

Закарпатський угорський інститут ім. Ференца Ракоці II

Ступінь вищої освіти	бакалавр	Форма навчання	денна	Навчальний рік/семестр	2025/2026 II/3
----------------------	----------	----------------	-------	------------------------	-------------------

Силабус навчальної дисципліни

Назва навчальної дисципліни	Організація готельного господарства
Кафедра	Кафедра географії та туризму
Освітня програма	Туризм
Тип дисципліни, кількість кредитів та годин (лекції/семінарські, лабораторні заняття/самостійна робота)	Тип дисципліни (обов'язкова чи вибіркова): Обов'язкова Кількість кредитів: 6 Лекції: 40 Семінарські/практичні заняття: 20 Лабораторні заняття: – Самостійна робота: 120
Викладач(і) відповідальний(і) за викладання навчальної дисципліни (імена, прізвища, наукові ступені і звання, адреса електронної пошти викладача/ів)	Нодь Оршоя Ласлівна, к.е.н. nagu.orsolya@kmf.org.ua
Пререквізити навчальної дисципліни	Організація туризму (Основи туризмознавства) Сучасні різновиди туризму Закарпаття
Анотація дисципліни, мета та очікувані програмні результати навчальної дисципліни, основна тематика дисципліни	<i>Мета:</i> Метою викладання ОК «Організація готельного господарства» є сформувані у студентів систему знань і вмінь щодо заснування готелю, умов його діяльності, обов'язків, територіально-організаційної структури та його ролі в економіці, які дозволять їм виконувати робочі завдання в готелі. З цією метою ми надаємо пріоритет дослідженню основних концепцій і знань, пов'язаних з управлінням готелем, тобто управлінням і організацією готелю, а також практичним набуттям професійних знань щодо послуг розміщення. <i>Завдання:</i> Методичні: навчити студентів найважливішим методам, пов'язаним з готельним менеджментом. Передавати знання, які допомагають слухачам розвивати свої успішні організаційні та лідерські навички. Пізнавальні: дати загальне уявлення про можливості організації готельного бізнесу, розвиток комерційних закладів розміщення, нормативні умови готельного господарства та класифікацію засобів розміщення. Пояснити вимоги до функціонування сучасного готелю.

Практичні: підготовка студентів до практичного самостійного прийняття рішень під час туристичної діяльності. Крім того, технологія готельного обслуговування, функціонування гостьового циклу готелю; організувати допоміжні служби готельного підприємства; для організації роботи, що виконується в готелях, для виконання завдань, що належать до різних робіт; організувати робочий процес на першому та верхньому рівнях готелю.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен знати:

- історію готельного господарства;
- основні поняття готельного господарства;
- правове регулювання готельного господарства;
- фактори, що впливають на структуру та форми обслуговування готелів;
- професійні аспекти вибору місця розташування готелю;
- можливості планування будівлі готелю та її зв'язки з призначенням готелю;
- типи готельних номерів, їх меблювання та обладнання;
- аспекти кваліфікації комерційного розміщення в Україні та за кордоном;
- характеристики, матеріальні та індивідуальні умови готелів;
- форми діяльності готелю та методи їх ведення;
- операційні та адміністративні відносини готелю;
- особливості організації роботи готельного підприємства;
- обов'язки менеджера готелю та інші робочі ділянки;
- робочі процеси готелю.

Загальні компетентності

K14. Здатність працювати автономно та в команді.

Спеціальні (фахові, предметні) компетентності

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

K16. Здатність застосовувати знання на практиці.

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.

Програмні результати навчання

ПР02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії туризму, організації туристичного процесу та туристичної діяльності суб'єктів ринку туристичних послуг, а також світоглядних та суміжних наук.

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

ПР12. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами туристичних послуг.

ПР13. Встановлювати зв'язки з експертами туристичної та інших галузей.

	деталі наведені в додатку 1
Критерії контролю та оцінювання результатів навчання	Система оцінювання знань, вмінь та навичок студентів враховує види занять, які згідно з програмою навчальної дисципліни передбачають лекційні, практичні заняття, а також виконання самостійних завдань. Контрольні заходи охоплюють поточний і підсумковий контроль.

Розподіл балів, які нараховуються за виконання окремих складових курсу (деталі наведені в додатку 2)

Семестрові завдання	Бали	Критерії оцінювання	Використання ШІ
робота на семінарських заняттях	40 балів	За правильне та точне виконання завдання можете отримати 0-40 бали	1-2
виконання КМР	20 балів	За правильне та точне виконання завдання можете отримати 0-20 бали	0
іспит	40 балів	Екзаменаційні білети складаються з двох екзаменаційних питань, кожна з яких оцінюється від 0 до 20 балів. Всього на іспиті можна отримати 0-40 балів. Оцінка за іспит базується на узагальненні балів.	0

Умовою зарахування кожної частини є отримання як мінімум 60% загальної кількості балів.

Інші інформації про дисципліну (політика дисципліни, технічне та програмне забезпечення дисципліни тощо)	<p>Відвідування навчальних занять обов'язкове, основні вимоги до студентів: активність на практичних заняттях, дедлайн, відпрацювання пропущених занять, допуск до підсумкового контролю; дотримання правил академічної доброчесності: самостійне виконання навчальних і контрольних завдань; правильне цитування з посиланням на автора, посилання на джерела інформації. Навчальні заняття проводяться в спеціалізованих кабінетах, обладнаних мультимедійними проекторами; в закладі забезпечено необмежений вільний доступ до інформаційних ресурсів. При дистанційній або змішаній формах навчання використовується інструментарій платформи Google Classroom</p> <p>Навчальні ресурси: презентації лекцій, плани практичних занять, методичні вказівки та практичні рекомендації до виконання завдань на сторінці курсу в Google Classroom, методичні рекомендації до підготовки і захисту творчих проєктів, виконання індивідуальних завдань і самостійної роботи. Надання достовірної інформації про використання штучного інтелекту при виконанні завдань.</p> <p>Студент має повідомити (в письмовій формі) про використання ШІ, якщо таке мало місце, та описати, яким чином його було застосовано; необхідно надати посилання на взаємодії з чат-ботами.</p> <p>https://kmf.uz.ua/wp-content/uploads/2024/11/ai-tablazat-hu.pdf</p> <p>Classroom: https://classroom.google.com/c/ODAwNjQ0NDY2OTAx</p> <p>Методичне забезпечення доступно за посиланням:</p>
---	---

	https://tinyurl.com/3yc4sw5y
Базова література навчальної дисципліни та інші інформаційні ресурси	<ol style="list-style-type: none"> 1. Bártfai E. (2022): Szállodamenedzsment I. Ver 6., Budapest, p. 338 2. Брич В. Я., (...), Кушнірук Г. В., Рутинський М. Й., Сусол Н. Я. та ін. (2020): Організація готельно-ресторанної справи: навч. посібник / за заг. ред. проф. Брича В.Я. – Київ: Видавництво Ліра-К – 484 с. 3. Hajgató-Jávor J. (2020): Szállodai tevékenységek. Műszaki Könyvkiadó Kft, Budapest. p. 228 4. Гончар Л. О. (2020): Контролінг у готельно-ресторанному і туристичному бізнесі : практикум . 82 с. 5. Мальська М. П., Пандяк І. Г. (2020): Готельний бізнес: теорія та практика. Навчальний посібник.- К.: Центр учбової літератури, 472 с. 6. Papp I. (szerk.) (2017): Szálloda –és vendéglátásmenedzsment. Akadémia Kiadó, Budapest. (https://mersz.hu/hivatkozas/dj250szev_book_1#dj250szev_book_1) 7. ДСТУ 4269 (2003): «Послуги туристичні класифікація готелів услуги туристические классификация гостиниц» (http://www.dnaop.com/html/29982/doc-%D0%94%D0%A1%D0%A2%D0%A3_4269_2003) <p>Допоміжна література та інформаційні ресурси наведені в додатку 3.</p>

Програма навчальної дисципліни

1. MODUL / МОДУЛЬ №1 A szállásadás története. Fogalmi meghatározások. A kereskedelmi szálláshelyek csoportosítása. / Історія надання послуг розміщення. Понятійні визначення. Класифікація закладів тимчасового розміщення.

A szállásadás története: az őskortól az újkorig. / Історія надання послуг розміщення: від доісторичних часів до сучасності.

A modern szállodaipar létrejötte. / Утворення сучасного готельного господарства.

A világ szállodaiparának fejlődése és történeti kialakulása. / Розвиток та історичне становлення готельного господарства світу.

A kereskedelmi szálláshelyek fogalma, fajtái. Egyéb fogalmi meghatározások. / Поняття та види закладів тимчасового розміщення. Інші понятійні визначення.

A kereskedelmi szálláshelyek csoportosítása: rendeltetés szerinti csoportosítás. / Класифікація закладів тимчасового розміщення: класифікація за призначенням.

A kereskedelmi szálláshelyek csoportosítása: minőség szerinti csoportosítás. A szállodák minősítése, osztályba sorolása. / Класифікація закладів тимчасового розміщення: класифікація за якісними показниками. Сертифікація готелів, групування їх у відповідні типи.

Szállodai szobatípusok, berendezésük és felszerelésük (A Novotel Hotels szállodalánc szobáinak építési és felújítási irányelvei). / Типи готельних номерів, їх меблювання та обладнання (Інструкції з будівництва та ремонту номерів мережі готелів Novotel).

A kereskedelmi szálláshelyek csoportosítása: méret szerinti csoportosítás; tulajdonosi és üzemeltetési forma szerinti csoportosítás. / Класифікація закладів тимчасового розміщення: класифікація за розміром; класифікація за формою власності та функціонування. Szállodaláncok a világon és Ukrajnában. / Мережі готелів у світі та в Україні.

Modulzáró dolgozat. / Модульна контрольна робота.

2. MODUL / МОДУЛЬ №2 Szállodák és vendéglátó egységek beruházásának folyamata. A szobakiadási tevékenység tárgyi és személyi feltételei / Процес інвестування в готелі та заклади тимчасового розміщення. Матеріально-персональні умови діяльності сфері готельного господарства

A beruházás előkészületei. / Підготовка до інвестиції.

A beruházás megvalósítása. / Втілення інвестиції.

Üzembe helyezési eljárás. / Процес запуску виробництва (надання послуг).

A szállodai tevékenység funkciók szerinti rendszerezése. / Організація діяльності в готелі за функціями.

Legek és különlegességek a szállodaiparban. / Рекорди та цікавинки в готельній індустрії. A szobakiadási tevékenység tárgyi feltételei: a szálloda épülete, a szálloda helyiségei. / Матеріально умови діяльності сфері готельного господарства: будівля готелю, приміщення готелю.

A szobakiadási tevékenység személyi feltételei: munkaerő-gazdálkodás. / Особисті умови діяльності з видачі приміщення: організація праці.

A szállodai szervezet. Szállodai menedzsmet. Általános vezetői feladatok. / Організація готелю. Управління готелем. Загальні завдання управління.

Értékesítési igazgató munkaköri feladatai, tevékenysége. F&B igazgató. Műszaki igazgató munkaköri feladatai, tevékenysége. / Обов'язки та діяльність директора з продажу. Директор F&B. Обов'язки та діяльність технічного директора.

Front Office Manager munkaköri feladatai. Front Office tevékenységi körei. / Посадові обов'язки менеджера: фронт-офіс. Діяльність фронт-офіс.

Front Office vendégciklus. / Гостьовий цикл фронт-офіс.

Kommunikáció a szállodában. / Спілкування в готелі.

Számítástechnika alkalmazása a szállodai üzem különböző területein. / Застосування комп'ютерної техніки в різних сферах діяльності готелю.

Housekeeper munkaköri feladatai, tevékenysége. A Housekeeping munkakörei és feladatai. / Посадові обов'язки та діяльність хаузкіпер. Обов'язки та відповідальність хаузкіпер.

Zöld szállodák. Az energiatakarékosság előnyei a szállodáikban. / Зелені готелі. Переваги енергозбереження в готельному господарстві.

Projektmunka: „Álmaim szállodája” üzleti terv kidolgozása. / Проектна робота: Розробка бізнес-плану «Готель моєї мрії». Modulzáró dolgozat. / Модульна контрольна робота.

Osztályozási skála: nemzeti és ECTS / Шкала оцінювання: національна та ECTS

Сума балів за всі види навчальної діяльності / Tanulmányi összpontszám	Оцінка ECTS / ECTS osztályzat	Оцінка за національною шкалою / Osztályzat a nemzeti skála szerint	
		для екзамену, курсового проекту (роботи), практики / vizsga, évfolyammunka és gyakorlat esetén	для заліку / beszámoló esetén
90 – 100	A	відмінно / jeles	зараховано / megfelelt
82-89	B	добре / jó	
75-81	C		
64-74	D	задовільно / elégséges	
60-63	E		
35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання / elégtelen a pótvizsga lehetőségével	не зараховано з можливістю повторного складання / nem felelt meg, a pótbeszámoló lehetőségével
0-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни / elégtelen, a tárgy újrafelvételének kötelezettségével	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни / nem felelt meg, a tárgy újrafelvételének kötelezettségével

Розподіл балів, які нараховуються за виконання практичних завдань модулів курсу:

1. модуль – 30 балів, з них:

- мікрореферат для засвоєння посилань на літературні джерела (5 балів).
- Практична робота (10 балів)
- виконання КМР (20 балів)
-

2. модуль – 30 балів, з них:

- мікрореферат для засвоєння посилань на літературні джерела (5 балів).
- Практична робота (10 балів)
- виконання КМР (20 балів)

Témakörök a vizsga teljesítéséhez / Перелік екзаменаційних питань

1. Ismertesse az őskori és ókori szálláshelyek jellemzőit, típusait, legendáit. / Охарактеризуйте типи та легенди стародавніх та античних засобів розміщення.

2. Ismertesse a középkori és újkori szálláshelyek jellemzőit, típusait, legendáit. / Охарактеризуйте види та легенди засобів розміщення Середньовіччя та Нового часу.

3. Ismertesse a modernkori szálláshelyek kialakulását és szállodáit. / Охарактеризуйте появу сучасних нічлігів та готелів.
4. Ismertesse az ukrajnai szállodaipar fejlődésének történetét. / Охарактеризуйте історію розвитку готельної індустрії в Україні.
5. Ismertesse a hotelek osztályba sorolásának szempontjait. / Назвіть критерії класифікації готелів.
6. Jellemezze Ukrajna szállodaiparát és annak fejlődését. / Охарактеризуйте готельне господарство в Україні та його розвиток.
7. Ismertesse a szállodaipar jelenlegi piaci helyzetét Kárpátalján. / Опишіть ринкову ситуацію готельного господарства на Закарпатті.
8. Milyen jellemzői vannak a kereskedelmi szálláshelyeknek? Sorolja fel, hogy mely létesítmények minősülnek kereskedelmi szálláshelynek és melyek nem. / Які властивості притаманні для закладів тимчасового розміщення? Назвіть які установи можна до них відвести, а які ні.
9. Mit nevezünk előlegnek és annak milyen fajtái ismeretesek? / Що називаємо завдатком та які у нього форми?
10. Ismertesse a következő fogalmakat: szálloda, szállodai szerződés, szállodai szolgáltatás, szállodai tarifa! / Поясніть наступні поняття: готель, договір на готельне обслуговування, готельна послуга, готельний тариф!
11. Ismertesse az utazási iroda és a voucher fogalmát! / Охарактеризуйте поняття туристичного агентства та ваучера!
12. Ismertesse a kereskedelmi szálláshelyek csoportosításának rendszerét! / Охарактеризуйте систему класифікації закладів тимчасового розміщення!
13. Nevezze meg a szállodák rendeltetés szerinti csoportosítását! / Подайте класифікацію готелів за функцією!
14. Jellemezze a városi vagy átmeneti szállást nyújtó szállodákat, illetve az üdülő- és sportszállodákat! / Опишіть міські або транзитні готелі, а також курортні та спортивні готелі!
15. Jellemezze a fürdő- vagy gyógyszállodákat, illetve a wellnesszállodákat! / Опишіть купальні або спа-готелі та оздоровчі готелі!
16. Jellemezze a kastélyszállodákat, illetve a konferenciaszállodákat! / Опишіть замкові готелі та конференц-готелі!
17. Jellemezze a kaszinószállodákat, illetve a repülőtéri szállodákat! / Опишіть готеліказино та готелі в аеропорту!
18. Jellemezze az apartman szállodákat, illetve a garni szállodákat! / Опишіть готелі апартменти та готелі типу «Гарні»!
19. Jellemezze a moteleket és azok típusait! / Охарактеризуйте мотелі та їх типи!
20. Jellemezze a mozgószállodákat és azok típusait! / Охарактеризуйте рухомі готелі та їх типи!
21. Ismertesse a szállodák minőség szerinti csoportosítását! / Опишіть категоризацію готелів за якістю!
22. Ismertesse a Hotelstars szállodaminősítési rendszer működését európai tapasztalatok szerint! / Опишіть роботу системи сертифікації готелю Hotelstars відповідно до європейського досвіду!
23. Ismertesse az ukrajnai szállodaminősítési rendszert! / Опишіть систему сертифікації готелів України!
24. Sorolja fel a szállodák méret, illetve tulajdonosi és üzemeltetési forma szerinti csoportosítását! Részletezze a független szállodákat! / Перерахуйте групування готелів за розміром, формою власності та формою експлуатації! Охарактеризуйте незалежні готелі!
25. Ismertesse a szállodák tulajdonosi és üzemeltetési forma szerinti csoportosítását és részletezze a szállodalánc vállalathoz tartozó szállodákat. / Перерахуйте групування готелів

за власником та формою експлуатації! Охарактеризуйте готелі, які відносяться до певного ланцюга готелів.

26. Ismertesse a szállodatelepítés három jelentős fázisát és részletesen mutassa be az előkészítés lépéseit. / Опишіть три основні етапи будівництва готелю та детально опишіть етапи підготовки.

27. Ismertesse a szállodatelepítés három jelentős fázisát és részletesen mutassa be a megvalósítás lépéseit. / Охарактеризуйте три головні фази будівництва готелів та покажіть етапи їх реалізації.

28. Ismertesse a szállodatelepítés három jelentős fázisát és részletesen mutassa be az üzembe helyezési eljárásokat. / Опишіть три основні етапи будівництва готелю та детально опишіть етапи підготовки.

29. Milyen teendők vannak a szálloda közvetlen nyitása előtt? Mit jelent a SOFTopening és a GRAND-opening? / Що потрібно зробити перед відкриттям готелю? Що означає SOFT-opening та GRAND-opening?

30. Ismertesse a szállodai tevékenységek rendszerét és részletezze az alaptevékenységek közül az elszállásolást. / Опишіть систему діяльності готелів та охарактеризуйте один з основних видів діяльності – поселення.

31. Ismertesse a szállodai tevékenységek rendszerét és részletezze az alaptevékenységek közül az ellátást. / Опишіть систему діяльності готелів та охарактеризуйте один з основних видів діяльності – харчування.

32. Ismertesse a szállodai tevékenységek rendszerét és részletezze az alaptevékenységek közül az egyéb szolgáltatásokat. / Опишіть систему діяльності готелів та охарактеризуйте один з основних видів діяльності – інші послуги.

33. Ismertesse a szállodai tevékenységek rendszerét és részletezze a járulékos, kiegészítő tevékenységeket. / Охарактеризуйте систему готельної діяльності і надайте детальну інформацію про допоміжні та додаткові види діяльності.

34. Nevezze meg a szálloda épületének kínálati tényezőit. / Назвіть фактори пропозиції будівлі готелю.

35. Nevezze meg és részletezze a szálloda telepítési hely kiválasztásának szempontjait és a külső megjelenést befolyásoló tényezőket. / Назвіть та поясніть головні критерії вибору розміщення готелю та фактори, які впливають на зовнішній вигляд.

36. Ismertesse a szálloda helyiségeinek funkciók szerinti felosztását és részletezze az elszállásolás helyiségeit. / Поясніть розподіл приміщень готелю за функціями та детально опишіть приміщення для розміщення.

37. Nevezze meg a szállodai szobák típusait és részletesen mutassa be azokat. / Назвіть типи готельних номерів та детально опишіть їх.

38. Ismertesse a szálloda helyiségeinek funkciók szerinti felosztását, és részletezze az ellátás, az egyéb szolgáltatások és a járulékos tevékenységek helyiségeit. / Поясніть розподіл приміщень готелю за функціями та детально опишіть приміщення для харчування та надання додаткових послуг.

39. Ismertesse a szálloda helyiségeinek építési struktúra, illetve gazdasági beosztás szerinti felosztását és részletezze azokat. / Опишіть розподіл готельних приміщень за архітектурною структурою та господарським призначенням і детально поясніть їх.

40. Mutassa be a szobakiadási tevékenység személyi feltételeit. / Охарактеризуйте особистісні вимоги для такого виду діяльності, як поселення.

41. Ismertesse az elszállásolási tevékenység két fő területét és irányítóit. Nevezze meg a Front Office szervezeti felépítését és szervezési rendszereit. / Охарактеризуйте два основні напрями готельної діяльності та їх керуючі. Опишіть організаційну структуру та організаційні системи фронт-офісу.

42. Ismertesse és részletezze a Front Office vendégciklusát! / Детально опишіть гостьовий цикл фронт-офіс!

43. Mutassa be a Front Office tevékenységi köreiből a szobafőnökség által ellátandó feladatokat. / Опишіть з кола обов'язків фронт-офіс завдання, які має виконувати керівник кімнат.

44. Mutassa be a Front Office tevékenységi köreiből a kassza által ellátandó feladatokat. / Із завдань, які виконує фронт-офіс опишіть завдання, які виконує каса.

45. Mutassa be a Front Office tevékenységi köreiből a porta által ellátandó feladatokat. / Із завдань, які виконує фронт-офіс опишіть завдання, які виконує рецепція.

46. Ismertesse az elszállásolás földszinti munkaköreit, feladatukat. / Опишіть, які завдання мають виконувати особи, які знаходяться на першому поверсі і займаються поселенням.

47. Ismertesse az elszállásolási tevékenység két fő területét és irányítóit. Nevezze meg az emeleti szervezés rendszereit és a Housekeeping szervezeti felépítését. / Опишіть дві основні території та двох основних контролюючих при поселенні. Вкажіть організаційну структуру та організаційні системи хаузкіпінга.

48. Nevezze meg és részletezze a housekeeping tevékenységeit. / Назвіть та охарактеризуйте діяльність хаузкіпінга.

49. Ismertesse az elszállásolás emeleti munkaköreit, feladatukat. / Опишіть, які завдання мають виконувати особи, які знаходяться на другому та вищих поверхах і займаються поселенням.

50. Nevezze meg a szobakulcsok fajtáit és azok típusait. / Назвіть види та типи ключів для кімнат.

51. Mi a teendő talált tárgyak esetén? / Що потрібно робити у випадку знайдених речей?

52. Hogy működik a szobaszerviz, minibár? / Як працює обслуговування номерів, міні-бар?

53. Ismertesse a Hotelstars Union szállodai minősítési rendszer megalapításának miértjeit, előzményeit. / Опишіть причини та передумови створення системи рейтингів готелів Hotelstars Union.

54. Helyfoglalási rendszerek, az Internet szerepe a szálláshely-értékesítésben. / Системи бронювання, роль Інтернету в продажах нічлігів.

55. Szállodai szoftverek. Ismertesse a szállodai szoftverekkel szemben támasztott követelményeket. / Готельне програмне забезпечення. Опишіть вимоги до програмного забезпечення готелю.

**Допоміжна література з Сучасний різновиди туризму Закарпаття
/Еногастрономічний туризм**

1. Albert-Tóth A.-Kóródi M.-Kovács T.-Gyurácz-Németh P. (2011): Szállodamenedzsment. Eturizmus, PTE. (<https://www.eturizmus.pte.hu/szakmaianyagok/Turizmusmenedzsment/book.html#d6e2493>)
2. Bártfai E. (2004): Szállodai alapismeretek. BGF Kereskedelmi, Vendéglátóipari és Idegenforgalmi Főiskolai Kar, Budapest, p. 207 Bártfai E. (2004): Szállodai alapismeretek. Mellékletek. BGF Kereskedelmi, Vendéglátóipari és Idegenforgalmi Főiskolai Kar, Budapest, p. 225
3. Головка О.М., Кампов Н.С., Махлинець С.С., Симочко Г.В. (2012): Організація готельного господарства. Навч. пос. – К.: Кондор-Видавництво, 338 с. (https://pidru4niki.com/16781024/turizm/organizatsiya_gotelnogo_gospodarstva)
4. Ковешніков В. С., Мальська М. П., Роглев Х. Й. (2015): Організація готельно-ресторанної справа. Навчальний посібник, Кондор, Київ, 751 с.
5. Лук'янов В. О., Мунін Г. Б. (2014): Організація готельно-ресторанного обслуговування. Навч. пос. Вид. 2-ге. – К.: Кондор-Видавництво, 346 с. „Про туризм” 15.09.1995 № 324/95-ВР; 18.11.2003 № 1282-IV (http://tourlib.net/zakon/pro_turyzm.htm)
6. Szalók Cs. – Fehér T.né (2007): Szálláshelymenedzsment. BGF Kereskedelmi, Vendéglátóipari és Idegenforgalmi Főiskolai Kar, Budapest, p. 133

Інформаційні ресурси з Методології та організації наукових досліджень в географії

1. <https://www.lookingforbooking.hu/sz%C3%A1llodal%C3%A1ncok>
2. <https://hotel.lap.hu/szallodalancok/11226173>
3. https://en.wikipedia.org/wiki/List_of_chained-brand_hotels
4. <https://tothostel.ru/hu/voprosy/harakteristika-mirovyh-gostinichnyh-cepei-mezhdunarodnyegostinichnye-cepi-i/>
5. <https://www.socialtables.com/blog/hospitality/guide-worlds-top-brands/>
<https://brandirectory.com/rankings/hotels/table>