

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 «Державне та регіональне управління у сфері
гостинності»,
що викладається в межах ОПП «Готельно-ресторанна справа»
другого (магістерського) освітнього рівня вищої освіти
для здобувачів спеціальності
241 «Готельно-ресторанна справа»**

Львів 2023 р.

Назва дисципліни	Державне та регіональне управління 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 «Державне та регіональне управління у сфері гостинності» – вибіркова, для спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа другого (магістерського) освітнього 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 «Державне та регіональне управління у сфері гостинності» зорієнтована на формування теоретичних знань і практичного застосування механізмів державного і регіонального управління сферою гостинності. А також на аналіз міжнародного досвіду в організації сфери гостинності та його застосуванні в умовах нашої держави. Курс зорієнтований на аналіз інституційної інфраструктури, нормативного, внутрішньогалузевого та локального, органами місцевого самоврядування, регулювання сферою гостинності.
Мета та цілі дисципліни	Метою викладання навчальної дисципліни є вивчити: – теоретичні основи державного і регіонального управління розвитку сфери гостинності; – міжнародний досвід організації управління регіональним розвитком сфери гостинності; – стан та перспективи розвитку інституційної інфраструктури регіонального розвитку сфери гостинності в Україні; – роль місцевого самоврядування в системі управління регіональним розвитком сфери гостинності. Цілі навчальної дисципліни: – охарактеризувати теоретико-методологічну основу дослідження державного і регіонального управління сферою гостинності; – охарактеризувати основні методи і принципи управління регіональним розвитком сфери гостинності; – з'ясувати структуру управління регіональним розвитком сфери гостинності України; – дати економічне обґрунтування територіальної організації сфери гостинності і її ресурсного забезпечення.
Література для вивчення дисципліни	Основна: 1. Правила користування готелями й аналогічними засобами розміщення та надання готельних послуг. URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0413-04#Text .

2. Порядок використання та заповнення форм документів суворої звітності та первинного обліку у готелях України. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0164-98#Text>.
3. Ахмедова О. О. Можливості використання світового досвіду державного регулювання у сфері туризму в Україні. Вісник Національного університету цивільного захисту України. Серія «Державне управління». 2016. № 1. С. 32-37.
4. 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>
5. Встояти під час війни: як працюють готелі України. URL: <https://commercialproperty.ua/analytics/vstoyati-pid-chas-viyni-yak-pratsyuyut-goteli-ukraini>.
6. Державне агентство розвитку туризму. URL: <https://www.tourism.gov.ua>.
7. Ковешніков В.С. Організація готельно-ресторанного господарства : Навч. посіб. / В.С. Ковешніков, А.Т. Матвієнко, О.Г. Разметова. – Київ : Видавництво ЛіраК, 2018. – 564 с.
8. 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.
9. Мальська М.П. Організація готельного обслуговування /М.П. Мальська, І.Г. Пандяк, Ю.С. Занько / Підручник. – К.: Знання, 2011. – 366 с.
10. Мальська М.П. Готельний бізнес: теорія та практика / М.П. Мальська, І.Г. Пандяк / Підручник. 2- вид. перероб. та доп. – К.: Центр учбової літератури, 2012. – 472 с.
11. 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 ХХІІІ Всеукраїнської студентської наукової конференції. – Львів, 2022. – С. 97-100.
12. Посохов І.С. Сучасні тенденції розвитку готельно-ресторанного бізнесу: міжнародний та національний досвід: колективна монографія / за заг. ред. А.Ю. Парфененка. Харків: ХНУ імені В.Н. Каразіна, 2017. 412 с. <http://ekhnuir.univer.kharkov.ua/handle/123456789/13345>
13. Самодай В., Рибальченко С., Орищенко Є. Антикризове управління готельним підприємством в умовах війни. Економіка та суспільство. 2022. № 44. URL:<https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/1805>.
14. 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>.
15. Фінансові результати до оподаткування підприємств за видами економічної діяльності з розподілом на великі, середні, малі та мікропідприємства (2010–2020). Державна служба статистики України. URL: <http://www.ukrstat.gov.ua/>
16. Ukrainian hotels located in war zones ask the world for support and launch the action “Visit Ukraine in the Future”. Available at: <https://visitukraine.today/blog/214/ukrainian-hotels-located-in-war-zones-ask-the-world-for-supportand-launch-the-action-visit-ukraine-in-the-future> (accessed: 03.03.2023)

Допоміжна:

17. Бартошук О.В. Моделі розвитку індустрії туризму (зарубіжний досвід). Держава і регіони. Серія: Економіка та підприємництво. 2011. № 2. С. 62-68.
18. Горбань Г.П. Управління регіональним розвитком туристичної галузі: світовий досвід. Економіка і управління. 2011. № 4. С.110-113.
19. Галасюк С.С. Досвід європейських країн у застосуванні стандартів «HOTELSTARS UNION». Матеріали круглого столу та студентської

	<p>науково-практичної конференції «Туристичний та готельно-ресторанний бізнес: світовий досвід та перспективи розвитку для України». Одеса, 2018. С. 13–18.</p> <p>20. Поворознюк І. Управління якістю послуг на підприємствах індустрії готинності під час кризи. Економіка та суспільство. 2022. № 42. URL: https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/1656.</p> <p>21. 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>22. 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>23. Шинкар С., Перцович Т. Розвиток маркетингу в туризмі та готельно-ресторанному бізнесі у сучасних умовах. Економіка та суспільство. 2022. № 38. DOI: https://doi.org/10.32782/2524-0072/2022-38-70</p> <p style="text-align: center;">Інформаційні ресурси Інтернет-мережі</p> <p>24. 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>25. Ринок HoReCa під час війни: поточний стан та ключові тенденції. URL: https://voxukraine.org/rynok-horeca-pid-chas-vijny-potochnyj-stand-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: - теоретичні основи державного і регіонального управління розвитком сфери гостинності;</p> <ul style="list-style-type: none"> – міжнародний досвід організації управління регіональним розвитком сфери гостинності; – загальну характеристику державного та регіонального управління сферою гостинності; – роль місцевого самоврядування в системі управління регіональним розвитком сфери гостинності. <p>вміти: - аналізувати модель державної і регіональної організації сфери гостинності;</p> <ul style="list-style-type: none"> – застосовувати основні методи і принципи управління державним і регіональним розвитком сфери гостинності; – регулювати розвитком інфраструктури сфери гостинності. <p>Вивчення дисципліни «Державне та регіональне управління у сфері гостинності» забезпечить формування, розвиток та удосконалення фахових компетентностей, зокрема:</p> <p>а) загальні компетентності:</p> <p>ЗК 2. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел</p> <p>ЗК 3. Здатність до аналізу, оцінки, синтезу, генерування нових ідей</p> <p>ЗК 5. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології</p> <p>ЗК 6. Здатність до проведення досліджень на відповідному рівні</p> <p>ЗК 7. Здатність приймати обґрунтовані рішення.</p> <p>ЗК 8. Здатність працювати в міжнародному контексті</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 3. Здатність планувати та здійснювати ресурсне забезпечення діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу</p> <p>СК 5. Здатність забезпечувати ефективну сервісну, комерційну, виробничу, маркетингову, економічну діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу</p> <p>СК 8. Здатність розробляти антикризові програми корпорацій, готельних та ресторанних мереж, суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>Після вивчення навчальної дисципліни студент повинен показати такі результати навчання:</p> <p>ПРН 1. Розробляти і приймати ефективні рішення з питань розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, враховуючи цілі, ресурси, обмеження та ризики, забезпечувати їх реалізацію, аналізувати і порівнювати альтернативи, оцінювати ризики та імовірні наслідки їх впливу.</p> <p>ПРН 4. Здійснювати моніторинг кон'юнктури ринку готельних та ресторанних послуг.</p> <p>ПРН 5. Оцінювати нові ринкові можливості, формулювати бізнес-ідеї та розробляти маркетингові заходи з за невизначених умов і вимог, що потребують застосування нових підходів, методів та інструментарію соціально-економічних досліджень</p> <p>ПРН 6. Відшукувати 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 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, державне регулювання, регулювання ринку готельних і ресторанних послуг.
Формат курсу	Очний/заочний Проведення лекцій, семінарських/практичних занять, консультацій.
Теми	<p>Тема 1. Держава, регіон, як об'єкт управління.</p> <p>Тема 2. Теоретичні основи державного і регіонального управління розвитком сфери гостинності.</p> <p>Тема 3. Міжнародний досвід організації управління регіональним розвитком сфери гостинності.</p> <p>Тема 4. Загальна характеристика державного та регіонального управління сферою гостинності, механізм його реалізації.</p> <p>Тема 5. Стан та перспективи розвитку інституційної інфраструктури регіонального розвитку сфери гостинності в Україні.</p> <p>Тема 6. Регулювання та управління розвитком інфраструктури сфери гостинності.</p> <p>Тема 7. Місцеве самоврядування в системі управління регіональним розвитком сфери гостинності.</p> <p>Тема 8. Управління розвитком сфери гостинності на обласному рівні.</p> <p>Тема 9. Регіональний маркетинг як інструмент управління регіональним розвитком сфери гостинності.</p>
Підсумковий контроль, форма	Залік
Пререквізити	Для вивчення курсу студенти потребують базових знань з дисциплін «Стратегічний менеджмент», «HR-менеджмент у готельно-ресторанному бізнесі», «Іміджологія та PR у готельному і ресторанному бізнесі», «Ринок готельних і ресторанних послуг в Україні».

<p>Навчальні методи та техніки, які будуть використовуватися під час викладання курсу</p>	<p>Лекція, пояснення, інструктаж; інтерактивні методи (робота в малих групах, мозковий штурм), імітаційно-рольова гра (наукова конференція, науковий семінар), мультимедійна презентація, ілюстрування, демонстрування, дискусія, розв'язування вправ і задач, самоспостереження, спостереження, методи контролю і самоконтролю, презентація наукових продуктів, виконання індивідуальних завдань.</p>																																																																						
<p>Необхідне обладнання</p>	<p>Проектор, роздаткові матеріали, підключення до мережі Інтернет.</p>																																																																						
<p>Критерії оцінювання</p>	<p>Оцінювання проводиться за 100-бальною шкалою. Протягом семестру студент може набрати 100 балів. Бали нараховуються за таким співвідношенням: практичні 80 б / модулі 20 б - 100 % семестрової оцінки.</p> <table border="1" data-bbox="470 555 1428 734"> <thead> <tr> <th colspan="10">Поточне тестування та самостійна робота</th> <th rowspan="2">Сума</th> </tr> <tr> <th colspan="5">Змістовий модуль 1</th> <th colspan="5">Змістовий модуль 2</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>П1</td><td>П2</td><td>П3</td><td>П4</td><td>М1</td> <td>П5</td><td>П6</td><td>П7</td><td>П8</td><td>М2</td> <td rowspan="2">100 балів</td> </tr> <tr> <td>10</td><td>10</td><td>10</td><td>10</td><td>10</td> <td>10</td><td>10</td><td>10</td><td>10</td><td>10</td> </tr> </tbody> </table> <p>П1, П2, П3 ... П8 – теми практичних занять. М1, М2 – модульні контрольні роботи по тематиці кожного змістового модуля.</p> <p>Шкала оцінювання: Університету, національна та ECTS</p> <table border="1" data-bbox="470 875 1428 1357"> <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 rowspan="3">Незадовільно</td> <td rowspan="3">Не зараховано</td> </tr> <tr> <td>21-50</td> <td>FX</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: Студенти зобов'язані дотримуватися усіх строків, визначених для виконання усіх видів письмових робіт, передбачених курсом.</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 на використану літературу. Виявлення ознак академічної недоброчесності в письмовій роботі студента є підставою для її незарахування 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.</p>	Поточне тестування та самостійна робота										Сума	Змістовий модуль 1					Змістовий модуль 2					П1	П2	П3	П4	М1	П5	П6	П7	П8	М2	100 балів	10	10	10	10	10	10	10	10	10	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	Незадовільно	Не зараховано	21-50	FX	0-20	F	Незадовільно (без права перездачі)	Не зараховано (без права перездачі)
Поточне тестування та самостійна робота										Сума																																																													
Змістовий модуль 1					Змістовий модуль 2																																																																		
П1	П2	П3	П4	М1	П5	П6	П7	П8	М2	100 балів																																																													
10	10	10	10	10	10	10	10	10	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	Незадовільно	Не зараховано																																																																				
21-50	FX																																																																						
0-20	F			Незадовільно (без права перездачі)	Не зараховано (без права перездачі)																																																																		
<p>Питання до модульних контрольних робіт</p>	<p>Модульна контрольна робота 1</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Нормативно-правове регулювання сфери готельно-ресторанного бізнесу. 2. Організаційно-правового механізму управління готельно-ресторанним господарством. 3. Особливості функціонування готельно-ресторанного бізнесу як сектору економіки. 4. Напрямів державної підтримки розвитку готельного господарства та сфери обслуговування. 																																																																						

	<p>5.Адміністративні методи державного регулювання готельно-ресторанного бізнесу.</p> <p>6.Економічні методи державного регулювання готельно-ресторанного бізнесу.</p> <p>7.Моделі державного регулювання готельно-ресторанного бізнесу.</p> <p>8.Система органів (суб'єкти) державного регулювання готельно-ресторанного бізнесу.</p> <p>9.Податкове регулювання у системі державного регулювання готельно-ресторанного бізнесу.</p> <p style="text-align: center;">Модульна контрольна робота 2</p> <p>1.Державне регулювання підприємницької діяльності готельно-ресторанного бізнесу.</p> <p>2.Державна політика у сфері підприємництва готельно-ресторанного бізнесу.</p> <p>3.Державне регулювання інвестиційної та інноваційної діяльності готельно-ресторанного бізнесу.</p> <p>4.Досвід зарубіжних країн у сфері державного регулювання готельно-ресторанного бізнесу.</p> <p>5.Інституційне забезпечення регіонального управління готельно-ресторанного бізнесу.</p> <p>6.Державні цільові програми регіонального розвитку готельно-ресторанного бізнесу.</p> <p>7.Європейський досвід регіонального управління готельно-ресторанним бізнесом.</p> <p>8.Сучасні тенденції територіального розвитку готельно-ресторанного бізнесу країн Європи.</p> <p>9. Упровадження технологій моніторингу й контролю в процесі регіонального розвитку готельно-ресторанного бізнесу в розвинутих країнах світу.</p>
Опитування	Анкету-оцінку з метою оцінювання якості курсу буде надано по завершенню курсу.

СТРУКТУРА КУРСУ

Тиждень	Тема	Форма діяльності (заняття)	Література. Ресурси в Інтернеті	Завдання, год	Термін виконання
1	2	3	4	5	6
1/2	Тема 1. Держава, регіон, як об'єкт управління.	Лекція/ практична 2 год./1 год.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Основи регіонального управління в Україні : підручник // авт.-упоряд. : В. М. Вакуленко, М. К. Орлатий, В. С. Куйбіда та ін.; за заг. ред. В.М. Вакуленка, М.К. Орлатого. – К. : НАДУ, 2012. – 576 с. 2. Регіональне управління : підручник / за заг. ред. Ю. В. Ковбасюка, В. М. Вакуленка, М. К. Орлатого. – К. : НАДУ, 2014. – 740 с 3. Ахмедова О. О. Можливості використання світового досвіду державного регулювання у сфері туризму в Україні. Вісник Національного університету цивільного захисту України. Серія «Державне управління». 2016. № 1. С. 32-37. 4. 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 5. Державне агенство розвитку туризму. URL: https://www.tourism.gov.ua. 6. Ковешніков В.С. Організація готельно-ресторанного господарства : Навч. посіб. / В.С. Ковешніков, А.Т. Матвієнко, О.Г. Разметова. – Київ : Видавництво ЛіраК, 2018. – 564 с. 7. Мальська М.П. Організація готельного обслуговування /М.П. Мальська, І.Г. Пандяк, Ю.С. Занько / Підручник. – К.: Знання, 2011. – 366 с. 	Підготувати питання по темі №1 / Практичне заняття по темі №1 1 год.	2 тиждень
3/4	Тема 2. Теоретичні основи державного і регіонального управління розвитком сфери гостинності.	Лекція/ практична 2 год./1 год.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Закон України «Про внесення змін до деяких законодавчих актів України щодо державної підтримки сфери культури, креативних індустрій, туризму, малого та середнього бізнесу у зв'язку з дією обмежувальних заходів, пов'язаних із поширенням коронавірусної хвороби COVID-19» URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/534-2020-%D0%BF#Text 2. Закон України «Про внесення змін до Податкового кодексу України та інших законів України щодо підтримки платників 	Підготувати питання по темі №2 / Практичне заняття по темі №2 1 год.	2 тиждень

			<p>податків на період здійснення заходів, спрямованих на запобігання виникненню і поширенню коронавірусної хвороби (COVID-19)» URL: [https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/533-20#Text] 7. Мазур С.А.,</p> <p>3. Прилуцький А.М., Стан та перспективи розвитку готельно-ресторанної справи в Україні Електронне фахове видання «Ефективна економіка» № 2, 2019 URL: www.economy.nayka.com.ua</p> <p>4. 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>5. Мальська М.П. Організація готельного обслуговування /М.П. Мальська, І.Г. Пандяк, Ю.С. Занько / Підручник. – К.: Знання, 2011. – 366 с.</p> <p>6. 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.</p> <p>7. Самодай В., Рибальченко С., Орищенко Є. Антикризове управління готельним підприємством в умовах війни. Економіка та суспільство. 2022. № 44. URL:https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/1805.</p>		
5/6	Тема 3. Міжнародний досвід організації управління регіональним розвитком сфери гостинності.	Лекція/ практична 4 год./2 год.	<p>1. Ахмедова О. О. Можливості використання світового досвіду державного регулювання у сфері туризму в Україні. Вісник Національного університету цивільного захисту України. Серія «Державне управління». 2016. № 1. С. 32-37.</p> <p>2. 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>3. Мальська М.П. Організація готельного обслуговування /М.П. Мальська, І.Г. Пандяк, Ю.С. Занько / Підручник. – К.: Знання, 2011. – 366 с.</p> <p>4. Пандяк І. Готельні мережі України: структура та особливості сучасного розвитку / І. Пандяк, Ю. Хомич / Реалії, проблеми та</p>	Підготувати питання по темі №3 / Практичне заняття по темі №3 2 год.	4 тиждень

			<p>перспективи розвитку географії, екології, туризму та сфери гостинності в Україні / Матеріали XXIII Всеукраїнської студентської наукової конференції. – Львів, 2022. – С. 97-100.</p> <p>5. Чуєва, І. (2023). Вплив світового ринку готельно-ресторанних послуг на міжнародний туристичний бізнес. <i>Економіка та суспільство</i>, (48). https://doi.org/10.32782/2524-0072/2023-48-25.</p> <p>6. Бартошук О.В. Моделі розвитку індустрії туризму (зарубіжний досвід). Держава і регіони. Серія: Економіка та підприємництво. 2011. № 2. С. 62-68.</p> <p>7. 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.</p> <p>8. 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>		
7/8	Тема 4. Загальна характеристика державного та регіонального управління сферою гостинності, механізм його реалізації.	Лекція/ практична 4 год./2 год.	<p>1. Регіональне управління : підручник / за заг. ред. Ю. В. Ковбасюка, В. М. Вакулєнка, М. К. Орлатого. – К. : НАДУ, 2014. – 740 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. Мальська М.П. Організація готельного обслуговування /М.П. Мальська, І.Г. Пандяк, Ю.С. Занько / Підручник. – К.: Знання, 2011. – 366 с.</p> <p>4. Самодай В., Рибальченко С., Орищенко Є. Антикризове управління готельним підприємством в умовах війни. <i>Економіка та суспільство</i>. 2022. № 44. URL:https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/1805.</p> <p>5. Чуєва, І. (2023). Вплив світового ринку готельно-ресторанних послуг на міжнародний туристичний бізнес. <i>Економіка та суспільство</i>, (48). https://doi.org/10.32782/2524-0072/2023-48-25.</p> <p>6. Фінансові результати до оподаткування підприємств за видами економічної діяльності з розподілом на великі, середні, малі та</p>	Підготувати питання по темі №4 / Практичне заняття по темі №4 2 год.	6 тиждень

			<p>мікропідприємства (2010–2020). Державна служба статистики України. URL: http://www.ukrstat.gov.ua/</p> <p>7. Поворознюк І. Управління якістю послуг на підприємствах індустрії готинності під час кризи. Економіка та суспільство. 2022. No 42. URL: https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/1656.</p> <p>8. 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>		
9/10	<p>Тема 5. Стан та перспективи розвитку інституційної інфраструктури регіонального розвитку сфери гостинності в Україні.</p>	<p>Лекція/ практична</p> <p>4 год./2 год.</p>	<p>1. Регіональне управління : підручник / за заг. ред. Ю. В. Ковбасюка, В. М. Вакулєнка, М. К. Орлатого. – К. : НАДУ, 2014. – 740 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. 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.</p> <p>4. Чуєва, І. (2023). Вплив світового ринку готельно-ресторанних послуг на міжнародний туристичний бізнес. <i>Економіка та суспільство</i>, (48). https://doi.org/10.32782/2524-0072/2023-48-25.</p> <p>5. Фінансові результати до оподаткування підприємств за видами економічної діяльності з розподілом на великі, середні, малі та мікропідприємства (2010–2020). Державна служба статистики України. URL: http://www.ukrstat.gov.ua/</p> <p>6. Горбань Г.П. Управління регіональним розвитком туристичної галузі: світовий досвід. Економіка і управління. 2011. № 4. С.110-113.</p> <p>7. 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.</p>	<p>Підготувати питання по темі №5 /</p> <p>Практичне заняття по темі №5</p> <p>2 год.</p>	8 тиждень

			8. Трансформація готельно-ресторанного бізнесу регіону в умовах євроінтеграції : матеріали Міжнародної науково-практичної конференції, м. Чернівці, 11 травня 2023 р. Чернівці: Технодрук, 2023. 266 с.		
11/12	Тема 6. Регулювання та управління розвитком інфраструктури сфери гостинності.	Лекція/практична 4 год./2 год.	1. Баженова С., Пологовська Ю., Канцур І. Розвиток готельно-ресторанного бізнесу в умовах сьогодення. <i>Економіка та суспільство</i> . 2022. № 38. DOI: https://doi.org/10.32782/2524-0072/2022-38-22 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. 3. Мальська М.П. Організація готельного обслуговування /М.П. Мальська, І.Г. Пандяк, Ю.С. Занько / Підручник. – К.: Знання, 2011. – 366 с. 4. Чуєва, І. (2023). Вплив світового ринку готельно-ресторанних послуг на міжнародний туристичний бізнес. <i>Економіка та суспільство</i> , (48). https://doi.org/10.32782/2524-0072/2023-48-25 . 5. Фінансові результати до оподаткування підприємств за видами економічної діяльності з розподілом на великі, середні, малі та мікропідприємства (2010–2020). Державна служба статистики України. URL: http://www.ukrstat.gov.ua/ 6. Горбань Г.П. Управління регіональним розвитком туристичної галузі: світовий досвід. <i>Економіка і управління</i> . 2011. № 4. С.110-113. 7. Поворознюк І. Управління якістю послуг на підприємствах індустрії гостинності під час кризи. <i>Економіка та суспільство</i> . 2022. No 42. URL: https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/1656 .	Підготувати питання по темі №6 / Практичне заняття по темі №6 2 год.	10 тиждень
13/14	Тема 7. Місцеве самоврядування в системі управління регіональним розвитком сфери гостинності.	Лекція/практична 4 год./2 год.	1. Мальська М.П. Організація готельного обслуговування /М.П. Мальська, І.Г. Пандяк, Ю.С. Занько / Підручник. – К.: Знання, 2011. – 366 с. 2. 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.	Підготувати питання по темі №7 / Практичне заняття по темі №7 2 год.	12 тиждень

			<ol style="list-style-type: none"> 3. Чуєва, І. (2023). Вплив світового ринку готельно-ресторанних послуг на міжнародний туристичний бізнес. <i>Економіка та суспільство</i>, (48). https://doi.org/10.32782/2524-0072/2023-48-25. 4. Фінансові результати до оподаткування підприємств за видами економічної діяльності з розподілом на великі, середні, малі та мікропідприємства (2010–2020). Державна служба статистики України. URL: http://www.ukrstat.gov.ua/ 5. Горбань Г.П. Управління регіональним розвитком туристичної галузі: світовий досвід. <i>Економіка і управління</i>. 2011. № 4. С.110-113. 6. Трансформація готельно-ресторанного бізнесу регіону в умовах євроінтеграції : матеріали Міжнародної науково-практичної конференції, м. Чернівці, 11 травня 2023 р. Чернівці: Технодрук, 2023. 266 с. 		
15/16	Тема 8. Управління розвитком сфери гостинності на обласному рівні.	Лекція/ практична 4 год./2 год.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ахмедова О. О. Можливості використання світового досвіду державного регулювання у сфері туризму в Україні. <i>Вісник Національного університету цивільного захисту України. Серія «Державне управління»</i>. 2016. № 1. С. 32-37. 2. Баженова С., Пологовська Ю., Канцур І. Розвиток готельно-ресторанного бізнесу в умовах сьогодення. <i>Економіка та суспільство</i>. 2022. № 38. DOI: https://doi.org/10.32782/2524-0072/2022-38-22 3. Мальська М.П. Організація готельного обслуговування /М.П. Мальська, І.Г. Пандяк, Ю.С. Занько / Підручник. – К.: Знання, 2011. – 366 с. 4. Самодай В., Рибальченко С., Орищенко Є. Антикризове управління готельним підприємством в умовах війни. <i>Економіка та суспільство</i>. 2022. No 44. URL:https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/1805. 5. Бартошук О.В. Моделі розвитку індустрії туризму (зарубіжний досвід). <i>Держава і регіони. Серія: Економіка та підприємництво</i>. 2011. № 2. С. 62-68. 6. Горбань Г.П. Управління регіональним розвитком туристичної галузі: світовий досвід. <i>Економіка і управління</i>. 2011. № 4. С.110-113. 	Підготувати питання по темі №8 / Практичне заняття по темі №8 2 год.	14 тиждень

	<p>Тема 9. Регіональний маркетинг як інструмент управління розвитком гостинності. регіональним сфери</p>	<p>Лекція/практична 4 год./2 год.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Мальська М.П. Організація готельного обслуговування /М.П. Мальська, І.Г. Пандяк, Ю.С. Занько / Підручник. – К.: Знання, 2011. – 366 с. 2. Самодай В., Рибальченко С., Орищенко Є. Антикризове управління готельним підприємством в умовах війни. Економіка та суспільство. 2022. № 44. URL:https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/1805. 3. Бартошук О.В. Моделі розвитку індустрії туризму (зарубіжний досвід). Держава і регіони. Серія: Економіка та підприємництво. 2011. № 2. С. 62-68. 4. Горбань Г.П. Управління регіональним розвитком туристичної галузі: світовий досвід. Економіка і управління. 2011. № 4. С.110-113. 5. 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>Підготувати питання по темі №9 / Практичне заняття по темі №9 2 год.</p>	<p>16 тиждень</p>
--	---	---	---	---	-------------------

