

**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**  
**«Готельне і ресторанне господарво України»,**  
що викладається в межах ОПП «Готельно – ресторанна справа»  
першого (бакалаврського) рівня вищої освіти для здобувачів з  
спеціальності 241 «Готельно – ресторанна справа»

Львів 2023 р.

**Силабус курсу «Готельне і ресторанне господарство України»  
2023-2024 навчального року**

<b>Назва курсу</b>	<b>Готельне і ресторанне господарство України</b>
<b>Адреса викладання курсу</b>	вулиця Петра Дорошенка, 41, Львів, Львівська область, 79000
<b>Факультет та кафедра, за якою закріплена дисципліна</b>	Географічний факультет, кафедра туризму.
<b>Галузь знань, шифр та назва спеціальності</b>	Галузь знань: 24 «Сфера обслуговування» Спеціальність : 241 «Готельно-ресторанна справа»
<b>Викладачі курсу</b>	Безручко Л.С., к.г.н., доцент кафедри туризму
<b>Контактна інформація викладачів</b>	<a href="mailto:Lyubomyr.Bezruchko@lnu.edu.ua">Lyubomyr.Bezruchko@lnu.edu.ua</a> <a href="https://geography.lnu.edu.ua/employee/bezruchko-l-s">https://geography.lnu.edu.ua/employee/bezruchko-l-s</a>
<b>Консультації по курсу відбуваються</b>	В понеділок з 15. <sup>10</sup> – 16. <sup>30</sup> год. Адреса: аудиторія 4А, вул. Петра Дорошенка, 41, Львів, Львівська область, 79000.
<b>Сторінка курсу</b>	<a href="https://geography.lnu.edu.ua/employee/bezruchko-l-s">https://geography.lnu.edu.ua/employee/bezruchko-l-s</a>
<b>Інформація про курс</b>	Курс розроблено таким чином, щоб надати учасникам необхідні знання, обов'язкові для того, щоб аналізувати розвиток готельного і ресторанного господарства України.
<b>Коротка анотація курсу</b>	Дисципліна «Готельне і ресторанне господарство України» є вибірковою дисципліною з спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» для освітньої програми 24 «Сфера обслуговування», яка викладається в 7 семестрі в обсязі 5 кредитів (за Європейською Кредитно-Трансферною Системою ECTS).
<b>Мета та цілі курсу</b>	<b>Метою дисципліни</b> є формування спеціальних професійних знань у студентів з теоретичних засад функціонування готельного і ресторанного господарства України, тенденцій готельно-ресторанної справи у країні, сучасного стану та перспектив розвитку готельно-ресторанної інфраструктури у межах країни. <b>Цілі курсу:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• вивчення особливостей готельного і ресторанного господарства України;</li> <li>• дослідження сучасного стану та тенденцій розвитку готельно-ресторанного господарства країни;</li> <li>• визначення територіальних особливостей розвитку готельно-ресторанного господарства у різних областях України;</li> <li>• прогнозування перспектив розвитку готельно-ресторанної сфери.</li> </ul>
<b>Література для вивчення дисципліни</b>	<b>Основна:</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Мальська М.П., Пандяк І.Г. Готельний бізнес: теорія та практика. Навчальний посібник. – К.: Центр учбової літератури. 2009. – 472 с.</li> <li>2. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства:</li> </ol>

Підручник.: [для вищ. навч. закл.] / За ред. П'ятницької Н. О. – 2-ге вид. перероб. та допов.– К.: Центр учбової літератури, 2011 – 584 с.

3. Клапчук В.М., Польова Л.В. Туризм і готельне господарство світу та України : історія та сучасний стан, тенденції і моніторинг : Навчально-методичний посібник / В.М. Клапчук, Л.В. Польова. - Івано-Франківськ : Фоліант, 2013.-408 с.

#### **Допоміжна:**

1. Агафонова Л.Г. Туризм, готельний та ресторанний бізнес: ціноутворення, конкуренція, державне регулювання: Навч. посібник/ Л.Г. Агафонова, О.С. Агафонова. - К.: Знання України, 2002. - 358 с.

2. Бойко М.Г., Гопкало Л.М. Організація готельного господарства: Підручник. - К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т., 2006. ~ 448 с.

3. Лук'янова Л.Г., Дорошенко Т.Т., Муніч І.М, Уніфіковані технології готельних послуг / За ред. проф. В.К. Федорченка. - К.: Вища школа, 2001. - 237 с.

4. Мальська М.П., Худо В.В. Туристичний бізнес: теорія та практика. Навч. пос. - К.: Центр учбової літератури, 2007.

5. Мунін Г.Б., Зимійов А.О., Самарцев Є.В., Гаца О.О., Максимець К.П., Роглев Х.И. Управління сучасним готельним комплексом: Навч. посіб. / За редакцією члена-кор. НАН України, д.е.н., професора СІ. Дорогунцова. - К.: Ліра - К, 2005. - 520 с.

6. Мунін Г.Б., Карягін Ю.О., Роглев Х.Й., Руденко С.І. Менеджмент готельно-ресторанного бізнесу. Навчальний посібник / під заг. ред. М.М. Поплавського і О.О. Гаца. – К. Кондор, 2008. – 460

7. Нечаюк Л.І., Нечаюк Н.Н. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент. Навчальний посібник. - К.: Центр навчальної літератури, 2006. - 346 с.

8. Роглев Х.Й., Маркелов В.М. Організація обслуговування в готельних комплексах. - К.: КУТЕП, 2004. - 174 с.

9. Ткаченко Т.І., Гаврилюк С.П. Економіка готельного господарства і туризму / Навч. посіб. - К.: КНТЕУ, 2005. - 179 с.

10. Уніфіковані технології готельних послуг: Навч. посібник / За ред. В.К. Федорченка. - К.: Вища шк., 2001. - 327 с.

#### **Інформаційні ресурси:**

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 Адміністрація. [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/>.

<b>Тривалість курсу</b>	120 год.
<b>Обсяг курсу</b>	32 години аудиторних занять. З них: 16 годин лекцій; 16 годин семінарських/практичних занять; 118 години самостійної роботи.
<b>Очікувані результати навчання</b>	Після завершення цього курсу студент буде : <b>знати:</b> особливості функціонування та розвитку сфери гостинності в Україні; закономірності розвитку готельно-ресторанного господарства в країні; територіальну диференціацію закладів готельного і ресторанного господарства в Україні; основні готельні ланцюги представлені на території країни. <b>вміти:</b> визначити соціально-економічні чинники розвитку готельно-ресторанного господарства в країні; використовувати методiku дослідження ринку готельних та ресторанних послуг у країні; аналізувати специфіку розвитку готельно-ресторанного господарства у різних областях та містах України; прогнозувати розвиток готельно-ресторанного господарства в Україні.
<b>Ключові слова</b>	Готельне господарство, ресторанне господарство, готельні ланцюги, ресторанні мережі, хостели, інноваційні технології.
<b>Формат курсу</b>	Очний /заочний <b>Очна (денна) форма</b> 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. <b>Заочна форма навчання</b> – 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 «Готельне і ресторанне господарство України»
<b>Теми</b>	Подано нижче у табличній формі СХЕМА КУРСУ «Готельне і ресторанне господарство України» <sup>1</sup>
<b>Підсумковий контроль, форма</b>	ЗАЛІК в кінці 7 семестру
<b>Пререквізити</b>	Передумовою для вивчення курсу є знання із дисциплін: «Основи економіки», «Організація готельної і ресторанної справи», «Інформаційні системи і технології в готельно-ресторанному господарстві».
<b>Навчальні методи та техніки, які</b>	Лекційна форма навчання: - проведення лекцій з використанням мультимедійного забезпечення;

<p><b>будуть використовуватися під час викладання курсу</b></p>	<p>- пояснення та наведення прикладів з світових тенденцій готельно-ресторанного господарства по питаннях лекцій з метою кращого опанування навчального матеріалу;</p> <p>- дискусія, бесіда, ілюстрація, демонстрація.</p> <p>Практичне заняття:</p> <p>- доповідь, відповідь, обговорення;</p> <p>- презентація результатів дослідження з використання мультимедійного забезпечення.</p>
<p><b>Необхідне обладнання</b></p>	<p>Вивчення курсу потребує використання мультимедійного обладнання.</p> <p>Для вивчення курсу достатньо володіти загально вживаними програми такими як Microsoft Office Word, Microsoft Office Excel, Microsoft Office Power Point.</p>
<p><b>Критерії оцінювання (окремо для кожного виду навчальної діяльності)</b></p>	<p>Оцінювання проводиться за 100-бальною шкалою.</p> <p>Протягом семестру студент може набрати 100 балів. Приклад розподілу балів на семінарських заняття подається нижче <sup>2</sup>.</p>
<p><b>Питання до заліку</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Розвиток готельно-ресторанного господарства у XIX-XXI столітті</li> <li>2. Стандартизація у сфері готельно-ресторанного господарства.</li> <li>3. Національні ресторани мережі України.</li> <li>4. Правила користування готелями і надання готельних послуг в Україні.</li> <li>5. Підходи до класифікації закладів харчування в Україні</li> <li>6. Національні готельні мережі України.</li> <li>7. Нормативно-правова база діяльності підприємств готельного господарства в Україні.</li> <li>8. Характеристика розподілу закладів готельного господарства в Україні</li> <li>9. Міжнародні готельні мережі України.</li> <li>10. Історія розвитку підприємств гостинності у м. Львові.</li> <li>11. Основні центри розвитку сфери гостинності в Україні.</li> <li>12. Міжнародні ресторани мережі України.</li> <li>13. Історія розвитку підприємств гостинності у м. Києві.</li> <li>14. Передумови для розвитку сфери гостинності в Україні.</li> <li>15. Характеристика ресторанного господарства України.</li> <li>16. Виникнення та діяльність перших засобів розміщення в Україні.</li> <li>17. Інновації в ресторанному господарстві України.</li> <li>18. Характеристика готельного господарства України.</li> <li>19. Проблеми розвитку сфери гостинності в Україні.</li> <li>20. Інновації в готельному господарстві України.</li> <li>21. Характеристика готельного господарства Львівської області.</li> <li>22. Історія розвитку закладів ресторанного господарства в Україні.</li> <li>23. Характеристика готельної мережі України (на вибір).</li> <li>24. Характеристика ресторанного господарства Львівської області.</li> </ol>
<p><b>Опитування</b></p>	<p>Опитування студентів проводиться в усній формі, у формі бесіди.</p>

**<sup>2</sup> Приклад розподілу балів на семінарських заняття з курсу «Готельне і ресторанне господарство України»**

Поточне тестування та самостійна робота									Сума
Змістовий модуль									100
T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	T8	Модульне завдання	
10	10	10	10	10	10	10	10	20	100

T1, T2, T3 ...T6 – теми семінарських і практичних занять.

M1 та M2 – модульні контрольні роботи по тематиці кожного змістового модуля.

Оцінювання знань студента здійснюється за 100-бальною шкалою.

1. СХЕМА КУРСУ «Світове готельне та ресторанне господарство»

Тиж. / дата / год.-	Тема, план, короткі тези	Форма діяльності (заняття)*	Література.	Завдання, год.	Термін виконання
1 тиждень	Тема 1. Історія розвитку сфери гостинності в Україні.	Лекція	1. Мальська М.П., Пандяк І.Г. Готельний бізнес: теорія та практика. Навчальний посібник. – К.: Центр учбової літератури. 2009. – 472 с. 2. Клапчук В.М., Польова Л.В. Туризм і готельне господарство світу та України : історія та сучасний стан, тенденції і моніторинг : Навчально-методичний посібник / В.М. Клапчук, Л.В. Польова. - Івано-Франківськ : Фоліант, 2013.-408 с. 3. Бойко М.Г., Гопкало Л.М. Організація готельного господарства: Підручник. - К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т., 2006. ~ 448 с.	-	-
1 тиждень	Тема 1. Історія розвитку сфери гостинності в Україні.	Семінарське заняття. Доповідь, бесіда, обговорення	1. Мальська М.П., Пандяк І.Г. Готельний бізнес: теорія та практика. Навчальний посібник. – К.: Центр учбової літератури. 2009. – 472 с. 2. Клапчук В.М., Польова Л.В. Туризм і готельне господарство світу та України : історія та сучасний стан, тенденції і моніторинг : Навчально-методичний посібник / В.М. Клапчук, Л.В. Польова. - Івано-Франківськ : Фоліант, 2013.-408 с. 3. Бойко М.Г., Гопкало Л.М. Організація готельного господарства: Підручник. - К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т., 2006. ~ 448 с.	1. Підготувати питання по темі 1. 2. Підготувати доповідь-презентацію.	1 тиждень

3 тиждень	Тема 2. Нормативно-правове забезпечення готельно-ресторанного господарства	Лекція	<p>1. Мальська М.П., Пандяк І.Г. Готельний бізнес: теорія та практика. Навчальний посібник. – К.: Центр учбової літератури. 2009. – 472 с.</p> <p>2. Клапчук В.М., Польова Л.В. Туризм і готельне господарство світу та України : історія та сучасний стан, тенденції і моніторинг : Навчально-методичний посібник / В.М. Клапчук, Л.В. Польова. - Івано-Франківськ : Фоліант, 2013.-408 с.</p> <p>3. Бойко М.Г., Гопкало Л.М. Організація готельного господарства: Підручник. - К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т., 2006. ~ 448 с.</p> <p>4. Мунін Г.Б., Зимійов А.О., Самарцев Є.В., Гаца О.О., Максимець К.П., Роглев Х.И. Управління сучасним готельним комплексом: Навч.посіб. /За редакцією члена-кор. НАН України, д.е.н., професора СІ. Дорогунцова. - К.: Ліра - К, 2005. - 520 с.</p> <p>5. Ткаченко Т.І., Гаврилюк С.П. Економіка готельного господарства і туризму / Навч. посіб. - К.: КНТЕУ, 2005. - 179 с.</p> <p>6. Верховна Рада України. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <a href="http://www.rada.gov.ua..">http://www.rada.gov.ua..</a></p>	-	-
3 тиждень	Тема 2. Нормативно-правове забезпечення готельно-ресторанного господарства	Семінарське заняття. Доповідь, бесіда, обговорення.	<p>1. Мальська М.П., Пандяк І.Г. Готельний бізнес: теорія та практика. Навчальний посібник. – К.: Центр учбової літератури. 2009. – 472 с.</p>	<p>1. Підготувати питання по темі 2.</p> <p>2. Обговорити доповіді.</p>	3 тиждень



5 тиждень	Тема 3. Особливості класифікації закладів готельного та ресторанного господарства в Україні	Лекція	<p>Мальська М.П., Пандяк І.Г. Готельний бізнес: теорія та практика. Навчальний посібник. – К.: Центр учбової літератури. 2009. – 472 с.</p> <p>Клапчук В.М., Польова Л.В. Туризм і готельне господарство світу та України : історія та сучасний стан, тенденції і моніторинг : Навчально-методичний посібник / В.М. Клапчук, Л.В. Польова. - Івано-Франківськ : Фоліант, 2013.-408 с.</p> <p>Бойко М.Г., Гопкало Л.М. Організація готельного господарства: Підручник. - К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т., 2006. ~ 448 с.</p> <p>Мунін Г.Б., Зимійов А.О., Самарцев Є.В., Гаца О.О., Максимець К.П., Роглев Х.И. Управління сучасним готельним комплексом: Навч.посіб. /За редакцією члена-кор. НАН України, д.е.н., професора СІ. Дорогунцова. - К.: Ліра - К, 2005. - 520 с.</p> <p>Ткаченко Т.І., Гаврилюк С.П. Економіка готельного господарства і туризму / Навч. посіб. - К.: КНТЕУ, 2005. - 179 с.</p>		-
5 тиждень	Тема 3. Особливості класифікації закладів готельного та ресторанного господарства в Україні	Семінарське заняття. Доповідь, бесіда, обговорення.	<p>Мальська М.П., Пандяк І.Г. Готельний бізнес: теорія та практика. Навчальний посібник. – К.: Центр учбової літератури. 2009. – 472 с.</p> <p>Клапчук В.М., Польова Л.В. Туризм і готельне господарство світу та України : історія та сучасний стан, тенденції і моніторинг : Навчально-методичний посібник / В.М. Клапчук, Л.В. Польова. - Івано-Франківськ : Фоліант, 2013.-408 с.</p> <p>Бойко М.Г., Гопкало Л.М. Організація готельного господарства: Підручник. - К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т., 2006. ~ 448 с.</p>	<p>1. Підготувати питання по темі 3.</p> <p>2. Обговорити доповіді.</p>	5 тиждень

			<p>Мунін Г.Б., Зимійов А.О., Самарцев Є.В., Гаца О.О., Максимець К.П., Роглев Х.И. Управління сучасним готельним комплексом: Навч. посіб. / За редакцією члена-кор. НАН України, д.е.н., професора СІ. Дорогунцова. - К.: Ліра - К, 2005. - 520 с.</p> <p>Ткаченко Т.І., Гаврилюк С.П. Економіка готельного господарства і туризму / Навч. посіб. - К.: КНТЕУ, 2005. - 179 с.</p>		
7 тиждень	Тема 4. Передумови розвитку готельно-ресторанного господарства в Україні	лекція	<p>1. Мальська М.П., Пандяк І.Г. Готельний бізнес: теорія та практика. Навчальний посібник. – К.: Центр учбової літератури. 2009. – 472 с.</p> <p>2. Клапчук В.М., Польова Л.В. Туризм і готельне господарство світу та України : історія та сучасний стан, тенденції і моніторинг : Навчально-методичний посібник / В.М. Клапчук, Л.В. Польова. - Івано-Франківськ : Фоліант, 2013.-408 с.</p> <p>3. Бойко М.Г., Гопкало Л.М. Організація готельного господарства: Підручник. - К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т., 2006. ~ 448 с.</p> <p>4. Мунін Г.Б., Карягін Ю.О., Роглев Х.Й., Руденко С.І. Менеджмент готельно-ресторанного бізнесу. Навчальний посібник / під заг. ред. М.М. Поплавського і О.О. Гаца. – К.Кондор, 2008. – 460</p> <p>5. Нечаюк Л.І., Нечаюк Н.Н. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент. Навчальний посібник. - К.: Центр навчальної літератури, 2006. - 346 с.</p>		

7 тиждень	Тема 4. Передумови розвитку готельно-ресторанного господарства в Україні	Семінарське заняття. Доповідь, бесіда, обговорення	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Мальська М.П., Пандяк І.Г. Готельний бізнес: теорія та практика. Навчальний посібник. – К.: Центр учбової літератури. 2009. – 472 с.</li> <li>2. Клапчук В.М., Польова Л.В. Туризм і готельне господарство світу та України : історія та сучасний стан, тенденції і моніторинг : Навчально-методичний посібник / В.М. Клапчук, Л.В. Польова. - Івано-Франківськ : Фоліант, 2013.-408 с.</li> <li>3. Бойко М.Г., Гопкало Л.М. Організація готельного господарства: Підручник. - К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т., 2006. ~ 448 с.</li> <li>4. Мунін Г.Б., Карягін Ю.О., Роглев Х.Й., Руденко С.І. Менеджмент готельно-ресторанного бізнесу. Навчальний посібник / під заг. ред. М.М. Поплавського і О.О. Гаца. – К.Кондор, 2008. – 460</li> <li>5. Нечаюк Л.І., Нечаюк Н.Н. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент. Навчальний посібник. - К.: Центр навчальної літератури, 2006. - 346 с.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Підготувати питання по темі 4.</li> <li>2. Обговорити доповіді.</li> </ol>	7 тиждень
9 тиждень	Тема 5. Особливості розподілу закладів готельно-ресторанного господарства в Україні	лекція	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Мальська М.П., Пандяк І.Г. Готельний бізнес: теорія та практика. Навчальний посібник. – К.: Центр учбової літератури. 2009. – 472 с.</li> <li>2. Клапчук В.М., Польова Л.В. Туризм і готельне господарство світу та України : історія та сучасний стан, тенденції і моніторинг : Навчально-методичний посібник / В.М. Клапчук, Л.В. Польова. - Івано-Франківськ : Фоліант, 2013.-408 с.</li> <li>3. Бойко М.Г., Гопкало Л.М. Організація готельного господарства: Підручник. - К.:</li> </ol>		

			<p>Київ. нац. торг.-екон. ун-т., 2006. ~ 448 с.</p> <p>4. Мунін Г.Б., Карягін Ю.О., Роглев Х.Й., Руденко С.І. Менеджмент готельно-ресторанного бізнесу. Навчальний посібник / під заг. ред. М.М. Поплавського і О.О. Гаца. – К.Кондор, 2008. – 460</p> <p>5. Нечаюк Л.І., Нечаюк Н.Н. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент. Навчальний посібник. - К.: Центр навчальної літератури, 2006. - 346 с.</p>		
9 тиждень	Тема 5. Особливості розподілу закладів готельно-ресторанного господарства в Україні	Семінарське заняття. Доповідь, бесіда, обговорення	<p>1. Мальська М.П., Пандяк І.Г. Готельний бізнес: теорія та практика. Навчальний посібник. – К.: Центр учбової літератури. 2009. – 472 с.</p> <p>2. Клапчук В.М., Польова Л.В. Туризм і готельне господарство світу та України : історія та сучасний стан, тенденції і моніторинг : Навчально-методичний посібник / В.М. Клапчук, Л.В. Польова. - Івано-Франківськ : Фоліант, 2013.-408 с.</p> <p>3. Бойко М.Г., Гопкало Л.М. Організація готельного господарства: Підручник. - К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т., 2006. ~ 448 с.</p> <p>4. Мунін Г.Б., Карягін Ю.О., Роглев Х.Й., Руденко С.І. Менеджмент готельно-ресторанного бізнесу. Навчальний посібник / під заг. ред. М.М. Поплавського і О.О. Гаца. – К.Кондор, 2008. – 460</p> <p>5. Нечаюк Л.І., Нечаюк Н.Н. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент. Навчальний посібник. - К.: Центр навчальної літератури, 2006. - 346 с.</p>	<p>1. Підготувати питання по темі 5.</p> <p>2. Обговорити доповіді.</p>	9 тиждень

<b>11 тиждень</b>	Тема 6. Готельні ланцюги на території України	Лекція	<p>1. Мальська М.П., Пандяк І.Г. Готельний бізнес: теорія та практика. Навчальний посібник. – К.: Центр учбової літератури. 2009. – 472 с.</p> <p>2. Клапчук В.М., Польова Л.В. Туризм і готельне господарство світу та України : історія та сучасний стан, тенденції і моніторинг : Навчально-методичний посібник / В.М. Клапчук, Л.В. Польова. - Івано-Франківськ : Фоліант, 2013.-408 с.</p> <p>3. Бойко М.Г., Гопкало Л.М. Організація готельного господарства: Підручник. - К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т., 2006. ~ 448 с.</p> <p>4. Мунін Г.Б., Карягін Ю.О., Роглев Х.Й., Руденко С.І. Менеджмент готельно-ресторанного бізнесу. Навчальний посібник / під заг. ред. М.М. Поплавського і О.О. Гаца. – К.Кондор, 2008. – 460</p> <p>5. Нечаюк Л.І., Нечаюк Н.Н. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент. Навчальний посібник. - К.: Центр навчальної літератури, 2006. - 346 с.</p>		
<b>11 тиждень</b>	Тема 6. Готельні ланцюги на території України	Семінарське заняття. Доповідь, бесіда, обговорення	<p>1. Мальська М.П., Пандяк І.Г. Готельний бізнес: теорія та практика. Навчальний посібник. – К.: Центр учбової літератури. 2009. – 472 с.</p> <p>2. Клапчук В.М., Польова Л.В. Туризм і готельне господарство світу та України : історія та сучасний стан, тенденції і моніторинг : Навчально-методичний посібник / В.М. Клапчук, Л.В. Польова. - Івано-Франківськ : Фоліант, 2013.-408 с.</p> <p>3. Бойко М.Г., Гопкало Л.М. Організація готельного господарства: Підручник. - К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т., 2006. ~</p>	<p>1. Підготувати питання по темі 6.</p> <p>2. Обговорити доповіді.</p>	11 тиждень

			<p>448 с.</p> <p>4. Мунін Г.Б., Карягін Ю.О., Роглев Х.Й., Руденко С.І. Менеджмент готельно-ресторанного бізнесу. Навчальний посібник / під заг. ред. М.М. Поплавського і О.О. Гаца. – К.Кондор, 2008. – 460</p> <p>5. Нечаюк Л.І., Нечаюк Н.Н. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент. Навчальний посібник. - К.: Центр навчальної літератури, 2006. - 346 с.</p>		
<b>13 тиждень</b>	Тема 7. Ресторанні ланцюги на території України	Лекція	<p>1. Мальська М.П., Пандяк І.Г. Готельний бізнес: теорія та практика. Навчальний посібник. – К.: Центр учбової літератури. 2009. – 472 с.</p> <p>2. Клапчук В.М., Польова Л.В. Туризм і готельне господарство світу та України : історія та сучасний стан, тенденції і моніторинг : Навчально-методичний посібник / В.М. Клапчук, Л.В. Польова. - Івано-Франківськ : Фоліант, 2013.-408 с.</p> <p>3. Бойко М.Г., Гопкало Л.М. Організація готельного господарства: Підручник. - К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т., 2006. ~ 448 с.</p> <p>4. Мунін Г.Б., Карягін Ю.О., Роглев Х.Й., Руденко С.І. Менеджмент готельно-ресторанного бізнесу. Навчальний посібник / під заг. ред. М.М. Поплавського і О.О. Гаца. – К.Кондор, 2008. – 460</p> <p>5. Нечаюк Л.І., Нечаюк Н.Н. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент. Навчальний посібник. - К.: Центр навчальної літератури, 2006. - 346 с.</p>		

<b>13 тиждень</b>	Тема 7. Ресторанні ланцюги на території України	Семінарське заняття. Доповідь, бесіда, обговорення	<p>1. Мальська М.П., Пандяк І.Г. Готельний бізнес: теорія та практика. Навчальний посібник. – К.: Центр учбової літератури. 2009. – 472 с.</p> <p>2. Клапчук В.М., Польова Л.В. Туризм і готельне господарство світу та України : історія та сучасний стан, тенденції і моніторинг : Навчально-методичний посібник / В.М. Клапчук, Л.В. Польова. - Івано-Франківськ : Фоліант, 2013.-408 с.</p> <p>3. Бойко М.Г., Гопкало Л.М. Організація готельного господарства: Підручник. - К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т., 2006. ~ 448 с.</p> <p>4. Мунін Г.Б., Карягін Ю.О., Роглев Х.Й., Руденко С.І. Менеджмент готельно-ресторанного бізнесу. Навчальний посібник / під заг. ред. М.М. Поплавського і О.О. Гаца. – К.Кондор, 2008. – 460</p> <p>5. Нечаюк Л.І., Нечаюк Н.Н. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент. Навчальний посібник. - К.: Центр навчальної літератури, 2006. - 346 с.</p> <p>6. <a href="https://ec.europa.eu/eurostat/statistics-explained/index.php/Tourism_statistics_-_annual_results_for_the_accommodation_sector">https://ec.europa.eu/eurostat/statistics-explained/index.php/Tourism_statistics_-_annual_results_for_the_accommodation_sector</a>.</p>	<p>1. Підготувати питання по темі 7.</p> <p>2. Обговорити доповіді.</p>	13 тиждень
<b>15 тиждень</b>	Тема 8. Сучасні підходи до організації готельного та ресторанного господарства в Україні	Лекція	<p>1. Мальська М.П., Пандяк І.Г. Готельний бізнес: теорія та практика. Навчальний посібник. – К.: Центр учбової літератури. 2009. – 472 с.</p> <p>2. Клапчук В.М., Польова Л.В. Туризм і готельне господарство світу та України : історія та сучасний стан, тенденції і моніторинг : Навчально-методичний</p>		

			<p>посібник / В.М. Клапчук, Л.В. Польова. - Івано-Франківськ : Фоліант, 2013.-408 с.</p> <p>3. Нечаюк Л.І., Нечаюк Н.Н. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент. Навчальний посібник. - К.: Центр навчальної літератури, 2006. - 346 с.</p>		
<b>15 тиждень</b>	Тема 8. Сучасні підходи до організації готельного та ресторанного господарства в Україні	Семінарське заняття. Доповідь, бесіда, обговорення.	<p>1. Мальська М.П., Пандяк І.Г. Готельний бізнес: теорія та практика. Навчальний посібник. – К.: Центр учбової літератури. 2009. – 472 с.</p> <p>2. Клапчук В.М., Польова Л.В. Туризм і готельне господарство світу та України : історія та сучасний стан, тенденції і моніторинг : Навчально-методичний посібник / В.М. Клапчук, Л.В. Польова. - Івано-Франківськ : Фоліант, 2013.-408 с.</p> <p>3. Нечаюк Л.І., Нечаюк Н.Н. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент. Навчальний посібник. - К.: Центр навчальної літератури, 2006. - 346 с.</p>	<p>1. Підготувати питання по темі 8.</p> <p>2. Обговорити доповіді.</p>	15 тиждень