

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 *O. Beresivska*

(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 9 ТЕХНОЛОГІЇ 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 Технології 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
Семестр	8	8
Кількість кредитів/годин	3/90	3/90
Усього годин аудиторної роботи	36	10
в т.ч.:		
• лекційні заняття, год.	12	4
• практичні заняття, год.	24	6
• лабораторні заняття, год.	-	-
• семінарські заняття, год.	-	-
Усього годин самостійної роботи	54	80
Форма контролю	залік	залік

Примітка.

Частка аудиторного навчального часу здобувача у відсотковому вимірі:

для денної форми здобуття освіти – 40,0%

для заочної форми здобуття освіти – 11,1%

2. МЕТА ТА ЗАВДАННЯ ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА

Метою освітнього компонента «Технології індустрії гостинності» є формування у здобувачів вищої освіти системи теоретичних знань і практичних умінь щодо організації, проектування, реалізації та контролю технологічних процесів у закладах індустрії гостинності, зокрема у сфері готельного, ресторанного та сервісного обслуговування, а також набуття здатності застосовувати сучасні технології, стандарти якості, цифрові рішення й безпечні методи організації обслуговування для забезпечення ефективного функціонування підприємств гостинності та високого рівня задоволення потреб споживачів.

Основними завданнями освітнього компонента «Технології індустрії гостинності» є:

1. формування системного уявлення про сутність, структуру та особливості технологічних процесів у сфері індустрії гостинності;
2. вивчення технологій організації основних, додаткових і супутніх послуг у закладах розміщення, харчування та сервісного обслуговування;
3. засвоєння принципів організації роботи основних служб підприємств гостинності, зокрема служби прийому і розміщення, обслуговування номерного фонду, ресторанного сервісу та виробничих підрозділів;
4. набуття знань щодо технології створення, просування та реалізації готельного і ресторанного продукту відповідно до потреб різних категорій споживачів;
5. оволодіння методами забезпечення якості обслуговування, дотримання стандартів сервісу, санітарно-гігієнічних вимог і безпеки в закладах гостинності;

6. формування практичних умінь організовувати технологічні цикли обслуговування гостей на різних етапах надання послуг;
7. опанування сучасних цифрових, інформаційних та інноваційних технологій, що використовуються в діяльності підприємств індустрії гостинності;
8. розвиток здатності аналізувати, удосконалювати та адаптувати технологічні процеси відповідно до сучасних вимог ринку, принципів сталого розвитку та конкурентного середовища;
9. формування професійних компетентностей для прийняття обґрунтованих рішень у сфері технологічної організації гостинності та підвищення ефективності функціонування підприємств галузі.

Пререквізити: Організація туризму, Основи наукових досліджень, Основи економіки, Сервісологія, Поведінка споживача, Маркетинг у туризмі, Бізнес-планування у туризмі, Організація готельного господарства.

Постреквізити: Стандартизація та сертифікація туристичних послуг, 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	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	К08. Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій.
Фахові (спеціальні) компетентності	К20. Розуміння процесів організації туристичних подорожей і комплексного туристичного обслуговування (готельного, ресторанного, транспортного, екскурсійного, рекреаційного). К26. Здатність визначати індивідуальні туристичні потреби, використовувати сучасні технології обслуговування туристів та вести претензійну роботу.
Програмні результати навчання	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. ПР10. 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. Теоретико-прикладні засади технологій індустрії гостинності	11	1	3			7	11	0,5	0,5			10
Тема 2. Технології організації готельного продукту та процесу розміщення	11	2	3			6	11	0,5	1			9,5
Тема 3. Технології роботи служби прийому та обслуговування гостей	11	1	3			7	11	0,5	0,5			10
Тема 4. Технології прибирання та експлуатації номерного фонду	12	2	3			7	12	0,5	1			10,5
Тема 5. Технології ресторанного сервісу в індустрії гостинності	11	1	3			7	11	0,5	0,5			10
Тема 6. Виробничо-технологічні процеси в закладах харчування при підприємствах гостинності	11	2	3			6	11	0,5	1			9,5
Тема 7. Цифрові технології в індустрії гостинності	11	1	3			7	11	0,5	0,5			10
Тема 8. Технології забезпечення якості, безпеки та сталості в індустрії гостинності	12	2	3			7	12	0,5	1			10,5
Усього годин	90	12	24			54	90	4	6			80

4. ЛЕКЦІЙНІ ЗАНЯТТЯ

№ з/п	Назви тем та їх короткий зміст	Кількість годин	
		ДФЗО	ЗФЗО
1	Теоретико-прикладні засади технологій індустрії гостинності Сутність індустрії гостинності як сфери сервісно-виробничої діяльності. Технологія послуги як основа функціонування закладів гостинності. Структура технологічного циклу в готельному та ресторанному господарстві. Взаємозв'язок основних, допоміжних і супутніх процесів обслуговування. Технологічні особливості послуг розміщення, харчування та додаткового сервісу. Сучасні тенденції розвитку технологій у світовій та українській індустрії гостинності.	1	0,5
2	Технології організації готельного продукту та процесу розміщення Технологічна структура готельного підприємства та функції основних служб. Формування готельного продукту відповідно до категорії та типу засобу розміщення. Технологія бронювання номерного фонду та управління заявками гостей. Технологія реєстрації, поселення, супроводу перебування і виїзду гостей. Технологічні стандарти надання основних і додаткових готельних послуг. Особливості організації технологічних процесів у різних типах засобів розміщення.	2	0,5
3	Технології роботи служби прийому та обслуговування гостей Організація технологічної взаємодії відділу обслуговування клієнтів із суміжними службами. Технологія приймання, обробки та передачі інформації про гостя. Технологія роботи зі зверненнями, запитами та спеціальними побажаннями клієнтів. Технологія касових, розрахункових і документальних операцій у службі прийому. Консьєрж, вестибюль - та інформаційний сервіс. Алгоритми дій персоналу у нестандартних і конфліктних сервісних ситуаціях.	1	0,5
4	Технології прибирання та експлуатації номерного фонду Прибирання як технологічна підсистема забезпечення якості готельної послуги. Технологія підготовки номерів до заселення та обслуговування під час проживання. Технологія прибирання номерного фонду, громадських і службових приміщень. Технологія обігу білизни, текстилю, засобів гостинності та витратних матеріалів. Технологія контролю санітарного	2	0,5

	стану, чистоти і готовності номерів. Взаємодія служби покоївок, пральні, технічної служби та відділу обслуговування клієнтів у межах єдиного процесу обслуговування.		
5	Технології ресторанного сервісу в індустрії гостинності Ресторанне господарство як технологічна складова закладів гостинності. Технологія формування концепції, асортименту та меню закладу харчування. Технологія підготовки торговельних приміщень і робочих зон до обслуговування. Технологія приймання замовлення, подавання страв і супроводу гостя в залі. Технологія організації різних форм обслуговування: а меню, шведський стіл, банкет, обслуговування номерів. Технологія післясервісних операцій, розрахунку, прибирання і підготовки залу до наступного циклу роботи.	1	0,5
6	Виробничо-технологічні процеси в закладах харчування при підприємствах гостинності Організація виробничої структури закладу харчування та зонування технологічних приміщень. Технологія постачання, приймання і зберігання сировини, напівфабрикатів і готової продукції. Технологія механічної та теплової обробки харчових продуктів. Технологія виготовлення, відпуску та внутрішнього переміщення кулінарної продукції. Технологічні вимоги до санітарії, гігієни та безпеки харчових процесів. Використання спеціалізованого обладнання та інвентарю у виробничому циклі.	2	0,5
7	Цифрові технології в індустрії гостинності Інформаційні системи та програмні рішення в управлінні сервісно-технологічними процесами. Технологія автоматизації бронювання, поселення, обліку та комунікації з гостем. Цифрові рішення для ресторанного сервісу, кухонного виробництва та складського обліку. Інноваційні технології персоналізації обслуговування в закладах гостинності. Технології безконтактного сервісу, самообслуговування та мобільних сервісів. Напрями цифрової трансформації індустрії гостинності в сучасних умовах.	1	0,5
8	Технології забезпечення якості, безпеки та сталості в індустрії гостинності Технологічні стандарти якості в готельному та ресторанному обслуговуванні. Технологія внутрішнього контролю сервісних процесів і оцінювання якості послуг. Технології безпеки гостей, персоналу, майна та інформації на підприємствах гостинності. Санітарно-гігієнічні, протиепідемічні та виробничі вимоги до процесів обслуговування. Ресурсозберігальні та екологічно орієнтовані технології в закладах гостинності. Інтеграція принципів відповідальної та сталої гостинності у технологічну діяльність підприємства.	2	0,5
Усього годин		12	4

5. ПРАКТИЧНІ ЗАНЯТТЯ

№ з/п	Назви тем та їх короткий зміст	Кількість годин	
		ДФЗО	ЗФЗО
1	Теоретико-прикладні засади технологій індустрії гостинності Сутність індустрії гостинності як сфери сервісно-виробничої діяльності. Технологія послуги як основа функціонування закладів гостинності. Структура технологічного циклу в готельному та ресторанному господарстві. Взаємозв'язок основних, допоміжних і супутніх процесів обслуговування. Технологічні особливості послуг розміщення, харчування та додаткового сервісу. Сучасні тенденції розвитку технологій у світовій та українській індустрії гостинності.	3	0,5
2	Технології організації готельного продукту та процесу розміщення Технологічна структура готельного підприємства та функції основних служб. Формування готельного продукту відповідно до категорії та типу засобу розміщення. Технологія бронювання номерного фонду та управління заявками гостей. Технологія реєстрації, поселення, супроводу перебування і	3	1

	виїзду гостей. Технологічні стандарти надання основних і додаткових готельних послуг. Особливості організації технологічних процесів у різних типах засобів розміщення.		
3	Технології роботи служби прийому та обслуговування гостей Організація технологічної взаємодії відділу обслуговування клієнтів із суміжними службами. Технологія приймання, обробки та передачі інформації про гостя. Технологія роботи зі зверненнями, запитами та спеціальними побажаннями клієнтів. Технологія касових, розрахункових і документальних операцій у службі прийому. Консьєрж, вестибюль - та інформаційний сервіс. Алгоритми дій персоналу у нестандартних і конфліктних сервісних ситуаціях.	3	0,5
4	Технології прибирання та експлуатації номерного фонду Прибирання як технологічна підсистема забезпечення якості готельної послуги. Технологія підготовки номерів до заселення та обслуговування під час проживання. Технологія прибирання номерного фонду, громадських і службових приміщень. Технологія обігу білизни, текстилю, засобів гостинності та витратних матеріалів. Технологія контролю санітарного стану, чистоти і готовності номерів. Взаємодія служби покоївок, пральні, технічної служби та відділу обслуговування клієнтів у межах єдиного процесу обслуговування.	3	1
5	Технології ресторанного сервісу в індустрії гостинності Ресторанне господарство як технологічна складова закладів гостинності. Технологія формування концепції, асортименту та меню закладу харчування. Технологія підготовки торговельних приміщень і робочих зон до обслуговування. Технологія приймання замовлення, подавання страв і супроводу гостя в залі. Технологія організації різних форм обслуговування: а меню, шведський стіл, банкет, обслуговування номерів. Технологія післясервісних операцій, розрахунку, прибирання і підготовки залу до наступного циклу роботи.	3	0,5
6	Виробничо-технологічні процеси в закладах харчування при підприємствах гостинності Організація виробничої структури закладу харчування та зонування технологічних приміщень. Технологія постачання, приймання і зберігання сировини, напівфабрикатів і готової продукції. Технологія механічної та теплової обробки харчових продуктів. Технологія виготовлення, відпуску та внутрішнього переміщення кулінарної продукції. Технологічні вимоги до санітарії, гігієни та безпеки харчових процесів. Використання спеціалізованого обладнання та інвентарю у виробничому циклі.	3	1
7	Цифрові технології в індустрії гостинності Інформаційні системи та програмні рішення в управлінні сервісно-технологічними процесами. Технологія автоматизації бронювання, поселення, обліку та комунікації з гостем. Цифрові рішення для ресторанного сервісу, кухонного виробництва та складського обліку. Інноваційні технології персоналізації обслуговування в закладах гостинності. Технології безконтактного сервісу, самообслуговування та мобільних сервісів. Напрями цифрової трансформації індустрії гостинності в сучасних умовах.	3	0,5
8	Технології забезпечення якості, безпеки та сталості в індустрії гостинності Технологічні стандарти якості в готельному та ресторанному обслуговуванні. Технологія внутрішнього контролю сервісних процесів і оцінювання якості послуг. Технології безпеки гостей, персоналу, майна та інформації на підприємствах гостинності. Санітарно-гігієнічні, протиепідемічні та виробничі вимоги до процесів обслуговування. Ресурсозберігальні та екологічно орієнтовані технології в закладах гостинності. Інтеграція принципів відповідальної та сталої гостинності у технологічну діяльність підприємства.	3	1
Усього годин		24	6

6. САМОСТІЙНА РОБОТА

№ з/п	Назви тем та їх короткий зміст	Кількість годин	
		ДФЗО	ЗФЗО
1	Теоретико-прикладні засади технологій індустрії гостинності Еволюція технологій обслуговування в індустрії гостинності. Місце технологічного підходу в сучасній системі надання послуг гостинності. Вплив глобалізації та цифровізації на трансформацію технологій гостинності. Міжнародні підходи до стандартизації технологічних процесів у сфері гостинності.	2	3
2	Технології організації готельного продукту та процесу розміщення Особливості технології обслуговування в бізнес-готелях, курортних готелях і бутик-готелях. Організація технологічного циклу обслуговування індивідуальних і групових гостей. Технологічні особливості роботи апартаментів, хостелів і малих засобів розміщення. Вимоги до технології обслуговування гостей з особливими потребами.	2	3
3	Технології роботи служби прийому та обслуговування гостей Технологія міжкультурної комунікації у роботі персоналу контактної зони. Особливості організації сервісу для VIP-гостей і постійних клієнтів. Використання скриптів, чек-листів і стандартних операційних процедур у відділі обслуговування клієнтів. Технологія ведення внутрішньої звітності та передавання службової інформації між змінами.	2	3
4	Технології прибирання та експлуатації номерного фонду Сучасні професійні засоби, матеріали та інвентар для обслуговування номерного фонду. Технологія організації генерального прибирання і сезонної підготовки номерів. Екологічні підходи в роботі служби прибирання. Нормування часу і продуктивності праці персоналу служби обслуговування номерного фонду.	2	3
5	Технології ресторанного сервісу в індустрії гостинності Особливості сервірування і подавання страв у закладах різних форматів. Технологія організації тематичних, святкових і протокольних заходів у закладах харчування. Специфіка винного, кавового та барного сервісу в структурі гостинності. Технологія обслуговування гостей у форматі кейтерингу при готельних і ресторанных комплексах.	2	3
6	Виробничо-технологічні процеси в закладах харчування при підприємствах гостинності Сучасні технології збереження якості та безпечності харчової продукції. Особливості організації технологічних процесів у сніданковому, банкетному та room-service виробництві. Вплив типу меню на побудову виробничо-технологічного циклу. Раціоналізація виробничих потоків у закладах харчування при готелях.	2	3
7	Цифрові технології в індустрії гостинності Використання PMS-, POS-, CRS- та CRM-систем у технологічній діяльності підприємств гостинності. Технології штучного інтелекту в персоналізації сервісу та автоматизації операцій. Смарт-рішення для номерного фонду, безконтактного заселення та електронного доступу. Цифрові платформи моніторингу якості сервісу та зворотного зв'язку з гостями.	2	3
8	Технології забезпечення якості, безпеки та сталості в індустрії гостинності Міжнародні системи управління якістю та безпечністю послуг у сфері гостинності. Технології кризового реагування в закладах гостинності в умовах надзвичайних ситуацій. Практики енергоефективності та ресурсозбереження в готельних і ресторанных підприємствах. Соціальна відповідальність і принципи сталої гостинності у технологічній діяльності підприємств.	2	3
Підготовка до навчальних занять та контрольних заходів		38	56
Усього годин		54	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. 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., Банєва 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. Горяїнова, 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.

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.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, доквілля 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/>