


МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Львівський національний університет імені Івана Франка
Географічний факультет
Кафедра готельно-ресторанної справи та харчових технологій

Затверджено
на засіданні кафедри готельно-ресторанної
справи та харчових технологій
географічного факультету
Львівського національного університету імені Івана Франка
(протокол № 1 від 29 серпня 2023 р.)

Завідувач кафедри  доц. Пандяк І.Г.

СИЛАБУС

**з навчальної дисципліни «Сучасні концепції у сфері гостинності»,
що викладається в межах ОПІ «Готельно-ресторанна справа»
другого (магістерського) освітнього рівня вищої освіти
для здобувачів спеціальності
241 «Готельно-ресторанна справа»**

Львів 2023 р.

Назва дисципліни	Сучасні концепції у сфері гостинності
Адреса викладання дисципліни	м. Львів, вул. Лесі Українки, 39
Факультет/ кафедра, за якою закріплена дисципліна	Факультет географічний, кафедра готельно-ресторанної справи та харчових технологій
Галузь знань, шифр та назва спеціальності	24 Сфера обслуговування, 241 Готельно-ресторанна справа
Викладачі дисципліни	Пандяк Ігор Григорович кандидат географічних наук, завідувач кафедри, доцент кафедри готельно-ресторанної справи та харчових технологій
Контактна інформація викладача	ihor.pandyak@lnu.edu.ua https://geography.lnu.edu.ua/employee/pandyak-ihor-hryhorovych PandyakIG@ukr.net
Консультації з питань вивчення дисципліни	Понеділок: 15.00-16.30 год. (вул. Лесі Українки, 39, ауд. 205)
Сторінка курсу	
Інформація про дисципліну	Дисципліна «Сучасні концепції у сфері гостинності» – нормативна з циклу професійної та практичної підготовки зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа другого (магістерського) рівня вищої освіти, освітньої програми «Готельно-ресторанна справа», яка викладається в другому семестрі в обсязі 3 кредити / 90 годин за ECTS
Коротка анотація дисципліни	Дисципліна «Сучасні концепції у сфері гостинності» зорієнтована на набуття студентами умінь визначати і формулювати концептуальні основи сфери гостинності, осмислювати їх генезу, складові та структуру, а також використовувати концептуально-теоретичні підходи до оцінки потенціалу цієї сфери діяльності, обґрунтовувати перспективні погляди в розвитку готельно-ресторанного бізнесу.
Мета та цілі дисципліни	Метою викладання навчальної дисципліни є: формування компетентностей з комплексу теоретичних знань, методичних основ та практичної діяльності у сфері гостинності як предметі науково-практичного вивчення. Цілі навчальної дисципліни: – навчитися визначати основні наукові поняття, принципи, категорії та формулювати концептуальні засади сфери гостинності; – використовувати теоретичні положення, наукові підходи основних концепцій сфери гостинності в наукових дослідженнях та практичній діяльності; – систематизувати наукові підходи до розуміння сфери гостинності; – з'ясувати зв'язки між теорією, концепціями та практикою діяльності у сфері гостинності, осмислювати зміст основних концепцій гостинності.
Література для вивчення дисципліни	Основна: 1. Баженова С., Пологовська Ю., Канцур І. Розвиток готельно-ресторанного бізнесу в умовах сьогодення. Економіка та суспільство. 2022. № 38. DOI: https://doi.org/10.32782/2524-0072/2022-38-22 2. Данько Н., Довгаль Г. Концепції менеджменту якості готельної послуги в індустрії гостинності. Сучасні тенденції розвитку готельно-ресторанного бізнесу. 2017. - С. 234-250. URL: https://core.ac.uk/download/pdf/96102049.pdf 3. Державне агентство розвитку туризму. URL: https://www.tourism.gov.ua . 4. Ковешніков В.С. Організація готельно-ресторанного господарства : Навч. посіб. / В.С. Ковешніков, А.Т. Матвієнко, О.Г. Разметова. – Київ : Видавництво ЛіраК, 2018. – 564 с. 5. Основи готельно-ресторанної справи : навчальний посібник / Н.І.

- Данько та ін. ; за заг. ред. А.Ю. Парфененка. Харків : ХНУ імені В.Н. Каразіна, 2017. 288 с.
6. Пандяк І. Г. Феномен індустрії гостинності: дефініція поняття, основні підходи, структура // Вісник Львів. ун-ту. Сер. географ. – Львів. – 2016. – Вип. 50. – С. 277 – 285.
7. Пандяк І.Г. Становлення та основні риси розвитку готельного господарства у Львові в Австрійський та Австро-Угорський періоди (1772–1918 рр.) // Наук. вісник Херсон. держ. ун-ту. Сер. географ. наук. – Херсон. – 2017. – Вип. 7. – С. 226 – 231. (фахове видання України, міжнародна наукометрична база [Index Copernicus International](#)).
8. Пандяк І.Г. Сучасні риси розвитку світової індустрії гостинності // Актуальные научные исследования в современном мире. Сб. науч. труд. ISCIENCE.IN.UA – Переяслав-Хмельницький. – 2017. Вип. 12(32) Часть 10. – С. 64 – 69. (Наукометрична база РИНЦ, Google Scholar, Бібліометрика української науки, [Index Copernicus](#)).
9. Пандяк І.Г. Місце та особливості сфери гостинності в туристичній індустрії // Наук. записки Терноп. нац. пед. ун-ту. Сер. географ. наук. – Тернопіль. – 2017. – Вип. 2. – С. 81 – 86. (фахове видання України, міжнародна наукометрична база [Google Scholar](#), [Jfactor](#)).
10. Пандяк І. Управління водними ресурсами у системі сталого розвитку готельних компаній // Матеріали XXXIII Міжнародної науково-практичної інтернет-конференції «Тенденції та перспективи розвитку науки і освіти в умовах глобалізації»: Зб. наук. праць. – Переяслав-Хмельницький, 2018. – Вип. 33. – С. 62 – 64
11. Ihor Pandyak. The theoretical basis of hospitality industry in the cross-border Ukrainian-Polish dimension // Archives of tourism, hospitality and sport science. – Wydawnictwo Uniwersytetu Vincenta Pola. Lublin – 2017. – Volume 1. S. 109 – 121. (міжнародна наукометрична база [Index Copernicus](#)).
12. Пандяк І. Сучасні особливості та тенденції розвитку світової готельної індустрії // Наук.-практ. зб. Київ. ун-ту. Сер. географ. та туризм. – Київ. – 2018. – Вип. 41. – С. 111 – 120. (фахове видання України, міжнародна наукометрична база [Google Scholar](#), [Index Copernicus](#)).
13. Пандяк І. Сталий розвиток готельної індустрії // Наук. вісник Херсон. держ. ун-ту. Сер. географ. наук. – Херсон. – 2018. – Вип. 8. – С. 276 – 281. (фахове видання України, міжнародна наукометрична база [Index Copernicus](#)).
14. Пандяк І. Сталий розвиток готельної індустрії: сучасний стан та тенденції // Матеріали III-ого міжнародного наукового семінару «Природні ресурси регіону: проблеми використання, ревіталізації та охорони – Львів: В-во Львівського нац. ун-ту ім. І. Франка. – 2018. – С. 275-280.
15. Пандяк І. Концепції гостинності у соціально-географічних дослідженнях // IV Międzynarodowa Konferencja Naukowa: „Współczesny formu turystyki i rekreacji”. – Wydawnictwo Uniwersytetu Vincenta Pola. Lublin – 2018. –S. 47. (міжнародна наукометрична база [Index Copernicus](#)).
16. Пандяк І. Сучасні проблеми ідентифікації сфери гостинності у соціально-економічній географії // Матеріали XII Між нар. наук. конференції “Географія, економіка і туризм: національний та міжнародний досвід” – Львів: Видавничий центр ЛНУ ім. Івана Франка – 2018. – С. 242 – 246.
17. Пандяк І. Теоретичні основи комерційної концепції у сфері гостинності // Вісник Львів. ун-ту. Сер. міжнар. віднос – Львів. – 2018. – Вип. 45. – С. 331 – 338.
18. Пандяк І.Г., Філь М.І. Методологічні основи морально-побутової концепції готельно-ресторанного бізнесу // Наук.-практ. зб. Київ. ун-ту. Сер. географ. та туризм. – Київ. – 2018. – Вип. 43. – С. 21 – 30.
19. Пандяк І., Болкун І. Основні структурні елементи у розробці моделі комерційної гостинності // Матеріали Всеукраїнської науково-практичної інтернет-конференції «Вітчизняна наука на зламі епох: проблеми та перспективи розвитку»: Зб. наук. праць. – Переяслав-Хмельницький, 2018.

– Вип. 47. – С. 50 – 52.

20. Пандяк І.Г. Сучасні тенденції корпоратизації ринку готельних послуг України національними операторами / І.Г. Пандяк, Н.М. Паньків / Гостинність, сервіс, туризм: досвід, проблеми, інновації : тези доповідей VIII Міжнар. наук.-практ. інтернет-конф., – Київ : Вид. центр КНУКіМ, 2021. – С. 67 – 70.

21. Пандяк І. Еволюція та особливості гірських готелів / Ігор Пандяк, Галина Кушнірук // Проблеми геоморфології і палеогеографії Українських Карпат та прилеглих територій: матеріали доповідей XIII науково-практичного семінару за міжнародної участі, присвяченого 85- річному ювілею проф. Я. Кравчука (2–3 березня 2023 р.). Львів : ГАЛИЧ-ПРЕС, 2023. – С. 105-109.

22. Пандяк І.Г., Кушнірук Г.В., Теліш П.С. Готельні мережі України: структурно-просторова організація та тенденції корпоратизації готельного господарства. *Економіка і регіон*. Національний університет «Полтавська політехніка імені Юрія Кондратюка», Видавничий дім «Гельветика», 2023. № 1 (88). С. 81–91. Внесений до переліку наукових фахових видань України (наказ МОН України 1279 від 16.11.2014, зі змінами згідно наказу № 157 від 09.02.2021). (Index Copernicus та Google Scholar). DOI: 10.26906/EiR.2023.1(88).2876

[URL:https://fileview.fwdcdn.com/?url=https://mail.ukr.net/api/public/file_view/ist%3Ftoken%3Dbm6y38cWNoHhA6nXewHa8QyGGYyhZFo6ddWnAARRr5Y1r3UlvFGU0X5H39bPkDBduFc7JHrpqTcK4Edjj3PMLqovm-19CjzZ7a91eQ:rynTzJEuP0nDhTcv%26r%3D1683632874813&default_mode=view&lang=ru#start=0](https://fileview.fwdcdn.com/?url=https://mail.ukr.net/api/public/file_view/ist%3Ftoken%3Dbm6y38cWNoHhA6nXewHa8QyGGYyhZFo6ddWnAARRr5Y1r3UlvFGU0X5H39bPkDBduFc7JHrpqTcK4Edjj3PMLqovm-19CjzZ7a91eQ:rynTzJEuP0nDhTcv%26r%3D1683632874813&default_mode=view&lang=ru#start=0)

23. Пандяк І. Готельні мережі України: структура та особливості сучасного розвитку / І. Пандяк, Ю. Хомич / Реалії, проблеми та перспективи розвитку географії, екології, туризму та сфери гостинності в Україні / Матеріали XXIII Всеукраїнської студентської наукової конференції. – Львів, 2022. – С. 97-100.

24. Посохов І.С. 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. <http://ekhnuir.univer.kharkov.ua/handle/123456789/13345>

25. Самодай В., Рибальченко С., Орищенко Є. Антикризове управління готельним підприємством в умовах війни. *Економіка та суспільство*. 2022. No 44.

[URL:https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/1805](https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/1805).

26. Чуева, І. (2023). Вплив світового ринку готельно-ресторанних послуг на міжнародний туристичний бізнес. *Економіка та суспільство*, (48). <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2023-48-25>.

27. Tideman M. C. External influences on the hospitality industry, in: The Management of Hospitality, E.H. Cassee, R. Reuland (eds). Oxford : Pergamon,1983. – P. 1.

28. Webster N. American Dictionary of the English Language / N. Webster. New York : Published by S. Converse, 1828. – Access mode : <https://www.biblio.com/american-dictionary-of-the-by-webster-noah/work/45226>

Допоміжна:

1. Галасюк С.С. Досвід європейських країн у застосуванні стандартів «HOTELSTARS UNION». Матеріали круглого столу та студентської науково-практичної конференції «Туристичний та готельно-ресторанний бізнес: світовий досвід та перспективи розвитку для України». Одеса, 2018. С. 13–18.

2. Поворознюк І. Управління якістю послуг на підприємствах індустрії гостинності під час кризи. *Економіка та суспільство*. 2022. No 42. URL: <https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/1656>.

3. Трансформація готельно-ресторанного бізнесу регіону в умовах

	<p>євроінтеграції : матеріали Міжнародної науково-практичної конференції, м. Чернівці, 11 травня 2023 р. Чернівці: Технодрук, 2023. 266 с.</p> <p>4. <i>Brotherton B.</i> Towards a definitive view of the nature of hospitality and hospitality management / B. Brotherton. International Journal of Contemporary Hospitality Management : 1999. No. – 11/4. –P. 168.</p> <p><i>Cassee E. H.</i> Introduction, in: The Management of Hospitality / E. H. Cassee, R. Reuland, (eds), Oxford : Pergamon, 1983. – P. 14.</p> <p style="text-align: center;">Інформаційні ресурси Інтернет-мережі</p> <p>1. Ринок готельно-ресторанного бізнесу (HoReCa) в Україні: тут будь-які гості в радість. URL: https://pro-consulting.ua/ua/pressroom/rynok-gostinichno-restorannogo-biznesa-horeca-v-ukraine-zdes-lyubye-gosti-v-radost</p> <p>2. Ринок HoReCa під час війни: поточний стан та ключові тенденції. URL: https://voxukraine.org/rynok-horeca-pid-chas-vijny-potochnyj-stan-ta-klyuchovi-tendentsiyi.</p>
Тривалість курсу	90 год.
Обсяг курсу	<p>Аудиторні години: 48 з них:</p> <p>Лекції - 32 год.</p> <p>практичні заняття -16 год.</p> <p>самостійна робота - 42 год.</p>
Очікувані результати навчання	<p>Після завершення цього курсу студент повинен:</p> <p>знати:</p> <ul style="list-style-type: none"> – основні концепції гостинності, теоретичні і практичні проблеми цієї сфери; – формулювати наукові та науково-практичні завдання, вміння виявляти та реалізовувати взаємозв'язок наукового знання з практикою діяльності у сфері гостинності. <p>вміти:</p> <ul style="list-style-type: none"> – володіти загальними дослідницькими компетентностями, системним світоглядом та здатністю до генерування нових наукових ідей на засадах переосмислення наявних підходів; – узагальнювати результати навчання і наукового дослідження із застосуванням сучасних методологічних принципів, міждисциплінарних підходів; – розуміти місце сфери гостинності у сучасній системі наукового пізнання; – історичні передумови формування сучасних концепцій у сфері гостинності, їх ключові теоретико-методологічних положення; – застосовувати концепції в науково-дослідній роботі для отримання нового знання, методик аналізу та синтезу в процесі дослідження тенденцій розвитку сфери гостинності; – ідентифікувати та розв'язувати складні наукові і науково-прикладні проблеми, ухвалювати обґрунтовані рішення для сутнісної оптимізації різних напрямів діяльності у сфері гостинності. <p>Вивчення дисципліни «Сучасні концепції у сфері гостинності» забезпечить формування, розвиток та удосконалення фахових компетентностей, зокрема:</p> <p>а) загальні компетентності:</p> <p>ЗК 3. Здатність до аналізу, оцінки, синтезу, генерування нових ідей</p> <p>ЗК 4. Здатність працювати в команді</p> <p>ЗК 5. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології</p> <p>ЗК 7. Здатність приймати обґрунтовані рішення.</p> <p>б) спеціальні (фахові, предметні) компетентності:</p> <p>СК 1. Здатність застосовувати науковий, аналітичний, методичний інструментарій, використовувати міждисциплінарні дослідження аналізу стану розвитку глобальних та локальних ринків готельних та ресторанних послуг для розв'язання складних задач розвитку готельного і ресторанного бізнесу</p>

	<p>СК 2. Здатність систематизувати та синтезувати інформацію для врахування крос-культурних особливостей функціонування суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу</p> <p>СК 3. Здатність планувати та здійснювати ресурсне забезпечення діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу</p> <p>СК 4. Здатність створювати і впроваджувати продуктивні, сервісні, організаційні, соціальні, управлінські, інфраструктурні, маркетингові інновації у господарську діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу</p> <p>СК 7. Здатність до підприємницької діяльності.</p> <p>СК 11. Здатність до самостійного опанування новими знаннями, використання інноваційних технологій у сфері готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>СК 12. Здатність інтегрувати знання та розв'язувати складні задачі готельно-ресторанної справи у мультидисциплінарних контекстах, у нових або незнайомих середовищах за наявності неповної або обмеженої інформації.</p> <p><i>Після вивчення навчальної дисципліни студент повинен показати такі результати навчання:</i></p> <p>ПРН 2. Вільно спілкуватись усно і письмово українською та англійською мовами при обговоренні професійних питань, досліджень та інновацій в сфері готельно-ресторанного бізнесу.</p> <p>ПРН 3. Розробляти, впроваджувати та застосовувати сучасні методи оцінювання ефективності впровадження інновацій в готельно-ресторанному бізнесі</p> <p>ПРН 5. Оцінювати нові ринкові можливості, формулювати бізнес-ідеї та розробляти маркетингові заходи з невизначених умов і вимог, що потребують застосування нових підходів, методів та інструментарію соціально-економічних досліджень</p> <p>ПРН 6. Відшуковувати необхідні дані в науковій літературі, базах даних та інших джерелах, аналізувати та оцінювати ці дані, систематизувати й упорядковувати інформацію для вирішення комплексних задач професійної діяльності</p> <p>ПРН 7. Досліджувати моделі розвитку міжнародних та національних готельних і ресторанних мереж (корпорацій)</p> <p>ПРН 8. Ініціювати, розробляти та управляти проектами розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу із врахуванням інформаційного, матеріального, фінансового та кадрового забезпечення.</p> <p>ПРН 11. Здійснювати дослідження та/або провадити інноваційну діяльність з метою отримання нових знань та створення нових технологій та видів послуг (продукції) в сфері готельно-ресторанного бізнесу та в ширших мультидисциплінарних контекстах.</p>
Ключові слова	Сфера гостинності, готельний бізнес, ресторанний бізнес, концепції гостинності, продукт, послуга.
Формат курсу	Очний/заочний Проведення лекцій, семінарських/практичних занять, консультацій.
Теми	<p>Тема 1. Теоретичні основи поняття «індустрії гостинності». Концепції гостинності у системі досліджень.</p> <p>Тема 2. Концептуальні основи теорії туризму.</p> <p>Тема 3. Гостинність нова метафора послуги. Гостинність і обслуговування клієнтів. Інструментарій для вимірювання гостинності.</p> <p>Тема 4. Ключові концепції у розвитку сфери гостинності. Морально-етична концепція гостинності.</p> <p>Тема 5. Соціо-культурна концепція гостинності.</p> <p>Тема 6. Комерційна концепція гостинності.</p> <p>Тема 7. Новітні концепції у сфері гостинності. Концепція сталого розвитку.</p> <p>Тема 8. Корпоратизація та диверсифікації у сфері гостинності.</p> <p>Тема 9. Інноваційність у сфері гостинності.</p>

	<p>Тема 10. Індивідуальний підхід в обслуговуванні клієнтів у закладах гостинності.</p> <p>Тема 11. Концепція спільного володіння власністю у сфері гостинності.</p> <p>Тема 12. Важливість простору у сфері гостинності.</p> <p>Тема 13. Формування моделі гостинності закладу.</p>																																																																																														
Підсумковий контроль, форма	Іспит																																																																																														
Пререквізити	Для вивчення курсу студенти потребують знань з дисциплін «Ринок готельних і ресторанних послуг в Україні», «Інвестування у готельному і ресторанному бізнесі», «Стратегічний менеджмент» та ін.																																																																																														
Навчальні методи та техніки, які будуть використовуватися під час викладання курсу	Лекція, пояснення, інструктаж; інтерактивні методи (робота в малих групах, мозковий штурм), імітаційно-рольова гра (наукова конференція, науковий семінар), мультимедійна презентація, ілюстрування, демонстрування, дискусія, самопостереження, спостереження, методи контролю і самоконтролю, презентація наукових продуктів, виконання індивідуальних завдань, гостьова лекція, навчальна екскурсія у заклади гостинності, опитування респондентів закладів гостинності.																																																																																														
Необхідне обладнання	Проектор, роздаткові матеріали, підключення до мережі Інтернет.																																																																																														
Критерії оцінювання	<p>Оцінювання проводиться за 100-бальною шкалою. Протягом семестру студент може набрати 100 балів. Бали нараховуються за таким співвідношенням: практичні 30 б / модулі 20 б - 50 % семестрової оцінки, 50 б – іспит – загалом 100 % семестрової оцінки.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="14">Поточне тестування та самостійна робота</th> <th rowspan="2">Іспит</th> <th rowspan="2">Сума</th> </tr> <tr> <th colspan="7">Змістовий модуль 1</th> <th colspan="7">Змістовий модуль 2</th> </tr> <tr> <th>П1</th><th>П2</th><th>П3</th><th>П4</th><th>П5</th><th>П6</th><th>M1</th> <th>П7</th><th>П8</th><th>П9</th><th>П10</th><th>П11</th><th>П12</th><th>П13</th><th>M2</th> <th rowspan="2">50 балів</th> <th rowspan="2">100 балів</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>2</td><td>2</td><td>2</td><td>3</td><td>3</td><td>2</td><td>10</td> <td>2</td><td>2</td><td>2</td><td>2</td><td>3</td><td>3</td><td>2</td><td>10</td> <td></td><td></td> </tr> </tbody> </table> <p>П1, П2, П3 ...П13 – теми практичних занять. M1, M2 – модульні контрольні роботи по тематиці кожного змістового модуля.</p> <p>Шкала оцінювання: Університету, національна та ECTS</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Сума балів за всі види навчальної діяльності</th> <th rowspan="2">Оцінка ECTS</th> <th colspan="2">Оцінка за національною шкалою</th> </tr> <tr> <th>Для екзамену, курсового проекту (роботи), практики</th> <th>Для заліку</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>90 – 100</td> <td>A</td> <td>Відмінно</td> <td rowspan="4">Зараховано</td> </tr> <tr> <td>81-89</td> <td>B</td> <td>Добре</td> </tr> <tr> <td>71-80</td> <td>C</td> <td rowspan="2">Задовільно</td> </tr> <tr> <td>61-70</td> <td>D</td> </tr> <tr> <td>51-60</td> <td>E</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>21-50</td> <td>FX</td> <td>Незадовільно</td> <td>Не зараховано</td> </tr> <tr> <td>0-20</td> <td>F</td> <td>Незадовільно (без права перездачі)</td> <td>Не зараховано (без права перездачі)</td> </tr> </tbody> </table> <p>Політика щодо дедлайнів та перескладання: роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку – 20 % від визначених балів за даний вид роботи. Студенти виконують декілька видів письмових робіт (есе, вирішення кейсу). Перескладання (модулів, контрольних робіт) відбувається із дозволу лектора за наявності поважних причин (наприклад, довідка про стан здоров'я).</p> <p>Політика щодо академічної доброчесності: списування під час контрольних робіт та екзаменів заборонені (в т. ч. із використанням мобільних девайсів). Реферати повинні мати коректні текстові посилання</p>	Поточне тестування та самостійна робота														Іспит	Сума	Змістовий модуль 1							Змістовий модуль 2							П1	П2	П3	П4	П5	П6	M1	П7	П8	П9	П10	П11	П12	П13	M2	50 балів	100 балів	2	2	2	3	3	2	10	2	2	2	2	3	3	2	10			Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою		Для екзамену, курсового проекту (роботи), практики	Для заліку	90 – 100	A	Відмінно	Зараховано	81-89	B	Добре	71-80	C	Задовільно	61-70	D	51-60	E			21-50	FX	Незадовільно	Не зараховано	0-20	F	Незадовільно (без права перездачі)	Не зараховано (без права перездачі)
Поточне тестування та самостійна робота														Іспит	Сума																																																																																
Змістовий модуль 1							Змістовий модуль 2																																																																																								
П1	П2	П3	П4	П5	П6	M1	П7	П8	П9	П10	П11	П12	П13	M2	50 балів	100 балів																																																																															
2	2	2	3	3	2	10	2	2	2	2	3	3	2	10																																																																																	
Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою																																																																																													
		Для екзамену, курсового проекту (роботи), практики	Для заліку																																																																																												
90 – 100	A	Відмінно	Зараховано																																																																																												
81-89	B	Добре																																																																																													
71-80	C	Задовільно																																																																																													
61-70	D																																																																																														
51-60	E																																																																																														
21-50	FX	Незадовільно	Не зараховано																																																																																												
0-20	F	Незадовільно (без права перездачі)	Не зараховано (без права перездачі)																																																																																												

	<p>навикористану літературу. Виявлення ознак академічної недоброчесності в письмовій роботі студента є підставою для її назарахування викладачем.</p> <p>Політика щодо відвідування: Відвідування занять (лекцій, практичних, семінарських занять курсу) є обов'язковим. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування, індивідуальний графік, карантин) навчання може відбуватись в он-лайн формі. Студенти зобов'язані дотримуватися усіх строків визначених для виконання усіх видів письмових робіт, передбачених курсом.</p> <p>Уся література, яка викладачем надається виключно в освітніх цілях є без права її передачі третім особам. Студенти заохочуються до використання також й інших літературних джерел, яких немає серед рекомендованих.</p>
<p>Питання до іспиту</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Теоретико-методологічні основи феномену індустрії гостинності. 2. Джерела виникнення та формування різних підходів, субординація понять індустрії гостинності та туристської індустрії. 3. Визначення основних підходів щодо поняття «індустрія гостинності». Авторське сприйняття поняття «індустрія гостинності». 4. Туризм як суспільний феномен. 5. Структура туризмологічного знання, органічна узгодженість його складових. 6. Функції туризмології, її суспільного призначення. 7. Туризмознавчі наукові школи. Місце сфери гостинності у туристичній індустрії. 8. Сутність, мета, види та завдання дослідження категорії «гостинність». Гостинність у наукових дослідженнях. 9. Дефініція «гостинність» та «обслуговування клієнтів». Інструментарій досліджень. 10. Засадничі концепції у розвитку сфери гостинності. 11. Генезис концепції. Відображення концепції у дослідженнях. 12. Роль міфології та теофанії у гостинності. 13. Ключове значення особистого житла, домашнього побуту, подарунку у формування основ морально-етичної концепції. 14. Морально-етична концепція у традиціях української гостинності. 15. Соціо-культурна концепція гостинності у дослідженнях. 16. Роль етнічної культури, ментальності, історії, права у соціо-культурній концепції гостинності. 17. Соціо-культурна концепція у традиціях української гостинності. Роль концепції у сучасному сервісі готельно-ресторанних підприємств. 18. Основи комерційної концепції. 19. Комерційна концепція гостинності у дослідженнях. 20. Роль науково-технічного прогресу, промислового виробництва, урбанізації у розвитку концепції. 21. Вплив туризму на навколишнє середовище. 22. Вплив якості сервісу на розвиток концепції. 23. Комерційна складова у концепції сталого розвитку. 24. Реалізація концепції сталого розвитку у закладах гостинності. 25. Тенденції розвитку концепції у світі та в Україні. 26. Основи корпоратизації та диверсифікації сфери гостинності. 27. Особливості впливу на готельний бізнес і ресторанний бізнес. 28. Гібридні типи бізнесу в організації сфери гостинності. Тенденції в Україні. 29. Актуальність та зумовленість технічних, технологічних та інформаційних інновацій у сфері гостинності. 30. Діджиталізація процесів у готельному і ресторанному бізнесі. 31. Застосування інновацій в бронюванні, обслуговуванні, ціноутворенні, продажу. Роботизація процесів у сфері гостинності. 32. Концепція центрального місця гостя у сфері гостинності. 33. Суміщення послуг у закладах гостинності. 34. Орієнтація на враження від атракцій, оздоровлення, гастрономію,

	<p>задоволення власного хобі, заняття спортом, музикою та інше в організації індивідуального підходу обслуговування. Особливості реалізації концепції у готельному і ресторанному бізнесі.</p> <p>35. Концепція спільного володіння власністю у сфері гостинності. Особливості, поява, сучасні форми. Переваги та недоліки. Нормативно-правове регулювання. Особливості розвитку концепції у світі та в Україні.</p> <p>36. Концепція «надмірно доступної гостинності», орієнтації на мінімалізм в облаштуванні мікро-простору.</p> <p>37. Роль дизайну в облаштуванні закладів гостинності.</p> <p>38. Принципи формування концептуальної моделі закладу індустрії гостинності.</p> <p>39. Використання положень основних концепцій гостинності у розробці концепції закладу.</p> <p>40. Обґрунтування сформованої моделі та можливості її практичного застосування.</p>
<p>Опитування</p>	<p>Анкету-оцінку з метою оцінювання якості курсу буде надано по завершенню курсу.</p>

СТРУКТУРА КУРСУ «Сучасні концепції у сфері гостинності»

Тиждень	Тема	Форма діяльності (заняття)	Література. Ресурси в Інтернеті	Завдання, год	Термін виконання
1	2	3	4	5	
Змістовий модуль 1. Концептуальні основи сфери гостинності					
1/2	<p>Тема 1. Теоретичні основи поняття «індустрії гостинності». Концепції гостинності у системі досліджень</p> <p>Теоретико-методологічні основи феномену індустрії гостинності. Джерела виникнення та формування різних підходів, субординація понять індустрії гостинності та туристської індустрії. Визначення основних підходів щодо поняття «індустрія гостинності». Авторське сприйняття поняття «індустрія гостинності».</p>	Лекційне/практичне	<p>1. Мальська М.П. Організація готельного обслуговування /М.П. Мальська, І.Г. Пандяк, Ю.С. Занько / Підручник. – К.: Знання, 2011. – 366 с.</p> <p>2. Ковешніков В.С. Організація готельно-ресторанного господарства : Навч. посіб. / В.С. Ковешніков, А.Т. Матвієнко, О.Г. Разметова. – Київ : Видавництво ЛіраК, 2018. – 564 с.</p> <p>3. Баженова С., Пологовська Ю., Канцур І. Розвиток готельно-ресторанного бізнесу в умовах сьогодення. Економіка та суспільство. 2022. № 38. DOI: https://doi.org/10.32782/2524-0072/2022-38-22.</p> <p>4. Туристичний та готельно-ресторанний бізнес в Україні: проблеми розвитку та регулювання : матеріали XIV Міжнародної науково-практичної конференції, Черкаси, 23–24 березня 2023 року: у 2-х томах. Т. 1</p>	Підготувати питання по темі №1 Практичне заняття по темі №1 2/1 год.	2 тиждень
2-3/2	<p>Тема 2 Концептуальні основи теорії туризму</p> <p>Туризм як суспільний феномен. Роль та значення соціального інституту в житті суспільства. Структура туристологічного знання, органічна узгодженість його складових. Функції туристології, її суспільного призначення. Туризмознавчі наукові школи. Місце сфери гостинності у туристичній індустрії.</p>	Лекційне/практичне	<p>1. Левицька І. В. Готельна справа: Навчальний посібник / І. В. Левицька, Н. В. Онищук – К.:Київ.нац.торг.-екон.ун-т, Вінниця, ПП «ТД«Едельвейс і К» 2015. – 580 с.</p> <p>2. Мальська М.П. Організація готельного обслуговування /М.П. Мальська, І.Г. Пандяк, Ю.С. Занько / Підручник. – К.: Знання, 2011. – 366 с.</p> <p>3. Посохов І.С. 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. http://ekhnuir.univer.kharkov.ua/handle/123456789/13345</p>	Підготувати питання по темі №2 Практичне заняття по темі №2 4/2 год.	4 тиждень

4/4	<p>Тема 3. Гостинність нова метафора послуги. Гостинність і обслуговування клієнтів. Інструментарій для вимірювання гостинності</p> <p>Сутність, мета, види та завдання дослідження категорії «гостинність». Гостинність у наукових дослідженнях. Дефініція «гостинність» та «обслуговування клієнтів». Інструментарій досліджень.</p>	Лекційне/ практичне	<p>1. Мальська М.П. Організація готельного обслуговування /М.П. Мальська, І.Г. Пандяк, Ю.С. Занько / Підручник. – К.: Знання, 2011. – 366 с.</p> <p>2. Данько Н., Довгаль Г. Концепції менеджменту якості готельної послуги в індустрії гостинності. Сучасні тенденції розвитку готельно-ресторанного бізнесу. 2017. – С. 234-250. URL: https://core.ac.uk/download/pdf/96102049.pdf</p> <p>3. Пандяк І. Сучасні особливості та тенденції розвитку світової готельної індустрії // Наук.-практ. зб. Київ. ун-ту. Сер. географ. та туризм. – Київ. – 2018. – Вип. 41. – С. 111 – 120.</p> <p>4. Пандяк І.Г. Сучасні тенденції корпоратизації ринку готельних послуг України національними операторами / І.Г. Пандяк, Н.М. Паньків / Гостинність, сервіс, туризм: досвід, проблеми, інновації : тези доповідей VIII Міжнар. наук.-практ. інтернет-конф., – Київ : Вид. центр КНУКіМ, 2021. – С. 67 – 70.</p> <p>5. Пандяк І. Г. Феномен індустрії гостинності: дефініція поняття, основні підходи, структура // Вісник Львів. ун-ту. Сер. географ. – Львів. – 2016. – Вип. 50. – С. 277 – 285.</p>	Підготуват и питання по темі №3 Практичне заняття по темі №3 4/2 год.	4 тиждень
5/4	<p>Тема 4. Ключові концепції у розвитку сфери гостинності. Морально-етична концепція гостинності</p> <p>Засадничі концепції у розвитку сфери гостинності. Генезис концепції. Відображення концепції у дослідженнях. Роль міфології та теофанії у гостинності. Ключове значення особистого житла, домашнього побуту, подарунку у формування основ морально-етичної концепції. Морально-етична концепція у традиціях української гостинності. Роль концепції у сучасному сервісі готельно-ресторанних підприємств.</p>		<p>1. Мальська М.П. Організація готельного обслуговування /М.П. Мальська, І.Г. Пандяк, Ю.С. Занько / Підручник. – К.: Знання, 2011. – 366 с.</p> <p>2. Основи готельно-ресторанної справи : навчальний посібник / Н.І. Данько та ін. ; за заг. ред. А.Ю. Парфененка. Харків : ХНУ імені В.Н. Каразіна, 2017. 288 с.</p> <p>3. Пандяк І. Г. Феномен індустрії гостинності: дефініція поняття, основні підходи, структура // Вісник Львів. ун-ту. Сер. географ. – Львів. – 2016. – Вип. 50. – С. 277 – 285.</p> <p>4. Пандяк І.Г. Сучасні риси розвитку світової індустрії гостинності // Актуальные научные исследования в современном мире. Сб. науч. труд. ISCIENCE.IN.UA – Переяслав-Хмельницький. – 2017. Вып. 12(32) Часть 10. – С. 64 – 69.</p> <p>5. Пандяк І.Г. Місце та особливості сфери гостинності</p>	Підготуват и питання по темі №4 Практичне заняття по темі №4 4/2 год.	6 тиждень

			<p>в туристичній індустрії // Наук. записки Терноп. нац. пед. ун-ту. Сер. географ. наук. – Тернопіль. – 2017. – Вип. 2. – С. 81 – 86.</p> <p>6. Ihor Pandyak. The theoretical basis of hospitality industry in the cross-border Ukrainian-Polish dimension // Archives of tourism, hospitality and sport science. – Wydawnictwo Uniwersytetu Vincenta Pola. Lublin – 2017. – Volume 1. S. 109 – 121.</p> <p>7. Пандяк І. Сучасні особливості та тенденції розвитку світової готельної індустрії // Наук.-практ. зб. Київ. ун-ту. Сер. географ. та туризм. – Київ. – 2018. – Вип. 41. – С. 111 – 120.</p>		
6/6	<p>Тема 5. Соціо-культурна концепція гостинності Основи концепції. Соціо-культурна концепція гостинності у дослідженнях. Роль етнічної культури, ментальності, історії, права у соціо-культурній концепції гостинності. Соціо-культурна концепція у традиціях української гостинності. Роль концепції у сучасному сервісі готельно-ресторанних підприємств.</p>		<p>1. Мальська М.П. Організація готельного обслуговування /М.П. Мальська, І.Г. Пандяк, Ю.С. Занько / Підручник. – К.: Знання, 2011. – 366 с.</p> <p>2. Основи готельно-ресторанної справи : навчальний/ посібник / Н.І. Данько та ін. ; за заг. ред. А.Ю. Парфененка. Харків : ХНУ імені В.Н. Каразіна, 2017. 288 с.</p> <p>3. Пандяк І. Г. Феномен індустрії гостинності: дефініція поняття, основні підходи, структура // Вісник Львів. ун-ту. Сер. географ. – Львів. – 2016. – Вип. 50. – С. 277 – 285.</p> <p>4. Пандяк І.Г. Сучасні риси розвитку світової індустрії гостинності // Актуальные научные исследования в современном мире. Сб. науч. труд. ISCIENCE.IN.UA – Переяслав-Хмельницький. – 2017. Вип. 12(32) Часть 10. – С. 64 – 69.</p> <p>5. Пандяк І.Г. Місце та особливості сфери гостинності в туристичній індустрії // Наук. записки Терноп. нац. пед. ун-ту. Сер. географ. наук. – Тернопіль. – 2017. – Вип. 2. – С. 81 – 86.</p> <p>6. Ihor Pandyak. The theoretical basis of hospitality industry in the cross-border Ukrainian-Polish dimension // Archives of tourism, hospitality and sport science. – Wydawnictwo Uniwersytetu Vincenta Pola. Lublin – 2017. – Volume 1. S. 109 – 121.</p> <p>7. Пандяк І. Сучасні особливості та тенденції</p>	<p>Підготувати питання по темі №5</p> <p>Практичне заняття по темі №5</p> <p>4/1 год.</p>	6 тиждень

			розвитку світової готельної індустрії // Наук.-практ. зб. Київ. ун-ту. Сер. географ. та туризм. – Київ. – 2018. – Вип. 41. – С. 111 – 120.		
7-8/8	Тема 6. Комерційна концепція гостинності Основи комерційної концепції. Комерційна концепція гостинності у дослідженнях. Роль науково-технічного прогресу, промислового виробництва, урбанізації у розвитку концепції. Місце концепції у сучасному розвитку сфери гостинності.		<p>1. Основи готельно-ресторанної справи : навчальний посібник / Н.І. Данько та ін. ; за заг. ред. А.Ю. Парфененка. Харків : ХНУ імені В.Н. Каразіна, 2017. 288 с.</p> <p>2. Пандяк І. Г. Феномен індустрії гостинності: / дефініція поняття, основні підходи, структура // Вісник Львів. ун-ту. Сер. географ. – Львів. – 2016. – Вип. 50. – С. 277 – 285.</p> <p>3. Пандяк І.Г. Місце та особливості сфери гостинності в туристичній індустрії // Наук. записки Терноп. нац. пед. ун-ту. Сер. географ. наук. – Тернопіль. – 2017. – Вип. 2. – С. 81 – 86.</p> <p>4. Ihor Pandyak. The theoretical basis of hospitality industry in the cross-border Ukrainian-Polish dimension // Archives of tourism, hospitality and sport science. – Wydawnictwo Uniwersytetu Vincenta Pola. Lublin – 2017. – Volume 1. S. 109 – 121.</p> <p>5. Пандяк І.Г. Сучасні тенденції корпоратизації ринку готельних послуг України національними операторами / І.Г. Пандяк, Н.М. Паньків / Гостинність, сервіс, туризм: досвід, проблеми, інновації : тези доповідей VIII Міжнар. наук.-практ. інтернет-конф., – Київ : Вид. центр КНУКіМ, 2021. – С. 67 – 70.</p> <p>6. Пандяк І. Сучасні особливості та тенденції розвитку світової готельної індустрії // Наук.-практ. зб. Київ. ун-ту. Сер. географ. та туризм. – Київ. – 2018. – Вип. 41. – С. 111 – 120.</p>	Підготувати питання по темі №6 Практичне заняття по темі №6 2/1 год.	8 тиждень
Змістовий модуль 2. Новітні концепції-тенденції у сфері гостинності					

9/10	<p>Тема 7. Новітні концепції у сфері гостинності. Концепція сталого розвитку</p> <p>Основи концепції. Вплив туризму на навколишнє середовище. Вплив якості сервісу на розвиток концепції. Комерційна складова у концепції сталого розвитку. Реалізація концепції сталого розвитку у закладах гостинності. Тенденції розвитку концепції у світі та в Україні.</p>	Лекційне/ практичне	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ковешніков В.С. Організація готельно-ресторанного господарства : Навч. посіб. / В.С. Ковешніков, А.Т. Матвієнко, О.Г. Разметова. – Київ : Видавництво ЛіраК, 2018. – 564 с. 2. Левицька І. В. Готельна справа: Навчальний посібник / І. В. Левицька, Н. В. Онищук – К.:Київ.нац.торг.-екон.ун-т., Вінниця, ПП «ТД«Едельвейс і К» 2015. – 580 с. 3. Посохов І.С. Сучасні тенденції розвитку готельно-ресторанного бізнесу: міжнародний та національний досвід: колективна монографія / за заг. ред. А.Ю. Парфінєнка. Харків: ХНУ імені В.Н. Каразіна, 2017. 412 с. http://ekhnuir.univer.kharkov.ua/handle/123456789/13345 4. Пандяк І. Г. Феномен індустрії гостинності: дефініція поняття, основні підходи, структура // Вісник Львів. ун-ту. Сер. географ. – Львів. – 2016. – Вип. 50. – С. 277 – 285. 7. Пандяк І.Г. Місце та особливості сфери гостинності в туристичній індустрії // Наук. записки Терноп. нац. пед. ун-ту. Сер. географ. наук. – Тернопіль. – 2017. – Вип. 2. – С. 81 – 86. 8. Ihor Pandyak. The theoretical basis of hospitality industry in the cross-border Ukrainian-Polish dimension // Archives of tourism, hospitality and sport science. – Wydawnictwo Uniwersytetu Vincenta Pola. Lublin – 2017. – Volume 1. S. 109 – 121. 9. Пандяк І. Сучасні особливості та тенденції розвитку світової готельної індустрії // Наук.-практ. зб. Київ. ун-ту. Сер. географ. та туризм. – Київ. – 2018. – Вип. 41. – С. 111 – 120. 	Підготуват и питання по темі №7 / Практичне заняття по темі №7 4/1 год.	10 тиждень
10/10	<p>Тема 8. Корпоратизація та диверсифікації у сфері гостинності</p> <p>Основи корпоратизації та диверсифікації сфери гостинності. Особливості впливу на готельний бізнес і ресторанний бізнес. Гібридні типи бізнесу в організації сфери гостинності. Тенденції в Україні.</p>	Лекційне/ практичне	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ковешніков В.С. Організація готельно-ресторанного господарства : Навч. посіб. / В.С. Ковешніков, А.Т. Матвієнко, О.Г. Разметова. – Київ : Видавництво ЛіраК, 2018. – 564 с. 2. Туристичний та готельно-ресторанний бізнес в Україні: проблеми розвитку та регулювання : матеріали XIV Міжнародної науково-практичної конференції, Черкаси, 23–24 березня 2023 року: у 2-х томах. Т. 1 	Підготуват и питання по темі №8 / Практичне заняття по темі №8 2/1 год.	10 тиждень

			<p>3. Трансформація готельно-ресторанного бізнесу регіону в умовах євроінтеграції : матеріали Міжнародної науково-практичної конференції, м. Чернівці, 11 травня 2023 р. Чернівці: Технодрук, 2023. 266 с.</p> <p>4. Пандяк І. Сучасні особливості та тенденції розвитку світової готельної індустрії // Наук.-практ. зб. Київ. ун-ту. Сер. географ. та туризм. – Київ. – 2018. – Вип. 41. – С. 111 – 120.</p>		
11/12	<p>Тема 9. Інноваційність у сфері гостинності</p> <p>Актуальність та зумовленість технічних, технологічних та інформаційних інновацій у сфері гостинності. Діджиталізація процесів у готельному і ресторанному бізнесі. Застосування інновацій в бронюванні, обслуговуванні, ціноутворенні, продажу. Роботизація процесів у сфері гостинності.</p>	Лекційне/ практичне	<p>1. Мальська М.П. Організація готельного обслуговування /М.П. Мальська, І.Г. Пандяк, Ю.С. Занько / Підручник. – К.: Знання, 2011. – 366 с.</p> <p>2. Білецька І. М. Національні особливості організації готельної справи у світовій індустрії гостинності / Білецька І. М. // Ефективна економіка. 2015. № 1. – Режим доступу: http://www.economy.nayka.com.ua/?op=1&z=3745.</p> <p>3. Тімар І. В. Категоризація підприємств готельного бізнесу: вітчизняний та світовий досвід / І. В. Тімар // Управління розвитком. – 2016. – № 3. – С. 71–77. – Режим доступу: http://nbuv.gov.ua/UJRN/Uproz_2016_3_13.</p> <p>4. Пандяк І.Г. Сучасні риси розвитку світової індустрії гостинності // Актуальные научные исследования в современном мире. Сб. науч. труд. ISCIENCE.IN.UA – Переяслав-Хмельницький. – 2017. Вип. 12(32) Часть 10. – С. 64 – 69.</p>	Підготуват и питання по темі №9 Практичне заняття по темі №9 2/1 год.	12 тиждень
12/14	<p>Тема 10. Індивідуальний підхід в обслуговуванні клієнтів у закладах гостинності</p> <p>Концепція центрального місця гостя у сфері гостинності. Суміщення послуг у закладах гостинності. Орієнтація на враження від атракцій, оздоровлення, гастрономію, задоволення власного хобі, заняття спортом, музикою та інше в організації індивідуального підходу обслуговування. Особливості реалізації концепції у готельному і ресторанному бізнесі.</p>	Лекційне/ практичне	<p>1. Ковешніков В.С. Організація готельно-ресторанного господарства : Навч. посіб. / В.С. Ковешніков, А.Т. Матвієнко, О.Г. Разметова. – Київ : Видавництво ЛіраК, 2018. – 564 с.</p> <p>2. Туристичний та готельно-ресторанний бізнес в Україні: проблеми розвитку та регулювання : матеріали XIV Міжнародної науково-практичної конференції, Черкаси, 23–24 березня 2023 року: у 2-х томах. Т. 1</p> <p>3. Трансформація готельно-ресторанного бізнесу регіону в умовах євроінтеграції : матеріали Міжнародної науково-практичної конференції, м. Чернівці, 11 травня 2023 р. Чернівці: Технодрук, 2023. 266 с.</p> <p>4. Інноваційні технології в готельному господарстві: основи теорії : навчальний посібник / Т. В. Капліна, В. М.</p>	Підготуват и питання по темі №10 / Практичне заняття по темі №10 2/1 год.	14 тиждень

			Столярчук, Л. П. Малюк, А. С. Капліна. – Полтава : ПУЕТ, 2018. – 357 с.	Підготувати питання по темі №11 / Практичне заняття по темі №11	
13/14	Тема 11. Концепція спільного володіння власністю у сфері гостинності Особливості, поява, сучасні форми. Переваги та недоліки. Нормативно-правове регулювання. Особливості розвитку концепції у світі та в Україні.	Лекційне/практичне	1. Мальська М.П., Пандяк І.Г., Готельний бізнес: теорія та практика / М. П. Мальська, І. Г. Пандяк // Підручник. 2-вид. перероб. та доп. – К.: Центр учбової літератури, 2012. – 472 с. 2. Інноваційні технології в готельному господарстві: основи теорії : навчальний посібник / Т. В. Капліна, В. М. Столярчук, Л. П. Малюк, А. С. Капліна. – Полтава : ПУЕТ, 2018. – 357 с. 3. Баженова С., Пологовська Ю., Канцур І. Розвиток готельно-ресторанного бізнесу в умовах сьогодення. Економіка та суспільство. 2022. № 38. DOI: https://doi.org/10.32782/2524-0072/2022-38-22 4. Трансформація готельно-ресторанного бізнесу регіону в умовах євроінтеграції : матеріали Міжнародної науково-практичної конференції, м. Чернівці, 11 травня 2023 р. Чернівці: Технодрук, 2023. 266 с. 5. Пандяк І. Сучасні особливості та тенденції розвитку світової готельної індустрії // Наук.-практ. зб. Київ. ун-ту. Сер. географ. та туризм. – Київ. – 2018. – Вип. 41. – С. 111 – 120.	заняття по темі №11 2/1 год.	14 тиждень
14/16	Тема 12. Важливість простору у сфері гостинності Концепція «надмірно доступної гостинності», орієнтації на мінімалізм в облаштуванні мікро-простору. Роль дизайну в облаштуванні закладів гостинності.	Лекційне/практичне	1. Мальська М.П., Пандяк І.Г., Готельний бізнес: теорія та практика / М. П. Мальська, І. Г. Пандяк // Підручник. 2-вид. перероб. та доп. – К.: Центр учбової літератури, 2012. – 472 с. 2. Інноваційні технології в готельному господарстві: основи теорії : навчальний посібник / Т. В. Капліна, В. М. Столярчук, Л. П. Малюк, А. С. Капліна. – Полтава : ПУЕТ, 2018. – 357 с. 3. Трансформація готельно-ресторанного бізнесу регіону в умовах євроінтеграції : матеріали Міжнародної науково-практичної конференції, м. Чернівці, 11 травня 2023 р.	Підготувати питання по темі №12 / Практичне заняття по темі №12 2/1 год.	16 тиждень

			Чернівці: Технодрук, 2023. 266 с. 4. Пандяк І. Сучасні особливості та тенденції розвитку світової готельної індустрії // Наук.-практ. зб. Київ. ун-ту. Сер. географ. та туризм. – Київ. – 2018. – Вип. 41. – С. 111 – 120.		
15-16/16	Тема 13. Формування моделі гостинності закладу Принципи формування концептуальної моделі закладу індустрії гостинності. Використання положень основних концепцій гостинності у розробці концепції закладу. Обґрунтування сформованої моделі та можливості її практичного застосування.	Лекційне/ практичне	1. Мальська М.П., Пандяк І.Г., Готельний бізнес: теорія та практика / М. П. Мальська, І. Г. Пандяк // Підручник. 2-й вид. перероб. та доп. – К.: Центр учбової літератури, 2012. – 472 с. 2. Інноваційні технології в готельному господарстві: основи теорії : навчальний посібник / Т. В. Капліна, В. М. Столярчук, Л. П. Малюк, А. С. Капліна. – Полтава : ПУЕТ, 2018. – 357 с. 3. Баженова С., Пологовська Ю., Канцур І. Розвиток готельно-ресторанного бізнесу в умовах сьогодення. Економіка та суспільство. 2022. № 38. DOI: https://doi.org/10.32782/2524-0072/2022-38-22 4. Трансформація готельно-ресторанного бізнесу регіону в умовах євроінтеграції : матеріали Міжнародної науково-практичної конференції, м. Чернівці, 11 травня 2023 р. Чернівці: Технодрук, 2023. 266 с. 5. Пандяк І. Сучасні особливості та тенденції розвитку світової готельної індустрії // Наук.-практ. зб. Київ. ун-ту. Сер. географ. та туризм. – Київ. – 2018. – Вип. 41. – С. 111 – 120.	Підготуват и питання по темі №13 / Практичне заняття по темі №13 2/1 год.	16 тиждень