

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ЛЬВІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ВЕТЕРИНАРНОЇ МЕДИЦИНИ ТА
БІОТЕХНОЛОГІЙ ІМЕНІ С.З. ГЖИЦЬКОГО

Факультет землевпорядкування та інфраструктурного розвитку
Кафедра туризму, рекреації та краєзнавства

ПОГОДЖЕНО

Гарант ОПП “Туризм і рекреація”

Оксана БЕРЕЗІВСЬКА 

(ім'я та прізвище, підпис)

25 серпня 2025 року

ЗАТВЕРДЖЕНО

В.о. декана факультету землевпорядкування
та інфраструктурного розвитку
Павло КОЛОДІЙ

(ім'я та прізвище, підпис)

28 серпня 2025 року



РОБОЧА ПРОГРАМА ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА

ВКЗ 7 МЕНЕДЖМЕНТ СФЕРИ ГОСТИННОСТІ

(код і назва освітнього компонента)

рівень вищої освіти перший (бакалаврський)
(назва рівня вищої освіти)

галузь знань 24 Сфера обслуговування
(шифр і назва галузі знань)

спеціальність 242 Туризм і рекреація
(код і назва спеціальності)

освітня програма “Туризм і рекреація”

вид освітнього компонента за вибором
(обов'язковий / за вибором)

Робоча програма Менеджмент сфери гостинності
(назва освітнього компонента)

Укладач: Оксана БЕРЕЗІВСЬКА, к.е.н., доцент, кафедри туризму, рекреації та краєзнавства
(вказати укладачів, їхні посади, наукові ступені та вчені звання)

Робочу програму схвалено на засіданні кафедри туризму, рекреації та краєзнавства
(назва кафедри)

Протокол №1 від 25 серпня 2025 року

В.о. завідувача кафедри _____  Оксана КРУПА
(ім'я та прізвище)

Погоджено навчально-методичною комісією спеціальності Туризм і рекреація
(назва спеціальності)

Протокол № 1 від 27 серпня 2025 року

Голова НМКС _____  Оксана КРУПА
(ім'я та прізвище)

Схвалено рішенням навчально-методичної ради факультету землевпорядкування та інфраструктурного розвитку
(назва факультету)

Протокол №1 від 28 серпня 2025 року

Голова НМРФ _____  Павло КОЛОДІЙ
(підпис) (ім'я та прізвище)

1. ОПИС ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА

Найменування показників	Всього годин	
	денна форма здобуття освіти	заочна форма здобуття освіти
Семестр	5	5
Кількість кредитів/годин	3/90	3/90
Усього годин аудиторної роботи	42	10
в т.ч.:		
• лекційні заняття, год.	14	4
• практичні заняття, год.	28	6
• лабораторні заняття, год.	-	-
• семінарські заняття, год.	-	-
Усього годин самостійної роботи	48	80
Форма контролю	залік	залік

Примітка.

Частка аудиторного навчального часу здобувача у відсотковому вимірі:

для денної форми здобуття освіти – 46,7%

для заочної форми здобуття освіти – 11,1%

2. МЕТА ТА ЗАВДАННЯ ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА

Метою освітнього компонента є формування у здобувачів вищої освіти системних знань про теоретичні засади, принципи, функції, методи та сучасні інструменти менеджменту у сфері гостинності, а також набуття практичних умінь щодо організації, планування, координації, контролю й оцінювання діяльності підприємств гостинності з урахуванням вимог якості сервісу, ефективного використання ресурсів, управління персоналом, клієнтським досвідом, конкурентоспроможністю та сталим розвитком.

Завдання освітнього компонента:

- сформувати у здобувачів вищої освіти цілісне розуміння сутності, структури, функцій і специфіки менеджменту у сфері гостинності;
- розкрити особливості організації системи управління підприємствами гостинності, їхніх структурних підрозділів і бізнес-процесів;
- навчити застосовувати методи планування, організації, мотивації та контролю в управлінні діяльністю закладів гостинності;
- сформувати знання щодо управління операційною діяльністю, ресурсами, персоналом, якістю сервісу та клієнтським досвідом;
- розвинути вміння аналізувати результати діяльності підприємств гостинності, оцінювати їхню ефективність, конкурентні позиції та управлінські ризики;
- ознайомити з сучасними підходами до управління доходами, витратами, сервісними стандартами, цифровізацією та інноваціями у сфері гостинності;
- сформувати навички прийняття обґрунтованих управлінських рішень у типових і проблемних ситуаціях професійної діяльності.

Пререквізити: Основи економіки, Організація туризму, Основи наукових досліджень, Правознавство та правове забезпечення.

Постреквізити: Економіка туристичного підприємства, Стандартизація та сертифікація туристичних послуг, Аналіз діяльності туристичних підприємств, Бізнес-планування у туризмі.

Результати навчання

Відповідно до освітньо-професійної програми «Туризм і рекреація» вивчення освітнього компонента забезпечує набуття здобувачами таких компетентностей та програмних результатів навчання:

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	К06. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.
Фахові (спеціальні) компетентності	К22. Розуміння принципів і процесів формування та організації роботи суб'єкта туристичного бізнесу та його підсистем. К24. Здатність здійснювати моніторинг, інтерпретувати, аналізувати та систематизувати туристичну інформацію, уміння презентувати туристичний інформаційний матеріал.
Програмні результати навчання	ПР06. Застосовувати у практичній діяльності принципи і методи організації та технології обслуговування туристів. ПР20. Виявляти проблемні ситуації і пропонувати шляхи їх розв'язання.

3. СТРУКТУРА ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА

Назви тем	Кількість годин											
	денна форма здобуття освіти (ДФЗО)						заочна форма здобуття освіти (ЗФЗО)					
	усього	у тому числі					усього	у тому числі				
л		п	лаб.	інд.	с. р.	л		п	лаб.	інд.	с. р.	
Тема 1. Теоретичні засади менеджменту сфери гостинності	11	2	3			6	11	0,5	0,5			10
Тема 2 Організація та побудова системи управління підприємством гостинності	11	2	4			5	11	0,5	1			9,5
Тема 3. Операційний менеджмент у сфері гостинності	11	1	3			7	11	0,5	0,5			10
Тема 4. Менеджмент персоналу в закладах гостинності	12	2	4			6	12	0,5	1			10,5
Тема 5. Управління якістю сервісу та клієнтським досвідом	11	2	3			6	11	0,5	0,5			10
Тема 6. Управління доходами, витратами та комерційною ефективністю	11	2	4			5	11	0,5	1			9,5
Тема 7. Управління ресурсами, матеріально-технічною базою та безпекою підприємства гостинності	11	1	3			7	11	0,5	0,5			10
Тема 8. Стратегічний розвиток, інновації та сталий менеджмент у сфері гостинності	12	2	4			6	12	0,5	1			10,5
Усього годин	90	14	28			48	90	4	6			80

4. ЛЕКЦІЙНІ ЗАНЯТТЯ

№ з/п	Назви тем та їх короткий зміст	Кількість годин	
		ДФЗО	ЗФЗО
1	Теоретичні засади менеджменту сфери гостинності Сутність сфери гостинності як об'єкта управління. Менеджмент гостинності в системі сучасного сервісного бізнесу. Специфіка управлінської діяльності на підприємствах гостинності. Основні функції менеджменту у сфері гостинності. Рівні, суб'єкти та об'єкти управління в закладах гостинності. Середовище функціонування підприємств гостинності та чинники управлінського впливу.	2	0,5
2	Організація та побудова системи управління підприємством гостинності Організаційна структура підприємств сфери гостинності. Розподіл управлінських повноважень і відповідальності. Координація діяльності основних і допоміжних служб. Ргламентация бізнес-процесів у закладах гостинності. Комунікації та документообіг у системі управління. Контроль виконання управлінських рішень на підприємстві гостинності.	2	0,5
3	Операційний менеджмент у сфері гостинності Сутність операційної діяльності в закладах гостинності. Управління процесами обслуговування гостей. Планування потужностей, завантаження та пропускної спроможності. Стандартизація операцій і регулювання сервісних процедур. Управління чергами, часом обслуговування та продуктивністю сервісу. Операційні ризики та безперервність надання послуг.	1	0,5
4	Менеджмент персоналу в закладах гостинності Кадрова політика підприємства сфери гостинності. Планування потреби в персоналі та штатна організація. Добір, адаптація та навчання працівників сервісу. Мотивація, лідерство та командна взаємодія в контактному середовищі. Оцінювання результативності праці та контроль сервісної поведінки. Управління плинністю кадрів і формування корпоративної культури гостинності.	2	0,5
5	Управління якістю сервісу та клієнтським досвідом Якість послуг у сфері гостинності як об'єкт менеджменту. Сервісні стандарти та механізми їх упровадження. Клієнтський досвід і карта контакту гостя з підприємством. Робота зі скаргами, конфліктними ситуаціями та сервісними збоями. Методи оцінювання задоволеності та лояльності гостей. Безперервне вдосконалення сервісу на основі зворотного зв'язку.	2	0,5
6	Управління доходами, витратами та комерційною ефективністю Економічні засади комерційної діяльності підприємств гостинності. Управління доходами в готельно-ресторанному бізнесі. Ціноутворення на послуги та комерційні пропозиції. Бюджетування й контроль витрат у підрозділах гостинності. Основні показники результативності діяльності підприємства гостинності. Управлінські рішення щодо підвищення прибутковості та ефективності.	2	0,5
7	Управління ресурсами, матеріально-технічною базою та безпекою підприємства гостинності Ресурсне забезпечення діяльності закладів гостинності. Управління матеріально-технічною базою та сервісною інфраструктурою. Організація постачання, запасів і внутрішньої логістики. Управління експлуатацією, технічним обслуговуванням і умовами функціонування об'єкта. Санітарно-гігієнічна, виробнича та сервісна безпека в закладах гостинності. Роль менеджера у забезпеченні надійності та безпечності сервісного середовища.	1	0,5
8	Стратегічний розвиток, інновації та сталий менеджмент у сфері гостинності Стратегічне бачення розвитку підприємства гостинності.. Конкурентні стратегії в готельно-ресторанному та сервісному бізнесі. Інновації в управлінні підприємствами гостинності. Цифровізація управлінських і сервісних процесів. Сталий розвиток та ESG-підходи в управлінні закладами гостинності. Адаптивність і антикризова стійкість підприємств сфери гостинності.	2	0,5
Усього годин		14	4

5. ПРАКТИЧНІ ЗАНЯТТЯ

№ з/п	Назви тем та їх короткий зміст	Кількість годин	
		ДФЗО	ЗФЗО
1	Теоретичні засади менеджменту сфери гостинності Сутність сфери гостинності як об'єкта управління. Менеджмент гостинності в системі сучасного сервісного бізнесу. Специфіка управлінської діяльності на підприємствах гостинності. Основні функції менеджменту у сфері гостинності. Рівні, суб'єкти та об'єкти управління в закладах гостинності. Середовище функціонування підприємств гостинності та чинники управлінського впливу.	3	0,5
2	Організація та побудова системи управління підприємством гостинності Організаційна структура підприємств сфери гостинності. Розподіл управлінських повноважень і відповідальності. Координація діяльності основних і допоміжних служб. Ргламентация бізнес-процесів у закладах гостинності. Комунікації та документообіг у системі управління. Контроль виконання управлінських рішень на підприємстві гостинності.	4	1
3	Операційний менеджмент у сфері гостинності Сутність операційної діяльності в закладах гостинності. Управління процесами обслуговування гостей. Планування потужностей, завантаження та пропускної спроможності. Стандартизація операцій і регулювання сервісних процедур. Управління чергами, часом обслуговування та продуктивністю сервісу. Операційні ризики та безперервність надання послуг.	3	0,5
4	Менеджмент персоналу в закладах гостинності Кадрова політика підприємства сфери гостинності. Планування потреби в персоналі та штатна організація. Добір, адаптація та навчання працівників сервісу. Мотивація, лідерство та командна взаємодія в контактному середовищі. Оцінювання результативності праці та контроль сервісної поведінки. Управління плинністю кадрів і формування корпоративної культури гостинності.	4	1
5	Управління якістю сервісу та клієнтським досвідом Якість послуг у сфері гостинності як об'єкт менеджменту. Сервісні стандарти та механізми їх упровадження. Клієнтський досвід і карта контакту гостя з підприємством. Робота зі скаргами, конфліктними ситуаціями та сервісними збоями. Методи оцінювання задоволеності та лояльності гостей. Безперервне вдосконалення сервісу на основі зворотного зв'язку.	3	0,5
6	Управління доходами, витратами та комерційною ефективністю Економічні засади комерційної діяльності підприємств гостинності. Управління доходами в готельно-ресторанному бізнесі. Ціноутворення на послуги та комерційні пропозиції. Бюджетування й контроль витрат у підрозділах гостинності. Основні показники результативності діяльності підприємства гостинності. Управлінські рішення щодо підвищення прибутковості та ефективності.	4	1
7	Управління ресурсами, матеріально-технічною базою та безпекою підприємства гостинності Ресурсне забезпечення діяльності закладів гостинності. Управління матеріально-технічною базою та сервісною інфраструктурою. Організація постачання, запасів і внутрішньої логістики. Управління експлуатацією, технічним обслуговуванням і умовами функціонування об'єкта. Санітарно-гігієнічна, виробнича та сервісна безпека в закладах гостинності. Роль менеджера у забезпеченні надійності та безпечності сервісного середовища.	3	0,5
8	Стратегічний розвиток, інновації та сталий менеджмент у сфері гостинності Стратегічне бачення розвитку підприємства гостинності. Конкурентні стратегії в готельно-ресторанному та сервісному бізнесі. Інновації в управлінні підприємствами гостинності. Цифровізація управлінських і сервісних процесів. Сталий розвиток та ESG-підходи в управлінні закладами гостинності. Адаптивність і антикризова стійкість підприємств сфери гостинності.	4	1
Усього годин		28	6

6. САМОСТІЙНА РОБОТА

№ з/п	Назви тем та їх короткий зміст	Кількість годин	
		ДФЗО	ЗФЗО
1	Теоретичні засади менеджменту сфери гостинності Еволюція управлінських підходів у сфері гостинності. Вплив глобалізації на розвиток менеджменту гостинності. Професійні компетентності менеджера сфери гостинності. Сучасні виклики управління підприємствами гостинності в умовах нестабільності.	2	3
2	Організація та побудова системи управління підприємством гостинності Типові моделі організаційних структур у готельних і ресторанных комплексах. Внутрішні регламенти та стандарти управлінської взаємодії. Делегування повноважень у системі управління закладом гостинності. Організаційні бар'єри в управлінні та шляхи їх подолання.	2	3
3	Операційний менеджмент у сфері гостинності Особливості операційного менеджменту в малих і великих закладах гостинності. Роль операційних інструкцій у забезпеченні стабільності сервісу. Методи оптимізації операційних витрат у процесі обслуговування. Практика управління сезонними коливаннями в роботі закладів гостинності.	1	3
4	Менеджмент персоналу в закладах гостинності Емоційна праця персоналу в контактному сервісі. Формування сервісної поведінки працівників у процесі навчання. Профілактика професійного вигорання у сфері гостинності. Особливості управління мультикультурними командами в гостинності.	2	3
5	Управління якістю сервісу та клієнтським досвідом Персоналізація обслуговування як інструмент підвищення лояльності гостей. Репутаційні наслідки сервісних помилок у закладах гостинності. Онлайн-відгуки як джерело управлінської інформації про якість сервісу. Міжкультурні особливості сприйняття якості обслуговування.	2	3
6	Управління доходами, витратами та комерційною ефективністю Специфіка формування доходів у різних сегментах сфери гостинності. Вплив сезонності на фінансові результати закладів гостинності. Контроль змінних і постійних витрат у сервісному бізнесі. Практика використання КРІ в оцінюванні комерційної ефективності.	2	3
7	Управління ресурсами, матеріально-технічною базою та безпекою підприємства гостинності Раціональне використання ресурсів у діяльності закладів гостинності. Організація контролю за технічним станом обладнання. Ризики порушення санітарних і безпекових вимог у закладах гостинності. Екологізація матеріально-технічного забезпечення підприємства гостинності.	1	3
8	Стратегічний розвиток, інновації та сталий менеджмент у сфері гостинності Інноваційні моделі розвитку підприємств гостинності. Використання цифрових рішень для підвищення ефективності управління. Соціальна відповідальність бізнесу у сфері гостинності. Антикризові стратегії відновлення діяльності закладів гостинності.	2	3
Підготовка до навчальних занять та контрольних заходів		34	56
Усього годин		48	80

7. МЕТОДИ НАВЧАННЯ

1. Словесні методи – лекція
2. Наочні методи - ілюстрація (слайди).

3. Практичні методи: вправи, практичні роботи, реферати.

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.

8. МЕТОДИ КОНТРОЛЮ

1. **Усне опитування** (фронтальне, індивідуальне, комбіноване, детальний аналіз відповідей здобувачів).

2. **Письмова аудиторна та позааудиторна перевірка** (письмові відповіді на питання (контрольна робота, самостійна робота); виконання та оформлення схем, таблиць, діаграм; написання, есе, рефератів; підготовка презентацій; написання та опублікування статей, тез конференцій, доповідей круглих столів, семінарів).

3. **Практична перевірка** (проведення різних вимірів; здійснення, складання, налагодження, розробка документації; виконання практичної роботи; аналіз виробничої інформації; рішення професійних завдань; ділові ігри; написання, оформлення та захист звітів виробничої практики і т. д.).

4. **Стандартизований контроль** (тести).

5. **Самоконтроль** (самооцінка здобувачем якості засвоєного навчального матеріалу з освітнього компонента в цілому, змістовного модуля чи окремої теми на основі передбачених у робочих програмах або методичних рекомендаціях питань для самоконтролю).

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

Види контролю: Поточний контроль та залік.

9. КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

**Таблиця 1 - Загальні критерії поточного оцінювання знань
здобувачів вищої освіти**

% від кількості балів, визначеної робочою програмою ОК на відповідну тему (визначає викладач)	Критерії оцінювання
90-100	В повному обсязі володіє навчальним матеріалом, вільно самостійно та аргументовано його викладає під час усних виступів та письмових відповідей, глибоко та всебічно розкриває зміст теоретичних питань та практичних/розрахункових завдань, використовуючи при цьому нормативну, обов'язкову та додаткову літературу. Правильно вирішує усі розрахункові/тестові завдання. Здобувач здатен виділяти суттєві ознаки вивченого за допомогою операцій синтезу, аналізу, виявляти причинно-наслідкові зв'язки, формувати висновки і узагальнення, вільно оперувати фактами та відомостями.

74-89	Достатньо повно володіє навчальним матеріалом, обґрунтовано його викладає під час усних виступів та письмових відповідей, в основному розкриває зміст теоретичних питань та практичних завдань, використовуючи при цьому нормативну та обов'язкову літературу. Але при викладанні деяких питань не вистачає достатньої глибини та аргументації, допускаються при цьому окремі несуттєві неточності та незначні помилки. Правильно вирішив більшість розрахункових/тестових завдань. Здобувач здатен виділяти суттєві ознаки вивченого за допомогою операцій синтезу, аналізу, виявляти причинно-наслідкові зв'язки, у яких можуть бути окремі несуттєві помилки, формувати висновки і узагальнення, вільно оперувати фактами та відомостями.
60-73	В цілому володіє навчальним матеріалом, викладає його основний зміст під час усних виступів та письмових розрахунків, але без глибокого всебічного аналізу, обґрунтування та аргументації, допускаючи при цьому окремі суттєві неточності та помилки. Правильно вирішив половину розрахункових/тестових завдань. Здобувач має ускладнення під час виділення суттєвих ознак вивченого; під час виявлення причинно-наслідкових зв'язків і формулювання висновків.
0-59	Не в повному обсязі володіє навчальним матеріалом. Фрагментарно, поверхово (без аргументації та обґрунтування) викладає його під час усних виступів та письмових розрахунків, недостатньо розкриває зміст теоретичних питань та практичних завдань, допускаючи при цьому суттєві неточності, правильно вирішив окремі розрахункові/тестові завдання. Безсистемне відділення випадкових ознак вивченого; невміння робити найпростіші операції аналізу і синтезу; робити узагальнення, висновки.

Таблиця 2 - Шкала оцінювання: національна та ECTS

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену, диференційованого заліку, курсового проєкту (роботи), практики, підсумкової атестації	для заліку
90–100	A	відмінно	зараховано
82–89	B	добре	
74–81	C		
64–73	D	задовільно	
60–63	E		
35–59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
0–34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

Таблиця 3 - Розподіл балів, які отримують здобувачі

Поточне опитування (тестування) та самостійна робота								Сума
T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	T8	100
12	13	12	13	12	13	12	13	балів

T1, T2 ... T8 – теми змістових модулів.

10. РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

Базова

1. Кнодель Л. В. Готельний менеджмент : навч. підручник. Київ : ФОП Кандиба Т. П., 2019. 431 с.
2. Ford R. C., Sturman M. C. *Managing Hospitality Organizations: Achieving Excellence in the Guest Experience*. 2nd ed. Thousand Oaks, CA : SAGE Publications, 2019. 576 p.
3. Lockwood A., Pantelidis I. S., Alcott P., Davis B. *Food and Beverage Management*. 6th ed. London ; New York : Routledge, 2018. 404 p.
4. Walker J. R., Walker J. T. *Introduction to Hospitality*. 8th global ed. Harlow : Pearson, 2021.
5. Wood R. C. *Hospitality Management: A Brief Introduction*. London : SAGE Publications Ltd, 2015. 209 p.

Допоміжна

1. Александрова С. А., Оболенцева Л. В., Світлична В. Ю. Економіка готельно-ресторанного господарства : навч. посіб. Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2022. 142 с.
2. Басюк Т. П., Керанчук Т. Л. Економіка готельно-ресторанного бізнесу : навч. посіб. Київ : НУХТ, 2018. 360 с.
3. Левицька І. В. Готельна справа : навч. посіб. Вінниця : ПП «ТД «Едельвейс і К», 2015. 580 с.
4. Ніколайчук О. А. та ін. Готельно-ресторанний бізнес : навч. посіб. / за ред. О. А. Ніколайчук. Кривий Ріг : Вид. ДонНУЕТ, 2022. 250 с.
5. Чепурда Л. М., Таньков К. М., Куракін О. Б. Організація готельного господарства: теорія і практика : навч. посіб. Черкаси : Видавництво ЧДТУ, 2015.
6. Якименко-Терещенко Н. В., Александрова В. О., Жадан Т. А., Носирев О. О., Стригуль Л. С., Чайка Т. Ю. та ін. Готельно-ресторанна справа: бакалаврський курс. Частина 1 : навч. посіб. / за заг. ред. Н. В. Якименко-Терещенко. Харків : НТУ «ХП», 2022. 549 с.
7. Feinstein A. H., Hertzman J. L., Stefanelli J. M. *Purchasing: Selection and Procurement for the Hospitality Industry*. 9th ed. Hoboken : Wiley, 2017.
8. Martin A. *The Practical Guide to Understanding and Raising Hotel Profitability*. 1st ed. London ; New York : Routledge, 2019. 190 p.
9. Nyheim P. D. *Technology Strategies for the Hospitality Industry*. 3rd ed. Harlow : Pearson, 2018.
10. Szende P., Dalton A. N., Yoo M. (eds.). *Operations Management in the Hospitality Industry*. Bingley : Emerald Publishing Limited, 2021.
11. Siu R. C. S. *Economic Principles for the Hospitality Industry*. 1st ed. London ; New York : Routledge, 2019. 232 p.
12. Walker J. R. *Supervision in the Hospitality Industry*. 9th ed. Hoboken : Wiley, 2020. 400 p.

Періодичні видання:

1. Науковий журнал «Географія та туризм».
2. Журнал «Карпати. Туризм. Відпочинок».
3. Журнал «Міжнародний туризм».
4. Журнал «Український туризм».
5. Журнал «Туризм сільський зелений».
6. Журнал «Маркетинг в Україні».
7. Journal of Sustainable Tourism.
8. Journal of Hospitality and Tourism Research.
9. Tourism, Culture and Communication.

11. Інформаційні ресурси

1. Бібліотечно-інформаційні ресурси – книжковий фонд, періодика та фонди на електронних носіях бібліотеки ЛНУВМБ імені С. З. Гжицького, державних органів науково-технічної інформації, наукових, науково-технічних бібліотек та інших наукових бібліотек України:

– Наукова бібліотека Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій імені С. З. Гжицького, м. Дубляни, вул. В. Великого, 1.

– Львівська наукова бібліотека ім. Стефаника НАН України, вул. Стефаника, 2; тел. 74-43-72.

– Львівська обласна наукова бібліотека, просп. Шевченка, 13; тел. 74-02-26.

– Наукова бібліотека ЛНУ ім. Франка, метод. Відділ, вул. Драгоманова, 17; тел. 296-42-41.

– Центральна міська бібліотека ім. Лесі Українки, вул. Мулярська, 2а; тел. 72-05-81.

2. Електронні інформаційні ресурси мережі інтернет:

1. Віртуальне навчальне середовище ЛНУВМБ імені С. З. Гжицького. URL: <https://moodle.lnuv.edu.ua/>

2. Офіційний сайт Президента України. URL: <http://www.president.gov.ua/>

3. Офіційний сайт Верховної Ради України. URL: <https://www.rada.gov.ua/>

4. Офіційний сайт Міністерства економіки, довілля та сільського господарства України. URL: <https://me.gov.ua/?lang=uk-UA>

5. Офіційний сайт Держстату України. URL: <https://stat.gov.ua/uk>

6. Офіційний сайт Головного управління статистики у Львівській області. URL: <http://www.lv.ukrstat.gov.ua/>

7. Офіційний сайт Журналу «Урядовий кур'єр». URL: <http://www.ukurier.gov.ua/>

8. Офіційний сайт Львівської національної бібліотеки України ім. В. Стефаника URL: <http://www.lsl.lviv.ua/>

9. Всесвітня рада з туризму та подорожей. URL: <https://www.wttc.org/>

10. Всесвітня туристична організація. URL: <https://www.untourism.int/>
11. Європейська туристична комісія. URL: <https://etc-corporate.org/>
12. Офіційний сайт Державного агентства розвитку туризму України. URL: <https://www.tourism.gov.ua/>
13. Національна туристична організація України. URL: <https://nto.ua/>
14. Асоціація лідерів турбізнесу України (АЛТУ). URL: <http://altu.com.ua/Altu/About/>
15. Асоціація ділового туризму України. URL: <http://btaukraine.com>
16. Асоціація індустрії гостинності України. URL: <https://aigu.com.ua/>
17. Громадська спілка «Всеукраїнська асоціація гідів». URL: <https://uaguides.com/>
18. Громадська спілка «Асоціація сприяння розвитку гастрономічного та винного туризму в Україні». URL: <https://foodtravel.com.ua/>
19. Спілка сільського зеленого туризму України. URL: <https://www.greentour.com.ua/history>
20. Українська асоціація медичного туризму. URL: <https://uamt.com.ua/UA/>
21. Львівська асоціація розвитку туризму. URL: <http://lart.lviv.ua/>
22. Туристична асоціація Івано-Франківщини. URL: <https://taif.org.ua/>
23. Громадська організація «Туристична асоціація Тернопілля». URL: <https://www.facebook.com/tatterno/>
24. Недержавна туристична організація у Великій Британії (АВТА – The Travel Association). URL: <https://www.abta.com/>
25. Американське товариство туристичних агентств (American Society of Travel Agents, ASTA). URL: <https://www.asta.org/>
26. Німецька асоціація туризму (DTV-Deutscher Tourismusverband). URL: <https://www.deutschertourismusverband.de/>
27. Японська асоціація туристичних агентств (JТА). URL: <https://www.mlit.go.jp/kankocho/en/about/index.html>
28. Асоціація турецьких туристичних агентств «TÜRSAB». URL: <https://www.tursab.org.tr/>