

**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**



ЗАТВЕРДЖЕНО

Гарант освітньо-професійної
програми «Туризм і рекреація»
першого (бакалаврського)
рівня вищої освіти
к.е.н., доцент Оксана БЕРЕЗІВСЬКА

О. Березівська

**СИЛАБУС ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА
«ОРГАНІЗАЦІЯ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА»**

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ:

Рівень вищої освіти – Перший (бакалаврський) рівень

Ступінь вищої освіти – бакалавр

Галузь знань - 24 Сфера обслуговування

Спеціальність – 242 Туризм і рекреація

Освітньо-професійна програма – «Туризм і рекреація»

Кількість кредитів – 3

Рік підготовки – 4, семестр – 8

Компонент освітньо-професійної програми – обов'язковий, професійний.

Дні занять – відповідно до розкладу занять.

Консультації – онлайн і офлайн відповідно до графіку консультацій кафедри.

Мова викладання – українська.



ІНФОРМАЦІЯ ПРО ВИКЛАДАЧА:

Стадник Мирослава Євгенівна, кандидат економічних наук, доцент, доцент кафедри туризму, рекреації та краєзнавства.

Контактна інформація:

Адреса: 80381, вул. В. Великого, 1,
м. Дубляни, Львівський район, Львівська область,
кім. 312.

e-mail: stadnykmye@lnup.edu.ua

Телефон: +38-097-90-40-915.

Викладачка з 32-річним досвідом, автор та співавтор понад 70 наукових статей, 15 наукових монографій, 4 підручників, посібників, курсів лекцій (в т.ч. 1 навчальний посібник з грифом МОН України), понад 90 тез конференцій та 60 навчально-методичних розробок.

Читає освітні компоненти: Економіка туристичного підприємства, Організація готельного господарства, Організація ресторанного господарства.

Наукові інтереси: туристичний та готельно-ресторанний бізнес; аналіз стану, динаміки та взаємозв'язків явищ та процесів у сфері туризму; економіко-статистичний аналіз ринку туристичних послуг, оцінка конкурентоспроможності його учасників та вивчення маркетингових інструментів регулювання.

1. Анотація освітнього компонента.

Освітній компонент «Організація ресторанного господарства» сприяє підготовці фахівців у сфері гостинності. Студенти отримують теоретичні знання і практичні навички принципів та правил надання готельно-ресторанних послуг, а також розробки та здійснення сучасної політики суб'єктів індустрії гостинності, контроль дотримання персоналом правил обслуговування гостей, аналіз та оцінка системи заходів щодо безпеки відвідувачів.

Освітній компонент «Організація ресторанного господарства» є обов'язковим і належить до циклу професійної підготовки за освітньою програмою «Туризм і рекреація» спеціальності 242 Туризм і рекреація галузі знань 24 Сфера обслуговування, який викладається в 8 семестрі в обсязі 3 кредити. Підсумковий контроль – екзамен.

2. Мета та завдання освітнього компонента.

Мета викладання освітнього компонента полягає у формуванні у студентів глибоких теоретичних знань і практичних навичок щодо раціональної організації виробництва для забезпечення конкурентоспроможності ресторанного господарства завдяки ефективній інноваційній діяльності та впровадженню останніх досягнень зарубіжного досвіду у сферу гостинності.

Завдання освітнього компонента – набуття спеціальних знань та практичних навичок з визначення складу функцій та виробничо-торговельної структури закладів ресторанного господарства, визначення потреб підприємства в сировині

та предметах матеріально-технічного забезпечення; розробка виробничої програми підприємств, графіків праці робітників виробництва та обслуговуючого підрозділу закладів ресторанного господарства, виявлення резервів підвищення ефективності використання робочого часу, уміння бути підприємливими, ініціативними при вирішенні різнопланових питань з організації послуг харчування в закладах ресторанного господарства.

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

4. Постреквізити: Стандартизація та сертифікація туристичних послуг, Інноваційні технології у туризмі, кваліфікаційна робота.

5. 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	K03. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо. K09. Вміння виявляти, ставити і вирішувати проблеми. K12. Навички міжособистісної взаємодії. K13. Здатність планувати та управляти часом. K14. Здатність працювати в команді та автономно.
Фахові (спеціальні) компетентності	K15. Знання і розуміння предметної області та розуміння специфіки професійної діяльності. K20. Розуміння процесів організації туристичних подорожей і комплексного туристичного обслуговування (готельного, ресторанного, транспортного, екскурсійного, рекреаційного). K22. Розуміння принципів і процесів формування та організації роботи суб'єкта туристичного бізнесу та його підсистем. K23. Здатність забезпечувати безпеку туристів у звичайних та складних форс-мажорних обставинах. K28. Здатність працювати у міжнародному середовищі на основі позитивного ставлення до несхожості до інших культур, поваги до різноманітності та мультикультурності, розуміння місцевих і професійних традицій інших країн, розпізнання міжкультурних проблем у професійній практиці.

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. ПР14. Проявляти повагу до індивідуального і культурного різноманіття. ПР22. Професійно виконувати завдання в невизначених та екстремальних ситуаціях.
-------------------------------	--

6. 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	екзамен	екзамен

7. Дидактична карта 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.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Тема 1. Ресторанне господарство та види ресторанних послуг	7	1	2	-	-	4	7	0,5	0,5	-	-	6
Тема 2. Типи та характеристика закладів ресторанного господарства	8	1	2	-	-	5	8	0,5	0,5	-	-	7
Тема 3. Основи організації виробництва продукції у закладах ресторанного господарства	8	1	2	-	-	5	8	0,5	0,5	-	-	7
Тема 4. Організація постачання	8	1	2	-	-	5	8	0,5	0,5	-	-	7

сировини і продовольчих товарів до закладів ресторанного господарства												
Тема 5. Організація складського й тарного забезпечення у ресторанному бізнесі	8	1	2	-	-	5	8	0,5	0,5	-	-	7
Тема 6. Характеристика матеріально-технічної бази для організації обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства	8	1	2	-	-	5	8	0,5	0,5	-	-	7
Тема 7. Основи технологічного процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства	8	1	2	-	-	5	8	0,5	0,5	-	-	7
Тема 8. Підготовка торговельних приміщень закладів ресторанного господарства до обслуговування споживачів	7	1	2	-	-	4	7	0,5	0,5	-	-	6
Тема 9. Організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування різних контингентів споживачів у закладах ресторанного господарства	7	1	2	-	-	4	7	-	0,5	-	-	6,5
Тема 10. Спеціальні форми обслуговування, які використовуються в закладах ресторанного господарства	7	1	2	-	-	4	7	-	0,5	-	-	6,5
Тема 11. Ефективність праці персоналу у закладах ресторанного господарства	7	1	2	-	-	4	7	-	0,5	-	-	6,5
Тема 12. Архітектура та інтер'єр у ресторанному господарстві	7	1	2	-	-	4	7	-	0,5	-	-	6,5
Усього годин	90	12	24	0	0	54	90	4	6	0	0	80

Перелік соціальних, універсальних, «м'яких» навичок (soft skills)

1. Навички роботи з клієнтами та обслуговування клієнтів. Відмінні навички обслуговування клієнтів починаються з чіткого розуміння їхніх потреб і вміння вибирати та реалізовувати найбільш ефективний спосіб їх задоволення.

2. Навички нетворкінгу: вміння будувати довіру та довгострокові відносини через вміння уважно слухати споживача та успішно задавати йому запитання.

3. Комунікативні навички. Відмінні комунікативні навички сприяють встановленню нових зв'язків з людьми різного походження, віку, національностей та темпераментів, допомагає спілкуватися таким чином, щоб гідно представляти заклад, доносячи при цьому необхідну інформацію клієнту легкою для розуміння мовою.

4. Гнучкість і адаптивність. Порівняно з іншими професіями, працівники готелів та ресторанів часто працюють у нічні зміни та у вихідні дні. Також необхідно швидко переходити від одного завдання до іншого, оскільки ситуація дуже швидко змінюється.

5. Організаційні навички. Організаторські здібності можна розвивати та набувати, плануючи кожен день заздалегідь, сформувавши список справ. Це також сприяє розвитку навичок тайм-менеджменту.

6. Мовні навички. Мовні навички дають значні переваги під час спілкування та демонстрації гостинності, оскільки вони додають цінність працівнику як професіоналу. Спілкуючись мовою споживачів, можна краще зрозуміти й відчувати їхні потреби та задовольнити їхні уподобання, формуючи тим самим лояльність споживачів.

7. Відданість і ентузіазм до своєї роботи. Робота в готельно-ресторанному бізнесі полягає в тому, щоб задовольнити кожного клієнта, незалежно від їх статків.

8. Готовність до завдань будь-якої складності. Здатність вирішувати складні проблеми збільшує можливості співробітників швидко просунутися в кар'єрі та продемонструвати пристрасть до своєї роботи, що підвищує повагу клієнтів і роботодавців.

9. Здатність «грати різні ролі». При необхідності має бути можливість швидко переходити від одного завдання до іншого, забезпечуючи при цьому якість обслуговування, яке отримує клієнт, однаково високо. Уміння «грати декілька ролей» є однією з найкращих можливостей стати незамінним і цінним працівником для роботодавця та забезпечити його успіх на ринку гостинності та громадського харчування.

10. Культурна обізнаність. Професіонали з гостинності мають справу з клієнтами різних національностей і культур. Розуміння особливостей різних культур і здатність демонструвати толерантність, незважаючи на власні культурні норми та релігійні переконання, є вирішальними при запровадженні високих стандартів якості у сфері готельних та ресторанных послуг.

Формат освітнього компонента – проведення лекцій і практичних занять та консультацій для кращого розуміння тем; виконання самостійної роботи здобувачами; проведення наукових досліджень та опублікування їх результатів (написання статей, тез конференцій, доповідей круглих столів і семінарів).

У карантинних умовах COVID-19 та воєнного стану в Україні допускається проведення лекцій і практичних занять у дистанційній формі з використанням платформ: Moodle, Microsoft Teams, Zoom, Skype, Viber.

Форми та методи навчання.

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 і т.д.

Стейкхолдери, практики, представники туристичного бізнесу, фахівці, залучені до викладання освітніх компонентів.

До викладання освітнього компонента долучаються представники органів державної виконавчої влади в галузі туризму і рекреації, державних та приватних туристичних підприємств, туристичних кластерів, операторів, національних парків, підприємств готельно-ресторанного бізнесу, за участю яких проводяться так звані гостьові та виїзні заняття.

Остаточна оцінка розраховується наступним чином:

Види оцінювання	Кількість балів
Тема 1. Ресторанне господарство та види ресторанних послуг	4
Тема 2. Типи та характеристика закладів ресторанного господарства	4
Тема 3. Основи організації виробництва продукції у закладах ресторанного господарства	4
Тема 4. Організація постачання сировини і продовольчих товарів до закладів ресторанного господарства	4
Тема 5. Організація складського й тарного забезпечення у ресторанному бізнесі	4
Тема 6. Характеристика матеріально-технічної бази для організації обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства	4
Тема 7. Основи технологічного процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства	5
Тема 8. Підготовка торговельних приміщень закладів ресторанного господарства до обслуговування споживачів	4
Тема 9. Організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування різних контингентів споживачів у закладах ресторанного господарства	4
Тема 10. Спеціальні форми обслуговування, які використовуються в закладах ресторанного господарства	5
Тема 11. Ефективність праці персоналу у закладах ресторанного господарства	4
Тема 12. Архітектура та інтер'єр у ресторанному господарстві	4
Екзамен	50
Разом	100 балів

Окремі теми або освітній компонент можуть бути перезараховані на підставі результатів навчання за неформальною або інформальною освітою.

Підсумкова оцінка з освітнього компонента «Організація ресторанного господарства» виставляється за 100-бальною шкалою з наступним переведенням у національну шкалу та шкалу ЄКТС.

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

Методи контролю та оцінювання

1. Усне опитування (фронтальне, індивідуальне, 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, здійснення моделювання ситуацій, складання моделей, виконання практичного завдання, аналіз виробничої інформації і т. д.).
 4. Стандартизований контроль (тести, письмовий іспит).
 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.

СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНИХ ДЖЕРЕЛ

Основний

1. Андрушків Б. М., Малюта Л. Я. Готельно-ресторанна справа. Навчально-методичне видання. Книга 1. Тернопіль: ФОП Паляниця В.А., 2018. 268 с.
2. Банєва І. О. Організація ресторанного господарства: конспект лекцій. Миколаїв : Миколаївський національний аграрний університет, 2021. 54 с.
3. Давидова О. Ю. Управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві: підруч. Харків: Вид-во Іванченка І. С., 2018. 487 с.
4. Назаренко І. А., Боднарук О. А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства : навч. посібник. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2020. 128 с.
5. Поргребняк Л. В. Організація ресторанного господарства: Конспект лекцій. Львів: Львівський національний аграрний університет, 2020. 131 с.
6. Соколенко А. С., Баландіна І. С. Організація ресторанного господарства : конспект лекцій для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти всіх форм навчання зі спеціальності 242 – Туризм ; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2022. 120 с.

Допоміжний

1. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства : Навч. пос. Київ : Центр учбової літератури ; Фірма «Інкос», 2007. 280 с.
2. Банєва І. О., Величко О. В. Основи готельно-ресторанного бізнесу : конспект лекцій. Миколаїв : Миколаївський національний аграрний університет, 2021. 150 с.
3. Басюк Т. П., Керанчук Т. Л. Економіка готельно-ресторанного бізнесу : навч. посібник. Київ : НУХТ, 2018. 282 с.

4. Власова Н. О. Економіка ресторанного господарства : навч. посібник. Вид-во : Світ книг, 2019. 389 с.
5. Готельно-ресторанний бізнес : навч. посібник / О. А. Ніколайчук, Н. С. Приймак, О. А. Сімакова, А. В. Слащева, Ю. А. Горяйнова, Ю. М. Коренець, О. А. Боднарук, О. А. Пусікова, Є. Г. Клевцов ; ред. О. А. Ніколайчук. Кривий Ріг : Вид. ДонНУЕТ, 2022. 250 с.
6. Давидова О. Ю. Управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві : підруч. Харків : Вид-во Іванченка І. С., 2018. 487 с.
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
8. Нечаюк Л. І. Готельно-ресторанний бізнес : менеджмент. Вид. 3-є. переробл. і допов. Київ : Центр учбової літератури, 2020, 344 с.
9. Організація готельно-ресторанного господарства : Навч. посіб. / В. С. Ковешніков, А. Т. Матвієнко, О. Г. Разметова. Київ : Видавництво ЛіраК, 2018. 564 с.
10. 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.
11. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: Підручник / За ред. П'ятницької Н. О. 2-ге вид. перероб. та допов. Київ : Центр учбової літератури, 2011. 584 с.
12. Островська Г. Й. Кухні народів світу : курс лекцій. Тернопіль : ТНПУ ім. Пулюя, 2018. 162 с.
13. 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>
14. Про затвердження Порядку надання послуг з тимчасового розміщення (проживання) : Постанова Кабінету Міністрів України № 297 від 15.03.2006. (остання редакція від 16.06.2023.). URL : <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/297-2006-%D0%BF#Text>
15. 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 № 979 від 12.09.2023. URL : <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/150-2012-%D0%BF#Text>
16. Про захист прав споживачів : Закон України № 30 від 12.05.1991. (остання редакція 19.11.2022.). URL : <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1023-12#Text> / набирає чинності: Про захист прав споживачів : Закон України № 3153-IX від 10.06.2023. URL : <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/3153-20#Text>
17. Савінок О. М., Трибрат Р. О. Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства : конспект лекцій. Миколаїв : Миколаївський національний аграрний університет, 2021. 127 с.

18. 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.

19. 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>

20. 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>

21. 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.

22. 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>

23. 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>

24. 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.

25. 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.

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 - 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.

Силабус освітнього компонента розглянутий та схвалений
на засіданні кафедри туризму, рекреації та краєзнавства

Протокол №1 від 25 серпня 2025 року

В.о. завідувача кафедри



Оксана КРУПА

Погоджено навчально-методичною комісією
спеціальності Туризм і рекреація

Протокол № 1 від 27 серпня 2025 року

Голова НМКС



Оксана КРУПА

Затверджено рішенням навчально-методичної
ради факультету землепорядкування та
інфраструктурного розвитку

Протокол №1 від 28 серпня 2025 року

Голова НМРФ



Павло КОЛОДІЙ