


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 30.08. 2024 р.)

Завідувач кафедри 
проф. Мальська М. П.

СИЛАБУС
з навчальної дисципліни «Гостинність і сталий розвиток»,
що викладається в межах ОПІ «Туристична діяльність»
другого (магістерського) рівня вищої освіти для здобувачів спеціальності
242 «Туризм і рекреація»

Львів 2024 р.

Назва курсу	Гостинність і сталий розвиток
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	<u>Вибіркова дисципліна циклу професійної та практичної підготовки</u>
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/sylabusy-za-opp-2024-r-mahistry-242-turystychna-diialnist
Інформація про курс	Курс розроблено таким чином, щоб надати учасникам необхідні знання, обов'язкові для того, щоб прогнозувати та забезпечувати розвиток сфери гостинності з врахуванням вимог сталого розвитку.
Коротка анотація курсу	Дисципліна «Гостинність і сталий розвиток» є вибірковою дисципліною циклу професійної та практичної підготовки, яка викладається в 3 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 та особливості її функціонування в умовах сталого розвитку Цілі курсу: закріплення знань про теоретичні аспекти основ гостинності; розуміння особливостей функціонування підприємств індустрії гостинності в умовах сталого розвитку; визначення впливу концепції сталого розвитку на гостинність.
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.

	<p>6. 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.</p> <p>7. 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.</p> <p>8. 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., пероб. та допов. – К.: Центр навч. л-ри, 2011. – 584 с. 101</p> <p>9. 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.</p> <p>10. 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.</p> <p>11. Організація туризму: підруч. / І. М. Писаревський, С. О. Погасій, М. М. Покоłodна та ін. ; за ред І. М. Писаревського. – Х.: ХНАМГ, 2013. – 541 с.</p> <p>12. Пандяк І. Г. Сталий розвиток готельної індустрії / І. Г. Пандяк // Науковий вісник Херсонського державного університету. Серія : Географічні науки. – Херсон, 2018. – Вип. 8. – С. 276-281.</p> <p style="text-align: center;">Допоміжна</p> <p>1. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства: навч. посіб. / В. В. Архіпов – К.: Центр учбової літератури, 2015. – 280 с.</p> <p>2. Барна справа: підруч. / В. С. Ростовський, С. М. Шамян. – К.: Центр учб. л-ри, 2011. – 395 с.</p> <p>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.</p> <p>4. Менеджмент ресторанного господарства: навч. посіб. / за ред. Г. Т. П'ятницької. – К.: КНТЕУ, 2015. – 430 с.</p> <p style="text-align: center;">Інформаційні джерела</p> <p>1. Аналітичні публікації з проблем гостинності [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://prohotelia.com.ua.</p> <p>2. Верховна Рада України. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://www.rada.gov.ua.</p> <p>3. Всесвітня рада з туризму та подорожей (WTTC) [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://www.wttc.org/.</p> <p>4. Державна туристична Адміністрації. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://www.tourism.gov.ua/.</p> <p>5. Державний Фонд фундаментальних досліджень України [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://www.dffd.gov.ua/.</p> <p>6. Держкомстат України [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://www.ukrstat.gov.ua/.</p>
Обсяг курсу	<p>16 години аудиторних занять. З них:</p> <p>8 годин лекцій;</p> <p>8 годин семінарських/практичних занять;</p> <p>74 години самостійної роботи.</p>

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 забезпечення сталого розвитку в готельно-ресторанному бізнесі.. вміти: застосовувати напрями сталого розвитку у забезпеченні функціонування сфери гостинності; застосовувати на практиці основні принципи та правила високоякісного обслуговування
Ключові слова	Сфера гостинності, індустрія гостинності, сталий розвиток, готельне підприємство, ресторанне господарство, сфера розваг, туристичне підприємство.
Формат курсу	Очний
	Проведення лекцій з використанням мультимедійного забезпечення, проведення семінарських та практичних робіт та консультації для кращого розуміння тем курсу «Гостинність і сталий розвиток»
Теми	Подано нижче у табличній формі СХЕМА КУРСУ «Гостинність і сталий розвиток» ¹
Підсумковий контроль, форма	ЗАЛІК в кінці 3 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 під час викладання курсу	Лекційна форма навчання: - проведення лекцій з використання мультимедійного забезпечення; - пояснення та наведення прикладів з світових тенденцій готельно-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 індустрії гостинності. 3. Теоретичні аспекти формування концепції сталого розвитку.

	<ul style="list-style-type: none"> 4. Концепція сталого туризму 5. Напрями досягнення сталого розвитку у сфері гостинності. 6. Нормативне забезпечення гостинності та сталого розвитку. 7. Балансування екологічної, соціальної та економічної складових у сфері гостинності. 8. Екологічні технології у гостинності.3
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
T1	T2	T3	T4	модуль	
15	15	15	15	40	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 «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 та значення у ній сталого розвитку	Лекція	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>	-	-
2 тиждень	Тема 1. Поняття та структура сфери гостинності та значення у ній сталого розвитку	Семінарське заняття. Доповідь, бесіда, обговорення	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>Давидова О. Ю. Управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві: навч. посіб. / О. Ю. Давидова, І. М. Писаревський, Р. С. Ладиженська; Харк.</p>	<p>1. Підготувати питання по темі 1.</p> <p>2. Підготувати доповідь-презентацію.</p>	2тиждень

			нац. акад. міськ. госп-ва. – Х.: ХНАМГ, 2012.		
3 тиждень	Тема 2. Економічне зростання та сталий розвиток у сфері гостинності	Лекція	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>3. Готельно-ресторанна справа. Навчально-методичне видання. Книга 1. / Б. М. Андрушків, Л. Я. Мальота, Г. Й. Островська та ін. – Тернопіль: ФОП Паляниця В. А., 2018. – 268 с.</p>	-	-
4 тиждень	Тема 2. Економічне зростання та сталий розвиток у сфері гостинності	Семінарське заняття. Доповідь, бесіда, обговорення	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>3. Готельно-ресторанна справа. Навчально-методичне видання. Книга 1. / Б. М. Андрушків, Л. Я. Мальота, Г. Й. Островська та ін. – Тернопіль: ФОП</p>	<p>1. Підготувати питання по темі 2.</p> <p>2. Підготувати доповідь-презентацію.</p>	4 тиждень

			Паляниця В. А., 2018. – 268 с.		
5 тиждень	Тема 3. Забезпечення екологічного балансу у гостинності	Лекція	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>	-	-
6 тиждень	Тема 3. Забезпечення екологічного балансу у гостинності	Семінарське заняття. Доповідь, бесіда, обговорення	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>3. Готельно-ресторанна справа. Навчально-методичне видання. Книга 1. /</p>	<p>1. Підготувати питання по темі 2.</p> <p>2. Підготувати доповідь-презентацію.</p>	6 тиждень

			Б. М. Андрушків, Л. Я. Малюта, Г. Й. Островська та ін. – Тернопіль: ФОП Паляниця В. А., 2018. – 268 с.		
7 тиждень	Тема 4. Напрями досягнення сталого розвитку в гостинності	Лекція	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>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., пероб. та допов. – К.: Центр навч. л-ри, 2011. – 584 с. 101</p> <p>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.</p>	-	-
8 тиждень	Тема 4. Напрями досягнення сталого розвитку в гостинності	Семінарське заняття. Доповідь, бесіда, обговорення	<p>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.</p> <p>2. Готельно-ресторанна справа. Навчально-методичне видання. Книга 1. /</p>	1. Підготувати питання по темі 3. 2. Підготувати доповідь-презентацію.	8 тиждень

			<p>Б. М. Андрушків, Л. Я. Мальота, Г. Й. Островська та ін. – Тернопіль: ФОП Паляниця В. А., 2018. – 268 с.</p> <p>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., пероб. та допов. – К.: Центр навч. л-ри, 2011. – 584 с. 101</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>6.</p>		
--	--	--	--	--	--