

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**

**ОКП 19 ОРГАНІЗАЦІЯ ГОТЕЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВА**

(код і назва навчальної дисципліни)

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 дисципліни обов'язкова  
(обов'язкова / за вибором)

Робоча програма Організація готельного господарства  
(назва навчальної дисципліни)

Укладач: Мирослава СТАДНИК, к.е.н., доцент, 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

## 1. ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Найменування показників	Всього годин	
	денна форма здобуття освіти	заочна форма здобуття освіти
<b>Семестр</b>	7	7
<b>Кількість кредитів/годин</b>	4/120	4/120
<b>Усього годин аудиторної роботи</b>	56	14
в т.ч.:		
• лекційні заняття, год.	28	6
• практичні заняття, год.	28	8
• лабораторні заняття, год.	-	-
• семінарські заняття, год.	-	-
<b>Усього годин самостійної роботи</b>	64	106
<b>Форма контролю</b>	екзамен	екзамен

*Примітка.*

Частка аудиторного навчального часу студента у відсотковому вимірі:

для денної форми здобуття освіти – 46,7 %

для заочної форми здобуття освіти – 11,7%

## 2. МЕТА ТА ЗАВДАННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

**Мета дисципліни** - засвоєння студентами системи знань та вмінь з організації діяльності готельного підприємства, його функціонування на ринку готельних послуг, технологічного процесу обслуговування туристів у готелі, організації готельного сервісу.

**Завдання дисципліни** - ознайомлення студентів з сучасним станом і тенденціями розвитку готельного господарства світу та України, класифікацією готельної бази; засвоєння основних принципів діяльності готельного підприємства, організації роботи його служб; опанування технології прийому й обслуговування туристів у готелях і туркомплексах.

**Пререквізити:** Основи економіки, Організація туризму, Спеціалізовані види туризму, Статистика у туристичній діяльності, Економіка туристичного підприємства, Сервісологія.

**Постреквізити:** Організація ресторанного господарства, Стандартизація та сертифікація туристичних послуг, Інноваційні технології 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	К03. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо. К07. Здатність працювати в міжнародному контексті. К08. Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій. К13. Здатність планувати та управляти часом. К14. Здатність працювати в команді та автономно.
Фахові (спеціальні) компетентності	К15. Знання і розуміння предметної області та розуміння специфіки професійної діяльності. К20. Розуміння процесів організації туристичних подорожей і комплексного туристичного обслуговування (готельного, ресторанного, транспортного, екскурсійного, рекреаційного). К22. Розуміння принципів і процесів формування та організації роботи суб'єкта туристичного бізнесу та його підсистем. К23. Здатність забезпечувати безпеку туристів у звичайних та складних форс-мажорних обставинах. К26. Здатність визначати індивідуальні туристичні потреби, використовувати сучасні технології обслуговування туристів та вести претензійну роботу.
Програмні результати навчання	ПР01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення туристичного законодавства, національних і міжнародних стандартів з обслуговування туристів. ПР06. Застосовувати у практичній діяльності принципи і методи організації та технології обслуговування туристів. ПР09. Організовувати процес обслуговування споживачів туристичних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки. ПР12. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами туристичних послуг.

### 3. СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

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.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Тема 1. Історія розвитку та нормативно-правове регулювання готельної індустрії.	12	2	2	-	-	8	12	1	1	-	-	10
Тема 2. Типи, характеристика та класифікація підприємств готельного господарства.	16	4	4	-	-	8	16	1	1	-	-	14
Тема 3. Організація діяльності, архітектура та інтер'єр підприємств готельного господарства.	16	4	4	-	-	8	16	1	1	-	-	14
Тема 4. Організація, нормування праці та робочий час працівників готельного господарства.	16	4	4	-	-	8	16	1	1	-	-	14
Тема 5. Послуги підприємств готельного господарства.	16	4	4	-	-	8	16	0,5	1	-	-	14,5
Тема 6. Автоматизація технічних процесів у готельному господарстві.	16	4	4	-	-	8	16	0,5	1	-	-	14,5
Тема 7. Організація роботи служб і підрозділів готельного підприємства.	16	4	4	-	-	8	16	0,5	1	-	-	14,5
Тема 8. Дозвілля. Організація дозвілля в готельних підприємствах.	12	2	2	-	-	8	12	0,5	1	-	-	10,5
<b>Усього годин</b>	<b>120</b>	<b>28</b>	<b>28</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>64</b>	<b>120</b>	<b>6</b>	<b>8</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>106</b>

### 4. ЛЕКЦІЙНІ ЗАНЯТТЯ

№ з/п	Назви тем та їх короткий зміст	Кількість годин	
		ДФЗО	ЗФЗО
1	<b>Історія розвитку та нормативно-правове регулювання готельної індустрії</b> Організація виробництва послуг та їх роль в сучасній економіці. Історія розвитку світового готельного господарства. Сучасний розвиток готельного господарства. Нормативно-правове регулювання готельної індустрії.	2	1
2	<b>Типи, характеристика та класифікація підприємств готельного господарства</b> Сутність класифікації та її основних критеріїв. Сучасна класифікація готелів світу. Особливості класифікації готелів різних країн в залежності від комфортабельності. Класифікація готелів та аналогічних засобів розміщення України. Типи готелів за функціональним призначенням.	4	1
3	<b>Організація діяльності, архітектура та інтер'єр підприємств готельного господарства</b> Функціональна організація приміщень підприємств готельного	4	1

	господарства. Організація приміщень житлової групи. Організація нежитлових груп приміщень підприємства готельного господарства. Вимоги до ділянки під будівництво готелю. Роль архітектури в формуванні іміджу готелів та їх сучасні форми. Концептуальні планувальні рішення готелів. Сутність інтер'єру та особливості його застосування в приміщеннях готелю.		
4	<b>Організація, нормування праці та робочий час працівників готельного господарства</b> Вимоги до обслуговуючого персоналу готелів. Особливості роботи у сфері сучасного готельного бізнесу. Планування чисельності та нормування праці персоналу. Планування кар'єри в готельному бізнесі. Професійна етика персоналу готелю.	4	1
5	<b>Послуги підприємств готельного господарства</b> Види послуг, що надаються готельними підприємствами. Поняття технології гостинності. Моделі сервісного процесу. Технологія прийому та реєстрації в готелі. Технологія бронювання. Сутність та структура служби експлуатації номерного фонду та обслуговування. Сутність та класифікація додаткових послуг в готелі. Особливості надання транспортних послуг та бронювання квитків в готелі. Організація побутового обслуговування в готелі.	4	0,5
6	<b>Автоматизація технічних процесів у готельному господарстві</b> Суть, значення та види інформаційних технологій в готельному бізнесі. Сучасні інформаційні технології та автоматизовані системи управління готелями. Інформаційний центр та інформаційні потоки в готелі.	4	0,5
7	<b>Організація роботи служб і підрозділів готельного підприємства</b> Сутність та показники експлуатаційної діяльності готелю. Продовольче і матеріально-технічне постачання в готельному господарстві. Організація складського і тарного господарства. Інженерно-технічне устаткування підприємств готельного господарства. Організація роботи обслуговуючих господарств. Характеристика основних типів підприємств ресторанного господарства при готелях. Умови, системи та методи харчування в готелях. Управління безпекою готелю.	4	0,5
8	<b>Дозвілля. Організація дозвілля в готельних підприємствах</b> Дозвілля. Функції і закономірності. Характеристика основних типів підприємств дозвілля. Ігорний бізнес як сегмент індустрії дозвілля. Роль анімації в роботі готельного-ресторанного комплексу.	2	0,5
<b>Усього годин</b>		<b>28</b>	<b>6</b>

## 5. ПРАКТИЧНІ ЗАНЯТТЯ

№ з/п	Назви тем та їх короткий зміст	Кількість годин	
		ДФЗО	ЗФЗО
1	<b>Історія розвитку та нормативно-правове регулювання готельної індустрії</b> Організація виробництва послуг та їх роль в сучасній економіці. Історія розвитку світового готельного господарства. Сучасний розвиток готельного господарства. Нормативно-правове регулювання готельної індустрії.	2	1
2	<b>Типи, характеристика та класифікація підприємств готельного господарства</b> Сутність класифікації та її основних критеріїв. Сучасна класифікація готелів світу. Особливості класифікації готелів різних країн в залежності від комфортабельності. Класифікація готелів та аналогічних засобів розміщення України. Типи готелів за функціональним призначенням.	4	1
3	<b>Організація діяльності, архітектура та інтер'єр підприємств</b>	4	1

	<b>готельного господарства</b> Функціональна організація приміщень підприємств готельного господарства. Організація приміщень житлової групи. Організація нежитлових груп приміщень підприємства готельного господарства. Вимоги до ділянки під будівництво готелю. Роль архітектури в формуванні іміджу готелів та їх сучасні форми. Концептуальні планувальні рішення готелів. Сутність інтер'єру та особливості його застосування в приміщеннях готелю.		
4	<b>Організація, нормування праці та робочий час працівників готельного господарства</b> Вимоги до обслуговуючого персоналу готелів. Особливості роботи у сфері сучасного готельного бізнесу. Планування чисельності та нормування праці персоналу. Планування кар'єри в готельному бізнесі. Професійна етика персоналу готелю.	4	1
5	<b>Послуги підприємств готельного господарства</b> Види послуг, що надаються готельними підприємствами. Поняття технології гостинності. Моделі сервісного процесу. Технологія прийому та реєстрації в готелі. Технологія бронювання. Сутність та структура служби експлуатації номерного фонду та обслуговування. Сутність та класифікація додаткових послуг в готелі. Особливості надання транспортних послуг та бронювання квитків в готелі. Організація побутового обслуговування в готелі.	4	1
6	<b>Автоматизація технічних процесів у готельному господарстві</b> Суть, значення та види інформаційних технологій в готельному бізнесі. Сучасні інформаційні технології та автоматизовані системи управління готелями. Інформаційний центр та інформаційні потоки в готелі.	4	1
7	<b>Організація роботи служб і підрозділів готельного підприємства</b> Сутність та показники експлуатаційної діяльності готелю. Продовольче і матеріально-технічне постачання в готельному господарстві. Організація складського і тарного господарства. Інженерно-технічне устаткування підприємств готельного господарства. Організація роботи обслуговуючих господарств. Характеристика основних типів підприємств ресторанного господарства при готелях. Умови, системи та методи харчування в готелях. Управління безпекою готелю.	4	1
8	<b>Дозвілля. Організація дозвілля в готельних підприємствах</b> Дозвілля. Функції і закономірності. Характеристика основних типів підприємств дозвілля. Ігорний бізнес як сегмент індустрії дозвілля. Роль анімації в роботі готельного-ресторанного комплексу.	2	1
<b>Усього годин</b>		<b>28</b>	<b>8</b>

## 6. САМОСТІЙНА РОБОТА

№ з/п	Назви тем та їх короткий зміст	Кількість годин	
		ДФЗО	ЗФЗО
1	<b>Історія розвитку та нормативно-правове регулювання готельної індустрії</b> Перші згадки про готелі. Поява перших курортних підприємств. «Золота епоха» готельної індустрії. Перша американська будівля готельного типу.	2	4
2	<b>Типи, характеристика та класифікація підприємств готельного господарства</b> Класифікація готельних підприємств різних країн світу. Таймер-готелі. Бізнес-готелі. Конгрес-готелі. Резидентські готелі. Кондомініум готелі. Будинки відпочинку. Готелі при аеропортах.	3	5

3	<b>Організація діяльності, архітектура та інтер'єр підприємств готельного господарства</b> Стили дизайну інтер'єру підприємств готельного господарства. Характеристика основних видів композиції. Роль та значення рівноваги, динаміки, статичності, симетрії, асиметрії в композиції. Особливості вбрання готелів різних періодів існування людства.	3	5
4	<b>Організація, нормування праці та робочий час працівників готельного господарства</b> Дайте визначення поняття „маркетинг персоналу”. Назвіть методи визначення потреби готелю в персоналі. Які існують джерела найму персоналу, як провадиться його пошук і добір? Охарактеризуйте систему тренінгів обслуговуючого персоналу готелю.	3	5
5	<b>Послуги підприємств готельного господарства</b> Що таке створення продукту “готель” та його рівні. Які якісні характеристики продуктів “готель”, “курорт”? Назвіть порядок регулювання різниць, виявлених під час інвентаризації. Які випадки пошкодження майна готелю ви знаєте? Як складається акт про псування майна? Які існують правила користування готелями та надання готельних послуг в Україні?	3	5
6	<b>Автоматизація технічних процесів у готельному господарстві</b> Чим відрізняються терміни «інформація» і «дані»? Які ви знаєте форми адекватності інформації, міри та якості інформації. Які системи класифікації та кодування інформації існують? Наведіть класифікацію інформації за різними ознаками.	3	4
7	<b>Організація роботи служб і підрозділів готельного підприємства</b> Що ви знаєте про організацію робочого місця покоївки. Які особливості обліку основних засобів готельного підприємства ви знаєте? Який термін та порядок проведення інвентаризації? Дайте характеристику технології забезпечення цілодобово та постійного функціонування всіх служб.	3	4
8	<b>Дозвілля. Організація дозвілля в готельних підприємствах</b> Які потреби здатна задовольнити готельна анімація? Фактори, що визначають вибір форми дозвілля. За рахунок чого можна досягти найбільшого відновлюючо-оздоровчого ефекту?	2	4
Підготовка до навчальних занять та контрольних заходів		42	70
<b>Усього годин</b>		<b>64</b>	<b>106</b>

## 7. МЕТОДИ НАВЧАННЯ

**1. Словесні методи** – лекція, пояснення, бесіда.

**2. Наочні методи:**

- ілюстрація (діаграми, таблиці, моделі, рисунки, схеми тощо);
- демонстрування матеріалу: мультимедійна презентація.

**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, індивідуальні завдання, мозкова атака, презентація, ділова гра, семінар-дискусія, заняття в лабораторії, кейс-завдання, ситуаційні завдання тощо.

## 8. МЕТОДИ КОНТРОЛЮ

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

2. **Письмова аудиторна та позааудиторна перевірка** (письмові відповіді на питання (контрольна робота, самостійна робота); розв'язання практичних завдань; виконання та оформлення схем, таблиць, діаграм; написання, есе, рефератів; підготовка презентацій, контрольні роботи з конкретних питань тощо).

3. **Практична перевірка** (проведення опитування, виконання практичних завдань; аналіз виробничої інформації; рішення професійних завдань; ділові ігри, кейс-завдання, ситуаційні завдання і т. д.).

4. **Стандартизований контроль** (тести, письмовий екзамен).

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 екзамен.

## 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	<b>A</b>	відмінно	зараховано
82–89	<b>B</b>	добре	
74–81	<b>C</b>		
64–73	<b>D</b>	задовільно	
60–63	<b>E</b>		
35–59	<b>FX</b>	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
0–34	<b>F</b>	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 (разом 50 балів)								Підсумковий контроль (екзамен)	Сума
T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	T8	50 балів	100 балів
6	7	6	6	6	7	6	6		

T1, T2 ... T7 – теми змістових модулів.

## 10. МЕТОДИЧНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ

1. Стадник М. Є. Методичні рекомендації для виконання практичних робіт здобувачами вищої освіти спеціальності 242 «Туризм» (Туризм і рекреація) СВО «Бакалавр» з дисципліни «Організація готельного господарства». Львів : Львівський національний університет природокористування, 2024. 46 с.

2. Стадник М. Є. Методичні рекомендації для самостійного вивчення курсу, виконання контрольних робіт та навчально-аудиторної роботи здобувачами вищої освіти Навчально-наукового інституту заочної та післядипломної освіти

спеціальності 242 Туризм СВО Бакалавр з дисципліни «Організація готельного господарства». Львів : Львівський національний університет природокористування, 2024. 48 с.

## 11. РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

### *Базова*

1. Андрушків Б. М., Малюта Л. Я. Готельно-ресторанна справа. Навчально-методичне видання. Книга 1. Тернопіль: ФОП Паляниця В.А., 2018. 268 с.
2. Галасюк С. С., Нездоймінов С. Г. Організація готельного господарства: навчально-практичний посібник. Київ : ФОП Гуляєва В. М., 2019. 204 с.
3. Давидова О. Ю. Управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві: підруч. Харків: Вид-во Іванченка І. С., 2018. 487с.
4. Мальська М. П. Готельний бізнес: теорія і практика: навч. посіб. Київ: Центр навчальної літератури, 2019. 472 с.
5. Мальська М. П., Кізима В. Л., Жук І. З. Управління сферою готельного господарства: теорія та практика: підручник. Київ: Центр учбової літератури, 2017. 336 с.

### *Допоміжна*

1. Бойко М. Г. Організація готельного господарства: підручник. Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2015. 516 с.
2. Галасюк С. С. Організаційно-економічні засади функціонування малих готелів : монографія. Одеса : Атлант, 2015. 281 с.
3. Галасюк С. С., Нездоймінов С. Г. Організація готельного господарства : навчально-практичний посібник. Київ : Лірп-К, 2024. 166 с.
4. Готельно-ресторанна справа. Навчально-методичне видання. Книга 1. Б. М. Андрушків, Л. Я. Малюта, Г. Й. Островська та ін. Тернопіль: ФОП Паляниця В.А., 2018. 268 с.
5. Давидова О. Ю. Управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві : підруч. Харків : Вид-во Іванченка І. С., 2018. 487 с.
6. Деякі питання встановлення категорій готелям та іншим об'єктам, що призначаються для надання послуг з тимчасового розміщення (проживання) : Наказ Міністерства інфраструктури України від 17.11.2022 № 858. URL : <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z1527-22#Text>
7. ДСТУ 4527:2006. Послуги туристичні. Засоби розміщення. Терміни та визначення (59525). URL : [https://www.ksv.biz.ua/GOST/DSTY\\_ALL/DSTY3/dsty\\_4527-2006.pdf](https://www.ksv.biz.ua/GOST/DSTY_ALL/DSTY3/dsty_4527-2006.pdf)
8. Курочка О. Г. Гіпоалергенні засоби розміщення як інструмент до створення нового виду послуг. *Актуальні проблеми розвитку природничих та гуманітарних наук* : зб. матер. міжнарод. наук.-практ. конф. (5 груд. 2019 р.) / відп. ред. Зінченко М. О., Л. Л. Макарук. Луцьк, 2019. С. 534-537.
9. Левицька І. В. Готельна справа : навчальний посібник. Вінниця : Едельвейс і К<sup>0</sup>, 2015. 580 с.
10. Нечаюк Л. І. Готельно-ресторанний бізнес : менеджмент : навчальний посібник / 3-тє видання. Київ : Центр учбової літератури, 2017. 342 с.
11. Організація готельного господарства : Навч. посібник для вузів / Головка О. М., Кампов Н. С., Махлинець С. С., Симочко Г. В.; За редакцією О. М. Головка. Київ: Кондор-Видавництво, 2012. 338 с. URL :

<http://dspace.msu.edu.ua:8080/jspui/bitstream/123456789/310/1/Organizacia%20gotel%20gospod.pdf>

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

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

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

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

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

17. Про затвердження Порядку надання послуг з тимчасового розміщення (проживання) : Постанова Кабінету Міністрів України № 297 від 15.03.2006. (остання редакція від 13.03.2025.). URL : <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/297-2006-%D0%BF#Text>

18. Про затвердження Порядку продовження строку перебування та тимчасового проживання, продовження та скорочення строку тимчасового перебування іноземців та осіб без громадянства на території України : Постанова Кабінету Міністрів України № 150 від 15.02.2012. URL : <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/150-2012-%D0%BF#Text>

19. Про затвердження Правил користування готелями й аналогічними засобами розміщення та надання готельних послуг : Наказ Державної туристичної адміністрації України від 16.03.2004. № 19. URL : [https://ips.ligazakon.net/document/view/reg9012?an=148&ed=2010\\_10\\_18](https://ips.ligazakon.net/document/view/reg9012?an=148&ed=2010_10_18)

20. Про захист прав споживачів : Закон України № 30 від 12.05.1991. (остання редакція 24.12.2024.). URL : <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1023-12#Text>

21. Стадник М. Є., Березівська О. Й. Використання систем штучного інтелекту для оцінювання поведінки споживача в готельно-ресторанному бізнесі. *Проблеми сучасних трансформацій. Серія: економіка та управління*. 2025. № 17. <https://doi.org/10.54929/2786-5738-2025-17-12-02>

22. Стадник М. Є., Березівська О. Й. Роль сервісології для удосконалення ефективності підприємств у сфері готельно-ресторанного бізнесу. *Актуальні питання економічних наук*. 2025. № 8. URL : <https://doi.org/10.5281/zenodo.14898170>

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

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

25. Стадник М. Є., Живко З. Б. Маркетингові інструменти стимулювання розвитку готельно-ресторанного бізнесу в умовах воєнного часу. *Актуальні питання економічних наук*. 2025. №7. URL : <https://a-economics.com.ua/index.php/home/article/view/216/250>

26. Стадник М. Є., Живко З. Б., Павленчик Н. Ф. Специфіка управління персоналом в готельно-ресторанних комплексах: лідерство та корпоративна культура. *Актуальні проблеми сталого розвитку*. 2026. Т. 3. № 1. С. 91-98. DOI: 10.60022/3(1)-12S

27. Стадник М. Є. Управління готельно-ресторанним бізнесом в умовах цифрової трансформації : використання систем штучного інтелекту для обслуговування клієнтів. *Здобутки економіки: перспективи та інновації*. 2025. Вип. 14. С. 1-14. URL : <https://econp.com.ua/index.php/journal/article/view/301>

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

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

## 12. ІНФОРМАЦІЙНІ РЕСУРСИ

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

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

2. Електронні інформаційні ресурси мережі Інтернет з переліком сайтів:

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

[www.mavica.ra](http://www.mavica.ra) - Багатомовний пошуковий каталог.

<https://stat.gov.ua/uk> – Державна служба статистики України.

<http://www.lv.ukrstat.gov.ua/> - Головне управління статистики у Львівській області.

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

<https://moodle.lnup.edu.ua/> - Віртуальне навчальне середовище.

<https://nto.ua/> - Національна туристична організація України.

<http://rada.gov.ua/> – Законодавство України.