

**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. Berezyvska

**СИЛАБУС ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА
«ТЕХНОЛОГІЇ 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 – 4, семестр – 8

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 «Технології індустрії гостинності» спрямований на формування у здобувачів вищої освіти цілісного уявлення про технологічні засади функціонування підприємств індустрії гостинності, особливості організації готельного, ресторанного та сервісного обслуговування, а також сучасні підходи до проектування, реалізації й удосконалення технологічних процесів у сфері гостинності.

У межах освітнього компонента вивчаються теоретико-прикладні основи технологій індустрії гостинності, технології організації готельного продукту та процесу розміщення, особливості роботи служби прийому і розміщення, технології прибирання, ресторанного сервісу, виробничо-технологічні процеси в закладах харчування, цифрові та інноваційні рішення, а також технології забезпечення якості, безпеки та сталого розвитку у закладах гостинності.

Особлива увага приділяється формуванню практичних умінь організовувати технологічні цикли обслуговування гостей, застосовувати сучасні стандарти сервісу, санітарно-гігієнічні та безпекові вимоги, використовувати цифрові системи автоматизації, аналізувати ефективність технологічних процесів і впроваджувати інноваційні рішення у діяльність підприємств індустрії гостинності.

Освітній компонент орієнтований на підготовку фахівців, здатних професійно діяти в умовах динамічного розвитку сфери гостинності, забезпечувати належну якість послуг, конкурентоспроможність підприємств та відповідність сучасним вимогам ринку й міжнародним стандартам обслуговування.

Освітній компонент «Технології індустрії гостинності» є вибірковим 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 8 семестрі в обсязі 3 кредити. Підсумковий контроль – залік.

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) компетенції	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).

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	залік	залік

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. 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

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. Теоретико-прикладні засади технологій індустрії гостинності	12
Тема 2. Технології організації готельного продукту та процесу розміщення	13
Тема 3. Технології роботи служби прийому та обслуговування гостей	12
Тема 4. Технології прибирання та експлуатації номерного фонду	13
Тема 5. Технології ресторанного сервісу в індустрії гостинності	12
Тема 6. Виробничо-технологічні процеси в закладах харчування при підприємствах гостинності	13
Тема 7. Цифрові технології в індустрії гостинності	12
Тема 8. Технології забезпечення якості, безпеки та сталості в індустрії гостинності	13
Разом	100 балів

Підсумкова оцінка з освітнього компонента «Технології 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

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.

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

6. Офіційний сайт Журналу «Урядовий кур'єр». URL: <http://www.ukurier.gov.ua/>

7. Офіційний сайт Львівської національної бібліотеки України ім. В. Стефаника URL: <http://www.lsl.lviv.ua/>

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

9. Всесвітня туристична організація. URL: <https://www.untourism.int/>

10. Європейська туристична комісія. URL: <https://etc-corporate.org/>

11. Офіційний сайт Державного агентства розвитку туризму України. URL: <https://www.tourism.gov.ua/>

12. Національна туристична організація України. URL: <https://nto.ua/>
13. Асоціація лідерів турбізнесу України (АЛТУ). URL: <http://altu.com.ua/Altu/About/>
14. Асоціація ділового туризму України. URL: <http://btaukraine.com>
15. Асоціація індустрії гостинності України. URL: <https://aigu.com.ua/>
16. Громадська спілка «Всеукраїнська асоціація гідів». URL: <https://uaguides.com/>
17. Громадська спілка «Асоціація сприяння розвитку гастрономічного та винного туризму в Україні». URL: <https://foodtravel.com.ua/>
18. Спілка сільського зеленого туризму України. URL: <https://www.greentour.com.ua/history>
19. Українська асоціація медичного туризму. URL: <https://uamt.com.ua/UA/>
20. Львівська асоціація розвитку туризму. URL: <http://lart.lviv.ua/>
21. Туристична асоціація Івано-Франківщини. URL: <https://taif.org.ua/>
22. Громадська організація «Туристична асоціація Тернопілля». URL: <https://www.facebook.com/tatterno/>
23. Недержавна туристична організація у Великій Британії (ABTA – The Travel Association). URL: <https://www.abta.com/>
24. Американське товариство туристичних агентств (American Society of Travel Agents, ASTA). URL: <https://www.asta.org/>
25. Німецька асоціація туризму (DTV-Deutsche Tourismusverband). URL: <https://www.deutschertourismusverband.de/>
26. Японська асоціація туристичних агентств (JTA). URL: <https://www.mlit.go.jp/kankocho/en/about/index.html>
27. 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