МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Львівський національний університет імені Івана Франка
Факультет географічний
Кафедра туризму

Затверджено
На засіданні кафедри туризму
Географічного факультету
Львівського національного університету
імені Івана Франка
(протокол № 1 від 30 серпня 2023 р.)

Завідувач кафедри _____

Силабус з навчальної дисципліни
«Діяльність у сфері гостинності»,

Дисципліна вільного вибору студента
(загальноуніверситетський вибір)

Львів 2023 р.

Силабус курсу «Діяльність у сфері гостинності»
2023-2024 навчального року

Назва курсу	**Діяльність у сфері гостинності**
Адреса викладання курсу	вулиця Петра Дорошенка, 41, Львів, Львівська область, 79000
Факультет та кафедра, за якою закріплена дисципліна	Географічний факультет, кафедра туризму.
Галузь знань, шифр та назва спеціальності	Загальноуніверситетська вибіркова дисципліна
Викладачі курсу	Безручко Л.С., к.г.н., доцент кафедри туризму
Контактна інформація викладачів	Lyubomyr.Bezruchko@lnu.edu.ua https://geography.lnu.edu.ua/employee/bezruchko-l-s
Консультації по курсу відбуваються	В понеділок з $15.^{10}$ – $16.^{30}$ год. Адреса: аудиторія 4А, вул. Петра Дорошенка, 41, Львів, Львівська область, 79000.
Сторінка курсу	https://geography.lnu.edu.ua/employee/bezruchko-l-s
Інформація про курс	Курс розроблено таким чином, щоб надати учасникам необхідні знання, обов'язкові для того, щоб аналізувати розвиток та вести діяльність у сфері гостинності.
Коротка анотація курсу	Дисципліна «Діяльність у сфері гостинності» є вибірковою загальноуніверситетською дисципліною, яка викладається в 5 семестрі в обсязі 3 кредитів (за Європейською Кредитно-Трансферною Системою ECTS).
Мета та цілі курсу	**Метою дисципліни є** формування у студентів уявлення про загальні аспекти сфери гостинності, історичні факти зародження, розвитку та сучасні тенденції підприємств сфери гостинності **Цілі курсу:** закріплення знань про теоретичні аспекти основ гостинності; розуміння особливостей функціонування підприємств індустрії гостинності; етичні, психологічні та естетичні аспекти; основні принципи та правила високоякісного обслуговування; формування знань про особливості ведення бізнесу у сфері гостинності.
Література для вивчення дисципліни	**Базова** 1. Закон України "Про туризм" (324/95-ВР) // Відомості Верховної Ради України, 1995. – № 31. – С. 24 (Із змінами, внесеними згідно із Законом № 222- VIII (222-19) від 02.03.2015, ВВР, 2015, № 23, с.158). 2. ДСТУ 4269:2003. Послуги туристичні. Класифікація готелів. – Чинний від 2004–07–01. – К.: Держстандарт України, 2004. – 17 с. 3. ДСТУ 4268:2003. Послуги туристичні. Засоби розміщення. Загальні вимоги. – Чинний від 2004–01–07. – К.: Держстандарт України, 2003. – 13 с. 4. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація:

від 01.07.04. – К.: Держспоживстандарт України, 2004.
5. ДСТУ 4527:2006. Послуги туристичні. Засоби розміщення. Терміни та визначення. – Чинний від 2006–10–01. – К.: Держстандарт України, 2006. – 28 с.
6. Правила користування готелями і аналогічними засобами розміщення і надання готельних послуг, затверджені наказом Державної туристичної адміністрації України від 16 березня 2004 р. – № 19. – К., 2004.
7. Андрушків Б. М. Основи організації підприємницької діяльності або абетка для підприємця: навч. посіб. / Б. М. Андрушків, Ю. Я. Вовк, В. В. Гецько, П. Д. Дудкін, Н. Б. Кирич, О. Б. Погайдак, І. І. Стойко. – Тернопіль: Вид. ТНТУ. – 2010. – 300 с.
8. Байлік С. І. Організація готельного господарства: підруч. / С. І. Байлік, І. М. Писаревський; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. – Харків: ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2015. – 329 с.
9. 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.
10. Мазаракі А. А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: підручник / А. А. Мазаракі [та ін.]., за заг. ред. Н. О. П'ятницької. – 2 -ге вид., перероб. та допов. – К.: Центр навч. л-ри, 2011. – 584 с. 101
11. Мальська М. П. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика): підруч. / М. П. Мальська, О. М. Гаталяк, Н. М. Ганич – К.: Центр учбової літератури, 2013. – 304 с.
12. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: підруч.: для вищ. навч. закл. / за ред. П'ятницької Н. О. – 2-ге вид. перероб. та допов. – К.: Центр учбової літератури, 2011 – 584 с.
13. Організація туризму: підруч. / І. М. Писаревський, С. О. Погасій, М. М. Поколодна та ін. ; за ред І. М. Писаревського. – Х.: ХНАМГ, 2013. – 541 с.

Допоміжна

1. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства: навч. посіб. / В. В. Архіпов – К.: Центр учбової літератури, 2015. – 280 с.
2. Барна справа: підруч. / В. С. Ростовський, С. М. Шамян. – К.: Центр учб. л-ри, 2011. – 395 с.
3. Давидова О. Ю. Управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві: навч. посіб. / О. Ю. Давидова, І. М. Писаревський, Р. С. Ладиженська; Харк. нац. акад. міськ. госп-ва. – Х.: ХНАМГ, 2012.
4. Менеджмент ресторанного господарства: навч. посіб. / за ред. Г. Т. П'ятницької. – К.: КНТЕУ, 2015. – 430 с.

Інформаційні джерела

1. Аналітичні публікації з проблем гостинності [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://prohotelia.com.ua.
2. Верховна Рада України. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://www.rada.gov.ua.
3. Всесвітня рада з туризму та подорожей (WTTC) [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://www.wttc.org/.
4. Державна туристична Адміністрації. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://www.tourism.gov.ua/.

	5. Державний Фонд фундаментальних досліджень України [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://www.dffd.gov.ua/. 6. Держкомстат України [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://www.ukrstat.gov.ua/.
Тривалість курсу	90 год.
Обсяг курсу	32 години аудиторних занять. З них: 16 годин лекцій; 16 годин семінарських/практичних занять; 58 години самостійної роботи.
Очікувані результати навчання	Після завершення цього курсу студент буде : **знати:** теоретичні основи основ гостинності, основні терміни та визначення; нормативну документацію, що регламентує професійну сферу; сучасні підходи до досягнення якісного сервісу в готельно-ресторанному бізнесі. принципи функціонування підприємств сфери гостинності. **вміти:** володіти професійною термінологією і визначеннями що використовуються під час надання послуг у сфері гостинності; застосовувати на практиці основні принципи та правила високоякісного обслуговування; складати бізнес-плани функціонування підприємства індустрії гостинності
Ключові слова	Сфера гостинності, індустрія гостинності, готельне підприємство, ресторанне господарство, сфера розваг, туристичне підприємство.
Формат курсу	Очний /заочний ***Очна (денна) форма*** навчання передбачає постійний особистий контакт науково-педагогічного працівника і студента, що забезпечує надбання глибоких системних знань, стійких умінь. Студенти денної форми навчання зобов'язані відвідувати навчальні заняття згідно з розкладом та своєчасно виконувати навчальні завдання згідно з робочою програмою. ***Заочна форма навчання*** **–** це навчання, яке поєднує в собі риси самонавчання і очного навчання. Характеризується етапністю. На першому етапі відбувається отримання бази знань і методики для самостійного засвоєння навчальної інформації та формування умінь (установча сесія), на другому етапі студент-заочник самостійно засвоює навчальний матеріал, виконує заплановані індивідуальні завдання, а на третьому – проводиться безпосередня перевірка результатів навчання.
	Проведення лекцій з використанням мультимедійного забезпечення, проведення семінарських та практичних робіт та консультації для кращого розуміння тем курсу «Діяльність у сфері гостинності»
Теми	Подано нижче у табличній формі СХЕМА КУРСУ «Діяльність у сфері гостинності»[1]
Підсумковий контроль, форма	ЗАЛІК в кінці 5 семестру
Пререквізити	Передумовою для вивчення курсу є знання із дисциплін: «Основи економіки», «Організація готельної і ресторанної справи», «Курортологія».
Навчальні методи та техніки, які будуть використовуватися	Лекційна форма навчання: - проведення лекцій з використання мультимедійного забезпечення; - пояснення та наведення прикладів з світових тенденцій готельно-

під час викладання курсу	ресторанного господарства по питаннях лекцій з метою кращого опанування навчального матеріалу; - дискусія, бесіда, ілюстрація, демонстрація. Практичне заняття: - доповідь, відповідь, обговорення; - презентація результатів дослідження з використання мультимедійного забезпечення.
Необхідне обладнання	Вивчення курсу потребує використання мультимедійного обладнання. Для вивчення курсу достатньо володіти загально вживаними програми такими як Microsoft Office Word, Microsoft Office Excel, Microsoft Office Power Point.
Критерії оцінювання (окремо для кожного виду навчальної діяльності)	Оцінювання проводиться за 100-бальною шкалою. Протягом семестру студент може набрати 100 балів. Приклад розподілу балів на семінарських заняття подається нижче [2].
Питання до заліку	Питання до заліку: 1. Підходи до концепції гостинності 2. Класифікація індістрії гостинності. 3. Алогритм створення підприємства готельного господарства. 4. Бізнес-план готелю 5. Вимоги до приміщення готелю. 6. Нормативне забезпечення діяльності готелю. 7. Алогритм створення підприємства ресторанного господарства. 8. Бізнес-план ресторану 9. Вимоги до приміщення закладу харчування. 10. Нормативне забезпечення діяльності закладу харчування. 11. Ліцензування в ресторанному господарстві 12. Алогритм створення туристичного підприємства. 13. Бізнес-план туристичної фірми 14. Нормативне забезпечення діяльності турфірми. 15. Ліцензування туристичної діяльності 16. Алогритм створення підприємства сфери розваг. 17. Нормативне забезпечення діяльності у сфері розваг. 18. Вплив природних катаклізмів на сферу гостинності. 19. Негативне значення військових конфліктів та терористичних актів для сфери гостинності. 20. Біологічні загрози та їх значення у сфері гостинності. 21. Вплив КОВІД-19 на розвиток сфери гостинності
Опитування	Опитування студентів проводиться в усній формі, у формі бесіди.

[2] Приклад розподілу балів на семінарських заняття з курсу «Діяльність в сфері гостинності»

Поточне тестування та самостійна робота							Сума
Змістовий модуль 1							100
Т1	Т2	Т3	Т4	Т5	Т6	модуль	
10	10	10	10	10	10	40	100

Т1, Т2, Т3 …Т6 – теми семінарських і практичних занять.

М1 та М2 – модульні контрольні роботи по тематиці кожного змістового модуля.

Оцінювання знань студента здійснюється за 100-бальною шкалою.

[1.] СХЕМА КУРСУ «Діяльність у сфері гостинності»

Тиж. / дата / год.-	Тема, план, короткі тези	Форма діяльності (заняття)*	Література.	Завдання, год.	Термін виконання
1 тиждень	Тема 1. Поняття та структура сфери гостинності	Лекція	1. Байлік С. І. Організація готельного господарства: підруч. / С. І. Байлік, І. М. Писаревський; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. – Харків: ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2015. – 329 с. 2. 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. 3. Давидова О. Ю. Управління якістю продукції та послуг у готельноресторанному господарстві: навч. посіб. / О. Ю. Давидова, І. М. Писаревський, Р. С. Ладиженська; Харк. нац. акад. міськ. госп-ва. – Х.: ХНАМГ, 2012.	-	-
2 тиждень	Тема 1. Поняття та структура сфери гостинності	Семінарське заняття. Доповідь, бесіда, обговорення	Байлік С. І. Організація готельного господарства: підруч. / С. І. Байлік, І. М. Писаревський; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. – Харків: ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2015. – 329 с. 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. Давидова О. Ю. Управління якістю продукції та послуг у готельноресторанному господарстві: навч. посіб. / О. Ю. Давидова, І. М. Писаревський, Р. С. Ладиженська; Харк.	1.Підготувати питання по темі 1. 2. Підготувати доповідь-презентацію.	2тиждень

			нац. акад. міськ. госп-ва. – Х.: ХНАМГ, 2012.		
3 тиждень	Тема 2. Особливості створення готельного підприємства	Лекція	1. Андрушків Б. М. Основи організації підприємницької діяльності або абетка для підприємця: навч. посіб. / Б. М. Андрушків, Ю. Я. Вовк, В. В. Гецько, П. Д. Дудкін, Н. Б. Кирич, О. Б. Погайдак, І. І. Стойко. – Тернопіль: Вид. ТНТУ. – 2010. – 300 с. 2. Байлік С. І. Організація готельного господарства: підруч. / С. І. Байлік, І. М. Писаревський; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. – Харків: ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2015. – 329 с. 3. 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.	-	-
4 тиждень	Тема 2. Особливості створення готельного підприємства	Семінарське заняття. Доповідь, бесіда, обговорення	1. Андрушків Б. М. Основи організації підприємницької діяльності або абетка для підприємця: навч. посіб. / Б. М. Андрушків, Ю. Я. Вовк, В. В. Гецько, П. Д. Дудкін, Н. Б. Кирич, О. Б. Погайдак, І. І. Стойко. – Тернопіль: Вид. ТНТУ. – 2010. – 300 с. 2. Байлік С. І. Організація готельного господарства: підруч. / С. І. Байлік, І. М. Писаревський; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. – Харків: ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2015. – 329 с. 3. Готельно-ресторанна справа. Навчально-методичне видання. Книга 1. / Б. М. Андрушків, Л. Я. Малюта, Г. Й. Островська та ін. – Тернопіль: ФОП	1.Підготувати питання по темі 2. 2. Підготувати доповідь-презентацію.	4 тиждень

			Паляниця В. А., 2018. – 268 с.		
5 тиждень	Тема 2. Особливості створення готельного підприємства	Лекція	1. Андрушків Б. М. Основи організації підприємницької діяльності або абетка для підприємця: навч. посіб. / Б. М. Андрушків, Ю. Я. Вовк, В. В. Гецько, П. Д. Дудкін, Н. Б. Кирич, О. Б. Погайдак, І. І. Стойко. – Тернопіль: Вид. ТНТУ. – 2010. – 300 с. 2. Байлік С. І. Організація готельного господарства: підруч. / С. І. Байлік, І. М. Писаревський; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. – Харків: ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2015. – 329 с. 3. 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 тиждень	Тема 2. Особливості створення готельного підприємства	Семінарське заняття. Доповідь, бесіда, обговорення	1. Андрушків Б. М. Основи організації підприємницької діяльності або абетка для підприємця: навч. посіб. / Б. М. Андрушків, Ю. Я. Вовк, В. В. Гецько, П. Д. Дудкін, Н. Б. Кирич, О. Б. Погайдак, І. І. Стойко. – Тернопіль: Вид. ТНТУ. – 2010. – 300 с. 2. Байлік С. І. Організація готельного господарства: підруч. / С. І. Байлік, І. М. Писаревський; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. – Харків: ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2015. – 329 с. 3. Готельно-ресторанна справа. Навчально-методичне видання. Книга 1. /	1.Підготувати питання по темі 2. 2. Підготувати доповідь-презентацію.	6 тиждень

			Б. М. Андрушків, Л. Я. Малюта, Г. Й. Островська та ін. – Тернопіль: ФОП Паляниця В. А., 2018. – 268 с.		
7 тиждень	Тема 3. Особливості створення та функціонування ресторанного підприємства	Лекція	1. Андрушків Б. М. Основи організації підприємницької діяльності або абетка для підприємця: навч. посіб. / Б. М. Андрушків, Ю. Я. Вовк, В. В. Гецько, П. Д. Дудкін, Н. Б. Кирич, О. Б. Погайдак, І. І. Стойко. – Тернопіль: Вид. ТНТУ. – 2010. – 300 с. 2. 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. 3. Мазаракі А. А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: підручник / А. А. Мазаракі [та ін.]., за заг. ред. Н. О. П'ятницької. – 2 -ге вид., перероб. та допов. – К.: Центр навч. л-ри, 2011. – 584 с. 101 4. Мальська М. П. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика): підруч. / М. П. Мальська, О. М. Гаталяк, Н. М. Ганич – К.: Центр учбової літератури, 2013. – 304 с. 5. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: підруч.: для вищ. навч. закл. / за ред. П'ятницької Н. О. – 2-ге вид. перероб. та допов. – К.: Центр учбової літератури, 2011 – 584 с.	-	-
8 тиждень	Тема 3. Особливості створення та	Семінарське заняття.	1. Андрушків Б. М. Основи організації підприємницької діяльності	1.Підготувати питання по темі 3.	8 тиждень

	функціонування ресторанного підприємства	Доповідь, бесіда, обговорення	або абетка для підприємця: навч. посіб. / Б. М. Андрушків, Ю. Я. Вовк, В. В. Гецько, П. Д. Дудкін, Н. Б. Кирич, О. Б. Погайдак, І. І. Стойко. – Тернопіль: Вид. ТНТУ. – 2010. – 300 с. 2. 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. 3. Мазаракі А. А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: підручник / А. А. Мазаракі [та ін.]., за заг. ред. Н. О. П'ятницької. – 2 -ге вид., перероб. та допов. – К.: Центр навч. л-ри, 2011. – 584 с. 101 4. Мальська М. П. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика): підруч. / М. П. Мальська, О. М. Гаталяк, Н. М. Ганич – К.: Центр учбової літератури, 2013. – 304 с. 5. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: підруч.: для вищ. навч. закл. / за ред. П'ятницької Н. О. – 2-ге вид. перероб. та допов. – К.: Центр учбової літератури, 2011 – 584 с. 6.	2. Підготувати доповідь-презентацію.	
9 тиждень	Тема 4. Особливості створення та функціонування туристичного підприємства	Лекція	1. Андрушків Б. М. Основи організації підприємницької діяльності або абетка для підприємця: навч. посіб. / Б. М. Андрушків, Ю. Я. Вовк, В. В. Гецько, П. Д. Дудкін, Н. Б. Кирич, О. Б. Погайдак, І. І. Стойко. – Тернопіль: Вид. ТНТУ. – 2010. – 300 с.		-

			2. Організація туризму: підруч. / І. М. Писаревський, С. О. Погасій, М. М. Поколодна та ін. ; за ред І. М. Писаревського. – Х.: ХНАМГ, 2013. – 541 с.		
10 тиждень	Тема 4. Особливості створення та функціонування туристичного підприємства	Практичне заняття.	1. Андрушків Б. М. Основи організації підприємницької діяльності або абетка для підприємця: навч. посіб. / Б. М. Андрушків, Ю. Я. Вовк, В. В. Гецько, П. Д. Дудкін, Н. Б. Кирич, О. Б. Погайдак, І. І. Стойко. – Тернопіль: Вид. ТНТУ. – 2010. – 300 с. 2. Організація туризму: підруч. / І. М. Писаревський, С. О. Погасій, М. М. Поколодна та ін. ; за ред І. М. Писаревського. – Х.: ХНАМГ, 2013. – 541 с.	1.Розвязування практичного заняття	10 тиждень
11 тиждень	Тема 5. Особливості створення та функціонування анімаційних підприємств	Лекція	1. Андрушків Б. М. Основи організації підприємницької діяльності або абетка для підприємця: навч. посіб. / Б. М. Андрушків, Ю. Я. Вовк, В. В. Гецько, П. Д. Дудкін, Н. Б. Кирич, О. Б. Погайдак, І. І. Стойко. – Тернопіль: Вид. ТНТУ. – 2010. – 300 с. 2. Давидова О. Ю. Управління якістю продукції та послуг у готельноресторанному господарстві: навч. посіб. / О. Ю. Давидова, І. М. Писаревський, Р. С. Ладиженська; Харк. нац. акад. міськ. госп-ва. – Х.: ХНАМГ, 2012. 3. Аналітичні публікації з проблем гостинності [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://prohotelia.com.ua.		-

12 тиждень	Тема 5. Особливості створення та функціонування анімаційних підприємств	Практичне заняття	1. Андрушків Б. М. Основи організації підприємницької діяльності або абетка для підприємця: навч. посіб. / Б. М. Андрушків, Ю. Я. Вовк, В. В. Гецько, П. Д. Дудкін, Н. Б. Кирич, О. Б. Погайдак, І. І. Стойко. – Тернопіль: Вид. ТНТУ. – 2010. – 300 с. 2. Давидова О. Ю. Управління якістю продукції та послуг у готельноресторанному господарстві: навч. посіб. / О. Ю. Давидова, І. М. Писаревський, Р. С. Ладиженська; Харк. нац. акад. міськ. госп-ва. – Х.: ХНАМГ, 2012. 3. Аналітичні публікації з проблем гостинності [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://prohotelia.com.ua.	1.Розвязування практичного завдання	12 тиждень
13 тиждень	Тема 6. Загрози розвитку підприємств сфери гостинності та шляхи виходу із них	Лекція	1. Андрушків Б. М. Основи організації підприємницької діяльності або абетка для підприємця: навч. посіб. / Б. М. Андрушків, Ю. Я. Вовк, В. В. Гецько, П. Д. Дудкін, Н. Б. Кирич, О. Б. Погайдак, І. І. Стойко. – Тернопіль: Вид. ТНТУ. – 2010. – 300 с. 2. Менеджмент ресторанного господарства: навч. посіб. / за ред. Г. Т. П'ятницької. – К.: КНТЕУ, 2015. – 430 с. 3. Аналітичні публікації з проблем гостинності [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://prohotelia.com.ua. 4. Державна туристична Адміністрації. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://www.tourism.gov.ua/.		

14 тиждень	Тема 6. Загрози розвитку підприємств сфери гостинності та шляхи виходу із них	Семінарське заняття. Доповідь, бесіда, обговорення	1. Андрушків Б. М. Основи організації підприємницької діяльності або абетка для підприємця: навч. посіб. / Б. М. Андрушків, Ю. Я. Вовк, В. В. Гецько, П. Д. Дудкін, Н. Б. Кирич, О. Б. Погайдак, І. І. Стойко. – Тернопіль: Вид. ТНТУ. – 2010. – 300 с. 2. Менеджмент ресторанного господарства: навч. посіб. / за ред. Г. Т. П'ятницької. – К.: КНТЕУ, 2015. – 430 с. 3. Аналітичні публікації з проблем гостинності [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://prohotelia.com.ua. 4. Державна туристична Адміністрації. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://www.tourism.gov.ua/.	1. Підготувати питання по темі 6. 2. Обговорити доповіді.	14 тиждень
15 тиждень	Тема 6. Загрози розвитку підприємств сфери гостинності та шляхи виходу із них	Лекція	1. Андрушків Б. М. Основи організації підприємницької діяльності або абетка для підприємця: навч. посіб. / Б. М. Андрушків, Ю. Я. Вовк, В. В. Гецько, П. Д. Дудкін, Н. Б. Кирич, О. Б. Погайдак, І. І. Стойко. – Тернопіль: Вид. ТНТУ. – 2010. – 300 с. 2. Менеджмент ресторанного господарства: навч. посіб. / за ред. Г. Т. П'ятницької. – К.: КНТЕУ, 2015. – 430 с. 3. Аналітичні публікації з проблем гостинності [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://prohotelia.com.ua. 4. Державна туристична Адміністрації. [Електронний ресурс]. – Режим доступу:		

			http://www.tourism.gov.ua/.		
16 тиждень	Тема 6. Загрози розвитку підприємств сфери гостинності та шляхи виходу із них	Семінарське заняття. Доповідь, бесіда, обговорення Модульний контроль	1. Андрушків Б. М. Основи організації підприємницької діяльності або абетка для підприємця: навч. посіб. / Б. М. Андрушків, Ю. Я. Вовк, В. В. Гецько, П. Д. Дудкін, Н. Б. Кирич, О. Б. Погайдак, І. І. Стойко. – Тернопіль: Вид. ТНТУ. – 2010. – 300 с. 2. Менеджмент ресторанного господарства: навч. посіб. / за ред. Г. Т. П'ятницької. – К.: КНТЕУ, 2015. – 430 с. 3. Аналітичні публікації з проблем гостинності [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://prohotelia.com.ua. 4. Державна туристична Адміністрації. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://www.tourism.gov.ua/.	1. Підготувати питання по темі 6. 2. Написання модуля.	16 тиждень