

**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**

**ВКП 7 ОСНОВИ ІНДУСТРІЇ 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 Основи індустрії 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)

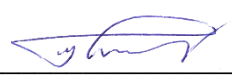
Погоджено навчально-методичною комісією спеціальності Туризм і рекреація  
(назва спеціальності)

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 |
| <b>Семестр</b>                         | <b>6</b>                    | <b>6</b>                     |
| <b>Кількість кредитів/годин</b>        | 3/90                        | 3/90                         |
| <b>Усього годин аудиторної роботи</b>  | 48                          | 10                           |
| в т.ч.:                                |                             |                              |
| • лекційні заняття, год.               | 16                          | 4                            |
| • практичні заняття, год.              | 32                          | 6                            |
| • лабораторні заняття, год.            | -                           | -                            |
| • семінарські заняття, год.            | -                           | -                            |
| <b>Усього годин самостійної роботи</b> | 42                          | 80                           |
| <b>Форма контролю</b>                  | залік                       | залік                        |

*Примітка.*

Частка аудиторного навчального часу здобувача у відсотковому вимірі:

для денної форми здобуття освіти – 53,3%

для заочної форми здобуття освіти – 11,1%

## 2. МЕТА ТА ЗАВДАННЯ ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА

**Метою освітнього компонента «Основи індустрії гостинності» є** формування у здобувачів вищої освіти системних теоретичних знань про сутність, структуру та функціонування індустрії гостинності як важливої складової економіки послуг, а також розвиток здатності аналізувати соціально-економічні процеси у сфері гостинності, розуміти роль сервісу у формуванні якості життя населення та застосовувати базові професійні підходи до організації діяльності підприємств гостинності.

**Основними завданнями освітнього компонента «Основи індустрії гостинності» є:**

1. Формування теоретичних знань про сутність, еволюцію та структуру індустрії гостинності як складової економіки послуг.
2. Ознайомлення з основними складовими індустрії гостинності (розміщення, харчування, дозвілля, сервіс) та особливостями їх функціонування.
3. Вивчення ролі індустрії гостинності у соціально-економічному розвитку суспільства, формуванні якості життя населення та розвитку соціального капіталу.
4. Розвиток здатності аналізувати взаємозв'язок туризму та індустрії гостинності, визначати їх відмінності та взаємодію в сучасній економіці.
5. Формування практичних навичок аналізу діяльності підприємств гостинності, оцінювання якості сервісу та ролі клієнтоорієнтованого підходу в обслуговуванні.
6. Ознайомлення з сучасними тенденціями розвитку індустрії гостинності, зокрема цифровізацією, персоналізацією сервісу, сталим розвитком та інноваціями.

**Пререквізити:** Організація туризму, Основи наукових досліджень, Основи економіки, Сервісологія, Поведінка споживача.

**Постреквізити:** Маркетинг у туризмі, Бізнес-планування у туризмі, Стандартизація та сертифікація туристичних послуг, Організація готельного господарства, Організація ресторанного господарства.

### Результати навчання

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

|                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|---------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Інтегральна компетентність      | <b>ІК.</b> 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         | <b>К08.</b> Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Фахові (спеціальні) компетенції | <b>К20.</b> Розуміння процесів організації туристичних подорожей і комплексного туристичного обслуговування (готельного, ресторанного, транспортного, екскурсійного, рекреаційного).<br><b>К26.</b> Здатність визначати індивідуальні туристичні потреби, використовувати сучасні технології обслуговування туристів та вести претензійну роботу.                                                                                                                                                                                                                            |
| Програмні результати навчання   | <b>ПР06.</b> Застосовувати у практичній діяльності принципи і методи організації та технології обслуговування туристів.<br><b>ПР09.</b> Організовувати процес обслуговування споживачів туристичних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.<br><b>ПР10.</b> Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єкта туристичного бізнесу та окремих його підсистем (адміністративно-управлінська, соціально-психологічна, економічна, техніко-технологічна). |

### 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. Індустрія гостинності як соціально-економічна система    | 11                                 | 2            | 4         |      |      | 5         | 11                                  | 0,5          | 0,5      |      |      | 10        |
| Тема 2. Типологія та структура підприємств індустрії гостинності | 11                                 | 2            | 4         |      |      | 5         | 11                                  | 0,5          | 1        |      |      | 9,5       |
| Тема 3. Споживач у системі індустрії гостинності                 | 11                                 | 2            | 4         |      |      | 5         | 11                                  | 0,5          | 0,5      |      |      | 10        |
| Тема 4. Сервіс як основа індустрії гостинності                   | 12                                 | 2            | 4         |      |      | 6         | 12                                  | 0,5          | 1        |      |      | 10,5      |
| Тема 5. Управління підприємствами індустрії гостинності          | 11                                 | 2            | 4         |      |      | 5         | 11                                  | 0,5          | 0,5      |      |      | 10        |
| Тема 6. Маркетинг у індустрії гостинності                        | 11                                 | 2            | 4         |      |      | 5         | 11                                  | 0,5          | 1        |      |      | 9,5       |
| Тема 7. Інновації та цифрові технології в індустрії гостинності  | 11                                 | 2            | 4         |      |      | 5         | 11                                  | 0,5          | 0,5      |      |      | 10        |
| Тема 8. Сталий розвиток і майбутнє індустрії гостинності         | 12                                 | 2            | 4         |      |      | 6         | 12                                  | 0,5          | 1        |      |      | 10,5      |
| <b>Усього годин</b>                                              | <b>90</b>                          | <b>16</b>    | <b>32</b> |      |      | <b>42</b> | <b>90</b>                           | <b>4</b>     | <b>6</b> |      |      | <b>80</b> |

#### 4. ЛЕКЦІЙНІ ЗАНЯТТЯ

| № з/п               | Назви тем та їх короткий зміст                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Кількість годин |          |
|---------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|----------|
|                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | ДФЗО            | ЗФЗО     |
| 1                   | <b>Індустрія гостинності як соціально-економічна система</b><br>Поняття індустрії гостинності: еволюція терміна та сучасні трактування. Індустрія гостинності в системі економіки послуг. Основні складові індустрії гостинності (розміщення, харчування, дозвілля, сервіс). Відмінності між туризмом та індустрією гостинності. Роль гостинності у формуванні якості життя та соціального капіталу. Сучасні глобальні тенденції розвитку індустрії гостинності. | 2               | 0,5      |
| 2                   | <b>Типологія та структура підприємств індустрії гостинності</b><br>Класифікація підприємств розміщення. Класифікація підприємств ресторанного господарства. Підприємства дозвілля та розваг у системі гостинності. Мережеві та незалежні підприємства: особливості функціонування. Малі, середні та великі підприємства індустрії гостинності. Інтегровані сервісні комплекси та курортні формати.                                                               | 2               | 0,5      |
| 3                   | <b>Споживач у системі індустрії гостинності</b><br>Поняття споживача та клієнта в індустрії гостинності. Потреби, мотиви та очікування споживачів. Поведінка споживача у сфері гостинності. Фактори формування задоволеності клієнта. Лояльність споживачів та повторне споживання послуг. Культурні та психологічні особливості клієнтів.                                                                                                                       | 2               | 0,5      |
| 4                   | <b>Сервіс як основа індустрії гостинності</b><br>Поняття сервісу та його ключові характеристики. Стандарти сервісу в індустрії гостинності. Якість обслуговування та методи її оцінювання. Роль персоналу у формуванні сервісного досвіду. Управління сервісними процесами. Сервісні помилки та робота зі скаргами клієнтів.                                                                                                                                     | 2               | 0,5      |
| 5                   | <b>Управління підприємствами індустрії гостинності</b><br>Основи менеджменту в індустрії гостинності. Організаційна структура підприємств гостинності. Планування та координація діяльності. Управління персоналом у сфері гостинності. Контроль та оцінка ефективності діяльності. Особливості антикризового управління.                                                                                                                                        | 2               | 0,5      |
| 6                   | <b>Маркетинг у індустрії гостинності</b><br>Сутність та завдання маркетингу гостинності. Маркетингове середовище підприємств гостинності. Формування та просування туристично-сервісного продукту. Ціноутворення у сфері гостинності. Комунікації та брендинг підприємств гостинності. Digital-маркетинг і онлайн-просування послуг.                                                                                                                             | 2               | 0,5      |
| 7                   | <b>Інновації та цифрові технології в індустрії гостинності</b><br>Поняття інновацій у сфері гостинності. Цифровізація сервісних процесів. Онлайн-бронювання та системи управління. CRM та персоналізація обслуговування. Використання штучного інтелекту та автоматизації. Вплив інновацій на конкурентоспроможність підприємств.                                                                                                                                | 2               | 0,5      |
| 8                   | <b>Сталий розвиток і майбутнє індустрії гостинності</b><br>Концепція сталого розвитку в індустрії гостинності. Екологічні аспекти діяльності підприємств. Соціальна відповідальність бізнесу. Етичні стандарти у сфері гостинності. Індустрія гостинності в умовах глобальних криз. Перспективи розвитку індустрії гостинності.                                                                                                                                  | 2               | 0,5      |
| <b>Усього годин</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | <b>16</b>       | <b>4</b> |

#### 5. ПРАКТИЧНІ ЗАНЯТТЯ

| № з/п | Назви тем та їх короткий зміст                                                                                                                                                                             | Кількість годин |      |
|-------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|------|
|       |                                                                                                                                                                                                            | ДФЗО            | ЗФЗО |
| 1     | <b>Індустрія гостинності як соціально-економічна система</b><br>Поняття індустрії гостинності: еволюція терміна та сучасні трактування. Індустрія гостинності в системі економіки послуг. Основні складові | 4               | 0,5  |

|                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |           |          |
|---------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|----------|
|                     | індустрії гостинності (розміщення, харчування, дозвілля, сервіс). Відмінності між туризмом та індустрією гостинності. Роль гостинності у формуванні якості життя та соціального капіталу. Сучасні глобальні тенденції розвитку індустрії гостинності.                                                                                                                                              |           |          |
| 2                   | <b>Типологія та структура підприємств індустрії гостинності</b><br>Класифікація підприємств розміщення. Класифікація підприємств ресторанного господарства. Підприємства дозвілля та розваг у системі гостинності. Мережеві та незалежні підприємства: особливості функціонування. Малі, середні та великі підприємства індустрії гостинності. Інтегровані сервісні комплекси та курортні формати. | 4         | 1        |
| 3                   | <b>Споживач у системі індустрії гостинності</b><br>Поняття споживача та клієнта в індустрії гостинності. Потреби, мотиви та очікування споживачів. Поведінка споживача у сфері гостинності. Фактори формування задоволеності клієнта. Лояльність споживачів та повторне споживання послуг. Культурні та психологічні особливості клієнтів.                                                         | 4         | 0,5      |
| 4                   | <b>Сервіс як основа індустрії гостинності</b><br>Поняття сервісу та його ключові характеристики. Стандарти сервісу в індустрії гостинності. Якість обслуговування та методи її оцінювання. Роль персоналу у формуванні сервісного досвіду. Управління сервісними процесами. Сервісні помилки та робота зі скаргами клієнтів.                                                                       | 4         | 1        |
| 5                   | <b>Управління підприємствами індустрії гостинності</b><br>Основи менеджменту в індустрії гостинності. Організаційна структура підприємств гостинності. Планування та координація діяльності. Управління персоналом у сфері гостинності. Контроль та оцінка ефективності діяльності. Особливості антикризового управління.                                                                          | 4         | 0,5      |
| 6                   | <b>Маркетинг у індустрії гостинності</b><br>Сутність та завдання маркетингу гостинності. Маркетингове середовище підприємств гостинності. Формування та просування туристично-сервісного продукту. Ціноутворення у сфері гостинності. Комунікації та брендинг підприємств гостинності. Digital-маркетинг і онлайн-просування послуг.                                                               | 4         | 1        |
| 7                   | <b>Інновації та цифрові технології в індустрії гостинності</b><br>Поняття інновацій у сфері гостинності. Цифровізація сервісних процесів. Онлайн-бронювання та системи управління. CRM та персоналізація обслуговування. Використання штучного інтелекту та автоматизації. Вплив інновацій на конкурентоспроможність підприємств.                                                                  | 4         | 0,5      |
| 8                   | <b>Сталий розвиток і майбутнє індустрії гостинності</b><br>Концепція сталого розвитку в індустрії гостинності. Екологічні аспекти діяльності підприємств. Соціальна відповідальність бізнесу. Етичні стандарти у сфері гостинності. Індустрія гостинності в умовах глобальних криз. Перспективи розвитку індустрії гостинності.                                                                    | 4         | 1        |
| <b>Усього годин</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | <b>32</b> | <b>6</b> |

## 6. САМОСТІЙНА РОБОТА

| № з/п | Назви тем та їх короткий зміст                                                                                                                                                                                                                                                                          | Кількість годин |      |
|-------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|------|
|       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | ДФЗО            | ЗФЗО |
| 1     | <b>Індустрія гостинності як соціально-економічна система</b><br>Історичні етапи розвитку гостинності у світі. Особливості формування індустрії гостинності у різних країнах. Вплив індустрії гостинності на розвиток міст і туристичних територій. Значення міжнародних стандартів у сфері гостинності. | 1               | 3    |
| 2     | <b>Типологія та структура підприємств індустрії гостинності</b><br>Міжнародні класифікації готелів та засобів розміщення. Особливості функціонування мережевих готельних компаній. Роль малих підприємств у                                                                                             | 2               | 3    |

|                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |           |           |
|--------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------|
|                                                        | розвитку індустрії гостинності. Інтеграція підприємств гостинності у туристичні комплекси.                                                                                                                                                                                                                    |           |           |
| 3                                                      | <b>Споживач у системі індустрії гостинності</b><br>Соціально-демографічні характеристики споживачів послуг гостинності. Вплив культурних факторів на поведінку клієнтів. Формування лояльності споживачів у сфері гостинності. Роль зворотного зв'язку та онлайн-відгуків у формуванні репутації підприємств. | 1         | 3         |
| 4                                                      | <b>Сервіс як основа індустрії гостинності</b><br>Міжнародні стандарти обслуговування у сфері гостинності. Особливості міжкультурної комунікації у сервісній діяльності. Методи оцінювання якості обслуговування клієнтів. Управління конфліктними ситуаціями у процесі обслуговування.                        | 2         | 3         |
| 5                                                      | <b>Управління підприємствами індустрії гостинності</b><br>Особливості організаційних структур готельних підприємств. Роль корпоративної культури у діяльності підприємств гостинності. Методи мотивації персоналу у сфері сервісу. Особливості управління якістю у готельно-ресторанному бізнесі.             | 1         | 3         |
| 6                                                      | <b>Маркетинг у індустрії гостинності</b><br>Формування бренду підприємства гостинності. Роль соціальних мереж у просуванні послуг гостинності. Особливості маркетингових досліджень у сфері гостинності. Вплив репутаційного менеджменту на конкурентоспроможність підприємства.                              | 2         | 3         |
| 7                                                      | <b>Інновації та цифрові технології в індустрії гостинності</b><br>Використання інформаційних систем управління готелями. Роль штучного інтелекту у персоналізації сервісу. Онлайн-платформи бронювання та їх вплив на ринок гостинності. Використання цифрових технологій у комунікації з клієнтами.          | 1         | 3         |
| 8                                                      | <b>Сталий розвиток і майбутнє індустрії гостинності</b><br>Екологічні практики у діяльності готельних підприємств. Концепція «зелених готелів» у сучасній індустрії гостинності. Соціальна відповідальність бізнесу у сфері гостинності. Перспективи розвитку індустрії гостинності в умовах глобальних змін. | 2         | 3         |
| Підготовка до навчальних занять та контрольних заходів |                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 30        | 56        |
| <b>Усього годин</b>                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <b>42</b> | <b>80</b> |

## 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,<br>визначеної робочою<br>програмою ОК на<br>відповідну тему<br>(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. МЕТОДИЧНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ

1. Березівська О.Й. Основи індустрії гостинності. Методичні рекомендації для виконання практичних робіт здобувачами вищої освіти спеціальності Туризм і рекреація СВО Бакалавр. Львів, 2026. 56 с.

## 11. РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

### Базова

1. Організація обслуговування в закладах індустрії гостинності: навч. посіб. / уклад. О. В. Литвин, І. М. Кирилук, Л. М. Нещадим. Умань : Візаві. 2021. 225 с.
2. Паска М. Організація ресторанного господарства: навч. посібник. Львів: ЛДУФК ім. Івана Боберського, 2022. 212 с.
3. Русавська, В. А. Гостинність в українській традиційній культурі: навч. посіб. : Київ : Ліра-К, 2020. 279 с.
4. Технологія гостинності : навчальний посібник. / укладачі: Соколовський В.А., Щоголева І.В. Кропивницький: Вид-во ЛАНАУ, 2023. 353 с.
5. Управління діяльністю підприємств в індустрії гостинності: навч. посіб. для здобувачів вищої освіти денної та заочної форм навчання / уклад.: Тимчук С. В., Поворознюк І. М., Нещадим Л. М., Подзігун С. М. Одеса: ТакиБук, 2024. 144 с.
6. HoReCa: навч. посіб.: у 3 т. Т. 2. Ресторани / [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін.] ; за ред. А.А. Мазаракі. Київ : Київ. нац. торг.-екон. унт., 2017. 312 с.

### Допоміжна

1. Архіпов В. В. Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані : навчальний посібник : 3-тє вид. Київ: Центр учбової літератури, 2021. 280с.
2. Березівська О.Й., Стадник М.Є. Сервісна культура в системі управління готельно-ресторанними комплексами: вплив на лояльність клієнтів та фінансові результати. Академічні візії. 2025. № 50. DOI: <https://doi.org/10.5281/zenodo.18734715>
3. Березівська О. Й., Стадник М. Є., Іванюк П. В. Анімаційні заходи як інструмент підвищення продажів у готельно-ресторанних комплексах. Наукові записки Львівського університету бізнесу та права. 2025. № 46. С. 719-724. <https://doi.org/10.5281/zenodo.18734996>
4. Березівська О. Й., Стадник М. Є. Архітектурні рішення та дизайн інтер'єру готельно-ресторанних комплексів як інструмент підвищення ефективності сервісного обслуговування Ефективна економіка. 2026. № 1. DOI: <http://doi.org/10.32702/2307-2105.2026.1.78>
5. Березівська О. Й., Стадник М. Є. 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>
6. Березівська О.Й., Горішевський П.А., Богайчук В.О. Сучасні тренди та інновації у застосуванні цифрових технологій у готельно-ресторанному бізнесі. Економіка та суспільство. 2024. No 70. URL: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2024-70-180>
7. Богатирьова Г. А., Березівська, О. Й. Відновлення туристичної інфраструктури після кризи: виклики та перспективи розвитку туризму в Україні. Академічні візії, 2024, № 38. DOI: <https://doi.org/10.5281/zenodo.14557723>

8. Благополучна А., Кирилюк І., Поворознюк І., Ляховська Н., Литвин О. Культура професійного спілкування в індустрії гостинності: її значення та вплив. Економічні горизонти, 2022. №2(20). С. 4–11. [https://doi.org/10.31499/2616-5236.2\(20\).2022.261844](https://doi.org/10.31499/2616-5236.2(20).2022.261844)
9. Брич В.Я., Банева І.О. Організація готельно-ресторанної справи: навч. посібник / за ред. В.Я. Брича та ін. К: Ліра-К, 2020. 484 с.
10. Готельно-ресторанний бізнес: навч. посібник / О.А. Ніколайчук, Н.С. Приймак, О.А. Сімакова, А.В. Слащева, Ю.А. Горайнова, Ю.М. Коренець, О.А. Боднарук, О.А. Пусікова, Є.Г. Клевцов; ред. О.А. Ніколайчук. Кривий Ріг : Вид. ДонНУЕТ, 2022. 250с.
11. 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.
12. Журавльова С.М., Зайцева В.М., Каптюх Т.В. Технологія готельної справи : навчальний посібник. Запоріжжя : НУ «Запорізька політехніка», 2022. 264 с.
13. Інформаційні системи і технології в готельно-ресторанному та туристичному бізнесі: підручник. М. М. Скопень, М. К. Сукач, О. П. Будя [та ін.]. К. : Ліра-К, 2017. 763с.
14. Ковешніков В. С. Організація готельно-ресторанного господарства: навч. посіб. Київ : Ліра-К, 2022. 563 с.
15. Круль Г., Заячук О. Організація і технологія надання послуг гостинності: навч. посіб. 2-ге вид., перероб. і доп. Чернівці : Чернівець. нац. ун-т ім.Ю. Федьковича, 2022. 488 с.
16. Мальська М.П., Гаталяк О.М., Ганич М.Н. Ресторанна справа. Технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика): навч. посіб. Центр учбової літератури. 2021. 304 с.
17. Мостова Л.М., Новікова О.В., Ракленко І.М. Організація обслуговування в ресторанному господарстві: підручник. Х.: Світ Книг, 2021. 657 с.
18. Нечаюк Л.І. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент. Вид. 3- є. переробл. і допов. Київ : Центр учбової літератури, 2020. 344 с.
19. Мальська, М. П., Гаталяк О.М., Ганич Н.М. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика) : підручник. Львівський національний університет ім. І. Франка. Київ : ЦУЛ, 2018. 304 с.
20. Опря, Б. О. Історія розвитку світового готельно-ресторанного бізнесу : навч.-метод. Посібник. Кам'янець-Подільський національний університет ім. Івана Огієнка. Кам'янець-Подільський : Друкарня «Рута», 2018. 133 с.
21. Особливості ресторанного сервісу. Обслуговування іноземних туристів: навч. посібник / Л. О. Радченко, О. В. Новікова, Л. Д. Льовшина, П. П. Пивоваров. Харків : Світ книг, 2012. 288 с.

#### ***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.

## 12. 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.lnup.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, довкілля 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 (ABTA – The Travel Association). URL: <https://www.abta.com/>
25. Американське товариство туристичних агентств (American Society of Travel Agents, ASTA). URL: <https://www.astar.org/>
26. Німецька асоціація туризму (DTV-Deutscher Tourismusverband). URL: <https://www.deutschtourismusverband.de/>
27. Японська асоціація туристичних агентств (JTA). URL: <https://www.mlit.go.jp/kankocho/en/about/index.html>
28. Асоціація турецьких туристичних агентств «TÜRSAB». URL: <https://www.tursab.org.tr/>