

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ЛЬВІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ
ФАКУЛЬТЕТ ЗЕМЛЕВПОРЯДКУВАННЯ ТА ТУРИЗМУ
КАФЕДРА ТУРИЗМУ**



СИЛАБУС ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА

«ОРГАНІЗАЦІЯ ГОТЕЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВА»

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ

Рівень вищої освіти - Перший (бакалаврський) рівень

Ступінь вищої освіти - бакалавр

Галузь знань - 24 Сфера обслуговування

Спеціальність - 242 Туризм і рекреація

Освітньо-професійна програма – Туризм і рекреація

Кількість кредитів - 4

Рік підготовки – 4, семестр – 7

Компонент освітньо-професійної програми – обов'язковий, професійний

Дні занять – відповідно до розкладу занять у ЛНУП

Консультації – онлайн і офлайн відповідно до графіку консультацій кафедри

Мова викладання – українська

ІНФОРМАЦІЯ ПРО ВИКЛАДАЧА:



Стадник Мирослава Євгенівна, кандидат економічних наук, доцент, доцент кафедри туризму.

Контактна інформація:

Адреса: 80381, вул. В. Великого, 1, м. Дубляни, Львівський район, Львівська область, кім. 312.

e-mail: stadnykmye@lnup.edu.ua

Телефон: +38-067-90-40-915.

Викладач з 31-річним досвідом, автор та співавтор понад 70 наукових статей, 15 наукових монографій, 4 підручників, посібників, курсів лекцій (в т.ч. 1 навчальний посібник з грифом МОН України), 90 тез конференцій, 60 навчально-методичних розробок.

Читає освітні компоненти: Економіка туристичного підприємства, Організація готельного господарства, Організація ресторанного господарства.

Наукові інтереси: туристичний, готельно-ресторанний бізнес; аналіз стану динаміки та взаємозв'язків явищ та процесів у сфері туризму; економіко-статистичний аналіз ринку туристичних послуг, оцінка конкурентоспроможності його учасників та вивчення маркетингових інструментів регулювання.

Анотація освітнього компонента. “Організація готельного господарства” сприяє формуванню у здобувачів освіти знань та навичок, які дадуть змогу оцінити повноту та якість послуг, що надаються підприємствами готельного бізнесу на практиці відповідно до діючої нормативної документації. Дисципліна формує у студентів якості керівника підприємства та кваліфікованого фахівця з галузі готельно-ресторанного господарства та підготовлює їх до розв'язання практичних питань в нових умовах господарювання.

Освітній компонент “Організація готельного господарства” є обов'язковим і належить до циклу професійної підготовки за освітньою програмою “Туризм і рекреація” спеціальності 242 Туризм і рекреація галузі знань 24 Сфера обслуговування, який викладається в 7 семестрі в обсязі 4 кредити. Підсумковий контроль – екзамен.

Метою освітнього компонента “Організація готельного господарства” є засвоєння студентами системи знань та вмінь з організації діяльності готельного підприємства, його функціонування на ринку готельних послуг, технологічного процесу обслуговування туристів у готелі, організації готельного сервісу.

Завдання освітнього компонента – ознайомлення студентів з сучасним станом і тенденціями розвитку готельного господарства світу та України, класифікацією готельної бази; засвоєння основних принципів діяльності

готельного підприємства, організації роботи його служб; опанування технології прийому й обслуговування туристів у готелях і туркомплексах.

Формат освітнього компонента – проведення лекцій і практичних занять та консультацій для кращого розуміння тем; виконання самостійної роботи здобувачами; проведення наукових досліджень та опублікування їх результатів (написання статей, тез конференцій, доповідей круглих столів і семінарів).

У карантинних умовах COVID-19 та воєнного стану в Україні допускається проведення лекцій і практичних занять у дистанційній формі з використанням платформ: Moodle, Microsoft Teams, Zoom, Google Hangout Meet, Skype, Viber.

Освітній контент

№	Теми	Результати навчання
1	Історія розвитку та нормативно-правове регулювання готельної індустрії.	<p>Знати:</p> <ul style="list-style-type: none"> - особливості організації готельної індустрії в Україні та за кордоном; - фактори, що впливають на типізацію підприємств готельного господарства; - принципи класифікації підприємств розміщення за призначенням та рівнем комфорту; - принципи діяльності готельного підприємства, структуру його управління та характеристики служб; - готельну документацію; - чинники, що обумовлюють рівень готельного сервісу та шляхи його підвищення; - організацію приміщень готелю; - організацію та технологію прийому і розміщення гостей в готелі та надання йому основної та додаткових послуг; - особливості організації праці персоналу. <p>Вміти:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проаналізувати якісний стан бази розміщення туристів і вибрати оптимальний варіант для їх розміщення; - організувати прийом, розміщення та комплексне обслуговування гостя відповідно до його потреб, мети й умов подорожі; - визначити шляхи підвищення якості прийому й обслуговування туристів; - вирішувати поточні проблеми в обслуговуванні гостей та запобігати конфліктним ситуаціям.
2	Типи, характеристика та класифікація підприємств готельного господарства.	
3	Організація діяльності, архітектура та інтер'єр підприємств готельного господарства.	
4	Організація, нормування праці та робочий час працівників готельного господарства.	
5	Послуги підприємств готельного господарства.	
6	Автоматизація технічних процесів у готельному господарстві.	
7	Організація роботи служб і підрозділів готельного підприємства.	
8	Дозвілля. Організація дозвілля в готельних підприємствах.	

Формування програмних компетентностей

Інтегральна компетентність:

ІК. Здатність комплексно розв'язувати складні професійні задачі та практичні проблеми у сфері туризму і рекреації як в процесі навчання, так і в процесі роботи, що передбачає застосування теорій і методів системи наук, які

формують туризмознавство, і характеризуються комплексністю та невизначеністю умов.

Загальні компетентності:

K03. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо.

K07. Здатність працювати в міжнародному контексті.

K08. Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій.

K13. Здатність планувати та управляти часом.

K14. Здатність працювати в команді та автономно.

Спеціальні (фахові, предметні) компетентності:

K15. Знання і розуміння предметної області та розуміння специфіки професійної діяльності.

K20. Розуміння процесів організації туристичних подорожей і комплексного туристичного обслуговування (готельного, ресторанного, транспортного, екскурсійного, рекреаційного).

K22. Розуміння принципів і процесів формування та організації роботи суб'єкта туристичного бізнесу та його підсистем.

K23. Здатність забезпечувати безпеку туристів у звичайних та складних форс-мажорних обставинах.

K26. Здатність визначати індивідуальні туристичні потреби, використовувати сучасні технології обслуговування туристів та вести претензійну роботу.

Програмні результати навчання:

ПР01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення туристичного законодавства, національних і міжнародних стандартів з обслуговування туристів.

ПР06. Застосовувати у практичній діяльності принципи і методи організації та технології обслуговування туристів.

ПР09. Організовувати процес обслуговування споживачів туристичних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.

ПР12. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами туристичних послуг.

Перелік універсальних, “м'яких” навичок (soft skills)

1. Навички роботи з клієнтами та обслуговування клієнтів. Відмінні навички обслуговування клієнтів починаються з чіткого розуміння їхніх потреб і вміння вибирати та реалізовувати найбільш ефективний спосіб їх задоволення.

2. Навички нетворкінгу: вміння будувати довіру та довгострокові відносини через вміння уважно слухати споживача та успішно задавати йому запитання.

3. Комунікативні навички. Відмінні комунікативні навички сприяють встановленню нових зв'язків з людьми різного походження, віку, національностей та темпераментів, допомагає спілкуватися таким чином, щоб

гідно представляти заклад, доносячи при цьому необхідну інформацію клієнту легкою для розуміння мовою.

4. Гнучкість і адаптивність. Порівняно з іншими професіями, працівники готелів та ресторанів часто працюють у нічні зміни та у вихідні дні. Також необхідно швидко переходити від одного завдання до іншого, оскільки ситуація дуже швидко змінюється.

5. Організаційні навички. Організаторські здібності можна розвивати та набувати, плануючи кожен день заздалегідь, сформувавши список справ. Це також сприяє розвитку навичок тайм-менеджменту.

6. Мовні навички. Мовні навички дають значні переваги під час спілкування та демонстрації гостинності, оскільки вони додають цінність працівнику як професіоналу. Спілкуючись мовою споживачів, можна краще зрозуміти й відчувати їхні потреби та задовольнити їхні уподобання, формуючи тим самим лояльність споживачів.

7. Відданість і ентузіазм до своєї роботи. Робота в готельно-ресторанному бізнесі полягає в тому, щоб задовольнити кожного клієнта, незалежно від їх статків.

8. Готовність до завдань будь-якої складності. Здатність вирішувати складні проблеми збільшує можливості співробітників швидко просунути в кар'єрі та продемонструвати пристрасть до своєї роботи, що підвищує повагу клієнтів і роботодавців.

9. Здатність «грати різні ролі». При необхідності має бути можливість швидко переходити від одного завдання до іншого, забезпечуючи при цьому якість обслуговування, яке отримує клієнт, однаково високо. Уміння «грати декілька ролей» є однією з найкращих можливостей стати незамінним і цінним працівником для роботодавця та забезпечити його успіх на ринку гостинності та громадського харчування.

10. Культурна обізнаність. Професіонали з гостинності мають справу з клієнтами різних національностей і культур. Розуміння особливостей різних культур і здатність демонструвати толерантність, незважаючи на власні культурні норми та релігійні переконання, є вирішальними при запровадженні високих стандартів якості у сфері готельних та ресторанних послуг.

Форми та методи навчання.

Лекційні заняття обов'язково супроводжуються мультимедійною презентацією і відбуваються у таких формах: лекція-діалог (лекція-бесіда), лекція-візуалізація, лекція-дискусія, проблемна лекція, лекція із запланованими помилками тощо. Практичні та семінарські заняття відбуваються у таких формах: робота в групах, мозкова атака, презентація, ділова гра, семінар-дискусія і т.д.

Стейкхолдери, практики, представники туристичного бізнесу, фахівці, залучені до викладання освітніх компонентів.

До викладання освітнього компонента долучаються представники органів державної виконавчої влади в галузі туризму і рекреації, державних та приватних туристичних підприємств, туристичних кластерів, операторів, національних парків, підприємств готельно-ресторанного бізнесу, за участю яких проводяться так звані гостьові та виїзні заняття.

Остаточна оцінка за курс розраховується наступним чином:

Види оцінювання	Кількість балів
Тема 1. Історія розвитку та нормативно-правове регулювання готельної індустрії.	4
Тема 2. Типи, характеристика та класифікація підприємств готельного господарства.	7
Тема 3. Організація діяльності, архітектура та інтер'єр підприємств готельного господарства.	7
Тема 4. Організація, нормування праці та робочий час працівників готельного господарства.	7
Тема 5. Послуги підприємств готельного господарства.	7
Тема 6. Автоматизація технічних процесів у готельному господарстві.	8
Тема 7. Організація роботи служб і підрозділів готельного підприємства.	7
Тема 8. Дозвілля. Організація дозвілля в готельних підприємствах.	3
Екзамен	50
Разом	100 балів

Підсумкова оцінка з освітнього компонента “Організація готельного господарства” виставляється за 100-бальною шкалою з наступним переведенням у національну шкалу та шкалу ЄКТС відповідно до **Положення про критерії оцінювання знань та вмінь студентів Львівського національного університету природокористування.**

Порядок переведення оцінок у систему ЄКТС

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ЄКТС	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену, курсового проекту (роботи), практики	для заліку
90 - 100	A	відмінно	зараховано
82-89	B	добре	
75-81	C		
64-74	D	задовільно	
60-63	E		
35-59	FX	незадовільно	не зараховано

Методи контролю та оцінювання

1. Усне опитування (фронтальне, індивідуальне, детальний аналіз відповідей студентів).
2. Письмова аудиторна та позааудиторна перевірка (письмове опитування, підготовка різних відповідей, рефератів, підготовка презентацій; написання та

опублікування тез конференцій, доповідей круглих столів, семінарів, контрольні роботи (з конкретних питань тощо).

3. Практична перевірка (проведення опитування, здійснення моделювання ситуацій, складання моделей, виконання практичного завдання, аналіз виробничої інформації і т. д.).

4. Стандартизований контроль (тести, письмовий іспит).

5. Самоконтроль (самооцінка здобувача вищої освіти якості засвоєного навчального матеріалу з дисципліни в цілому, змістовного модуля чи окремої теми на основі передбачених у методичних рекомендаціях питань для самоконтролю).

6. Самооцінка (передбачає критичне ставлення студента до своїх здібностей і можливостей, об'єктивне оцінювання досягнутих результатів).

Види контролю: поточний контроль, проміжний контроль та екзамен.

Академічна політика освітнього компонента.

Відвідування занять є обов'язковим компонентом оцінювання. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись в онлайн форматі за погодженням із деканом і лектором. Усі види робіт з освітнього компонента необхідно виконати і захистити у вказані терміни. Організація та проведення навчального процесу в університеті регулюється **Положенням про організацію освітнього процесу у Львівському національному університеті природокористування.**

Здобувачі, які пропустили заняття з поважної причини, відпрацьовують їх у додатковий час згідно графіка консультацій викладача. Роботи, які здаються і захищаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (75% від можливої максимальної кількості балів). Перескладання проміжних модулів відбувається за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний). Процедура відпрацювання пропущених занять регулюється **Положенням про порядок відпрацювання студентами Львівського національного університету природокористування пропущених лекційних, практичних, лабораторних та семінарських занять.**

Жодні форми порушення академічної доброчесності не допускаються. Здобувачам варто бути толерантними, поважати чужу думку. Заперечення необхідно формулювати в коректній формі. Не допускаються підказування і списування під час здачі самостійних робіт і проміжного контролю, копіювання вирішених завдань іншими особами. Мобільні пристрої під час проведення аудиторних занять дозволяється використовувати лише з дозволу викладача. Політика щодо академічної доброчесності побудована на основі **Положення про академічну доброчесність у Львівському національному університеті природокористування.**

Плагіат та інші форми нечесної роботи неприпустимі. В університеті діє чітка процедура антиплагіатної перевірки, що регулюється **Положенням про систему виявлення та запобігання академічному плагіату у Львівському національному університеті природокористування за допомогою**

антиплагіатної інтернет системи (програмно-обчислювального комплексу) StrikePlagiarism.

Епідемія коронавірусу та російсько-українська війна стали випробуванням для освіти, тому під час навчання можливе проведення дистанційного навчання з використанням різноманітних платформ для виготовлення цифрового навчального контенту та онлайн взаємодії. Зокрема: Платформа Moodle, Платформа Google Classroom, Zoom, Google Hangout Meet, Skype, Viber. Політика щодо умов організації освітнього процесу в умовах пандемії регулюється **Тимчасовим положенням про організацію освітнього процесу в умовах пандемії, зумовленої COVID-19 у Львівському національному університеті природокористування.**

СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНИХ ДЖЕРЕЛ

Основний

1. Байлик С. І., Писаревський І. М. Організація готельного господарства : підручник / Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2015. 329 с. URL : <https://eprints.kname.edu.ua/41618/>

2. Галасюк С. С., Нездоймінов С. Г. Організація готельного господарства: навчально-практичний посібник. Київ : ФОП Гуляєва В. М., 2019. 204 с. URL : <http://dspace.oneu.edu.ua/jspui/handle/123456789/8542>

3. Чепурда Л. М., Таньков К. М., Куракін О. Б. Організація готельного господарства. Теорія і практика : Навчальний посібник. Черкаси : ЧДТУ, 2015. 427 с. URL : <https://er.chdtu.edu.ua/handle/ChSTU/3208?locale=uk>

Допоміжний

1. Бойко М. Г. Організація готельного господарства: підручник. Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2015. 516 с.

2. Галасюк С. С. Організаційно-економічні засади функціонування малих готелів : монографія. Одеса : Атлант, 2015. 281 с.

3. Галасюк С. С., Нездоймінов С. Г. Організація готельного господарства : навчально-практичний посібник. Київ : Лірп-К, 2024. 166 с.

4. Готельно-ресторанна справа. Навчально-методичне видання. Книга 1. Б. М. Андрушків, Л. Я. Малюта, Г. Й. Островська та ін. Тернопіль: ФОП Паляниця В.А., 2018. 268 с.

5. Давидова О. Ю. Управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві : підруч. Харків : Вид-во Іванченка І. С., 2018. 487 с.

6. Деякі питання встановлення категорій готелям та іншим об'єктам, що призначаються для надання послуг з тимчасового розміщення (проживання) : Наказ Міністерства інфраструктури України від 17.11.2022 № 858. URL : <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z1527-22#Text>

7. ДСТУ 4527:2006. Послуги туристичні. Засоби розміщення. Терміни та визначення (59525). URL : https://www.ksv.biz.ua/GOST/DSTY_ALL/DSTY3/dsty_4527-2006.pdf

8. Курочка О. Г. Гіпоалергенні засоби розміщення як інструмент до створення нового виду послуг. *Актуальні проблеми розвитку природничих та гуманітарних наук* : зб. матер. міжнарод. наук.-практ. конф. (5 груд. 2019 р.) / відп. ред. Зінченко М. О., Л. Л. Макарук. Луцьк, 2019. С. 534-537.

9. Левицька І. В. Готельна справа : навчальний посібник. Вінниця : Едельвейс і К⁰, 2015. 580 с.

10. Нечаюк Л. І. Готельно-ресторанний бізнес : менеджмент : навчальний посібник / 3-тє видання. Київ : Центр учбової літератури, 2017. 342 с.

11. Організація готельного господарства : Навч. посібник для вузів / Головка О. М., Кампов Н. С., Махлинець С. С., Симочко Г. В.; За редакцією О. М. Головка. К.: Кондор-Видавництво, 2012. 338 с. URL : <http://dspace.msu.edu.ua:8080/jspui/bitstream/123456789/310/1/Organizacia%20gotel%20gospod.pdf>

12. Організація готельного господарства : навчально-методичний посібник для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» денної та заочної форм навчання / О. Коркуна, В. Холявка, А. Демічковський, О. Боратинський, О. Кулик, О. Піхур. Львів : Видавництво «Добра справа», 2019. 224 с. URL : <http://repository.ldufk.edu.ua/handle/34606048/23575>

13. Організація готельно-ресторанного господарства : Навч. посіб. / В. С. Ковешніков, А. Т. Матвієнко, О. Г. Разметова. Київ : Видавництво ЛіраК, 2018. 564 с.

14. Організація готельно-ресторанного господарства : навч.-метод. посіб. для організації практичних занять та самостійної роботи студ. спец. 242 Туризм / Уклад. Т. А. Непокупна. Полтава : ПНПУ імені В. Г. Короленка, 2021. 62 с.

15. Про внесення змін до Правил роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства: Наказ Міністерства розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України № 2362 від 18.11.2020. URL : <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0077-21#Text>

16. Про затвердження Порядку встановлення категорій готелям та іншим об'єктам, що призначаються для надання послуг з тимчасового розміщення (проживання) : Постанова Кабінету Міністрів України від 29.07.2009 № 803. URL : <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/803-2009-%D0%BF#Text>

17. Про затвердження Порядку надання послуг з тимчасового розміщення (проживання) : Постанова Кабінету Міністрів України № 297 від 15.03.2006. (остання редакція від 16.06.2023.). URL : https://ips.ligazakon.net/document/view/kp060297?an=0&ed=2023_06_16

18. Про затвердження Порядку продовження строку перебування та тимчасового проживання, продовження та скорочення строку тимчасового перебування іноземців та осіб без громадянства на території України : Постанова Кабінету Міністрів України № 979 від 12.09.2023. URL : <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/150-2012-%D0%BF#Text>

19. Про затвердження Правил користування готелями й аналогічними засобами розміщення та надання готельних послуг : Наказ Державної

туристичної адміністрації України від 16.03.2004. № 19. URL : https://ips.ligazakon.net/document/view/reg9012?an=148&ed=2010_10_18

20. Про захист прав споживачів : Закон України № 30 від 12.05.1991. (остання редакція 19.11.2022.). URL : <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1023-12#Text>

21. Стадник М. Є., Живко З. Б. Готельно-ресторанний бізнес в сучасних умовах. *Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності* : зб. тез доп. V Міжнар. наук.-практ. конф. (24-25 жовтня 2024 р., м. Львів). Львів : ЛДЖУФК ім. І. Боберського, 2024. С. 40-42.

22. Стадник М. Є., Живко З. Б., Горбань А. Б. Проблематика туризму та готельного бізнесу в Україні в період війни. *Current trends in scientific research development* : Proceedings of II International Scientific and Practical Conference (Boston, 19-21 September 2024). Boston, USA, 2024. Pp. 341-350. URL: <https://sci-conf.com.ua/wp-content/uploads/2024/09/CURRENT-TRENDS-IN-SCIENTIFIC-RESEARCH-DEVELOPMENT-19-21.09.2024.pdf>

23. Стадник М. Є., Живко З. Б., Родченко С. С., Шегинська А. І., Живко О. В. Роль розвитку туристичної індустрії для економіки. *Наукові інновації та передові технології. Серія «Економіка»*. 2024. № 10(38). С. 343-361. URL : [https://doi.org/10.52058/2786-5274-2024-10\(38\)-343-360](https://doi.org/10.52058/2786-5274-2024-10(38)-343-360)

24. Стадник М. Є., Шегинська А. І., Живко О. В. Регіональні особливості організації індустрії туризму та гостинності на Львівщині. *Перспективи розвитку індустрії туризму та гостинності на Львівщині* : тези доповідей I Міжнародної науково-практичної конференції. Луцьк, ЛНТУ, 2024. С. 62-65.

25. Сучасні тенденції розвитку готельно-ресторанного бізнесу: міжнародний та національний досвід : колективна монографія / за заг. ред. А. Ю. Парфіненка. Харків : ХНУ імені В. Н. Каразіна, 2017. 412с.

Інформаційні ресурси

1) Бібліотечно-інформаційні ресурси - книжковий фонд, періодика та фонди на електронних носіях бібліотеки ЛНУП, державних органів науково-технічної інформації, наукових, науково-технічних бібліотек та інших наукових бібліотек України:

- Наукова бібліотека Львівського національного університету природокористування, м. Дубляни, вул. В. Великого, 1;
- Львівська наукова бібліотека ім. Стефаника НАН України, вул. Стефаника, 2;
- Львівська обласна наукова бібліотека, просп. Шевченка, 13;
- Наукова бібліотека ЛНУ ім. Франка, метод. відділ, вул. Драгоманова, 17;
- Центральна міська бібліотека ім. Лесі Українки, вул. Мулярська, 2а;

2) Електронні інформаційні ресурси мережі Інтернет з переліком сайтів:

<https://www.tourism.gov.ua/> – Державне агентство розвитку туризму України;

www.mavica.ra – Багатомовний пошуковий каталог;

www.ukrstat.gov.ua – Державна служба статистики України;
<https://www.wttc.org/> – Всесвітня рада з туризму та подорожей;
<https://moodle.lnup.edu.ua/> – Віртуальне навчальне середовище ЛНУП;
<http://lart.lviv.ua/> – Львівська асоціація розвитку туризму;
<http://rada.gov.ua/> – Законодавство України;
<https://www.tau.org.ua/> – Туристична асоціація України;
<https://etc-corporate.org/> – Європейська туристична комісія;
<https://uata.com.ua/> – Українська Асоціація туристичних агенцій;
<https://www.greentour.com.ua/history> – Спілка сільського зеленого туризму України.