

**ЛЬВІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ФІЗИЧНОЇ КУЛЬТУРИ ІМЕНІ
ІВАНА БОБЕРСЬКОГО
ФАКУЛЬТЕТ ТУРИЗМУ
КАФЕДРА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ**

СИЛАБУС

навчальної дисципліни

ОК 21 «ОСНОВИ ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ»

на 2025-2026 навчальний рік

компонент освітньої програми – основний

Курс та семестр вивчення	I курс I семестр
Освітня програма / спеціалізація	«Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»
Спеціальність	J 2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»
Галузь знань	J «Транспорт та послуги»
Ступінь вищої освіти	бакалавр
Форма навчання	денна, заочна

ПІБ НПП, відповідальний за курс
науковий ступінь і вчене звання,
посада
бізнесу

ПАСКА МАРІЯ ЗІНОВІЇВНА
доктор ветеринарних наук, професор
завідувач кафедри готельно-ресторанного

Контактний телефон	+38-067-30-26-120
Електронна адреса	maria_pas@ukr.net
Розклад навчальних занять	https://3w.ldufk.edu.ua/index.php/fakultet-pedahohichnoi-osvity-6/21-ftrozklad
Сторінка дистанційного курсу	http://study.ldufk.edu.ua/course/view.php?id=1943

ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Мета вивчення навчальної дисципліни	Метою викладання цієї навчальної дисципліни є ознайомлення здобувачів вищої освіти з основними поняттями та визначеннями, що розкривають сутність, особливості, основні тенденції та ключові принципи розвитку готельно-ресторанної справи.
Тривалість	I семестр: 4 кредити ЄКТС/120 годин (16 год – лекції, 14 год – практичні, 90 год – самостійна робота)
Форми та методи навчання	Лекції, практичні заняття, самостійна робота поза розкладом
Система поточного та підсумкового контролю	Вступний контроль, поточний контроль, підсумковий контроль. Підсумковий контроль – іспит.
Мова викладання	Українська

ПЕРЕЛІК КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ, ЯКІ ЗАБЕЗПЕЧУЄ НАВЧАЛЬНА ДИСЦИПЛІНА, ПРОГРАМНІ РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ

Інтегральні компетентності, якими повинен оволодіти студент
Орієнтуватися у формах та видах діяльності, що належать до готельно-ресторанної справи; застосовувати основні методи аналізу розвитку індустрії гостинності; застосувати на практиці основні елементи професійної майстерності працівника індустрії гостинності.
Загальні компетентності, якими повинен оволодіти студент
ЗК 1. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, вести здоровий спосіб життя.
ЗК 3. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.
ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.
Спеціальні (фахові, предметні) компетентності, якими повинен оволодіти студент
ФК 1. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.
ФК 9. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.
ФК 13. Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
Програмні результати навчання
РН 1. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
РН 4. Аналізувати тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.
РН 10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.
РН 22. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства на основі розуміння місця предметної області у загальній системі знань, використовувати різні види та форми рухової активності для ведення здорового способу життя.

ТЕМАТИЧНИЙ ПЛАН НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

№ п\п	Теми	Результати навчання
1.	Поняття, структура та еволюція індустрії гостинності	<i>Знати:</i> основні поняття гостинності та індустрії гостинності; моделі і концепції гостинності; чинники, що впливають на середовище гостинності
2.	Історія розвитку індустрії гостинності у різних країнах світу	<i>Знати:</i> історію розвитку індустрії гостинності в Україні; види сучасних засобів розміщення; системи класифікації готелів у світі.
3.	Особливості та класифікація споживачів. Якість послуг індустрії гостинності	<i>Знати:</i> типи споживачів; типи гостей за метою відвідування, за відвідуваністю, психологічними особливостями; якість послуг індустрії гостинності
4.	Захист прав споживачів в індустрії гостинності	<i>Знати:</i> чинники, які впливають на якість обслуговування в готелях; основні положення Закону України «Про захист прав споживачів»
5.	Сучасні напрями забезпечення якісного сервісу у готельно-ресторанному бізнесі	<i>Знати:</i> зміст основних понять готельного господарства; основні типи підприємств готельного господарства; правила надання готельних послуг; готелі основних туристичних центрів України
6.	Місце ресторанного господарства в індустрії гостинності. Український ринок HORECA в умовах воєнного стану	<i>Знати:</i> види закладів ресторанного господарства; спеціальні форми організації харчування туристів; організацію обслуговування бенкетів; діяльність ресторанного бізнесу України в умовах воєнного стану
7.	Етика поведінки та комунікаційні особливості в індустрії гостинності	<i>Знати:</i> сутність, характерні ознаки культури гостинності; поняття комунікативної культури; принципи психології гостинності
8.	Інновації в індустрії гостинності. Тенденції розвитку індустрії гостинності в Україні в період воєнного стану	<i>Знати:</i> інновації в готельному бізнесі; інновації у ресторанному господарстві; сучасні технології для HoReCa;

ІНФОРМАЦІЙНІ ДЖЕРЕЛА

1. Паска М. З. Організація ресторанного господарства : навч. посіб. Львів: ЛДУФК імені Івана Боберського, 2022. 212 с.
2. Архіпов В. Організація ресторанного господарства : навч. посіб. Київ: Центр учбової літератури, 2021. 280 с.
3. Організація готельно-ресторанної справи : навч. посіб. / за заг. ред. В. Я. Брича. Київ : Ліра-К, 2020. 484 с.

4. Барна справа та організація роботи сомельє : навч. посіб. / О.С. Пушка, Р.В. Матюшенко, В.В. Цирульнікова, Т.А.Сильчук, Л.О Шаран, Т.І. Іщенко, О.В Коваль, О.В. Собін. Київ : Інкос, 2021. 434 с.
5. Hudson S. Customer Service for Hospitality and Tourism : manual. Goodfellow Publishers, 2022 . 324 p.

ПОЛІТИКА ВИВЧЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ ТА ОЦІНЮВАННЯ

Політика оцінювання. Оцінювання якості знань студентів здійснюється відповідно до Положення ЛДУФК ім. І.Боберського

<http://ldufk.edu.ua/index.php/navchalna-robota.html>

Робоча програма

<https://repository.ldufk.edu.ua/server/api/core/bitstreams/bf809abb-a5be-482d-81fc-2b55535f6f41/content>

Порядок оцінювання. Зараховуються бали, набрані при поточному опитуванні, самостійній роботі та бали підсумкового контролю. При цьому обов'язково враховується присутність студента на заняттях та його активність під час практичних робіт. Оцінювання проводиться за 100-бальною шкалою. Бали нараховуються за наступним співвідношенням:

- поточне оцінювання – 70 балів;
- модульна контрольна робота – 30 балів;
- додаткові бали – присутність студента на усіх лекційних заняттях – 10 балів, наявність конспекту лекцій – 10 балів; написання наукових робіт, участь у конференціях – 10 балів (кожна виконана робота).

Політика щодо академічної доброчесності: недопустиме списування та плагіат. Дотримання правил та норм академічної доброчесності, етичної поведінки та корпоративної культури здійснюється відповідно до Положення про дотримання академічної доброчесності ЛДУФК імені Івана Боберського <https://www.ldufk.edu.ua/wp-content/uploads/2023/06/polozhennja-pro-dobrochesnist-04-20.pdf>.

Політика зарахування результатів неформальної освіти. Студенти, які здобули освітні компетентності, за межами ЛДУФК імені Івана Боберського, при їх відповідності постреквізітам освітньої програми, можна перезарахувати їх результати у якості виконання зарахованої теми відповідно до Положення про порядок визнання результатів навчання, отриманих у неформальній освіті https://www.ldufk.edu.ua/wp-content/uploads/2023/02/polozhennja_neformalna_osvita.pdf.

Рекомендовано, для удосконалення професійних знань та навиків проходити онлайн-курси на освітніх платформах: <https://learndigital.withgoogle.com/digitalworkshop-ua>, <https://prometheus.org.ua/>.

Використання **ШІ (штучного інтелекту)** у процесі навчання. Одна з найважливіших переваг штучного інтелекту в освіті – це його здатність забезпечувати персоналізований досвід навчання. Саме тому, навчальним курсом передбачено проходження онлайн-курсу про застосування штучного інтелекту (AI) для роботи та бізнесу за покликанням https://rsvp.withgoogle.com/events/ai-basics_2023_short/home. Сертифікат, який студент отримає після проходження онлайн-курсу є підставою для перезарахування балів (30 балів) у рамках політики неформальної освіти.