

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ЛЬВІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ  
ФАКУЛЬТЕТ ЗЕМЛЕВПОРЯДКУВАННЯ ТА ТУРИЗМУ  
КАФЕДРА ТУРИЗМУ**



**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 у ЛНУП

**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.

**Контактна інформація:**

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

e-mail: stadnykmye@lnup.edu.ua

Телефон: +38-067-90-40-915.

Викладач з 31-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), 90 тез конференцій, 60 навчально-методичних розробок.

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

**Наукові інтереси:** туристичний, 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.

**Анотація освітнього компонента.** “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.

**Мета** освітнього компонента “Організація ресторанного господарства” 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.

**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, Google Hangout Meet, Skype, Viber.

### Освітній контент

№	Теми	Результати навчання
1	Ресторанне господарство та види ресторанних послуг	<p><b>Знати:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основи організації закладів ресторанного господарства, як ланки з надання послуг;</li> <li>- загальні принципи організації, характеристику та класифікацію видів, методів та форм обслуговування у сфері ресторанного господарства;</li> <li>- організацію та моделювання процесу повсякденного обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства, організацію обслуговування банкетів та прийомів, під час проведення спеціальних заходів, у місцях відпочинку тощо;</li> <li>- раціональну організацію праці в закладах ресторанного господарства.</li> </ul> <p><b>Вміти:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- організувати роботу закладів ресторанного господарства, надання основних і додаткових послуг;</li> <li>- обслуговувати споживачів у різних точках харчування, в тому числі при проведенні різних видів банкетів.</li> </ul>
2	Типи та характеристика закладів ресторанного господарства	
3	Основи організації виробництва продукції у закладах ресторанного господарства	
4	Організація постачання сировини і продовольчих товарів до закладів ресторанного господарства	
5	Організація складського, тарного й транспортного забезпечення у ресторанному бізнесі	
6	Характеристика матеріально-технічної бази для організації обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства	
7	Основи технологічного процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства	
8	Організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування різних контингентів споживачів в закладах ресторанного господарства	
9	Організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування певного контингенту споживачів у закладах ресторанного господарства	
10	Спеціальні форми обслуговування, які використовуються в закладах ресторанного господарства	
11	Ефективність праці персоналу у закладах ресторанного господарства	
12	Архітектура та інтер'єр у ресторанному господарстві	

## **Формування програмних компетентностей**

### **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:**

К03. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо.

К09. Вміння виявляти, ставити і вирішувати проблеми.

К12. Навички міжособистісної взаємодії.

К13. Здатність планувати та управляти часом.

К14. Здатність працювати в команді та автономно.

### **Спеціальні (фахові, предметні) компетентності:**

К15. Знання і розуміння предметної області та розуміння специфіки професійної діяльності.

К20. Розуміння процесів організації туристичних подорожей і комплексного туристичного обслуговування (готельного, ресторанного, транспортного, екскурсійного, рекреаційного).

К22. Розуміння принципів і процесів формування та організації роботи суб'єкта туристичного бізнесу та його підсистем.

К23. Здатність забезпечувати безпеку туристів у звичайних та складних форс-мажорних обставинах.

К28. 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. Організувати 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.

### **Перелік 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 пристрась 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 ресторанних послуг.

### **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 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 за курс 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, тарного й транспортного 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. Організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування різних контингентів споживачів в закладах ресторанного господарства.	4
Тема 9. Організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування певного контингенту 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

Підсумкова оцінка з освітнього компонента “Організація ресторанного господарства” виставляється за 100-бальною шкалою з наступним переведенням у національну шкалу та шкалу ЄКТС відповідно до **Положення про критерії оцінювання знань та вмінь студентів Львівського національного університету природокористування.**

## Порядок переведення оцінок у систему ЄКТС

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ЄКТС	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену, курсового проекту (роботи), практики	для заліку
90 - 100	A	відмінно	зараховано
82-89	B	добре	
75-81	C		
64-74	D	задовільно	
60-63	E		
35-59	FX	незадовільно	не зараховано

### Методи контролю та оцінювання

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

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, письмовий іспит).

5. Самоконтроль (самооцінка здобувача вищої освіти якості засвоєного навчального матеріалу з дисципліни в цілому, змістовного модуля чи окремої теми на основі передбачених у методичних рекомендаціях питань для самоконтролю).

6. Самооцінка (передбачає критичне ставлення студента до своїх здібностей і можливостей, об'єктивне оцінювання досягнутих результатів).

Види контролю: поточний контроль, проміжний контроль та екзамен.

### Академічна політика освітнього компонента.

Відвідування занять є обов'язковим компонентом оцінювання. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись в онлайн форматі за погодженням із деканом і лектором. Усі види робіт з освітнього компонента необхідно виконати і захистити у вказані терміни. Організація та проведення навчального процесу в університеті регулюється **Положенням про організацію освітнього процесу у Львівському національному університеті природокористування.**

Здобувачі, які пропустили заняття з поважної причини, відпрацьовують їх у додатковий час згідно графіка консультацій викладача. Роботи, які здаються і захищаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (75% від можливої максимальної кількості балів). Перескладання проміжних модулів відбувається за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний). Процедура відпрацювання пропущених занять регулюється **Положенням про порядок відпрацювання**

**студентами Львівського національного університету природокористування пропущених лекційних, практичних, лабораторних та семінарських занять.**

Жодні форми порушення академічної доброчесності не допускаються. Здобувачам варто бути толерантними, поважати чужу думку. Заперечення необхідно формулювати в коректній формі. Не допускаються підказування і списування під час здачі самостійних робіт і проміжного контролю, копіювання вирішених завдань іншими особами. Мобільні пристрої під час проведення аудиторних занять дозволяється використовувати лише з дозволу викладача. Політика щодо академічної доброчесності побудована на основі **Положення про академічну доброчесність у Львівському національному університеті природокористування.**

Плагіат та інші форми нечесної роботи неприпустимі. В університеті діє чітка процедура антиплагіатної перевірки, що регулюється **Положення про систему виявлення та запобігання академічному плагіату у Львівському національному університеті природокористування за допомогою антиплагіатної інтернет системи (програмно-обчислювального комплексу) StrikePlagiarism.**

Епідемія коронавірусу та російсько-українська війна стали випробуванням для освіти, тому під час навчання можливе проведення дистанційного навчання з використанням різноманітних платформ для виготовлення цифрового навчального контенту та онлайн взаємодії. Зокрема: Платформа Moodle, Платформа Google Classroom, Zoom, Google Hangout Meet, Skype, Viber. Політика щодо умов організації освітнього процесу в умовах пандемії регулюється **Тимчасовим положенням про організацію освітнього процесу в умовах пандемії, зумовленої COVID-19 у Львівському національному університеті природокористування.**

## **СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНИХ ДЖЕРЕЛ**

### **Основний**

1. Банєва І. О. Організація ресторанного господарства : конспект лекцій. Миколаїв : Миколаївський національний аграрний університет, 2021. 54 с. URL : <https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/11069/1/organizaciya-restorannogo-gospodarstva-konspekt-241.pdf>
2. Назаренко І. А., Боднарук О. А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства : навч. посібник. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2020. 128 с.
3. 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-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.
6. 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.
7. Давидова О. Ю. Управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві : підруч. Харків : Вид-во Іванченка І. С., 2018. 487 с.
8. 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](https://www.ksv.biz.ua/GOST/DSTY_ALL/DSTY3/dsty_4527-2006.pdf)
9. Нечаюк Л. І. Готельно-ресторанний бізнес : менеджмент. Вид. 3-є. переробл. і допов. Київ : Центр учбової літератури, 2020, 344 с.
10. Організація готельно-ресторанного господарства : Навч. посіб. / В. С. Ковешніков, А. Т. Матвієнко, О. Г. Разметова. Київ : Видавництво ЛіраК, 2018. 564 с.
11. 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.
12. 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.
13. Островська Г. Й. Кухні народів світу : курс лекцій. Тернопіль : ТНПУ ім. Пулюя, 2018. 162 с.
14. 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>
15. 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://ips.ligazakon.net/document/view/kp060297?an=0&ed=2023\\_06\\_16](https://ips.ligazakon.net/document/view/kp060297?an=0&ed=2023_06_16)

16. 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>

17. 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>

18. Савінок О. М., Трибрат Р. О. Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства : конспект лекцій. Миколаїв : Миколаївський національний аграрний університет, 2021. 127 с.

19. 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.

20. Стадник М. Є., Живко З. Б., Горбань А. Б. Проблематика туризму та готельного бізнесу в Україні в період війни. Current trends in scientific research development : Proceedings of II International Scientific and Practical Conference (Boston, 19-21 September 2024). Boston, USA, 2024. Pp. 341-350. URL: <https://sci-conf.com.ua/wp-content/uploads/2024/09/CURRENT-TRENDS-IN-SCIENTIFIC-RESEARCH-DEVELOPMENT-19-21.09.2024.pdf>

21. Стадник М. Є., Живко З. Б., Родченко С. С., Шегинська А. І., Живко О. В. Роль розвитку туристичної індустрії для економіки. Наукові інновації та передові технології. Серія «Економіка». 2024. № 10(38). С. 343-361. URL : [https://doi.org/10.52058/2786-5274-2024-10\(38\)-343-360](https://doi.org/10.52058/2786-5274-2024-10(38)-343-360)

22. 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.

23. 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. 412 с.

24. Цирульнікова В. В. Ресторанна справа : Курс лекцій. Київ : НУХТ, 2013. 186 с.

### **Інформаційні ресурси**

1) Бібліотечно-інформаційні ресурси - книжковий фонд, періодика та фонди на електронних носіях бібліотеки ЛНУП, державних органів науково-технічної інформації, наукових, науково-технічних бібліотек та інших наукових бібліотек України:

- Наукова бібліотека Львівського національного університету природокористування, 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](http://www.mavica.ra) – Багатомовний пошуковий каталог;

[www.ukrstat.gov.ua](http://www.ukrstat.gov.ua) – Державна служба статистики України;

<https://www.wttc.org/> – Всесвітня рада з туризму та подорожей;

<https://moodle.lnup.edu.ua/> – Віртуальне навчальне середовище ЛНУП;

<http://art.lviv.ua/> – Львівська асоціація розвитку туризму;

<http://rada.gov.ua/> – Законодавство України;

<https://www.tau.org.ua/> – Туристична асоціація України;

<https://etc-corporate.org/> – Європейська туристична комісія;

<https://uata.com.ua/> – Українська Асоціація туристичних агенцій;

<https://www.greentour.com.ua/history> – Спілка сільського зеленого туризму України.