

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ**  
**Волинський національний університет імені Лесі Українки**  
**Факультет географічний**  
**Кафедра туризму та готельного господарства**

**СИЛАБУС**

вибіркового освітнього компонента

**МІЖНАРОДНА ГОТЕЛЬНА ІНДУСТРІЯ**

підготовки	Бакалавр
спеціальності	241 Готельно-ресторанна справа
освітньо-професійної програми	Готельно-ресторанна справа

**Силабус освітнього компонента «МІЖНАРОДНА ГОТЕЛЬНА ІНДУСТРІЯ»**  
підготовки бакалавра, галузі знань 24 Сфера обслуговування, спеціальності  
241 Готельно-ресторанна справа, за освітньо-професійною програмою  
Готельно-ресторанна справа.

**Розробник:** Терещук Оксана Степанівна, кандидат географічних наук, доцент  
кафедри туризму та готельного господарства.

**Погоджено**

Гарант освітньо-професійної програми:



Терещук О.С.

**Силабус освітнього компонента затверджено на засіданні кафедри туризму  
та готельного господарства**  
протокол № 1 від 31. 08. 2022 року

Завідувач кафедри:



Ільїн Л.В.

## I. Опис освітнього компонента

Найменування показників	Галузь знань, спеціальність, освітньо-професійна програма, освітній рівень	Характеристика освітнього компонента
Денна форма навчання	24 Сфера обслуговування	Нормативний
		Рік навчання – 3
		Семестр – 5
Кількість годин / кредитів 150 / 5	241 Готельно-ресторанна справа	Лекції – 10 год.
	Готельно-ресторанна справа	Практичні – 20 год.
ІНДЗ: є		Самостійна робота – 110 год.
	перший (бакалавр)	Консультації – 10 год.
		Форма контролю: залік
Мова навчання		Українська

## II. Інформація про викладача

**ПІП:** Терещук Оксана Степанівна

**Науковий ступінь:** кандидат географічних наук

**Вчене звання:** доцент

**Посада:** доцент кафедри туризму та готельного господарства

**Телефон:** 0632286740

**E-mail:** t.oksana777@vnu.edu.ua

**Електронний розклад:** <http://194.44.187.20/cgi-bin/timetable.cgi?n=700>

## III. Опис освітнього компонента

### 1. Анотація курсу

У сучасному періоді глобальної економіки готельна індустрія відіграє важливе значення у розвитку суспільства. Тому сьогодні важливо дослідити особливості функціонування та сучасний стан готельної індустрії світу.

Освітня компонента «Міжнародна готельна індустрія» висвітлює теоретичний матеріал щодо сутності економічних явищ і процесів в готельній індустрії світу, їх взаємозв'язків, розвиває у студентів практичні навички аналізу світового, державного та регіонального ринку готельних послуг.

### 2. Пререквізити і постреквізити освітнього компонента

Пререквізити: «Вступ до фаху», «Організація готельного господарства», «Рекреаційні комплекси світу».

Постреквізити: «Економіка підприємства», «Івент-менеджмент та діловий туризм».

### 3. Мета і завдання освітнього компонента

*Метою вивчення освітнього компонента є «Готельна індустрія» є формування спеціальних професійних знань у студентів з теоретичних засад організації та функціонування підприємств готельної індустрії в Україні та світі, розвиток навичок пізнавальної діяльності в сфері гостинності, а також вивчення особливостей функціонування готельної індустрії у різних регіонах світу.*

*Завдання освітнього компонента:*

- дати студентам глибоке уявлення про історичні аспекти розвитку готельної індустрії України та світу, основні чинники розвитку і методи вивчення цього виду господарської діяльності;

- пояснити принципи законодавчого забезпечення і багаторівневого регулювання, організацію та управління готельною індустрією;
- вивчення теоретичних особливостей функціонування готельної індустрії світу та України;
- дослідження сучасного стану та тенденцій розвитку готельної індустрії;
- визначення територіальних особливостей розвитку готельної індустрії у світі;
- підготовка до практичної діяльності у сфері гостинності.

*В результаті вивчення даного освітнього компонента студент повинен знати:*

- особливості функціонування та розвитку готельної індустрії;
- основні підходи до класифікації підприємств готельної господарства;
- особливості міжнародного нормативно-правового регулювання готельної індустрії;
- міжнародні готельні ланцюги і їх значення у розвитку сучасного туризму;
- особливості функціонування та розвитку готельної індустрії у різних регіонах світу.

*вміти:*

- визначити соціально-економічні чинники розвитку готельно-ресторанного господарства;
- використовувати методику дослідження ринку готельних послуг у світі;
- використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних нормативно-правових актів, що регламентують діяльність суб'єктів готельної індустрії;
- аналізувати сучасні тенденції розвитку готельної індустрії;
- визначати особливості функціонування готельної індустрії у різних регіонах світу;
- прогнозувати розвиток готельної індустрії.

#### 4. Результати навчання (компетентності).

Протягом вивчення освітнього компонента «Міжнародна готельна індустрія» у бакалаврів повинні сформуватися такі компетентності:

##### **Загальні компетентності (ЗК):**

- ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями;
- ЗК 07. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності;
- ЗК 09. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу;
- ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях;

##### **Фахові компетентності (ФК):**

- СК 03. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни;
- СК 05. Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;
- СК 08. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів;
- СК 11. Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності;
- СК 12. Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. у сфері гостинності.

### Програмні результати навчання (РН):

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 04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства;

РН 17. Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу;

РН 23. Професійно організовувати роботу закладів гостинності з урахуванням транскордонного положення та мультикультурного середовища регіону.

Знання, отримані при вивченні освітнього компонента, сприятимуть більш якісному освоєнню фахових дисциплін, підготовці наукових статей та здійсненню досліджень в наукових роботах.

### 5. Структура освітнього компонента

Назви змістових модулів і тем	Усього	Лек.	Практ.	Сам. роб.	Конс.	*Форма контролю/ Бали
<b>Змістовий модуль I. Теоретичні засади міжнародної готельної індустрії</b>						
Тема 1. Історія, становлення та розвиток міжнародної готельної індустрії	7	2	-	5	-	ДС /4
Тема 2. Міжнародне регулювання міжнародної готельної індустрії	7	-	2	5	-	ДС /4
Тема 3. Особливості та розвиток міжнародних готельних мереж. Міжнародні готельні мережі в Україні: стан та перспективи розвитку	8	-	2	5	1	ДС /4
Тема 4. Форми ведення міжнародного готельного бізнесу.	10	2	2	5	1	ДС /4
Модульна контрольна робота №1						20
Разом за змістовим модулем 1	32	4	6	20	2	36
<b>Змістовий модуль II. Сучасний стан розвитку готельної індустрії світу</b>						
Тема 1. Сучасні тенденції транс націоналізації та глобалізації готельної індустрії світу	20	2	2	15	1	РМГ / 4
Тема 2. Сучасний стан, тенденції та перспективи розвитку готельної індустрії в Європейському туристичному регіоні	21	2	2	15	2	ДС, К, РМГ /4
Тема 3. Сучасний стан, тенденції та перспективи розвитку готельної індустрії в Азійсько-Тихоокеанському туристичному регіоні	23	2	4	15	2	ДС, К, Т /4
Тема 4. Сучасний стан, тенденції та перспективи розвитку готельної індустрії в Американському туристичному регіоні	18	-	2	15	1	ДС, К, РМГ/4

Тема 5. Сучасний стан, тенденції та перспективи розвитку готельної індустрії в Близькосхідному туристичному регіоні	18	-	2	15	1	ДС, К /4
Тема 6. Сучасний стан, тенденції та перспективи розвитку готельної індустрії в Африканському туристичному регіоні	18	-	2	15	1	ДС, К,Т /4
Модульна контрольна робота №2						30
ІНДЗ						10
Разом за змістовим модулем 2	118	6	14	90	8	64
<b>Усього годин</b>	<b>150</b>	<b>10</b>	<b>20</b>	<b>110</b>	<b>10</b>	<b>100</b>

Форма контролю: ДС – дискусія, ДБ – дебати, Т – тести, ТР – тренінг, РЗ/К – розв’язування задач / кейсів, ІНДЗ / ІРС – індивідуальне завдання / індивідуальна робота студента, РМГ – робота в малих групах, МКР / КР – модульна контрольна робота/ контрольна робота, Р – реферат, а також аналітична записка, аналітичне есе, аналіз твору тощо.

#### 6. Завдання для самостійного опрацювання

№ з/п	Тема	Кількість годин
1	Національні готельні мережі країн Європейського туристичного регіону та особливості їх функціонування	22
2	Національні готельні мережі країн Близькосхідного туристичного регіону та особливості їх функціонування	22
3	Національні готельні мережі країн Американського туристичного регіону та особливості їх функціонування	22
4	Національні готельні мережі країн Азійсько-Тихоокеанського туристичного регіону та особливості їх функціонування	22
5	Національні готельні мережі країн Африканського туристичного регіону та особливості їх функціонування	22
	<b>Разом</b>	<b>110</b>

Самостійна робота полягає в опрацюванні лекційного матеріалу, рекомендованої літератури, питань, винесених на самостійне вивчення, підготовка доповідей і розв’язування задач.

#### Методи та форми навчання

Словесні методи: лекція, пояснення, розповідь, бесіда: відбувається з використанням традиційних засобів навчання у поєднанні з засобами ІКТ.

Наочні методи: мультимедійні презентації.

Практичні методи: розв’язування ситуаційних задач, кейсів.

Методи стимулювання інтересу до навчання і мотивації: дискусії і диспути, створення ситуації пізнавальної новизни та зацікавленості.

Методи контролю: індивідуальне та фронтальне опитування, дискусія, модульний контроль за допомогою комп’ютера.

Методи самоконтролю: самостійний пошук помилок, уміння самостійно критично оцінювати свої знання, визначати пріоритетні напрямки власного навчального процесу, тести самоаналізу.

Форми роботи: індивідуальна, групова, фронтальна.

Форми організації навчання: лекційні заняття, практичні та семінарські заняття, індивідуальне науково-дослідне завдання, самостійна робота студентів, контрольні заходи.

#### **IV. Політика оцінювання**

*Політика викладача щодо здобувача освіти.* Відвідування занять дає можливість отримати задекларовані загальні та фахові компетентності, вчасно і якісно виконати завдання. Пропущені заняття можна відпрацьовувати у визначений час згідно графіка консультацій. За умови індивідуального навчального графіка студент має можливість отримати позитивну оцінку завдяки виконанню планових та контрольних завдань. У будь-якому випадку студенти зобов'язані дотримуватися термінів, визначених для виконання усіх видів робіт, передбачених курсом.

Відвідування занять є обов'язковим компонентом оцінювання. Навчання також може відбуватись в онлайн формі (змішана форма навчання) з використанням програми Zoom або Teams office 365 за погодженням із деканатом та керівником освітнього компоненту за наявності об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування та ін.). Недопустиме користування мобільним телефоном, планшетом чи іншими мобільними пристроями під час заняття в цілях, не пов'язаних із навчанням.

*Політика щодо академічної доброчесності.* Виконані завдання студентів мають бути їх оригінальними дослідженнями чи міркуваннями. Відсутність посилань на використані джерела, фабрикування джерел, списування (в тому числі з використанням мобільних гаджетів), втручання в роботу інших осіб є прикладами можливої академічної недоброчесності. Виявлення ознак академічної недоброчесності в письмовій роботі студента є підставою для її незарахування, незалежно від масштабів плагіату, що регламентовано Положенням ВНУ ім. Лесі Українки «Про систему запобігання та виявлення академічного плагіату».

*Політика щодо дедлайнів та перекладання.* Терміни здачі практичних робіт, ІНДЗ, самостійної роботи повідомляє викладач на перших аудиторних заняття з дисципліни або прописує на інтернет-платформі курсу.

Роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються з нижчою оцінкою (до -50%). Пропуск з поважних причин теми чи окремого заняття може бути відпрацьованим під керівництвом викладача та захистити у час передбачений графіком консультацій. Перекладання модулів відбувається із дозволу лектора за наявності поважних причин (наприклад, довідка про стан здоров'я). Терміни підсумкового контролю, ліквідації академічної заборгованості визначає розклад заліково-екзаменаційної сесії.

*Політика щодо зарахування результатів формальної, неформальної та інформальної освіти.* Результати навчання, здобуті шляхом формальної, неформальної та/або інформальної освіти, визнаються в ВНУ імені Лесі Українки шляхом валідації ([https://vnu.edu.ua/sites/default/files/2021-02/Polozhennia\\_%20vyznannia\\_rezultatuv\\_navchannia\\_formalnoi.pdf](https://vnu.edu.ua/sites/default/files/2021-02/Polozhennia_%20vyznannia_rezultatuv_navchannia_formalnoi.pdf)).

Визнанню підлягають такі результати навчання, отримані в неформальній освіті, які за тематикою, обсягом вивчення та змістом відповідають як освітньому компоненту загалом, так і його окремому розділу, темі (темам), індивідуальному завданню, які передбачені силабусом освітнього компонента, зараховуються за наявності відповідного документу (сертифікат, свідоцтво, посилання тощо), які визначають тематику, обсяги та перелік результатів навчання. Для зарахування визнаються сертифікати, отримані на платформі відкритих онлайн-курсів Prometheus, Coursera або інших ресурсах, які мають узгоджуватися попередньо з викладачем.

Визнання результатів навчання, отриманих у неформальній та/або інформальній освіті, відбувається в семестрі, що передує семестру початку вивчення освітнього компонента, або першого місяця від початку семестру, враховуючи ймовірність не підтвердження здобувачем результатів такого навчання.

Здобувач також може займатися науковою роботою за тематикою, що відповідає освітньому компоненту. Зокрема, участь у конференції з написанням тез може бути зараховано як максимальна оцінка за практичне заняття, на тему якого вони виконані.

## V. Підсумковий контроль

Рейтинг студента 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/wp-content/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](https://ed.vnu.edu.ua/wp-content/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)).

**Семестровий залік** – це форма підсумкового контролю, що полягає в оцінці засвоєння здобувачем освіти навчального матеріалу з певного компонента (дисципліни) на підставі результатів виконання всіх видів запланованої навчальної роботи протягом семестру: аудиторної роботи під час лекційних, практичних (семінарських, індивідуальних), лабораторних занять (тощо), самостійної роботи, виконання ІНДЗ, контрольних робіт тощо.

Залік викладач виставляє за результатами поточної роботи за умови, що здобувач освіти виконав ті види навчальної роботи, які визначено силабусом ОК. У випадку, якщо здобувач освіти не відвідував окремі аудиторні заняття (з поважних причин), на консультаціях він має право відпрацювати пропущені заняття та добрати ту кількість балів, яку було визначено на пропущені теми.

У дату складання заліку викладач записує у відомість суму поточних балів, які здобувач освіти набрав під час поточної роботи (шкала від 0 до 100 балів).

У випадку, якщо здобувач освіти протягом поточної роботи набрав менше як 60 балів, він складає залік під час **ліквідації академічної заборгованості**. У цьому випадку бали, набрані під час поточного оцінювання анулюються. Максимальна кількість балів на залік під час ліквідації академічної заборгованості, як правило, 100 балів.

На залік виносяться типові та комплексні задачі, ситуації, завдання, що потребують творчої відповіді та вміння синтезувати отримані знання і застосовувати їх під час розв'язання практичних задач.

## VI. Шкала оцінювання

Оцінка в балах	Лінгвістична оцінка
90–100	Зараховано
82–89	
75–81	
67–74	
60–66	
1–59	Незараховано (необхідне перескладання)



*Орієнтовний перелік питань до заліку*

1. Об'єкт, предмет та завдання предмету «Міжнародна готельна індустрія».
2. Теоретичні основи та розвиток міжнародної готельної індустрії.
3. Основні історичні періоди розвитку МГІ.
4. Формування перших закладів гостинності (IV тис. до н.е. - V ст. н.е.).
5. Спеціалізовані заклади розміщення (VI-XV ст.), їх формування.
6. Історія становлення готельної сфери в Середньовіччя.
7. Історія становлення готельної сфери в добу капіталізму.
8. Історія становлення готельної сфери в Радянську добу.
9. Міжнародна готельна індустрія на сучасному етапі, тенденції та перспективи розвитку.
10. Розвиток сучасної МГІ.
11. Умови та чинники та фактори розвитку МГІ.
12. Соціально-економічні чинники формування міжнародної готельної індустрії.
13. Державне регулювання міжнародної готельної індустрії.
14. Принципи і цілі регулювання МГІ.
15. Інформаційне забезпечення міжнародної готельної індустрії.
16. Особливості та розвиток міжнародних готельних мереж.
17. Аналіз американського та східного готельних ринків.
18. Проблеми та перспективи розвитку міжнародної готельної індустрії.
19. Міжнародні готельні організації та їх роль в управлінні маркетингом послуг гостинності.
20. Форми виходу підприємств готельної індустрії на зовнішній ринок.
21. Компоненти міжнародної готельної індустрії, їх структура і взаємозв'язок.
22. Види готельних підприємств на світовому ринку та особливості їх функціонування.
23. Франшиза (франчайзинг) в готельній індустрії світу.
24. Східні ринки готельної індустрії.
25. Особливості і проблеми розвитку міжнародної готельної індустрії у контексті глобалізаційних процесів.
26. Загальна характеристика готельного ланцюга Wyndham Hotel Group.
27. Загальна характеристика готельного ланцюга Choice Hotels International.
28. Загальна характеристика готельного ланцюга Marriott.
29. Характеристика готельної мережі IHG.
30. Особливості індустрії гостинності в Європейському туристичному регіоні.
31. Країни-лідери за розвитком готельної індустрії в Азійсько-Тихоокеанському туристичному регіоні.
32. Особливості готельної індустрії в Американському туристичному регіоні.
33. Країни-лідери за розвитком готельної індустрії в Європейському регіоні.
34. Особливості індустрії гостинності в Азійсько-Тихоокеанському туристичному регіоні.
35. Готельна індустрія США.
36. Готельне господарство Африканського туристичного регіону.
37. Основи технічного регулювання підприємницької діяльності в готельному бізнесі в умовах приєднання України до ЄС.
38. Форми ведення міжнародного готельного бізнесу.
39. Національні готельні мережі України. Історія успіху Reikartz Hotel Group, Premier International.
40. Привабливість готельної індустрії України для міжнародних інвесторів та способи виходу на готельний ринок України.
41. Нормативно-правове регулювання готельної індустрії України
42. Продуктові та корпоративні профілі національних готельних мереж.

43. Експансія національних готельних мереж на міжнародний ринок.

## VI. Рекомендована література та інтернет-ресурси

### Основна

1. Богдан Н. М. Конспект лекцій з курсу «Моніторинг світового ринку готельних та ресторанних послуг» (для студентів усіх форм навчання напрямів підготовки 6.140101 – Готельно-ресторанна справа, 6.140103 – Туризм, 6.030601 – Менеджмент) / Н. М. Богдан ; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова ; Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова. 2016. 68 с.
2. 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.
3. Довгаль Г., Данько Н. Міжнародні готельні мережі: світовий досвід для України. Сучасні тенденції розвитку готельно-ресторанного бізнесу: міжнародний та національний досвід: колективна 8. монографія. Х. : ХНУ імені В. Н. Каразіна, С. 110-127
4. Іванова Л. О., Музика О. М. Моніторинг світового ринку готельних і ресторанних послуг: навчальний посібник. Львів: Магнолія 2006, 2019. 227 с.
5. Клапчук В. М., Польова Л. В. Туризм і готельне господарство світу та України : історія та сучасний стан, тенденції і моніторинг : Навчально-методичний посібник. Івано-Франківськ : Фоліант, 2013. 408 с.
6. Левицька І.В., Корж Н.В., Онищук Н.В. Готельна справа. Навчальний посібник. Київ: Київ.нац.торг.-екон.ун-т, Вінниця, ПП «ТД «Едельвейс і К», 2015. 580 с.
7. Мальська М.П. Готельний бізнес: теорія і практика. навч. посіб. Київ: Центр навчальної літератури, 2019. 472 с.
8. Польова Л.В. Світове готельне господарство : Навчально-методичний посібник. Київ, Видавничий дім «АртЕк», 2019. 274 с.

### Додаткова

1. Горіна Г.О. Сутність та специфіка мережевої організації міжнародного готельного бізнесу. *Економіка та держава*. 201. No 3. С. 107–109.
2. Кудлай Т.В. Готельні мережі: еволюція та становлення. *Бізнес-Інформ*. 2014. No 8. С. 179–183.
3. Шикіна О.В., Гончаренко Я.Є., Козловський Р.С. Дослідження функціонування міжнародної готельної мережі “Hilton”. *Східна Європа: економіка, бізнес та управління*. 2019. No 5(22). С. 175–181.
4. Шикіна О.В., Гончаренко Я.Є., Козловський Р.С. Тенденції розвитку Європейського ринку готельних послуг. *Науковий вісник Одеського національного економічного університету*. 2019. No 5(268). С. 216–233.
5. Шикіна О.В. Міжнародна готельна індустрія макрорегіону Європа. *Інфраструктура ринку*. 2019. No 34. С. 27–34.
6. Терещук О.С., Лисюк Т.В., Клітюк Х.І. Ефективність інноваційних проектів готельно-ресторанних підприємств. *Вісник ОНУ імені І.І.Мечникова. Серія Економіка*. – 2017. – Т. 22, Вип. 7(60). – С.

### Інтернет-ресурси:

1. Реєстр свідоцтв про встановлення категорій готелям (в поточній редакції) [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.me.gov.ua/Documents/RestrSvidotstvProVstanovlenniaKategorii>

2. Classification of hotel establishment within the EU, available at: [http://ec.europa.eu/consumers/ecc/docs/hotel\\_establishment\\_classification\\_EU\\_en.pdf](http://ec.europa.eu/consumers/ecc/docs/hotel_establishment_classification_EU_en.pdf)
3. Guidelines for Hotel Classification in USA & UK, available at: <http://mystikalindia.com/2012/04/guidelines-for-hotel-classification-in-usa-uk/>
4. Classification of hotels the USA”, available at: [http://ivsoi.org/archives/ Understanding the New French Hotel Rating System](http://ivsoi.org/archives/Understanding_the_New_French_Hotel_Rating_System), available at: <http://europeupclose.com/article/french-hotel-rating-system>
5. Standards of hotel classification, available at: <http://www.worldhotelrating.com/about.php>.
6. Hotel classification system, available at: [http://www.hotrec.eu/Documents/Document/20110907124426-Classification\\_-\\_update\\_June\\_2019.pdf](http://www.hotrec.eu/Documents/Document/20110907124426-Classification_-_update_June_2019.pdf)