

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Волинський національний університет імені Лесі Українки
Географічний факультет
Кафедра готельно-ресторанної справи, туризму і рекреації

СИЛАБУС
нормативного освітнього компонента

КУРСОВА РОБОТА З ГОТЕЛЬНОЇ СПРАВИ

підготовки бакалавра

спеціальності J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг

освітньо-професійної програми (освітньо-наукової програми)
Готельно-ресторанна справа

для денної (очної) форм здобуття освіти

Силабус освітнього компонента «Курсова робота з готельної справи» підготовки бакалавра, галузі знань J Транспорт та послуги, спеціальності J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг, за освітньою-професійною програмою Готельно-ресторанна справа.

Розробник: Єрко І.В., професор кафедри готельно-ресторанної справи, туризму і рекреації, доктор економічних наук, доцент

Погоджено

Гарант освітньо-професійної програми:



Терещук О. С.

Силабус освітнього компонента затверджено на засіданні кафедри готельно-ресторанної справи, туризму і рекреації

протокол № 1 від 26 серпня 2025 р.

Завідувач кафедри:



Льїн Л. В.

I. Опис освітнього компонента

| Найменування показників | Галузь знань, спеціальність, освітньо-професійна /освітньо-наукова/освітньо-творча програма, освітній рівень | Характеристика освітнього компонента |
|------------------------------------|--|--|
| Денна (очна) форма здобуття освіти | Галузь знань <i>J</i> <i>Транспорт та послуги, спеціальності J2</i> <i>Готельно-ресторанна справа та кейтеринг, за освітньою-професійною програмою Готельно-ресторанна справа</i> Освітній рівень <i>бакалавр</i> | Нормативний |
| Кількість годин/кредитів 90/3 | | Рік навчання 2 |
| | | Семестр 3-й |
| ІНДЗ: <u>немає</u> | | Лекції - |
| | | Практичні (семінарські) - Лабораторні - Індивідуальні - год. |
| | | Самостійна робота 84 год. |
| | | Консультації 6 год. |
| Мова навчання | | українська |
| Форма контролю: залік | | |

II. Інформація про викладача

ППП *Єрко Ірина Володимирівна*

Науковий ступінь *доктор економічних наук*

Вчене звання *доцент*

Посада *професор*

Контактна інформація тел. 0668897418, e-mail: ierko@vnu.edu.ua

Дні занять <https://ps.vnu.edu.ua/cgi-bin/timetable.cgi> .

III. Опис освітнього компонента

1. Анотація ОК.

Освітній компонент «Курсова робота з готельної справи» спрямований на узагальнення, систематизацію та поглиблення теоретичних знань і практичних умінь, отриманих здобувачами під час вивчення дисциплін професійного циклу спеціальності J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг». Курсова робота є важливою формою самостійної науково-практичної діяльності здобувача, що забезпечує формування здатності аналізувати комплексні процеси функціонування готельних підприємств, застосовувати сучасні підходи до організації, управління, сервісних технологій та якості обслуговування у сфері гостинності.

Вивчення ОК передбачає розвиток уміння працювати з нормативно-правовими документами та професійними стандартами, здійснювати аналіз ринку готельних послуг, виявляти проблеми та перспективи розвитку підприємств індустрії гостинності, застосовувати методи маркетингових досліджень, менеджменту персоналу, сервісного дизайну та інноваційних технологій обслуговування. Особливу увагу приділено формуванню навичок наукового пошуку, опрацювання джерел, підготовки структурованого тексту, аргументованого викладу матеріалу, а також дотримання академічної доброчесності.

Курсова робота сприяє розвитку професійних компетентностей, необхідних майбутнім фахівцям готельної справи, зокрема здатності здійснювати аналітичну та проектну діяльність, приймати обґрунтовані управлінські рішення, розробляти заходи щодо підвищення ефективності

роботи готельного підприємства, впроваджувати інновації та забезпечувати високий рівень якості послуг. У процесі виконання роботи здобувачі також удосконалюють soft skills: критичне мислення, комунікативність, тайм-менеджмент, самостійність, відповідальність, здатність до презентації результатів своєї діяльності.

Результатом опанування освітнього компонента є підготовка індивідуального дослідження, що відображає рівень професійної підготовки студента, його здатність застосовувати отримані знання для аналізу реальних ситуацій у сфері гостинності та пропонувати ефективні практичні рішення, спрямовані на підвищення конкурентоспроможності готельного підприємства.

2. Пререквізити. Вивчення ОК передбачає попереднє засвоєння кредитів з теорії та практики: «Вступ до фаху», «Санітарія і гігієна», «Громадське будівництво та інженерне обладнання будівель», «Готельна справа», «Основи наукових досліджень».

Постреквізити Компетентності, що здобуваються під час вивчення ОК «Готельна справа» потрібні для вивчення таких ОК: «Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства», «Аналіз діяльності підприємств готельного і ресторанного господарства, «Економіка готельно-ресторанного бізнесу», «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства».

3. Мета і завдання освітнього компонента.

Метою освітнього компонента «Курсова робота з готельної справи» є формування у здобувачів здатності здійснювати самостійне науково практичне дослідження з актуальних питань функціонування, управління, розвитку та інноваційного забезпечення готельних підприємств. Компонент спрямований на розвиток умінь застосовувати отримані теоретичні знання під час аналізу реальних процесів у сфері гостинності, обґрунтовувати пропозиції щодо вдосконалення готельної діяльності та презентувати результати проведеного дослідження відповідно до академічних та професійних стандартів.

Завдання освітнього компонента:

- узагальнити, систематизувати та поглибити знання з фахових дисциплін готельної справи.
- сформувані розуміння сучасних тенденцій розвитку індустрії гостинності, сервісного дизайну, стандартів якості та управлінських технологій.
- навчити визначати наукову проблему, предмет і об'єкт дослідження в готельному бізнесі.
- сформувані навички збору, аналізу та інтерпретації інформації з різних джерел (нормативних, статистичних, наукових, практичних).
- розвинути здатність проводити аналіз діяльності готельного підприємства з використанням відповідних методів оцінювання ефективності, конкурентоспроможності та якості сервісу.
- навчити здобувачів виявляти ключові проблеми та ризики функціонування готельних підприємств.
- навчити здобувачів розробляти рекомендації та проектні рішення щодо вдосконалення діяльності конкретного готельного підприємства.
- розвинути навички роботи з науковою літературою, академічного письма та оформлення дослідження згідно з вимогами академічної доброчесності.
- формувати вміння логічно, послідовно та аргументовано презентувати результати дослідження у письмовій та усній формах.

4. Компетентності. Програмні результати навчання. Soft skills.

На основі вивчення здобувач має набути таких компетентностей:

Інтегральна компетентність. Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає

застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції гостинності і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.

Загальні компетентності:

ЗК 04. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій;

ЗК 09. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу;

Спеціальні (фахові, предметні) компетентності:

СК 03. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни;

СК 09. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів;

СК 10. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу;

СК 13. Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

Програмні результати навчання

РН 01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;

РН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;

РН 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу;

РН 13. Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу;

РН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності;

РН 18. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.

Виконання освітнього компонента «Курсова робота з готельної справи» сприяє формуванню важливих *soft skills*, зокрема аналітичного та критичного мислення, здатності здійснювати науковий пошук і самостійно опрацьовувати інформацію, навичок академічного письма та коректного оформлення текстових матеріалів, уміння самостійно організувати власну діяльність, відповідально планувати час і дотримуватися дедлайнів, а також комунікативних умінь, необхідних для взаємодії з керівником і презентації результатів дослідження. Крім того, здобувач розвиває цифрову грамотність у процесі роботи з інформаційними ресурсами та програмним забезпеченням, креативність і здатність генерувати нові підходи до вирішення професійних завдань, навички ідентифікації та розв'язання проблем у діяльності готельного підприємства, а також презентаційні компетентності, що забезпечують уміння логічно, переконливо та структуровано представити результати курсового дослідження.

5. Графік виконання курсової роботи.

| Тиждень семестру | Назва етапу роботи | Навчальний час | |
|------------------|---|---------------------------|-------------------|
| | | аудиторний (консультації) | самостійна робота |
| 2-3 | Отримання теми та завдання. Розробка плану | | 2 |
| 4-5 | Підбор та вивчення літератури | | 15 |
| 6-7 | Виконання розділу 1 | 2 | 15 |
| 8-9 | Виконання розділу 2 | 2 | 20 |
| 10-12 | Виконання розділу 3 | 2 | 24 |
| 13 | Подання курсової роботи на перевірку | | 4 |
| 14 | Захист курсової роботи | 6 | 4 |
| Усього | | | 84 |

IV. Політика оцінювання

Політика викладача щодо здобувача освіти. Уся політика оцінювання базується на врахуванні ПОЛОЖЕННЯ про поточне та підсумкове оцінювання знань здобувачів вищої освіти Волинського національного університету імені Лесі Українки <https://ed.vnu.edu.ua/wp-content/uploads/2025/06/2025.-%D0%9F%D1%80%D0%BE-%D0%BF%D0%BE%D1%82%D0%BE%D1%87%D0%BD%D0%B5-%D1%96-%D0%BF%D1%96%D0%B4%D1%81%D1%83%D0%BC%D0%BA.%D0%BE%D1%86%D1%96%D0%BD%D1%8E%D0%B2%D0%B0%D0%BD%D0%BD%D1%8F.pdf>.

Курсова робота (проект) відповідно до навчального плану ОП є складовою частиною залікового кредиту, становить окремий заліковий кредит та оцінюється за шкалою від 0 до 100 балів.

Політика щодо академічної доброчесності. Політика, стандарти та процедури забезпечення академічної доброчесності визначаються такими документами: Кодексом академічної доброчесності ВНУ імені Лесі Українки, Положенням про систему запобігання та виявлення академічного плагіату у науково-дослідній діяльності здобувачів вищої освіти та науково педагогічних працівників ВНУ імені Лесі Українки. Повний перелік нормативних актів доступний за посиланням: https://ra.vnu.edu.ua/akademichna_dobrochesnist/normatyvno-pravova-baza/.

Опановуючи цей освітній компонент, здобувачі підтверджують свою згоду дотримуватися принципів академічної доброчесності, а саме:

- виконувати всі поточні завдання та форму підсумкового контролю самостійно, без сторонньої допомоги;
- утримуватися від списування під час контрольних заходів, у тому числі із застосуванням мобільних пристроїв;
- подавати на оцінювання виключно результати власної роботи;
- не здійснювати дій, що можуть нечесним способом покращити власні результати або вплинути на результати інших здобувачів освіти;
- не оприлюднювати відповіді на завдання, які використовуються в межах курсу для оцінювання навчальних досягнень.

Політика щодо дедлайнів та перескладання. Студенти зобов'язані дотримуватися термінів, визначених для виконання написання курсової роботи передбачених ОК. У разі відсутності через хворобу надати відповідну довідку. Процедура написання курсової роботи полягає у тому, що студенти зобов'язані вибрати наукового керівника, узгодити тематику роботи (відповідно до списку запропонованих), зміст. Процедура написання курсової роботи передбачає

постійний особистий контакт науково-педагогічного працівника і студента, що забезпечує надбання системних знань, стійких умінь.

Терміни здачі курсової роботи повідомляє викладач на перших аудиторних заняття з ОК, а згодом з ним можна ознайомитись в електронному розкладі.

Можливість визнання результатів навчання, отриманих у формальній, неформальній та інформальній освіті здійснюється на основі ПОЛОЖЕННЯ про визнання результатів навчання, отриманих у формальній, неформальній та/або інформальній освіті у Волинському національному університеті імені Лесі Українки https://ed.vnu.edu.ua/wp-content/uploads/2024/09/2024_%D0%92%D0%B8%D0%B7%D0%BD%D0%B0%D0%BD%D0%BD%D1%8F_%D1%80%D0%B5%D0%B7%D1%83%D0%BB_%D1%82%D0%B0%D1%82%D0%B2_%D0%92%D0%9D%D0%A3_i%D0%BC.%D0%9B.%D0%A3.%D1%80%D0%B5%D0%B4.pdf

Можливість отримати додаткові (бонусні) бали. Здобувачам освіти можуть бути присуджено додаткові (бонусні) бали, які зараховуються як результати поточного контролю максимум 15 балів за такі види робіт: опубліковану наукову статтю у фахових виданнях України чи рецензованих закордонних журналах – 10 балів; публікацію тез – з виступом на конференції 5 балів, без виступу – 3 бали; підготовку та участь у всеукраїнському етапі предметних олімпіад, всеукраїнському та міжнародних конкурсах студентських наукових робіт – 7 балів; перемогу у всеукраїнському етапі предметних олімпіад, всеукраїнському та міжнародних конкурсах студентських наукових робіт – 15 балів; подачу проектних заявок на участь в студентських програмах обміну, стипендійних програмах, літніх та зимових школах тощо – 7 балів.

V. Підсумковий контроль

Рейтинг здобувача освіти з навчальної роботи визначається відповідно до «Положення про поточне та підсумкове оцінювання знань здобувачів освіти Волинського національного університету імені Лесі Українки» (https://ed.vnu.edu.ua/wpcontent/uploads/2022/07/Polozh_pro_otzin_%D0%A0%D0%B5%D0%B4_%D1%80%D0%B5%D0%B4%D0%9C%D0%95%D0%94.pdf).

Захист курсової роботи у Волинському національному університеті імені Лесі Українки є підсумковою формою контролю результатів самостійної науково-дослідної діяльності здобувача та проводиться відповідно до положень університету. До захисту допускається лише та курсова робота, яка була подана студентом у встановлені кафедрою строки, перевірена на відповідність темі, структурі та вимогам академічної доброчесності. Науковий керівник оцінює якість виконання роботи, рівень самостійності студента та зазначає сильні й слабкі сторони дослідження. Лише після позитивного висновку керівника студент отримує допуск до захисту.

Захист курсової роботи здійснюється відповідно до розкладу групи. Комісія складається з голови (як правило, завідувача кафедри або відповідального викладача), членів комісії та може включати наукового керівника, який здебільшого бере участь без права виставлення оцінки. Захист проводиться публічно, у присутності всіх членів комісії та студентів, які також проходять процедуру захисту.

Процедура захисту передбачає, що студент готує усну доповідь тривалістю 5–7 хвилин та презентацію, у якій стисло висвітлює основні елементи своєї роботи: актуальність теми, мету та завдання, об'єкт і предмет, методи, ключові результати теоретичного аналізу, зміст практичної частини та сформульовані пропозиції чи рекомендації. Особлива увага приділяється здатності студента чітко, логічно та аргументовано представити результати дослідження. Після доповіді члени комісії ставлять контрольні та уточнювальні запитання, спрямовані на перевірку глибини опрацювання теми, розуміння ключових понять, методів дослідження та самостійності виконання роботи.

Після запитань членів комісії слово надається науковому керівнику, який відзначає сильні сторони, недоліки та загальний рівень виконання курсової роботи. Студент має можливість відповісти на зауваження керівника та членів комісії, обґрунтувати свої рішення, методи та висновки. Це є важливою складовою захисту, оскільки демонструє вміння здобувача

аргументувати власні позиції та відстоювати результати дослідження.

Після завершення відкритої частини комісія переходить до закритого обговорення, у ході якого оцінює рівень виконання курсової роботи за встановленими критеріями: повнота розкриття теми, відповідність структури методичним вимогам, якість теоретичного опрацювання, аргументованість практичних рекомендацій, грамотність оформлення, дотримання академічної доброчесності та рівень презентації. Комісія також бере до уваги відповіді студента на запитання та його загальну підготовленість. Після обговорення голова комісії оголошує підсумкову оцінку, яка вноситься до відомості.

У разі неявки на захист з поважних причин студент може бути допущений до захисту в додаткові терміни, визначений відомістю А, К. Якщо робота не рекомендована до захисту або захист завершився негативною оцінкою, студент має право доопрацювати її відповідно до зауважень керівника та комісії та повторно подати її в додаткові терміни, визначений відомістю А, К.

VI. Шкала оцінювання

Шкала оцінювання знань здобувачів освіти з освітніх компонентів, де формою контролю є залік

| Оцінка в балах | Лінгвістична оцінка |
|----------------|--|
| 90–100 | Зараховано |
| 82–89 | |
| 75–81 | |
| 67–74 | |
| 60–66 | |
| 0–59 | Незараховано (необхідне перескладання) |

При визначенні оцінки курсової роботи приймається до уваги рівень теоретичної, наукової та практичної підготовки студентів. При визначенні оцінки курсової роботи

VII. Рекомендована література та інтернет-ресурси

Основна

1. Галасюк С.С., Нездоймінов С.Г. Організація готельного господарства: навчально-практичний посібник. К.: ФОП Гуляєва В. М., 2019. 204 с.
2. Горюнова К., Стойка А. Організація готельного господарства: електронний навчальний посібник. Київ: МДУ, 2024.
3. Готельна справа: глосарій термінів та понять. Довідник для здобувачів вищої освіти спеціальностей J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг», J3 «Туризм і рекреація» / укл. Мельник Н.В., Єрко І.В. Карпатський національний університет імені Василя Стефаника. Волинський національний університет імені Лесі Українки. [Електронне видання]. Івано-Франківськ–Луцьк, 2025. 90 с.
4. Корж Н.В., Левицька І. В., Онищук Н. В. Готельна справа: навчальний посібник. Київ : Київський національний торговельно-економічний університет, Вінниця, ПП «ТД«Едельвейс і К» 2015. 580 с.
5. Круль Г.Я., Заячук О.Г. Організація і технологія надання послуг гостинності : навчальний посібник. 2-ге вид., перероб. і доп. Чернівці : Чернівець. нац. ун-т ім. Ю. Федьковича, 2022. 488с.

6. Левицька І.В., Корж Н.В., Онищук Н.В. Готельна справа : навчальний посібник. Київ : КНТЕУ; Вінниця: Едельвейс і К, 2015. 580 с. URL: <https://ir.vtei.edu.ua/g.php?fname=26667.pdf>
7. Мальська М.П. та ін. Управління сферою готельного господарства: теорія та практика: Київ: «Центр учбової літератури», 2021. 336 с.
8. Організація готельно-ресторанної справи: навчальний посібник. За заг. ред. д.е.н., проф. В.Я. Брича. Київ: Видавництво Ліра-К, 2021. 484 с.
9. Тітомир Л.А. Готельна справа: навчально- методичний посібник. Одеса: «Олді+» 2022. 300 с.

Додаткова

1. Гуць В.С., Коваль О.А., Русавська В.А. Технологічне устаткування готелів, готельних комплексів : підручник. Київ : Видавництво Ліра-К, 2019. 568 с. URL: <https://lira-k.com.ua/preview/12603.pdf>
2. Єрко І., Гринасюк А., Громко Л., Мельник Н. Особливості розвитку готельно-ресторанного господарства Луцької територіальної громади. Часопис соціально-економічної географії. 2022. Вип. 32. С. 79–88. <https://doi.org/10.26565/2076-1333-2022-32-09>
3. Єрко, І., Мельник, Н., & Демчук, О. (2024). Аналіз і динаміка розвитку підприємств готельно-ресторанного господарства. Економіка та суспільство, (63). <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2024-63-77>
4. Єрко І.В., Новосад О.В., Барський Ю.М. Дослідження споживчої поведінки та потреб гостей у готельно-ресторанному господарстві Луцької територіальної громади. Економіка та суспільство. 2022. № 40. URL: <https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/1479> DOI: 10.32782/2524-0072/2022-40-35
5. Демчук О., Єрко І. Діяльність підприємств готельного господарства в індустрії туризму України. Multidisciplinárny mezinárodní vědecký magazín “Věda a perspektivy” je registrován v České republice. Státní registrační číslo u Ministerstva kultury ČR: E 24142. № 9(28) 2023. pp. 27-39
6. Мальська М.П., Пандяк І. Г., Занько Ю.С. Організація готельного обслуговування : підручник. URL:
7. http://pidruchniki.com/1584072017293/turizm/organizatsiya_gotelnoho_obsługovuvannya
8. Mastering Hospitality: A Luxury Hotelier's Guide To Career and Leadership Success / I. Dietschi. Dietschi Press. 2021. 274 p.
9. The Heart of Hospitality: Great Hotel and Restaurant Leaders Share Their Secrets / M. Solomon. SelectBooks. 2019. 192 p.

Інформаційні ресурси

1. Аналітичні дані готельного ринку у 2021 р. URL: <https://ocinka.in.ua/analitychni-dani-hotelnoho-rynku-u-2021/>
2. Аналітичні та статистичні матеріали офіційного сайту Європейського Союзу. URL: [Your gateway to the EU, News, Highlights | European Union.](https://ec.europa.eu/eurostat/tgm/table.do?tab=table&init=1&language=en&code=sdg_8_4_1)
3. ДБН В.2.5-28:2018 Інженерне обладнання будинків і споруд. Природне і штучне освітлення. URL: <https://cutt.ly/JrxOUmsf>.
4. ДБН В.2.2-20:2008. Державні будівельні норми України. Будинки і споруди. Готелі. URL: <https://cutt.ly/DrxOI4BQ>.
5. ДСТУ 4269:2003. Національний стандарт України «Послуги туристичні. Класифікація готелів». URL: <https://cutt.ly/LrxOOvpk>.
6. ДСТУ 4527-2006. Національний стандарт України «Послуги туристичні. Засоби розміщення. Терміни та визначення». URL: <https://cutt.ly/hrxOOXdM>.
7. ДСТУ 9106:2021 Туристичні послуги. Хостели. Загальні вимоги та класифікація. URL: <https://cutt.ly/4rxOH75h>.

8. ДСТУ ISO/TS 13811:2016 (ISO/TS 13811:2015, IDT) «Туризм та пов'язані з ним послуги. Інструкція з розроблення екологічних специфікацій щодо розміщення закладів».
9. ДСТУ 4268:2003. Послуги туристичні. Засоби розміщування. Загальні вимоги. URL: <http://www.kurortservice.com/uploads/assets/file/per.pdf>.
10. Методичні рекомендації «Туризм та пов'язані з ним послуги. Готелі. Вимоги до послуг» розроблені на основі міжнародного стандарту ISO 22483:2020 «Tourism and related services. Hotels. Service requirements». URL: https://drive.google.com/file/d/1t_ZfpPEeoiEAjmQ2A9CX8GKu8N-1tb7B/view.
11. Методичні рекомендації «Туристичні послуги. Готелі та інші засоби розміщення туристів. Словник термінів (відповідно до ISO 18513:2021)». URL: <https://cutt.ly/frxOGbfg>.
12. Правила користування готелями й аналогічними засобами розміщення та надання готельних послуг. URL: <https://cutt.ly/1rxOKiWs>.
13. Про порядок надання послуг з тимчасового розміщення (проживання) : Постанова КМУ від 15.03.2006р. № 297
14. Hospitality Industry Statistics 2025 – Key Hotel Stats & Trends. URL: <https://botshot.ai/resources/blog/hospitality-industry-statistics>
15. Hotel industry worldwide – statistics & facts. Statista. URL: <https://cutt.ly/krxN5Atq>
16. Key Hospitality Data & Industry Statistics to Watch for 2025. URL: <https://hospitalityinsights.ehl.edu/hospitality-industry-statistics>