продукції. Соціальна відповідальність і принципи ESG.</i>	9	1. Питання до додаткової підготовки. 2. Завдання для індивідуальної роботи 3. Завдання для групової роботи 4. Підготовка реферату. 5. Практичні кейси 6. Ситуаційний кейс
11	Тема 11. Тема 11. Інклюзивність, безпека та соціальна орієнтація гостинності <i>Безбар'єрність об'єктів і послуг, універсальний дизайн, інклюзивний сервіс та обслуговування різних груп споживачів. Санітарна, продовольча, фізична й інформаційна безпека підприємств.</i>	9	1. Питання до додаткової підготовки. 2. Завдання для індивідуальної роботи 3. Завдання для групової роботи 4. Підготовка реферату. 5. Практичні кейси 6. Ситуаційний кейс
12	Тема 12. Тема 12. Сучасні тенденції управління персоналом і сервісною культурою <i>Дефіцит кадрів, нові моделі зайнятості, цифрові компетентності, навчання та розвиток персоналу. Корпоративна культура, мотивація, емоційна праця, лідерство та підтримання стандартів сервісу.</i>	8	1. Питання до додаткової підготовки. 2. Завдання для індивідуальної роботи 3. Завдання для групової роботи 4. Підготовка реферату. 5. Практичні кейси 6. Ситуаційний кейс
13	Тема 13. Тема 13. Методи аналізу та прогнозування тенденцій розвитку підприємств гостинності <i>Використання статистичного, порівняльного, структурно-динамічного, трендового, PESTEL- і SWOT-аналізу. Аналіз галузевих даних, виявлення драйверів змін та розроблення сценаріїв розвитку.</i>	8	1. Питання до додаткової підготовки. 2. Завдання для індивідуальної роботи 3. Завдання для групової роботи 4. Підготовка реферату. 5. Практичні кейси 6. Ситуаційний кейс
14	Тема 14. Тема 14. Стратегічні напрями адаптації та розвитку підприємств гостинності	7	1. Питання до додаткової підготовки. 2. Завдання для індивідуальної роботи 3. Завдання для групової роботи 4. Підготовка реферату. 5. Практичні кейси

<i>Оцінювання ризиків, можливостей і перспектив підприємства. Формування стратегій інноваційного розвитку, цифровізації, диверсифікації та кризостійкості. Напрями повоєнного відновлення й підвищення конкурентоспроможності готельних, ресторанних і кейтерингових підприємств.</i>		6. Ситуаційний кейс
Разом	120	

5. Система оцінювання та вимоги

Види контролю: поточний, підсумковий.

Форма підсумкового контролю: залік.

Протягом семестру здобувач може отримати максимум 100 балів, в тому числі за перший рубіжний контроль – 50 балів, за другий рубіжний контроль – 50 балів. По поточному контролю здобувач має можливість отримати бали за активність на лекційних та практичних заняттях, виявлення рівня підготовки здобувачів із зазначеної теми під час опитування, підготовки додаткових питань до тем, виконання завдань для індивідуальної роботи, завдань для групової роботи, підготовки рефератів, практичних кейсів та задач. Кількість балів, одержана здобувачем вищої освіти протягом семестру, та кількість балів за виконання підсумкової залікової роботи додається і разом складає оцінку знань здобувача вищої освіти з навчальної дисципліни за 100- бальною шкалою та дворівневою шкалою («зараховано», «не зараховано») та шкалою ЄКТС результатів навчання. Результати навчання, набуті шляхом неформальної, інформальної освіти зараховуються відповідно до Положення про порядок визнання результатів навчання, здобутих шляхом неформальної та/або інформальної освіти в Центральнотехнічному національному університеті. При контролі на лекційних та практичних заняттях оцінці підлягають: рівень знань, продемонстрований у виступах з доповідями-презентаціями та при підготовці індивідуальних завдань; результати поточного опитування, розв'язання практичних завдань. Критеріями оцінки є: при усних відповідях: повнота розкриття питання; логіка викладання, культура мови; емоційність та переконаність; використання основної та додаткової літератури; аналітичні міркування, вміння роботи порівняння, висновки. при виконанні письмових завдань: повнота розкриття питання; цілісність, системність, логічна послідовність, вміння формулювати висновки; самостійність виконання завдання; акуратність оформлення письмової роботи (реферату, тезисів, статті).

Таблиця 1

Схема нарахування балів за видами робіт

Види робіт	Максимальна кількість балів за один вид робіт	Орієнтовна кількість робіт, необхідних для одержання здобувачем максимальної кількості балів протягом семестру	Максимальна кількість балів, яку можливо отримати протягом семестру за видом роботи	В тому числі розподіл за рубіжними контролями, враховуючи розподіл балів	
				I	II
Розв'язання задач	5	4 завдання	20	10	10
Поточне опитування («перевернутий клас»)	5	4 відповіді	20	10	10
Доповіді презентації на практичних заняттях	5	2 доповіді-презентації	10	5	5
Розв'язання кейсів	5	8	40	20	20
Підготовка індивідуальних завдань	5	2 індивідуальні завдання	10	5	5
Разом			100	50	50

Участь у поточному опитуванні, підготовка доповідей-презентацій на практичних заняттях та виконання індивідуальних завдань оцінюються у 5 балів, якщо здобувач освіти демонструє: повне, послідовне та аргументоване розкриття поставленого питання або проблеми; правильне використання категорій, понять, методів та інструментів дослідження тенденцій розвитку індустрії гостинності; розуміння сучасних закономірностей і чинників розвитку готельних, ресторанних та кейтерингових підприємств; здатність здійснювати порівняльний аналіз світових і національних тенденцій, різних бізнес-моделей, технологій та управлінських підходів; уміння самостійно формулювати обґрунтовані висновки, прогнози та практичні рекомендації; застосування методів статистичного, структурно-динамічного, трендового, PESTEL-, SWOT- і сценарного аналізу; використання актуальних статистичних, аналітичних і галузевих даних із зазначенням джерел; розуміння впливу цифровізації, штучного інтелекту, інновацій, сталого розвитку, змін споживчої поведінки та кадрових тенденцій на діяльність підприємств; здатність оцінювати ризики, можливості та перспективи розвитку підприємств в умовах невизначеності, воєнних викликів і повоєнного відновлення; знання відповідних нормативно-правових документів, міжнародних стандартів і рекомендацій профільних національних та міжнародних організацій; використання сучасних наукових, навчально-методичних і професійних джерел із дотриманням принципів академічної доброчесності; належний рівень оформлення, візуалізації та усного представлення результатів виконаної роботи; ґрунтовне засвоєння

програмного матеріалу відповідно до основної та додаткової літератури. Відповідь знижується на 1 бал, якщо не виконано дві вимоги до відповіді на вищий бал. Відповідь оцінюється у 0 балів за неготовність до заняття. При виконанні задачі чи кейсу з теми дисципліни, оцінюються в 5 бали кожне. При розв'язуванні практичних задач здобувач може отримати: 5 балів – ставиться, якщо практичне завдання розв'язано вірно; 4 бали – ставиться, якщо в практичному завданні допущені незначні помилки; 3 бали – якщо завдання розв'язано вірно не менше 50% обсягу завдання; 2 бали – якщо завдання розв'язано вірно менше половини обсягу завдання; 1 бал – якщо завдання розв'язано вірно не менше 25% обсягу завдання; 0 балів - якщо завдання не виконано або виконано невірно.

Шкала оцінювання: ЄКТС, національна та ЦНТУ

Оцінка за шкалою ЄКТС	Визначення	Оцінка	
		За національною системою (залік)	За системою ЦНТУ
A	ВІДМІННО - відмінне виконання лише з незначною кількістю помилок	Зараховано	90-100
B	ДУЖЕ ДОБРЕ - вище середнього рівня з кількома помилками	Зараховано	82-89
C	ДОБРЕ - в загальному правильна робота з певною кількістю грубих помилок		74-81
D	ЗАДОВІЛЬНО - непогано, але зі значною кількістю недоліків	Зараховано	64-73
E	ДОСТАТНЬО - виконання задовольняє мінімальні критерії		60-63
FX	НЕЗАДОВІЛЬНО - потрібно попрацювати перед тим, як перескласти	Незараховано	35-59
F	НЕЗАДОВІЛЬНО - необхідна серйозна подальша робота		1-34

6. Рекомендовані джерела інформації: Основні:

Українські джерела

1. Андренко І.Б., Писарева І.В., Давидов Є.О. Основні напрями реалізації концепції Zero Waste у готельному бізнесі. *Індустрія туризму і гостинності в Центральній та Східній Європі*. 2026. № 15. С. 7–15. DOI: <https://doi.org/10.32782/tourismhospcee-15-1>. URL: <https://journals-lute.lviv.ua/index.php/tourism/article/view/2305>.
2. Архіпов В.В. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: навч. посіб. 3-тє вид. Київ: Центр учбової літератури, 2019. 344 с. URL: <https://elib.chdtu.edu.ua/e-books/3349>.
3. Байлик С.І., Писаревський І.М. Організація готельного господарства: підручник. Харків: ХНУМГ ім. О.М. Бекетова, 2015. 329 с. URL: <https://eprints.kname.edu.ua/41618/>.
4. Басюк Т.П., Керанчук Т.Л. Економіка готельно-ресторанного бізнесу: навч. посіб. Київ: НУХТ, 2018. 360 с. URL: <https://dspace.nuft.edu.ua/items/6cd33d57-0bea-45b7-8705-474f939d9dda>.
5. Демчук Л.І., Тарасюк Г.М., Каленська В.П. Індустрія гостинності: до визначення поняття. *Економіка та суспільство*. 2024. Вип. 61. DOI: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2024-61-89>. URL: <https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/3819>.
6. Капліна Т.В., Столярчук В.М., Малюк Л.П., Капліна А.С. Інноваційні технології в готельному господарстві: основи теорії: навч. посіб. Полтава: ПУЕТ, 2018. 358 с. URL: <https://elib.chdtu.edu.ua/node/2944>.
7. Ковальчук С.В. Дослідження стану та тенденцій розвитку індустрії гостинності України. *Трансформаційна економіка*. 2024. № 2 (07). С. 27–32. DOI: <https://doi.org/10.32782/2786-8141/2024-7-5>. URL: <https://transformations.in.ua/index.php/journal/article/view/96>.
8. Ковешніков В.С., Матвієнко А.Т., Разметова О.Г. Організація готельно-ресторанного господарства: навч. посіб. Київ: Ліра-К, 2020. 564 с. URL: <https://elib.chdtu.edu.ua/e-books/3368>.
9. Кожухівська Р.Б., Саковська О.М. Діджиталізація як елемент розвитку міжнародного туризму та індустрії гостинності. *Економіка та суспільство*. 2025. Вип. 71. DOI: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2025-71-93>. URL: <https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/5559>.
10. Круль Г.Я. Основи готельної справи: навч. посіб. Київ: Центр учбової літератури, 2011. 368 с. URL: https://digpub.chite.edu.ua/books/menedgment/27_Krul_osnovi_gotelnoi_spravi.pdf.
11. Мальська М.П., Пандяк І.Г. Готельний бізнес: теорія та практика: підручник. 2-ге вид., перероб. та допов. Київ: Центр учбової літератури, 2012. 472 с. URL: https://utek.uz.ua/wp-content/uploads/2025/04/Hotelnyi_biznes_teoriiia_ta_praktyka.pdf.
12. Мороз С.Е., Калашник О.В. Персоналізація на основі штучного інтелекту як каталізатор підприємницьких інновацій у готельному бізнесі.

Індустрія туризму і гостинності в Центральній та Східній Європі. 2025. № 13. С. 35–41. DOI: <https://doi.org/10.32782/tourismhospcee-13-6>. URL: <https://journals-lute.lviv.ua/index.php/tourism/article/view/2021>.

13. Назаренко І.А., Боднарук О.А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: навч. посіб. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2020. URL: <https://elibrary.donnuet.edu.ua/2017/>.

14. Назаренко І.А., Никифоров Р.П., Лохман Н.В. Організація ресторанного господарства: навч. посіб. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2017. URL: <https://elibrary.donnuet.edu.ua/2016/>.

15. Нечаюк Л.І., Нечаюк Н.О. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент: навч. посіб. 3-тє вид. Київ: Центр учбової літератури, 2021. 344 с. URL: <https://opac.kntu.kr.ua/cgi-bin/koha/opac-ISBDdetail.pl?biblionumber=139>.

16. Носирєв О.О. Розвиток готельного та туристичного бізнесу: пріоритети та перспективи. *Економіка та суспільство*. 2024. Вип. 63. DOI: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2024-63-38>. URL: <https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/4115>.

17. Рудич А.І., Тютюнник Ю.М., Япринець Т.С. Сучасні тенденції розвитку та екстраполяція показників готельно-ресторанної індустрії України. *Економіка та суспільство*. 2025. Вип. 80. DOI: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2025-80-184>. URL: <https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/6999>.

18. Скопень М.М., Сукач М.К., Будя О.П., Артеменко О.І., Хрущ Л.А. Інформаційні системи і технології в готельно-ресторанному та туристичному бізнесі: підручник. Київ: Ліра-К, 2018. 764 с.

19. Топольник В.Г. Управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві: навч. посіб. Львів: Магнолія 2006, 2019. 327 с. URL: <https://elib.chdtu.edu.ua/e-books/2939>.

20. Турчиняк М.К., Полотай Б.Я. Глобальні тенденції розвитку готельно-ресторанного бізнесу. *Економіка та суспільство*. 2025. Вип. 72. DOI: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2025-72-27>. URL: <https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/5664>.

21. Філіпчук С.С. Інноваційний розвиток індустрії гостинності України в умовах невизначеності. *Економіка та суспільство*. 2025. Вип. 77. DOI: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2025-77-16>. URL: <https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/6352>.

22. Шидловська О.Б., Цирульнікова В.В., Огієнко А.В. Впровадження корпоративної культури нового покоління в індустрію гостинності. Ресторанний і готельний консалтинг. *Інновації*. 2025. Т. 8, № 2. С. 187–198. DOI: <https://doi.org/10.31866/2616-7468.8.2.2025.348673>. URL: <https://restaurant-hotel.knukim.edu.ua/article/view/348673>.

Іноземні джерела

1. Bekele H., Raj S., Singh A., Joshi M., Kajla T. Digital transformation and environmental sustainability in the hospitality industry: A three-wave time-

- lagged examination. *Journal of Cleaner Production*. 2024. Vol. 484. Article 144263. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.jclepro.2024.144263>. URL: <https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0959652624037120>
2. OECD. OECD Tourism Trends and Policies 2026. Paris: OECD Publishing, 2026. 328 p. DOI: <https://doi.org/10.1787/3fd3cd75-en>. URL: https://www.oecd.org/en/publications/oecd-tourism-trends-and-policies-2026_3fd3cd75-en.html
3. Peng X., Zhu J., Lee S., Zhou D., Song W., Ying T. Digital transformation in the hospitality industry: A bibliometric review from 2000 to 2023. *International Journal of Hospitality Management*. 2024. Vol. 120. Article 103761. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.ijhm.2024.103761>. URL: <https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0278431924000732>
4. World Tourism Organization, Saxion University of Applied Sciences. Artificial Intelligence Adoption in Tourism: Key Considerations for Sector Stakeholders. Madrid: UN Tourism, 2025. 97 p. DOI: <https://doi.org/10.18111/9789284426065>. URL: <https://www.e-unwto.org/doi/10.18111/9789284426065>
5. World Travel & Tourism Council. Travel & Tourism Economic Impact 2025: Global Trends. London: WTTC, 2025. 60 p. URL: <https://researchhub.wttc.org/product/travel-tourism-economic-impact-2025-global-trends>

Додаткові:

1. Андренко І.Б., Кравець О.М., Писаревський І.М. Менеджмент готельно-ресторанного господарства: підручник. Харків: ХНУМГ ім. О.М. Бекетова, 2014. 431 с. URL: <https://elib.chdtu.edu.ua/e-books/2931>.
2. Влащенко Н.М. Інноваційні технології у ресторанному, готельному господарстві та туризмі: навч. посіб. Харків: ХНУМГ ім. О.М. Бекетова, 2018. 373 с. URL: <https://eprints.kname.edu.ua/50379/>.
3. Давидова О.Ю. Управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві: підручник. 2-ге вид., перероб. і допов. Харків: Вид-во Іванченка І.С., 2018. 488 с. URL: https://tourlib.net/books_ukr/davydova-pidruchnyk.htm
4. Джинджоян В.В., Тесленко Т.В., Горб К.М. Інноваційні технології в туризмі та гостинності: навч. посіб. Київ: Каравела, 2022. 340 с.
5. Іванова Л.О. Маркетинг готельного і ресторанного господарства: навч. посіб. Львів: Магнолія 2006, 2025. 214 с. URL: <https://opac.kntu.kr.ua/bib/8743>.
6. Мальська М.П., Гаталяк О.М., Ганич Н.М. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика): підручник. Київ: Центр учбової літератури, 2018. 304 с. URL: <https://librarygo.lpnu.ua/?elbook=restoranna-sprava-tehnologiya-ta-organizacziya-obslugovuvannya-turystiv-teoriya-ta-praktyka>.
7. Нестерчук І.К., Тищенко С.В., Чернишова Т.М., Шевчук Б.Л., Осіпчук А.С. Технологія готельної справи: навч. посіб. Житомир, 2019. 223 с. URL: <https://eprints.zu.edu.ua/34007/>.

8. Основи готельно-ресторанної справи: навч. посіб. / Н.І. Данько, А.Ю. Парфіненко, П.О. Подлепіна, О.О. Вишневська; за заг. ред. А.Ю. Парфіненка. Харків: ХНУ ім. В.Н. Каразіна, 2017. 288 с. URL: <https://old.karazin.ua/images/redactor/news/2017-12-12/Parfinenko.pdf>.

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

10. Сущенко О.А., Лола Ю.Ю., Козубова Н.В. Готельний бізнес [Електронний ресурс]: навчальний посібник для студентів спеціальності 242 «Туризм» першого (бакалаврського) рівня / О.А. Сущенко, Ю.Ю. Лола, Н.В. Козубова. Харків: ХНЕУ ім. С. Кузнеця, 2018. 167 с. URL: <https://repository.hneu.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/25660/1/2018-%D0%A1%D1%83%D1%89%D0%B5%D0%BD%D0%BA%D0%BE%20%D0%9E.%D0%90.%2C%20%D0%9B%D0%BE%D0%BB%D0%B0%20%D0%AE.%D0%AE.%2C%20%D0%9A%D0%BE%D0%B7%D1%83%D0%B1%D0%BE%D0%B2%D0%B0%20%D0%9D.%D0%92.pdf>

Інформаційні ресурси:

1. Безкоштовна бібліотека - навчальні та аналітичні матеріали з менеджменту, маркетингу, економіки й управління підприємствами. URL: <http://www.management.com.ua>.

2. Державне агентство розвитку туризму України - офіційна інформація щодо державної політики, стратегічних напрямів, проєктів, статистики та відновлення туристичної сфери України. URL: <https://www.tourism.gov.ua/>

3. Державна служба статистики України - статистична інформація щодо діяльності колективних засобів розміщування, суб'єктів господарювання, зайнятості, фінансових результатів та інших показників розвитку індустрії гостинності. URL: <https://www.ukrstat.gov.ua/>

4. Наукова бібліотека Національного університету «Києво-Могилянська академія» - електронні каталоги, наукові видання та освітні інформаційні ресурси. URL: <https://library.ukma.edu.ua/>.

5. Національна бібліотека України імені В.І. Вернадського - електронні каталоги, наукова періодика, реферативні бази даних та інші інформаційні ресурси. URL: <http://www.nbuv.gov.ua/>.

6. Освітні ресурси України - каталог освітніх, наукових та інформаційних інтернет-ресурсів. URL: <http://meta-ukraine.com/topics.asp?t=12>.

7. OECD Tourism - аналітичні матеріали, статистичні дані, огляди державної політики та дослідження структурних змін, цифровізації, сталості й конкурентоспроможності туристичної індустрії. URL: <https://www.oecd.org/en/topics/policy-issues/tourism.html>

8. UN Tourism Data Dashboard - міжнародна статистична платформа з даними про туристичні потоки, доходи від туризму, засоби розміщення та інші показники розвитку світового туристичного ринку. URL: <https://www.unwto.org/tourism-data/un-tourism-tourism-dashboard>

9. World Travel & Tourism Council Research & Insights Hub - міжнародні звіти та аналітичні матеріали щодо економічного внеску туризму, зайнятості, інвестицій, сталого розвитку та глобальних тенденцій індустрії гостинності. URL: <https://researchhub.wttc.org/>