

**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

*O. Bereziwska*

**СИЛАБУС ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА  
«ОСНОВИ ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ»**

**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** – 3, семестр – 6

**Компонент освітньо-професійної програми** – вибірковий, професійний.

**Дні занять** – відповідно до розкладу занять.

**Консультації** – онлайн і офлайн відповідно до графіку консультацій кафедри.

**Мова викладання** – українська.

## ІНФОРМАЦІЯ ПРО ВИКЛАДАЧА:



**Березівська Оксана Йосипівна**, кандидат економічних наук, доцент кафедри туризму, рекреації та краєзнавства

**Контактна інформація:**

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

e-mail: berezivskaoj@lnup.edu.ua

Телефони: мобільний +38-067-800-78-31.

**Читає освітні компоненти:** Сервісологія, Технологія продажів у туризмі, Поведінка споживача, Туристичне країнознавство, Управління проектами в туризмі.

Викладачка з 25-річним досвідом, авторка та співавторка близько 180 наукових і навчально-методичних праць, з них 125 наукових та 50 навчально-методичного характеру, у тому числі 7 – у періодичних виданнях, які включені до наукометричних баз Scopus або Web of Science.

**Основні напрями наукових досліджень:** дослідження теоретичних, методичних та прикладних аспектів створення та ефективного функціонування підприємств індустрії гостинності та сфери туризму.

### 1. Анотація освітнього компонента.

**Освітній компонент «Основи індустрії гостинності»** спрямований на формування у здобувачів вищої освіти системних знань про сутність, структуру та функціонування індустрії гостинності як важливої складової сучасної економіки послуг. У межах дисципліни розглядаються теоретичні засади розвитку індустрії гостинності, її основні складові (розміщення, харчування, дозвілля, сервіс), особливості взаємодії з туристичною діяльністю, а також роль гостинності у формуванні якості життя населення та соціального капіталу.

Значна увага приділяється аналізу підприємств індустрії гостинності, характеристиці споживачів послуг, стандартам сервісу та особливостям управління підприємствами готельно-ресторанної сфери. У процесі вивчення дисципліни розглядаються сучасні тенденції розвитку галузі, зокрема цифровізація сервісних процесів, персоналізація обслуговування, впровадження інноваційних технологій та принципів сталого розвитку.

Освітній компонент сприяє формуванню у здобувачів аналітичного мислення, здатності оцінювати соціально-економічне значення індустрії гостинності, розуміти особливості функціонування підприємств сфери гостинності та застосовувати отримані знання у майбутній професійній діяльності. Дисципліна поєднує теоретичну підготовку з практично орієнтованими завданнями, що дозволяє сформувати базові професійні компетентності у сфері гостинності.

Освітній компонент «Основи індустрії гостинності» є вибіркоvim і належить до циклу професійної підготовки за освітньою програмою “Туризм і рекреація” спеціальності 242 Туризм і рекреація галузі знань 24 Сфера

обслуговування, яка викладається в 6 семестрі в обсязі 3 кредити. Підсумковий контроль – залік.

## **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.

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

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

## **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      | <b>ІК.</b> Здатність комплексно розв'язувати складні професійні задачі та практичні проблеми в сфері туризму і рекреації як в процесі навчання, так і в процесі роботи, що передбачає застосування теорій і методів системи навч. 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). |

## 6. 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>        | <b>3/90</b>                 | <b>3/90</b>                  |
| <b>Усього годин аудиторної роботи</b>  | <b>48</b>                   | <b>10</b>                    |
| 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> | <b>42</b>                   | <b>80</b>                    |
| <b>Форма контролю</b>                  | <b>залік</b>                | <b>залік</b>                 |

## 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. |      |
| 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 |
| Усього годин                                                     | 90                                 | 16           | 32   |      |       | 42 | 90                                  | 4            | 6    |      |       | 80   |

## **8. Перелік соціальних, універсальних, “м’яких” навичок (soft skills)**

1. **Критичне мислення** – здатність аналізувати процеси функціонування індустрії гостинності, оцінювати ефективність сервісних рішень, інтерпретувати інформацію з різних джерел та робити обґрунтовані висновки щодо розвитку підприємств сфери гостинності.

2. **Комунікаційні навички** – уміння ефективно взаємодіяти з клієнтами, колегами та партнерами, чітко і зрозуміло передавати інформацію, вести професійний діалог та підтримувати високий рівень культури спілкування у сфері обслуговування.

3. **Клієнтоорієнтованість** – здатність розуміти потреби та очікування споживачів послуг гостинності, формувати позитивний клієнтський досвід та забезпечувати високий рівень сервісу.

4. **Емоційний інтелект** – уміння розпізнавати емоційний стан клієнтів і колег, адекватно реагувати на різні комунікативні ситуації, підтримувати доброзичливу атмосферу та ефективно вирішувати конфлікти.

5. **Командна робота** – здатність ефективно співпрацювати у колективі, брати участь у спільному вирішенні професійних завдань та координувати діяльність у сервісних процесах.

6. **Адаптивність та гнучкість мислення** – здатність швидко реагувати на зміни у сфері гостинності, адаптуватися до нових умов роботи, технологій та очікувань клієнтів.

7. **Креативність** – здатність генерувати нові ідеї щодо вдосконалення сервісу, створення унікального клієнтського досвіду та розвитку підприємств індустрії гостинності.

8. **Організаційні навички** – уміння планувати власну діяльність, раціонально використовувати час та ресурси, забезпечувати ефективну організацію сервісних процесів.

9. **Відповідальність та професійна етика** – здатність дотримуватися професійних стандартів, норм ділової етики та принципів соціальної відповідальності у сфері гостинності.

10. **Навички саморозвитку** – готовність до постійного професійного вдосконалення, опанування нових знань, технологій та інновацій у сфері гостинності.

**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).

В 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.

## **9. 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, мозкова атака, презентація, ділова гра, семінар-дискусія 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, державних та приватних туристичних підприємств, туристичних кластерів, операторів, національних парків, підприємств готельно-ресторанного бізнесу, за участю яких проводяться так звані гостьові або виїзні заняття.

**Остаточна оцінка розраховується наступним чином:**

| Види оцінювання                                                  | Кількість балів |
|------------------------------------------------------------------|-----------------|
| Тема 1. Індустрія гостинності як соціально-економічна система    | 12              |
| Тема 2. Типологія та структура підприємств індустрії гостинності | 13              |
| Тема 3. Споживач у системі індустрії гостинності                 | 12              |
| Тема 4. Сервіс як основа індустрії гостинності                   | 13              |
| Тема 5. Управління підприємствами індустрії гостинності          | 12              |
| Тема 6. Маркетинг у індустрії гостинності                        | 13              |
| Тема 7. Інновації та цифрові технології в індустрії гостинності  | 12              |
| Тема 8. Сталій розвиток і майбутнє індустрії гостинності         | 13              |
| Разом                                                            | 100 балів       |

Підсумкова оцінка з освітнього компонента «Основи індустрії гостинності» 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 |

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

### **Методи контролю та оцінювання**

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

2. Письмова аудиторна та позааудиторна перевірка (письмове опитування, підготовка різних відповідей, рефератів, підготовка презентацій; написання та опублікування тез конференцій, доповідей круглих столів, семінарів, 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).

5. Самоконтроль (самооцінка здобувача вищої освіти якості засвоєного навчального матеріалу з освітнього компонента в цілому, змістовного модуля чи окремої теми на основі передбачених у 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.

## **10. СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНИХ ДЖЕРЕЛ**

### **Основний**

1. Організація обслуговування в закладах індустрії гостинності: навч. посіб. / уклад. О. В. Литвин, І. М. Кирилюк, 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.



### Допоміжний

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. Горяйнова, 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, 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.asta.org/>
26. Німецька асоціація туризму (DTV-Deutscher Tourismusverband). URL: <https://www.deutschertourismusverband.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/>

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