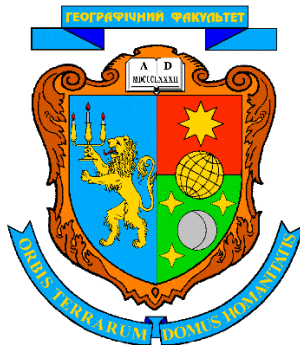


МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Львівський національний університет імені Івана Франка
Географічний факультет

Любомир Безручко

Готельне і ресторанне господарство України:

методичні вказівки



Львів-2026

Готельне і ресторанне господарство України: методичні вказівки

Л. Безручко. Готельне і ресторанне господарство України : методичні вказівки (для студентів спеціальності J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг) – Львів: ЛНУ імені Івана Франка, 2026. – 45 с.

Подано силабус курсу «Готельне і ресторанне господарство України», перелік тем, літературу, тематику практичних занять, завдання для самостійної роботи студентів, які здобувають фах за спеціальністю J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг.

Для студентів спеціальності «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» ВНЗ України.

Рекомендовано до друку
Вченою радою географічного факультету
Львівського національного університету імені Івана Франка
Протокол № 2 від 19 березня 2026 р.

© ЛНУ імені Івана Франка

© Л. Безручко



1. Зміст

	с.
1. Загальні особливості курсу	4
2. Семінарські заняття	17
3. Практичні роботи	25
4. Перелік запитань на іспит	42
5. Теми для самостійної роботи студентів	44



1. Загальні особливості курсу

Дисципліна «Готельне і ресторанне господарство України» є вибірковою дисципліною з спеціальності J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг», яка викладається в 7 семестрі в обсязі 5 кредитів (за Європейською Кредитно-Трансферною Системою ECTS).

Ця дисципліна *забезпечує формування таких важливих компетентностей для бакалаврів з готельно-ресторанної справи*: розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності; здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів.

Вона є дисципліною для фахівців освітнього-професійної підготовки зі спеціальності J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг», тривалість курсу один семестр.

Обсяг курсу:

Денна форма навчання. Загальний обсяг 150 годин, з яких:

82 години аудиторних занять: 48 годин лекцій і 32 годин семінарських/практичних занять; 70 години самостійної роботи.

Заочна форма навчання : Загальний обсяг 150 годин, з яких:

26 години аудиторних занять: 16 годин лекцій і 10 годин семінарських/практичних занять; 124 години самостійної роботи.

Мета та цілі курсу:

Метою дисципліни 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.

Цілі курсу:

- вивчення особливостей готельного і ресторанного господарства України;
- дослідження сучасного стану та тенденцій розвитку готельно-ресторанного господарства країни;
- визначення територіальних особливостей розвитку готельно-ресторанного господарства у різних областях України;
- прогнозування перспектив розвитку готельно-ресторанної сфери.

Очікувані результати навчання:

Після завершення цього курсу студент буде :

знати:

- 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.

вміти:

- визначити соціально-економічні чинники розвитку готельно-ресторанного господарства в країні;
- використовувати методику 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.

Компетенції згідно освітньої програми:

Вивчення дисципліни «Готельне і ресторанне господарство України» зумовлює формування, розвиток та

Готельне і ресторанне господарство України: методичні вказівки
удосконалення загальних та фахових компетентностей, серед
яких:

загальні компетентності:

ЗК05. Здатність працювати в команді.

ЗК09. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.

ЗК10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

спеціальні (фахові, предметні) компетентності:

СК01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.

СК03. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.

СК08. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів, у тому числі маломобільних груп та осіб з інвалідністю.

Програмні результати навчання:

РН 01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

РН 04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.

РН 17. Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу.

Критерії оцінювання: Оцінювання проводиться за 100-бальною шкалою. Бали нараховуються за наступним співвідношенням: • практичні/самостійні тощо: 60% семестрової оцінки; максимальна кількість балів -60; • Модулі: 40% семестрової оцінки; максимальна кількість балів – 40; Підсумкова максимальна кількість балів – 100.

Готельне і ресторанне господарство України: методичні вказівки

Політика виставлення оцінок включає у себе такі позиції:

Підсумковий контроль. У разі відсутності студента під час проведення практичних занять та модульних контролів з поважних причин йому надається право на відпрацювання. У всіх інших випадках відсутність здобувача на практичних заняттях автоматично зараховується йому як незадовільна оцінка (0 балів) за відповідний вид контролю. Підсумкова максимально можлива кількість балів – 100.

Академічна доброчесність здобувачами вищої освіти передбачає самостійне виконання навчальних завдань, завдань поточного та підсумкового контролю результатів навчання. Списування, втручання в роботу інших студентів становлять, але не обмежують, приклади можливої академічної недоброчесності. Виявлення ознак академічної недоброчесності в письмовій чи усній роботі студента є підставою для її незарахування викладачем, незалежно від масштабів обману.

Відвідування занять є важливою складовою навчання. Очікується, що всі студенти відвідають усі лекції та практичні заняття курсу. Студенти мають інформувати викладача про неможливість відвідати заняття.

Література. Усю літературу, яку студенти не зможуть знайти самостійно, буде надано викладачами виключно в освітніх цілях без права її передавання третім особам. Студенти заохочуються до використання також й іншої літератури та джерел, яких немає серед рекомендованих.

Політика виставлення балів. Враховуються бали набрані на поточному контролі. При цьому обов'язково враховуються присутність на заняттях та активність студента під час практичного заняття; користування мобільним телефоном, планшетом чи іншими мобільними пристроями під час заняття в цілях не пов'язаних з навчанням; списування та плагіат; несвоєчасне виконання поставленого завдання і т. ін.

Опитування

Анкету-оцінку з метою оцінювання якості курсу буде надано по завершенню курсу.

Схема курсу

Тиж. / дата / год.-	Тема, план, короткі тези	Форма діяльності (заняття)*	Завдання, год.	Термін виконання
Відповідно до розкладу	<p>Тема 1. Історія розвитку сфери гостинності в Україні.</p> <p>Історія розвитку готельного господарства в стародавній Русі. Період татаро-монгольського ігата визвольних війн стародавньої Русі. Початок розвитку засобів розміщення «ямб», «ямів», значення «Ямського наказу» для організації «ямів», постійних і гостинних дворів. «Чумацький шлях» - як основа для будівництва корчм, зимівників козаків.</p> <p>* Розвиток сфери гостинності України у ХХ ст</p>	<p>Лекційне / практичне заняття</p> <p>Самостійна робота</p>	<p>Підготувати питання по темі №1</p> <p>2/2 год</p>	<p>1 тиждень</p>
Відповідно до розкладу	<p>Тема 2. Нормативно-правове забезпечення готельно-ресторанного господарства</p> <p>Нормативно-правова база діяльності підприємств готельного господарства в Україні. Стандартизація у сфері готельно-</p>	<p>Лекційне / практичне заняття</p> <p>Самостійна робота</p>	<p>Підготувати питання по темі №2</p> <p>4/2 год</p>	<p>2 тиждень</p>

Готельне і ресторанне господарство України: методичні вказівки

	<p>ресторанного господарства.</p> <p>Міждержавні стандарти, нормативно-правові і нормативно-експлуатаційні документи, класифікаційні стандарти, декрети Кабінету Міністрів України, Правила обов'язкової сертифікації готельних послуг, Правила користування готелями і надання готельних послуг в Україні.</p> <p>* Особливості впровадження міжнародної нормативної бази у готельно-ресторанному господарстві України</p>			
<p>Відповідно до розкладу</p>	<p>Тема 3. Особливості класифікації закладів готельного та ресторанного господарства в Україні</p> <p>Фактори, що впливають на типізацію готелів. Вплив мети подорожі на функціональне призначення готелів. Основні підходи до класифікації готелів. Підходи до класифікації закладів харчування в</p>	<p>Лекційне / практичне заняття</p> <p>Самостійна робота</p>	<p>Підготувати питання по темі №3</p> <p>4/4 год</p>	<p>3, 4 тиждень</p>

Готельне і ресторанне господарство України: методичні вказівки

	Україні. * проблеми класифікації підприємств гостинності в Україні			
Відповідно до розкладу	Тема 4. Передумови розвитку готельно-ресторанного господарства в Україні Туристично-рекреаційний потенціал, як передумова розвитку сфери гостинності в Україні. Сучасний стан розвитку туризму в Україні. Трудовий ресурс сфери гостинності та проблеми його підготовки. * сучасні підходи до підготовки фахівців готельно-ресторанного бізнесу	Лекційне / практичне заняття Самостійна робота	Підготувати питання по темі №4 4/2 год	4,5 тиждень
Відповідно до розкладу	Тема 5. Особливості розподілу закладів готельно-ресторанного господарства в Україні Характеристика розподілу закладів готельного господарства в Україні. Особливості діяльності підприємств ресторанного господарства. Основні центри розвитку гостинності в Україні.	Лекційне / практичне заняття Самостійна робота	Підготувати питання по темі №5 4/2 год	6 тиждень

Готельне і ресторанне господарство України: методичні вказівки

	* територіальні закономірності розподілу сфери гостинності в Україні			
Відповідно до розкладу	<p>Тема 6. Готельні ланцюги на території України</p> <p>Загальна характеристика готельних ланцюгів на території України.</p> <p>Представленість міжнародних готельних мереж у країні.</p> <p>Внутрішні готельні ланцюги.</p> <p>* динаміка розвитку готельних мереж в Україні у період кризи</p>	<p>Лекційне / практичне заняття</p> <p>Самостійна робота</p>	<p>Підготувати питання по темі №6</p> <p>4/4 год</p>	7,8 тиждень
Відповідно до розкладу	<p>Тема 7. Ресторанні ланцюги на території України</p> <p>Загальна характеристика ресторанних ланцюгів на території України</p> <p>Представленість міжнародних ресторанних мереж у країні.</p> <p>Внутрішні ресторанні ланцюги.</p> <p>* динаміка розвитку ресторанних мереж в Україні у період кризи</p>	<p>Лекційне / практичне заняття</p> <p>Самостійна робота</p>	<p>Підготувати питання по темі №7</p> <p>4/4 год</p>	8,9 тиждень
Відповідно до	Тема 8. Сучасні підходи до організації готельного	Лекційне / практичне	Підготувати	10

Готельне і ресторанне господарство України: методичні вказівки

розклад у	<p>господарства в Україні</p> <p>Особливості впровадження інновацій у готельному господарстві України. Продуктові інновації. Сервісні інновації. Управлінські інновації. Технологічні та екологічні інновації.</p> <p>*дослідити приклади успішного впровадження інновації у готельному підприємстві України</p>	заняття Самостійна робота	питання по темі №8 4/2 год	тиждень
Відповідно до розкладу	<p>Тема 9 Сучасні підходи до організації ресторанного господарства в Україні</p> <p>Особливості впровадження інновацій у ресторанному господарстві України. Продуктові інновації. Сервісні інновації. Управлінські інновації. Технологічні та екологічні інновації.</p> <p>*дослідити приклади успішного впровадження інновації у ресторанному підприємстві України</p>	Лекційне / практичне заняття Самостійна робота	Підготувати питання по темі №9 2/2 год	11 тиждень
Відповідно до	Тема 10. Готельно-ресторанне господарство	Лекційне / практичне	Підготувати	12 тиждень

Готельне і ресторанне господарство України: методичні вказівки

розклад у	<p>Львівської області</p> <p>Основні показники діяльності готельного господарства області.</p> <p>Основні показники діяльності ресторанного господарства області.</p> <p>Значення м. Львова для розвитку готельно-ресторанного господарства області.</p> <p>* перспективи розвитку готельно-ресторанного господарства області</p>	заняття Самостійна робота	питання по темі №10 4/2 год	
Відповідно до розкладу	<p>Тема 11. Готельно-ресторанне господарство м. Києва</p> <p>Основні показники діяльності готельного господарства області.</p> <p>Специфіка функціонування готельних ланцюгів у місті. Основні показники діяльності ресторанного господарства області.</p> <p>* перспективи розвитку готельно-ресторанного господарства міста</p>	Лекційне / практичне заняття Самостійна робота	Підготувати питання по темі №11 4/2 год	13 тиждень
Відповідно до розкладу	<p>Тема 12. Вплив війни на готельно-ресторанного господарства України</p> <p>Негативний вплив війни на сферу гостинності.</p>	Лекційне / практичне заняття	Підготувати питання по темі №12	14, 15, 16 тиждень

Готельне і ресторанне господарство України: методичні вказівки

	<p>Активізація процесів в наслідок війни. Закордонний досвід повоєнного відновлення сфери гостинності.</p> <p>* перспективи розвитку сфери гостинності в Україні</p>	<p>Самостійна робота</p>	<p>6/4 год</p> <p>Змістовний модуль</p>	
--	--	--------------------------	---	--

Примітка *позначені питання для самостійного вивчення

Література для вивчення дисципліни:

Основна:

1. Мальська М.П., Пандяк І.Г. Готельний бізнес: теорія та практика. Навчальний посібник. – К.: Центр учбової літератури. 2009. – 472 с.

2. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: 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.

4. Чепурда Л. М. Організація готельного господарства. Теорія і практика : Навчальний посібник / Л. М. Чепурда, К. М. Таньков, О. Б. Куракін. М-во освіти і науки України, Черкас. держ. технол. ун-т. – Черкаси : ЧДТУ, 2015. – 427 с.

Допоміжна:

5. Агафонова Л.Г. Туризм, готельний та ресторанний бізнес: ціноутворення, конкуренція, державне регулювання:

Навч. посібник/ Л.Г. Ага-фонова, О.Є. Агафонова. - К.: Знання України, 2002. - 358 с.

6. Безручко Л.С., Жук Ю.І., Філь М.І. Концептуальні винні бари міста Львова як центри творення інноваційної барної культури. Причорноморські економічні студії. Випуск 91/2025. С. 227-232.

7. Безручко Л. С., Жук Ю. І., Філь М. І. Значення кулінарних традицій Італії у ресторанного господарстві міста Львова. Наукові праці МАУП. Економічні науки. 2025. Вип. 2 (78). Київ : Міжрегіональна Академія управління персоналом, 2025. – 182-187 с. DOI: <https://doi.org/10.32689/2523-4536/78-26>

8.

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

10. 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.

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

12. 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.

13. 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

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

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

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

17. Подлепіна П. О. Сучасний стан та проблеми класифікації готельних підприємств: міжнародний та національний досвід. - Сучасні тенденції розвитку готельно-ресторанного бізнесу: міжнародний та національний досвід : колективна монографія / за заг. ред. А. Ю. Парфіненка. – Х. : ХНУ імені В. Н. Каразіна, 2017. – 412с.

Інформаційні ресурси:

18. Аналітичні публікації з проблем гостинності [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://prohotelia.com.ua>.

19. Верховна Рада України. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.rada.gov.ua>.

20. Всесвітня рада з туризму та подорожей (WTTC) [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.wttc.org/>.

21. Державна туристична Адміністрація. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.tourism.gov.ua/>.

22. Державний Фонд фундаментальних досліджень України [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.dffd.gov.ua/>.

Держкомстат України [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.ukrstat.gov.ua/>.



2. Семінарські заняття

Семінарське заняття 1. Історія розвитку сфери гостинності в Україні

Мета семінарського заняття

- розкрити історичні етапи становлення гостинності на українських землях;
- проаналізувати розвиток готельно-ресторанної сфери в різні історичні періоди;
- сформувати у студентів розуміння взаємозв'язку між історичними умовами та сучасним станом індустрії гостинності;
- розвивати навички роботи з науковими джерелами та аналітичними матеріалами.

Питання для обговорення

Питання 1. Витоки гостинності на українських землях

Обговорити:

- ранні форми гостинності (традиції прийому гостей у домівках, культ подорожнього);
- роль торгівлі, ярмарків та мандрівництва в розвитку притулків та постійних дворів.

Питання 2. Гостинність у добу Київської Русі та козацьких часів

- функції трактирів, корчм, заїжджих дворів;
- роль монастирів як місць тимчасового прихистку для мандрівників;
- особливості прийому гостей у козацькому середовищі як елемент честі та взаємодопомоги.

Питання 3. Розвиток готельної справи в Україні XIX – початку XX ст.

- поява перших готелів європейського типу у великих містах (Львів, Київ, Одеса);
- вплив індустріалізації та транспорту (залізниця);
- зміни у стандартах сервісу.

Питання 4. Сфера гостинності у радянський період

- централізована система управління готелями;
- дефіцит сервісу та обмежені можливості для туристичної інфраструктури;
- санаторно-курортна система як спадщина СРСР.

Питання 5. Пострадянський етап та сучасний розвиток (1991–2024)

- становлення приватного готельно-ресторанного бізнесу;
- інтеграція світових стандартів сервісу;
- розвиток ринку туристичних послуг;
- виклики пандемії COVID-19 та повномасштабної війни, що суттєво вплинули на індустрію (підтверджено у сучасних дослідженнях про стан галузі, де зазначено падіння підприємств, зниження кількості працівників та регіональні зміни в інфраструктурі).

Питання 6. Сучасні тенденції та стратегічні напрями розвитку

- відновлення сфери гостинності після війни;
- стратегічні моделі поствоєнної реконструкції готельно-туристичного сектору (визначені у сучасних наукових працях як ключові для майбутнього галузі);
- роль інновацій, цифровізації, розвитку внутрішнього туризму;
- зростання значення готельно-ресторанного бізнесу як фактору економічного відновлення (підтверджено аналітичними даними).

3. Завдання для студентів

Індивідуальні завдання (на вибір):

1. Підготувати коротке повідомлення (5 хв) про один історичний етап розвитку гостинності в Україні.

2. Проаналізувати вплив конкретної історичної події (наприклад, індустріалізація, Друга світова війна, розпад СРСР, COVID-19) на розвиток гостинності.

3. Дослідити розвиток готельної інфраструктури у конкретному регіоні України (Галичина, Поділля, Слобожанщина тощо).

Семінарське заняття 2. Особливості класифікації закладів готельного та ресторанного господарства в Україні

Мета семінарського заняття

- поглибити знання студентів щодо класифікації готельних і ресторанних закладів в Україні;
- навчити орієнтуватися в нормативних вимогах та категоризації;
- сформувати уміння аналізувати типи підприємств гостинності за різними критеріями;
- розвивати здатність застосовувати класифікаційні підходи на практиці.

Завдання для семінару

Завдання 1. Теоретичний аналіз

Підготуйте короткі відповіді (по 3–5 речень) на запитання:

1. Які основні критерії класифікації готелів використовуються в Україні?
2. Що означає «категоризація готелів» та які зіркові рівні існують?
3. За якими ознаками класифікують підприємства ресторанного господарства?
4. Які відмінності між закладами швидкого обслуговування, ресторанами, барами, кафе?
5. Які сучасні тенденції впливають на появу нових типів закладів гостинності?

Завдання 2. Практичне групове завдання

Поділіться на підгрупи (по 3–4 студенти). Кожна група отримує тип закладу:

- готель *****
- апарт-готель
- хостел
- курортний готель
- ресторан
- кафе
- бар
- заклад швидкого обслуговування

Виконайте:

1. Опишіть критерії, за якими цей заклад відноситься до свого типу.
2. Наведіть 2–3 характерні особливості, що відрізняють його від інших закладів.
3. Підготуйте приклад реального аналога в Україні.

Питання для обговорення

- Чому класифікація є важливою для розвитку індустрії гостинності?
- Як категоризація впливає на рівень довіри туристів?
- Чи потрібно Україні оновити підхід до класифікації закладів гостинності?
- Які міжнародні стандарти доцільно запровадити?
- Чим відрізняються українські класифікаційні системи від європейських?

Семінарське заняття 3. Передумови розвитку готельно-ресторанного господарства в Україні

Мета

- розкрити основні передумови становлення та зростання готельно-ресторанної сфери в Україні;
- проаналізувати фактори, що формують рекреаційний потенціал країни;
- охарактеризувати сучасні тенденції та проблеми розвитку туризму;
- дослідити стан та виклики, пов'язані з кадровим забезпеченням індустрії гостинності.

Питання для обговорення

Туристично-рекреаційний потенціал України

1. Які ресурси формують рекреаційний потенціал України (природні, культурні, історичні, лікувальні тощо)?
2. Які регіони є найбільш перспективними для розвитку туризму?
3. Як рекреаційний потенціал пов'язаний із розвитком готельно-ресторанної інфраструктури?

Готельне і ресторанне господарство України: методичні вказівки

4. Чому рекреаційні ресурси самі по собі не гарантують розвитку сфери гостинності без інвестицій та управлінської політики?

Сучасний стан розвитку туризму в Україні

1. Які чинники вплинули на зниження кількості активних суб'єктів туристичної діяльності у 2021–2022 роках? (пандемія, війна)
2. Які тенденції свідчать про відновлення туристичної галузі після 2023 року? (пожвавлення діяльності підприємств, поступове зростання обсягів послуг)
3. Як війна вплинула на туристичні потоки, ризики для бізнесу та можливості адаптації? (аналіз змін у потоках та адаптаційні стратегії)
4. Які зміни спостерігаються у внутрішньому туризмі та які регіони демонструють зростання попиту? (зростання ролі внутрішнього туризму, особливо у центральних і західних регіонах)

Трудовий ресурс сфери гостинності та проблеми його

підготовки

1. Чому кадровий потенціал є ключовим фактором конкурентоспроможності готельно-ресторанних підприємств?
2. Які проблеми виникли у підготовці кадрів у зв'язку з війною та економічною нестабільністю? (нестача персоналу, релокація, зменшення доступу до практики, ослаблення інфраструктури освіти) — узгоджується з загальною кризовою ситуацією в секторі
3. Які компетентності є найбільш затребуваними на сучасному ринку праці у сфері гостинності?
4. Які освітні реформи та партнерства між бізнесом і закладами освіти можуть покращити ситуацію?

Завдання 1. Аналітичне

На основі наукових джерел охарактеризуйте одну з ключових сучасних тенденцій розвитку туризму (наприклад:

Готельне і ресторанне господарство України: методичні вказівки зростання внутрішнього туризму, цифровізація сервісів, адаптація до кризових умов).

Завдання 2. Практичне

Оберіть будь-який туристично-рекреаційний регіон України та:

1. визначте його основні рекреаційні ресурси;
2. проаналізуйте стан туристичної інфраструктури;
3. опишіть потенційний вплив регіону на розвиток місцевого готельно-ресторанного бізнесу.

Семінарське заняття 3. Вплив війни на готельно-ресторанне господарство України

Мета заняття:

- проаналізувати ключові наслідки повномасштабної війни для готельного та ресторанного секторів України, зокрема падіння туристичних потоків, руйнування інфраструктури та зміни структури попиту;
- дослідити специфіку адаптації готельно-ресторанних підприємств до воєнних умов, включаючи переорієнтацію на внутрішній туризм, прийом ВПО, військових і гуманітарних місій, цифровізацію та оптимізацію бізнес-процесів;
- виявити інноваційні підходи, які допомогли HoReCa-сектору частково стабілізуватися — автоматизація, QR-меню, роботизація, впровадження AI-рішень, розвиток нових форматів (dark kitchen, фуд-холи);
- сформувати у студентів аналітичне розуміння регіональних особливостей відновлення галузі (Київ, Львів, Одеса, Буковель) та визначити можливі сценарії подальшого відродження сфери гостинності після війни.

Основні питання для обговорення на семінарі

1. Вплив війни на готельний сектор

Ключові моменти для дискусії:

- Падіння кількості засобів розміщення та зміна структури ринку, зменшення санаторіїв і баз відпочинку, але

Готельне і ресторанне господарство України: методичні вказівки

паралельне зростання готелів і хостелів (+9% готелі, +28% хостели) у 2024 році.

- Переорієнтація готелів: прийом ВПО, військових, гуманітарних місій — це тимчасово замістило туристичний попит.
- Відновлення ринку у 2025 р.: збільшення середньодобових тарифів (ADR) у Києві (до 2552–2590 грн) через повернення ділового туризму та подій міжнародного рівня .
- Регіональні тенденції: Львів та Київ — лідери у відновленні; Буковель — різке сезонне падіння попиту; Одеса — стабілізація після спаду 2024 р. .

2. Вплив війни на ресторанний сектор

Теми для обговорення:

- У Києві у 2024 р. закрилося понад 120 ресторанів, у Львові — близько 50, що свідчить про загальнонаціональний спад у HoReCa.
- Причини: брак персоналу через мобілізацію та міграцію, зростання витрат на енергію, зниження платоспроможності відвідувачів, падіння туристичного трафіку.
- Попри труднощі, у 2025 р. спостерігається відродження ресторанної галузі, поява нових форматів, зокрема фуд-холів (Kyiv Food Market, Бессарабський фуд-ринок).
- Тренди адаптації: оптимізація кухонь, використання напівфабрикатів, digital-меню, QR-замовлення, розвиток доставки та власних каналів збуту (чат-боти, вебсайти).

3. Цифровізація та інновації — відповідь на виклики війни

Обговоріть інноваційні рішення:

- Швидке впровадження QR-меню, систем самообслуговування, автоматизації кухні, роботизованих станцій, AI-інструментів для маркетингу та операційного управління.
- Готелі впроваджують онлайн-check-in/out, безконтактні сервіси, мобільні застосунки та CRM-системи для утримання клієнтів.

- Ресторанні мережі шукають гнучкі формати (dark kitchens, кавові міні-точки, мобільні концепти) як спосіб зменшення витрат і підвищення рентабельності.

4. Внутрішній туризм як локомотив відновлення

- За 2023–2024 рр. 13 регіонів України перевищили доходи від туризму рівня 2021 року, що свідчить про потужний перехід до внутрішнього ринку.

- Зростання ролі подієвого туризму, гастротуризму та культурних маршрутів у містах тилу.

5. Підготувати аналіз обраного міста (Київ, Львів, Одеса, Чернівці, Тернопіль) за схемою:

- вплив війни на готельний сектор міста;
- зміни у ресторанній сфері;
- локальні заходи підтримки HoReCa;
- перспективи відновлення.

Обов'язково використати дані з джерел, наведених у семінарі.



2. Практичні роботи

Практична робота 1. Нормативно-правове регулювання готельної та ресторанної індустрії.

Мета роботи:

- сформувати базове розуміння нормативного забезпечення готельно-ресторанного господарства України;
- ознайомити студентів з особливостями нормативного контролю за функціонуванням закладів.

Завдання до практичної роботи

1. Скласти перелік нормативно-правової документації яка регулює діяльність готельного господарства України.
2. Визначити перелік вимог до заданої категорії готелю. Проаналізувати відповідність вимогам готелю на вибір.
3. Визначити перелік вимог до заданої категорії ресторану згідно із ДСТУ «Класифікація ресторанів»
4. Здійснити аналіз «Правил обов'язкової сертифікації готельних послуг» та «Правил користування готелями і надання готельних послуг в Україні».
5. Розв'язати 1 задачу (вибір за алфавітним списком).

- У гірськолижному центрі смт. Славське розташований готельний комплекс «Смерекова хата» (****), номерний фонд включає: 2 одномісні номери класу люкс (12 м^2), 6 двомісних номерів напівлюкс (8 м^2), 4 двомісні блочні номери (8 м^2), з них 75 % номерів з туалетом і душем. Зміна постільної білизни – через день.

- У готельному комплексі для харчування туристів є декілька торгових зал, а також окремий зал для харчування іноземних туристів. В оплату за проживання входить сніданок, який можна

замовити в номер. За окрему плату тут надається ряд додаткових послуг, автостоянка – платна. Персонал готельного комплексу володіє одною іноземною мовою. Виходячи з вихідних даних зробіть висновки чи відповідає готель вимогам Національного стандарту України «Класифікація готелів» ДСТУ 4269:2003.

- Готельний комплекс «Марічка» (***) , номерний фонд включає: 2 одномісні номери класу люкс (12 м²), 2 двомісних номерів напівлюкс (6 м²), 4 двомісні блочні номери (8 м²), з них 50% номерів з туалетом і душем. Зміна постільної білизни – через день. В оплату за проживання входить сніданок, який можна замовити в номер. За окрему плату тут надається ряд додаткових послуг, автостоянка – платна. Персонал готельного комплексу володіє одною іноземною мовою. Виходячи з вихідних даних зробіть висновки чи відповідає готель вимогам Національного стандарту України «Класифікація готелів» ДСТУ 4269:2003.

- У гірськолижному центрі смт. Славське розташований готельний комплекс «Робінзон» (**), номерний фонд включає: 6 двомісних номерів напівлюкс (8 м²), 7 двомісні блочні номери (8 м²), з них 70 % номерів з туалетом і душем. Зміна постільної білизни – через 2 дні. У готельному комплексі для харчування туристів є декілька торгових зал. В оплату за проживання входить сніданок. Персонал готельного комплексу володіє одною іноземною мовою. Виходячи з вихідних даних зробіть висновки чи відповідає готель вимогам Національного стандарту України «Класифікація готелів» ДСТУ 4269:2003.

- У гірськолижному центрі смт. Славське розташований готельний комплекс «Смерекова хата» (***) , номерний фонд включає: 2 одномісні номери класу люкс (12 м²), 6 двомісних номерів напівлюкс (8 м²), 4 двомісні блочні номери (8 м²), з них 75 % номерів з туалетом і душем. Зміна постільної білизни – через день. У готельному комплексі для харчування туристів є декілька торгових зал, а також окремий зал для харчування іноземних туристів. В оплату за проживання входить сніданок, який можна замовити в номер. За окрему плату тут надається ряд додаткових послуг, автостоянка – платна. Персонал готельного комплексу

володіє одною іноземною мовою. Виходячи з вихідних даних зробіть висновки чи відповідає готель вимогам Національного стандарту України «Класифікація готелів» ДСТУ 4269:2003.

- Готельний комплекс (****), номерний фонд включає: 3 одномісні номери класу люкс (12 м²), 6 двомісних номерів напівлюкс (8 м²), 4 двомісні блочні номери (8 м²), 9 одномісних номерів (8 м²) з них 60 % номерів з туалетом і душем. Зміна постільної білизни – через день. У готельному комплексі для харчування туристів є декілька торгових зал, а також окремий зал для харчування іноземних туристів. В оплату за проживання входить сніданок, який можна замовити в номер. За окрему плату тут надається ряд додаткових послуг, автостоянка – платна. Персонал готельного комплексу володіє двома іноземними мовами. Виходячи з вихідних даних зробіть висновки чи відповідає готель вимогам Національного стандарту України «Класифікація готелів» ДСТУ 4269:2003.

- Готельний комплекс (****), номерний фонд включає: 3 одномісні номери класу люкс (12 м²), 6 двомісних номерів напівлюкс (8 м²), 4 двомісні блочні номери (8 м²), 9 одномісних номерів (8 м²) з них 60 % номерів з туалетом і душем. Зміна постільної білизни – через день. У готельному комплексі для харчування туристів є декілька торгових зал, а також окремий зал для харчування іноземних туристів. В оплату за проживання входить сніданок, який можна замовити в номер. За окрему плату тут надається ряд додаткових послуг, автостоянка – платна. Персонал готельного комплексу володіє двома іноземними мовами. Виходячи з вихідних даних зробіть висновки чи відповідає готель вимогам Національного стандарту України «Класифікація готелів» ДСТУ 4269:2003.

- Готельний комплекс (***), номерний фонд включає: 3 одномісні номери класу люкс (12 м²), 6 двомісних номерів напівлюкс (8 м²), 4 двомісні блочні номери (8 м²), 9 одномісних номерів (8 м²) з них 60 % номерів з туалетом і душем. Зміна постільної білизни – через день. У готельному комплексі для харчування туристів є декілька торгових зал, а також окремий зал

Готельне і ресторанне господарство України: методичні вказівки

для харчування іноземних туристів. В оплату за проживання входить сніданок, який можна замовити в номер. За окрему плату тут надається ряд додаткових послуг, автостоянка – платна. Персонал готельного комплексу володіє двома іноземними мовами. Виходячи з вихідних даних зробіть висновки чи відповідає готель вимогам Національного стандарту України «Класифікація готелів» ДСТУ 4269:2003.

- Готельний комплекс (****), номерний фонд включає: 3 одномісні номери класу люкс (12 м²), 6 двомісних номерів напівлюкс (8 м²), 9 одномісних номерів (8 м²) з них 60 % номерів з туалетом і душем. Зміна постільної білизни – через день. У готельному комплексі для харчування туристів є декілька торгових зал, а також окремий зал для харчування іноземних туристів. В оплату за проживання входить сніданок, який можна замовити в номер. Виходячи з вихідних даних зробіть висновки чи відповідає готель вимогам Національного стандарту України «Класифікація готелів» ДСТУ 4269:2003.

Практична робота 2. Особливості розподілу закладів готельно-ресторанного господарства в Україні

Мета роботи:

- виявити закономірності просторового розподілу готельних і ресторанних закладів в Україні;
- проаналізувати регіональні особливості розвитку галузі;
- навчитися класифікувати заклади за функціональними, територіальними та ринковими ознаками;
- поглибити розуміння впливу туристичних потоків та урбанізаційних факторів на розміщення підприємств гостинності.

1. Теоретичний блок (виконати письмово)

1. Дайте визначення поняттю «розподіл закладів готельно-ресторанного господарства».

2. Назвіть основні фактори, що впливають на розміщення готелів і ресторанів в Україні (мінімум 5).

3. Вкажіть регіони України, де спостерігається найбільша концентрація закладів гостинності, та поясніть чому.

4. Порівняйте розподіл підприємств у великих містах, курортних зонах і малих населених пунктах.

5. Які особливості характерні для розміщення закладів у:

- туристичних центрах;
- транзитних зонах;
- сільській місцевості?

2. Аналітичні завдання

Завдання 1. Регіональний аналіз

Оберіть один регіон України (область або туристичний район).

Проаналізуйте:

1. кількість і типи закладів гостинності (готелі, хостели, ресторани, кафе, агросадиби);

2. основні чинники, що визначають їхній розподіл;

3. наявність туристичних центрів, рекреаційних ресурсів, транспортної доступності;

4. перспективи розвитку.

Оформіть відповідь у вигляді короткого звіту (0,5–1 стор.).

Завдання 2. Порівняльна таблиця

Створіть таблицю порівняння двох міст України (на вибір), у якій відобразить:

Показник	Місто 1	Місто 2
Кількість та типи готелів		
Домінуючі типи ресторанів		
Основні туристичні потоки		
Фактори розміщення		
Рівень урбанізації та бізнес-активності		

Зробіть узагальнювальний висновок.

Практична робота 3. Готельні ланцюги на території України

Мета роботи:

- ознайомити студентів із діяльністю національних та міжнародних готельних ланцюгів в Україні;
- навчити аналізувати структуру та географію їх присутності;
- дослідити роль готельних мереж у розвитку сфери гостинності країни.

1. Теоретичний блок

Дати письмові відповіді на запитання:

1. Що таке готельний ланцюг і які основні форми його організації?
2. Які міжнародні готельні мережі працюють в Україні? Наведіть приклади. (Напр.: Radisson Blu, Ibis, Hilton, InterContinental, Hyatt, Fairmont)
3. Які національні готельні мережі є найбільш розвиненими в Україні? (Optima Hotels & Resorts – 32 готелі в різних містах, Ribas Hotels Group, Dream Hostels тощо)
4. Поясніть значення готельних ланцюгів для формування стандартів сервісу.
5. Які переваги отримують готелі, що входять до мережевої структури?

2. Аналітичні завдання

Завдання 1. Географія готельного ланцюга

Оберіть одну готельну мережу, представлену в Україні (наприклад Optima, Ibis, Radisson Blu, Dream Hostels, Hilton, Maestro Hotels).

Проаналізуйте:

1. у яких містах України розташовані її готелі (використайте карту або список);
2. які типи готелів входять до мережі (бізнес-готелі, апарт-готелі, хостели, курортні об'єкти тощо);
3. що об'єднує готелі цієї мережі (стандарти, сервіс, концепція).

Завдання 2. Порівняльна характеристика двох готельних ланцюгів

Оберіть одну міжнародну та одну українську мережу (наприклад Hilton та Optima).

Створіть порівняльну таблицю:

Параметр	Мережа 1	Мережа 2
Географія присутності в Україні		
Кількість готелів		
Основний сегмент (бізнес, туристичний, преміум)		
Стандарти обслуговування		
Унікальні особливості		

Узагальніть: яка з мереж відіграє більшу роль у розвитку галузі та чому?

Завдання 3. Дослідження ринку

На основі доступної інформації про готельний ринок України:

1. Проаналізуйте, які мережі є найбільш динамічно зростаючими (наприклад: Optima, Ribas Hotels Group, Premier Hotels & Resorts демонструють активний розвиток і розширення географії не лише в Україні, а й за кордоном).

2. Визначте, у яких регіонах України відкривається найбільше мережевих готелів (Львів, Буковель, Київ — серед лідерів за кількістю нових об'єктів та обсягами доходів).

3. Поясніть, як війна вплинула на розвиток мережевих готелів та які регіони стали драйверами відновлення.

Практична робота 4. Ресторанні ланцюги на території України

Мета роботи:

- сформувати у студентів розуміння структури, масштабу та особливостей діяльності ресторанних ланцюгів в Україні;

Готельне і ресторанне господарство України: методичні вказівки

- навчити аналізувати ринок мережевої гастрономії;
- визначити тенденції розвитку та фактори успіху

лідерів ресторанного бізнесу.

1. Теоретичний блок

Дати письмові відповіді на запитання:

1. Що таке *ресторанний ланцюг* і які його характерні ознаки?
2. Назвіть 5 найбільших ресторанних мереж України станом на 2024–2025 рр. (Напр.: Lviv Croissants – 179 закладів; !FEST – 150; McDonald’s – 109; Domino’s Pizza – 65; KFC – 64)
3. Чим відрізняються українські ресторанні мережі від міжнародних (за моделлю управління, темпами розвитку, форматом)?
4. Які фактори впливають на швидке масштабування мереж у воєнний час?
5. Які типи кухонь найчастіше зустрічаються у мережевих ресторанах України?

2. Аналітичні завдання

Завдання 1. Аналіз окремого ресторанного ланцюга

Обрати одну мережу зі списку: Lviv Croissants, !FEST, McDonald’s, Domino’s Pizza, KFC, Gastrofamily, Пузата Хата, Чорноморка.

Проаналізувати:

1. кількість закладів і їх географію;
2. особливості формату (фастфуд, кафе, casual dining тощо);
3. динаміку розвитку в 2024–2025 рр. (напр., Lviv Croissants відкрила +26 закладів у 2024 р., !FEST – +45)
4. вихід на міжнародні ринки (напр., Lviv Croissants відкрила заклади у Польщі, США, Франції).

Завдання 2. Порівняльна таблиця двох ресторанних мереж

Обрати одну українську та одну міжнародну мережу (наприклад: !FEST та McDonald’s).

Порівняти за критеріями:

Показник	Українська мережа	Міжнародна мережа
Кількість закладів		
Формат роботи		
Стандарти обслуговування		
Географія		
Темпи зростання у 2024–2025		
Наявність франшиз		

Під таблицею зробити короткий аналітичний висновок.

Завдання 3. Дослідження ринку: топ-тенденції

Проаналізуйте сучасні тенденції мережевого ресторанного бізнесу в Україні, використовуючи реальні дані:

1. Зростання кількості мереж попри війну (у 2024–2025 рр. більшість великих мереж продовжили відкриття нових точок).
 2. Поява нових мереж, що стрімко масштабуються, напр.: MULTI COOK – 150 нових локацій у 2025 році.
 3. Активний вихід українських мереж за кордон (Lviv Croissants, !FEST, Чорноморка).
 4. Розвиток франшиз як ключового інструменту масштабування (в Україні діє понад 30 ресторанних франшиз).
- Оформити відповідь у вигляді короткого аналітичного звіту (0,5 стор.).

Практична робота 5. Сучасні підходи до організації готельного господарства в Україні

Мета роботи:

- дослідити інноваційні напрями розвитку готельного господарства в Україні;
- проаналізувати сучасні цифрові, сервісні, екологічні та управлінські підходи;

- сформувати навички оцінки конкурентоспроможності готелів на основі нововведень;
- навчитися застосовувати інноваційні рішення для покращення гостьового досвіду.

1. Теоретичне завдання

Дайте письмові відповіді:

1. Назвіть основні групи інновацій у готельному господарстві (технологічні, сервісні, екологічні, управлінські).
2. Поясніть роль **штучного інтелекту**, CRM-систем, big data та персоналізації у формуванні конкурентних переваг готелів (згідно з дослідженнями про цифрову трансформацію готельного бізнесу України).
3. Які технології вважаються ключовими для сучасних українських готелів? (напр.: системи автоматизації, IoT, хмарні платформи, «розумні» номери).
4. Чому екологічні інновації стали важливою складовою розвитку готелів? (енергоефективність, управління відходами, відновлювальні джерела енергії).
5. Які виклики стримують упровадження інновацій в Україні? (висока вартість, технічна інтеграція, нестабільність ринку).

2. Аналітичні завдання

Завдання 1. Аналіз інновацій конкретного готелю

Обрати будь-який український готель (за бажанням).

Проаналізувати його діяльність за схемою:

1. Які технології використовує готель (автоматизовані системи, онлайн-чекини, цифрові ключі, AI-чатботи тощо)?
2. Які сервіси персоналізації впроваджено? (напр., рекомендації на основі поведінки гостей)
3. Чи застосовуються екологічні інновації? (енергоощадні рішення, «зелена» логістика, сортування)
4. Як інновації впливають на рівень сервісу та конкурентоспроможність?

Завдання 2. Порівняння інноваційних підходів двох готелів

Готельне і ресторанне господарство України: методичні вказівки

Обрати один український та один міжнародний бренд, присутній в Україні.

Порівняти за критеріями:

Критерій	Готель 1 (український)	Готель 2 (міжнародний)
Технологічні інновації		
Управлінські інновації		
Еко-рішення		
Використання AI та цифрових систем		
Рівень персоналізації сервісу		

Зробити висновок: хто впроваджує інновації ефективніше та чому.

Завдання 3. Огляд інноваційних трендів в українському готельному бізнесі

На основі актуальних наукових даних підготуйте короткий огляд (до 1 стор.):

1. **Технологічні тренди:** AI, IoT, хмарні системи, VR/AR-тури. (підтверджено аналітикою про цифровізацію готельної галузі)

2. **Сервісні інновації:** інтеграція емоційних компонентів сервісу та гейміфікація лояльності.

3. **Екологічні та соціально відповідальні підходи:** ESG, енергоефективність, «зелений» менеджмент.

4. **Організаційні інновації:** гнучкі структури, перехід до смарт-управління, онлайн-контроль систем.

Практична робота 6. Сучасні підходи до організації ресторанного господарства в Україні

Мета роботи:

- дослідити інноваційні процеси у ресторанному господарстві України;

Готельне і ресторанне господарство України: методичні вказівки

- проаналізувати сучасні технологічні, сервісні, маркетингові та операційні рішення;
- формувати здатність оцінювати конкурентоспроможність підприємств на основі їх інноваційної діяльності;
- навчити студентів застосовувати сучасні підходи до організації ресторанної справи.

1. Теоретичний блок

Надати письмові відповіді:

1. Охарактеризуйте основні напрями інновацій у ресторанному господарстві України:
 - автоматизація (онлайн-меню, QR-замовлення, електронні каси, роботизовані кухні);
 - використання AI у маркетингу та операціях (аналітика, автоматизований SMM, генерація контенту);
 - нові формати обслуговування (бас-менше персоналу, self-service станції);
2. тренд **local food** / **farm-to-table** як конкурентна перевага.
3. Поясніть, чому ресторани в Україні все активніше переходять до цифрових сервісів та автоматизації (нестача персоналу, мобільність бізнесу, потреба зменшення витрат).
4. Наведіть приклади інновацій у розвитку великих ресторанних мереж (Lviv Croissants, !FEST, McDonald's, KFC) на основі їх швидкого масштабування та виходу на міжнародні ринки у 2024–2025 рр.

2. Аналітичні завдання

Завдання 1. Аналіз інноваційної діяльності ресторанної мережі

Обрати одну українську ресторанну мережу зі списку (Lviv Croissants, !FEST, Пузата Хата, Чорноморка, Gastrofamily) або міжнародну (McDonald's, KFC, Domino's Pizza).

Проаналізувати:

Готельне і ресторанне господарство України: методичні вказівки

1. Які інноваційні технології та формати впроваджує мережа (цифрові сервіси, автоматизація, прискорення видачі замовлень).

2. Як інновації впливають на конкурентоспроможність та впізнаваність бренду.

Оформлення: короткий аналітичний звіт (0,5 стор.).

Завдання 2. Порівняльна таблиця двох ресторанів

Обрати інноваційний український ресторан та міжнародну мережу, що працює в Україні.

Порівняти за критеріями:

Критерій	Український ресторан	Міжнародна мережа
Формат і концепція		
Цифровізація (QR, онлайн-сервіси)		
Автоматизація процесів		
Робота з локальними продуктами		
Інновації у маркетингу		
Масштабованість		

Зробити аналітичний висновок: у яких аспектах українські ресторани випереджають міжнародні, а де навпаки.

Завдання 3. Аналіз ключових інноваційних трендів ресторанного сектору України

Підготуйте огляд на 0,5–1 сторінку, використовуючи дані джерел:

1. Автоматизація як відповідь на дефіцит персоналу — впровадження digital-меню, роботів, self-service систем, AI-оптимізації процесів (ключовий тренд 2025 року).

2. Експансія мережевих брендів — зростання кількості локацій у 2024–2025 рр. у Lviv Croissants (179), !FEST (150), McDonald's (109), KFC (64).

Готельне і ресторанне господарство України: методичні вказівки

3. Глобалізація українського ресторанного бізнесу — відкриття закладів за межами України: Польща, Словаччина, США, Франція (*Lviv Croissants*, !FEST, Чорноморка).

4. Локальні продукти та farm-to-table як фактор конкурентної переваги сучасних ресторанів.

Практична робота 7. Готельно-ресторанне господарство Львівської області

Мета роботи:

- дослідити особливості розвитку готельно-ресторанного господарства Львівської області;
- проаналізувати туристичний попит, інфраструктуру та економічні показники регіону;
- сформувані розуміння ролі HoReCa у формуванні туристичної привабливості Львівщини;
- розвинути навички аналітичного опрацювання регіональних даних.

1. Теоретичний блок

Дайте письмові відповіді на запитання:

Які чинники впливають на розвиток готельно-ресторанного господарства Львівщини?

Як туристичний ринок Львова визначає динаміку розвитку HoReCa в області? (Львів — один із найбільш туристично активних центрів України згідно досліджень 2025 р.)

Охарактеризуйте структуру готельного фонду Львова: кількість готелів, їх категорії, середні ціни (151 готель, середня ціна \$60, 3–5 зірок).

Які громади Львівської області є найбільш розвиненими в контексті туризму? (Львівська, Трускавецька, Східницька, Славська)

Які сучасні тенденції впливають на HoReCa Львівщини? (зростання туристичного збору, активні події, інклюзивні сервіси, розвиток рекреаційних громад).

2. Аналітичні завдання

Завдання 1. Аналіз туристичного збору

Використовуючи дані 2025 року, коротко проаналізуйте: загальний обсяг туристичного збору в області (63,147 млн грн)

внесок окремих громад (Львів – ~35 млн; Трускавець – ~9,8 млн; Східниця – ~7,3 млн; Славське – ~1,2 млн)

Зробіть висновок: що це означає для розвитку готельно-ресторанного сектору регіону?

Завдання 2. Порівняльна характеристика готельної інфраструктури

Порівняйте м. Львів та будь-яку іншу громаду Львівської області (Трускавець, Східниця, Славське) за критеріями:

Критерій	Львів	Обрана громада
Кількість готелів		
Середні ціни на проживання		
Популярність серед туристів		
Наявність рекреаційних чи лікувальних ресурсів		
Сезонність		

Зробіть висновок про різницю між міським та рекреаційним готельним ринком.

Завдання 3. Аналіз ринку ресторанних послуг

На основі аналітичних досліджень про HoReCa Львова:

- Опишіть роль ресторанного бізнесу у формуванні туристичного іміджу міста. (Різноманітність та якість закладів — ключовий фактор конкурентоспроможності)
- Оцініть сучасні тенденції у розвитку ресторанного ринку (подієвість, гастрономічні формати, збільшення попиту на локальні продукти).
- Опишіть взаємозв'язок між туристичними потоками та роботою ресторанного сектору Львова.

Практична робота 8. Готельно-ресторанне господарство м. Києва

Мета роботи:

- структури та динаміки готельного ринку столиці;
- розвитку ресторанної індустрії Києва, її форматів та трендів;
- впливу економічних, соціальних та воєнних факторів на роботу HoReCa-сектору;
- інноваційних рішень, що впроваджуються у столичному готельно-ресторанному бізнесі;
- ролі Києва як провідного центру ділового, подієвого та гастрономічного туризму.

1. Теоретичний блок

Дайте письмові відповіді:

1. Які фактори визначають лідерство Києва у готельно-ресторанній сфері України?
2. Які тенденції впливають на сучасний розвиток готельного ринку Києва?
3. Назвіть ключові проблеми ресторанного сектору столиці у 2024–2025 рр.
4. Які гастрономічні тренди визначають Київ у 2025 р.?
5. Які інновації готельно-ресторанний бізнес Києва впроваджує найактивніше?

2. Аналітичні завдання

Завдання 1. Порівняння Києва з іншими туристичними центрами України

Порівняйте Київ і Львів / Одесу (на вибір) за критеріями:

Критерій	Київ	Інше місто
Динаміка ADR 2025	стабільне зростання 14–17%	Львів: +11%, Одеса: +21–24%
Основний туристичний сегмент	бізнес-туризм, подієвість	рекреація / подієвість

Вплив війни	втрата міжнародного сегмента, переорієнтація на внутрішній	залежність від сезонності
Розвиток інфраструктури	розширення фуд-холів, подієвих просторів	регіональні ініціативи

Зробіть висновок: чим унікальний ринок Києва?

Завдання 2. Аналіз ресторанного ринку столиці

На основі зібраних даних визначте:

1. Чому у 2024–2025 рр. закрилися понад 120 ресторанів у Києві?

2. Які формати найактивніше зростають у столиці?

3. Як гастрономічні тренди (zero waste, корейська кухня, молекулярна кухня) впливають на столичний ринок?

Оформіть відповідь у вигляді короткого звіту (0,5–1 стор.).



3. Перелік запитань на залік

1. Розвиток готельно-ресторанного господарства у XIX-XXI столітті
2. Стандартизація у сфері готельно-ресторанного господарства.
3. Національні ресторани мережі України.
4. Правила користування готелями і надання готельних послуг в Україні.
5. Підходи до класифікації закладів харчування в Україні
6. Національні готельні мережі України.
7. Нормативно-правова база діяльності підприємств готельного господарства в Україні.
8. Характеристика розподілу закладів готельного господарства в Україні
9. Міжнародні готельні мережі України.
10. Історія розвитку підприємств гостинності у м. Львові.
11. Основні центри розвитку сфери гостинності в Україні.
12. Міжнародні ресторани мережі України.
13. Історія розвитку підприємств гостинності у м. Києві.
14. Передумови для розвитку сфери гостинності в Україні.
15. Характеристика ресторанного господарства України.
16. Виникнення та діяльність перших засобів розміщення в Україні.
17. Інновації в ресторанному господарстві України.
18. Характеристика готельного господарства України.
19. Проблеми розвитку сфери гостинності в Україні.
20. Інновації в готельному господарстві України.

Готельне і ресторанне господарство України: методичні вказівки

21. Характеристика готельного господарства Львівської області.

22. Історія розвитку закладів ресторанного господарства в Україні.

23. Характеристика готельної мережі України (на вибір).
Характеристика ресторанного господарства Львівської області.



4. Теми для самостійної роботи студентів

1. Розвиток сфери гостинності України у ХХ ст
2. Особливості впровадження міжнародної нормативної бази у готельно-ресторанному господарстві України
3. Проблеми класифікації підприємств гостинності в Україні
4. Сучасні підходи до підготовки фахівців готельно-ресторанного бізнесу
5. Територіальні закономірності розподілу сфери гостинності в Україні
6. Динаміка розвитку готельних мереж в Україні у період кризи
7. Динаміка розвитку ресторанних мереж в Україні у період кризи
8. Дослідити приклади успішного впровадження інновації у готельному підприємстві України
9. Дослідити приклади успішного впровадження інновації у ресторанному підприємстві України
10. Перспективи розвитку готельно-ресторанного господарства Львівської області
11. Перспективи розвитку готельно-ресторанного господарства міста Києва.
12. Перспективи розвитку сфери гостинності в Україні.

Готельне і ресторанне господарство України: методичні вказівки

Навчально-методичне видання

Л. Безручко

**Готельне і ресторанне господарство України:
методичні вказівки**

Для студентів спеціальності
J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг

Підписано до друку 28.12.2021 р. Формат 60x84 1/16
Друк: різнограф. Ум. друк. арк. 2,5
Наклад 100 прим.

Львівський національний університет імені Івана Франка
Україна, 79000, Львів, вул. П. Дорошенка, 41