МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ЛЬВІВСЬКИЙ ПРОФЕСІЙНИЙ КОЛЕДЖ
ГОТЕЛЬНО-ТУРИСТИЧНОГО ТА РЕСТОРАННОГО СЕРВІСУ

«ЗАТВЕРДЖУЮ»
Заступник директора з НМР
_____ М. Т. Скоробогата
«25» серпня 2025 року

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

«Економіка готельно-ресторанного бізнесу»

Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа»

Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»

Галузь знань 24 «Сфера обслуговування»

ПОГОДЖЕНО на засіданні
циклової комісії готельно-туристичного напрямку
Протокол № 1 від 28.08.2025 р.
Голова комісії _____ Максим ПРИПУТЕНЬ

м. Львів - 2025

Львівський професійний коледж готельно-туристичного та ресторанного сервісу

Робоча програма навчальної дисципліни (Силабус)

Назва курсу	**Економіка готельно-ресторанного бізнесу**
Рівень освіти	Фаховий молодший бакалавр
Галузь знань	24 Сфера обслуговування
Спеціальність	241 Готельно-ресторанна справа
Освітньо-професійна програма	Готельно-ресторанна справа
Статус дисципліни	Обов’язкова
Форма здобуття освіти	Денна
Обсяг дисципліни	90 годин
Мова викладання	Українська
Кваліфікація	фаховий молодший бакалавр з готельно-ресторанної справи
Викладач (-і)	Адамовський Олександр Миколайович
Контактний телефон	+38(063) 2638776
E-mail	adamchic@ukr.net

Загальна інформація

Розподіл за видами занять та годинами навчання	➢ 40 годин лекцій ➢ 24 годин практичних занять ➢ 26 години самостійної роботи
Мова викладання	Українська
Посилання на сайт дистанційного навчання	https://classroom.google.com/c/ODEzNDQyOTI3OTEw?cjc=jqiu5h2g
Очікувані результати навчання	➢ Пояснювати соціально-економічні явища та суспільно-економічні процеси у сфері обслуговування. ➢ Здійснювати пошук, оброблення та аналіз інформації з різних джерел для розв'язання професійних завдань. ➢ Оформлювати первинну облікову і технологічну документацію у професійній діяльності.
Форма навчання	Денна

Опис дисципліни

1. Інформація про дисципліну: «Економіка готельно-ресторанного бізнесу» є дисципліною, обов'язковою складової навчального плану, яка сприяє підготовці фахівців у сфері готельно-ресторанної справи.

Студенти вивчають теоретичні та практичні основи економіки сфери послуг, функціонування та розвитку підприємств готельно-ресторенного бізнесу, а також ефективного управління їхньою діяльністю в ринкових умовах

Мета курсу: формування у здобувачів освіти системного уявлення про економічні процеси та закономірності функціонування підприємств готельно-ресторанного господарства, оволодіння теоретичними основами і практичними інструментами економічного аналізу, прийняття управлінських рішень та ефективного використання ресурсів у сфері гостинності.

Цілі курсу: сформувати у здобувачів освіти систему знань про економічні закономірності функціонування сфери послуг та готельно-ресторанного господарства. Ознайомити студентів з особливостями функціонування підприємств індустрії гостинності на мікро-, мезо- та макрорівнях економіки. Навчити аналізувати економічні процеси, показники діяльності підприємств та ефективність використання ресурсів. Сформувати навички оцінювання впливу зовнішнього економічного середовища на діяльність підприємств готельно-ресторанного господарства. Розвинути здатність приймати обґрунтовані управлінські та економічні рішення у сфері гостинності. Ознайомити з економічними основами формування туристичного, готельного та ресторанного продукту. Сформувати навички використання сучасних економічних методів аналізу та планування діяльності підприємств галузі. Розвинути економічне мислення та здатність застосовувати економічні знання у професійній діяльності.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен **знати:**

- теоретичні основи економіки сфери послуг та готельно-ресторанного господарства;
- сутність економічних законів, принципів та категорій, що визначають функціонування підприємств індустрії гостинності;
- особливості розвитку та роль готельно-ресторанного господарства в національній та світовій економіці;
- структуру, види та особливості діяльності підприємств готельно-ресторанної сфери;
- економічний зміст туристичного, готельного та ресторанного продукту;
- основні макроекономічні та мікроекономічні показники діяльності підприємств галузі;
- фактори формування попиту і пропозиції на послуги гостинності;

- особливості формування витрат, доходів, прибутку та рентабельності підприємств готельно-ресторанного господарства;
- принципи організації підприємницької діяльності у сфері гостинності;
- вплив зовнішнього економічного середовища, державного регулювання та ринкових умов на діяльність підприємств галузі;
- сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності.

У результаті вивчення навчальної дисципліни учень повинен **вміти:**
- застосовувати економічні знання для аналізу діяльності підприємств готельно-ресторанного господарства;
- аналізувати економічні показники роботи підприємств сфери гостинності;
- визначати ефективність використання матеріальних, трудових і фінансових ресурсів;
- розраховувати основні економічні показники діяльності підприємств (витрати, доходи, прибуток, рентабельність, продуктивність праці тощо);
- оцінювати вплив внутрішніх і зовнішніх факторів на результати діяльності підприємств галузі;
- здійснювати економічне обґрунтування управлінських рішень у сфері гостинності;
- аналізувати попит і пропозицію на послуги готельно-ресторанного господарства;
- планувати основні показники господарської діяльності підприємств сфери послуг;
- використовувати сучасні методи економічного аналізу та прогнозування;
- працювати з економічною інформацією, статистичними даними та аналітичними матеріалами;
- застосовувати економічні знання для вирішення професійних практичних завдань.

Інтегральна компетентність* (*ІК:)

Здатність вирішувати типові спеціалізовані задачі та практичні проблеми суб'єктів готельного і ресторанного господарства або у процесі навчання, що вимагає застосування положень і методів системи наук, які формують концепції гостинності, та може характеризуватися певною невизначеністю умов; нести відповідальність за результати своєї діяльності; здійснювати контроль інших осіб у визначених ситуаціях.

Загальні компетентності:

ЗК3. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

ЗК6. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.

Спеціальні компетентності:

СК1. Здатність розуміти предметну область і специфіку професійної діяльності.

СК11. Здатність здійснювати документальне оформлення господарських операцій у закладах готельного і ресторанного господарства.

Програмні результати навчання:

РН3. Пояснювати соціально-економічні явища та суспільно-економічні процеси у сфері обслуговування.

РН7. Здійснювати пошук, оброблення та аналіз інформації з різних джерел для розв’язання професійних завдань.

РН13. Оформлювати первинну облікову і технологічну документацію у професійній діяльності.

4.Технічне й програмне забезпечення /обладнання* - володіння навичками роботи на платформах MOODLE і Classroom, Smart School. .

1. Програма навчальної дисципліни

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 1.
ОСНОВИ ЕКОНОМІКИ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Тема 1. Основи економіки сфери послуг (готельно-ресторанного господарства)

Розглядаються наукові підходи до визначення предмета економіки, основні етапи розвитку економічної думки. Вивчаються рівні економічної структури та їх взаємозв’язок.

Аналізується сутність туризму та готельно-ресторанного господарства як соціально-економічних систем, а також поняття туристського, готельного та ресторанного продукту.

Тема 2. Сфера послуг та готельно-ресторанне господарство в економіці світу та України

Розглядається роль сфери послуг у світовій економіці, сутність сервісу та класифікація послуг. Аналізується вплив туризму на економіку держав, мультиплікативний ефект туристичної діяльності. Досліджуються економічне середовище функціонування підприємств галузі та фактори, що впливають на розвиток готельно-ресторанного господарства.

Тема 3. Готельно-ресторанне господарство в національній економіці. Основні макроекономічні проблеми та показники

Вивчається місце готельно-ресторанного господарства в національній економіці. Розглядаються типи економічних систем, ринкові структури та основні макроекономічні показники розвитку держави. Аналізується вплив суспільного добробуту та макроекономічних процесів на розвиток туризму і готельно-ресторанного бізнесу.

Тема 4. Готельно-ресторанне господарство в умовах макроекономічної нестабільності та криз

Розглядаються закономірності розвитку світового господарства, економічні цикли та фактори економічного зростання. Аналізуються кризові явища в економіці та їх вплив на туристичну індустрію й готельно-ресторанний бізнес, зокрема діяльність підприємств у періоди глобальних криз та пандемій.

Тема 5. Соціально-економічні процеси та проблеми функціонування готельно-ресторанного господарства

Досліджуються інфляційні процеси, безробіття, рівень доходів населення та їх вплив на розвиток сфери гостинності. Аналізується тіньова економіка та її вплив на діяльність підприємств готельно-ресторанного господарства.

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 2.
ЕКОНОМІКА ПІДПРИЄМСТВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Тема 6. Мікроекономічні засади діяльності підприємств готельно-ресторанного господарства. Поведінка споживачів

Розглядаються основні поняття та принципи мікроекономіки. Вивчаються закономірності формування попиту та пропозиції на послуги гостинності, особливості поведінки споживачів і фактори прийняття рішень щодо споживання туристичних послуг.

Тема 7. Підприємництво у готельно-ресторанному господарстві

Розглядається економічна сутність підприємництва, особливості підприємницької діяльності у сфері туризму та гостинності. Аналізуються організаційно-правові форми підприємств, умови їх створення та розвитку, роль держави у підтримці підприємництва.

Тема 8. Державне регулювання та нормативно-правове забезпечення діяльності підприємств готельно-ресторанного господарства

Вивчаються механізми державного регулювання галузі, законодавчі та нормативні акти, що регулюють діяльність підприємств. Аналізуються стандарти якості обслуговування, система сертифікації та категоризації закладів готельно-ресторанного господарства.

Тема 9. Ресурсне забезпечення та економічні результати діяльності підприємств готельно-ресторанного господарства

Розглядаються матеріальні, трудові та фінансові ресурси підприємств. Аналізуються витрати виробництва, формування доходів, прибутку та показники ефективності діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу.

Тема 10. Перспективи розвитку готельно-ресторанного господарства та інновацій в галузі

Досліджуються сучасні тенденції розвитку сфери гостинності, вплив інноваційних технологій на діяльність підприємств. Аналізуються стратегічні напрями розвитку галузі, підвищення конкурентоспроможності та адаптація підприємств до змін ринкового середовища.

2. Схема Курсу

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин			
	Денна форма			
	Усього	У тому числі		
		Лекції	Практичні та семінарські заняття	Самостійна робота
1	**2**	**3**	**4**	**5**
ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 1. ОСНОВИ ЕКОНОМІКИ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА				
Тема 1. Основи економіки сфери послуг (готельно-ресторанного господарства)	9	4	2	3
Тема 2. Сфера послуг та готельно-ресторанне господарство в економіці світу та України	9	4	2	3
Тема 3. Готельно-ресторанне господарство в національній економіці. Основні макроекономічні проблеми та показники	9	4	2	3
Тема 4. Готельно-ресторанне господарство в умовах макроекономічної нестабільності та криз	9	4	3	2
Тема 5. Соціально-економічні процеси та проблеми функціонування готельно-ресторанного господарства	9	4	3	2
Разом за змістовим модулем 1:	**45**	**20**	**12**	**13**
ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 2. ЕКОНОМІКА ПІДПРИЄМСТВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА				
Тема 6. Мікроекономічні засади діяльності підприємств готельно-ресторанного господарства. Поведінка споживачів	9	4	2	3
Тема 7. Підприємництво у готельно-ресторанному господарстві	9	4	2	3
Тема 8. Державне регулювання та нормативно-правове забезпечення діяльності підприємств готельно-ресторанного господарства	9	4	3	2
Тема 9. Ресурсне забезпечення та економічні результати діяльності підприємств готельно-ресторанного господарства	9	4	3	2
Тема 10. Перспективи розвитку готельно-ресторанного господарства та інновацій в галузі	9	4	2	3
Разом за змістовим модулем 2:	**45**	**20**	**12**	**13**
Разом за програмою:	**90**	**40**	**24**	**26**

3. Теми практичних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
		Денна форма
1	Основні категорії економіки сфери послуг	1
2	Аналіз структури сфери послуг та її ролі в економіці	1
3	Вплив туризму на економіку держави	1
4	Аналіз макроекономічних показників розвитку галузі	1
5	Оцінювання впливу економічних криз на діяльність підприємств галузі	1
6	Аналіз соціально-економічних процесів у готельно-ресторанному господарстві	2
7	Формування попиту та поведінка споживачів послуг гостинності	2
8	Організаційно-правові форми підприємств готельно-ресторанного господарства	2
9	Державне регулювання діяльності підприємств готельно-ресторанного господарства	2
10	Аналіз ресурсного забезпечення підприємств	2
11	Розрахунок витрат, доходів та прибутку підприємств готельно-ресторанного господарства	2
12	Інноваційні напрями розвитку готельно-ресторанного господарства	2
	Разом	**24**

4. Теми семінарських занять

Не передбачено планом.

5.Самостійна робота

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
		Денна форма
1	Роль сфери послуг у розвитку сучасної економіки	2
2	Особливості формування готельно-ресторанного продукту	2
3	Світовий досвід розвитку індустрії гостинності	2
4	Вплив туризму на економічний розвиток держави	2
5	Макроекономічні фактори розвитку готельно-ресторанного господарства	2
6	Економічні наслідки кризових явищ для підприємств індустрії гостинності	2
7	Поведінка споживачів послуг готельно-ресторанного господарства	2
8	Підприємництво у сфері гостинності: сучасні тенденції розвитку	2
9	Державне регулювання готельно-ресторанного господарства в Україні	2
10	Ресурсне забезпечення підприємств готельно-ресторанного господарства	2
11	Формування витрат і доходів підприємств готельно-ресторанного господарства	2
12	Інноваційні технології в готельно-ресторанному бізнесі	2

13	Перспективи розвитку готельно-ресторанного господарства в Україні	**2**
	Разом	**26**

5. Індивідуальні завдання

Не передбачено планом.

6. Методи навчання

Навчальні методи та техніки, які будуть використовуватися під час викладання дисципліни. Навчально-пізнавальна діяльність здійснюватиметься такими методами: лекція (традиційна (тематична), проблемна) із застосуванням мультимедійних засобів (PowerPoint-презентація) та інтерактивних методів; семінарське заняття (доповідь, розширене обговорення, дискусія) із застосуванням елементів створення ситуації пізнавальної новизни та „мозкового штурму"; самостіна робота студентів з джерелами та літературою, розв'язання проблемних питань і написання творчих робіт з їх наступним обговоренням.

Лекції, практичні заняття а також самостійна робота.

7.Методи контролю.

Під час вивчення дисципліни «Економічна теорія» застосовуються поточний, модульний контроль і підсумковий контроль знань учнів.

1. Поточний контроль. В процесі поточного контролю здійснюється перевірка запам'ятовування та розуміння програмного матеріалу, набуття вміння і навичок конкретних розрахунків та обґрунтувань.

Об'єктами поточного контролю знань учня є:

- систематичність та активність роботи на лекційних, семінарських та практичних заняттях;
- виконання завдань для самостійного опрацювання;.

2. Контроль змістового модулю. При виконанні модульних (контрольних) завдань оцінці підлягають: тести, виконання письмових завдань під час проведення контрольних робіт, інші завдання.

3. Підсумковий контроль. Формою підсумкового контролю з дисципліни «Устаткування закладів ресторанного господарства» є залік.

Оцінювання учнів здійснюється відповідно до 12-бальної шкали оцінювання знань учнів (згідно «Положення про критерії та порядок оцінювання навчальних досягнень учнів у Львівському професійному коледжі готельно-туристичного та ресторанного сервісу»).

8. Розподіл балів, які отримують студенти

Оцінювання результатів навчання студентів здійснюється за **дванадцятибальною шкалою**.

Протягом семестру оцінюються:

- рівень володіння теоретичними знаннями, що їх можна виявити під час усного чи письмового опитування, тестування;
- рівень умінь використовувати теоретичні знання під час розв'язування задач;
- зміст і якість творчих робіт студентів (рефератів, проектів, творчих презентаційних робіт).

8.1. Схема нарахування балів з дисципліни

Навчальні досягнення здобувачів характеризуються за такими рівнями:

І. *Початковий рівень*: відповідь здобувача при відтворенні навчального матеріалу елементарна, фрагментарна, зумовлена нечіткими уявленнями про предмети і явища; діяльність студента здійснюється під керівництвом викладача.

ІІ. *Середній рівень*: знання неповні, поверхові; здобувач відтворює основний навчальний матеріал, але недостатньо осмислено, має проблеми з аналізом та формулюванням висновків; здатний виконувати завдання за зразком.

ІІІ. *Достатній рівень*: здобувач знає істотні ознаки понять, явищ, закономірностей, зв'язки між ними, самостійно застосовує знання у стандартних ситуаціях, уміє аналізувати, робити висновки, виправляти допущені помилки. Відповідь студента повна, логічна, обґрунтована; розуміння пов'язане з одиничними образами, не узагальнене.

ІV. *Високий рівень*: здобувач має глибокі, міцні, узагальнені знання про предмети, явища, поняття, теорії, їхні суттєві ознаки та зв'язок останніх з іншими поняттями; здатний використовувати знання як у стандартних, так і в нестандартних ситуаціях.

8.2. Умови нарахування балів

Критерії оцінювання рівня володіннямздобувачами теоретичними знаннями

Рівень навчальних досягнень студентів	Бали	Критерії оцінювання навчальних досягнень здобувачів
І. Початковий	1	Здобувач володіє навчальним матеріалом на рівні розпізнавання явищ природи, за допомогою викладача відповідає на запитання, що потребують відповіді "так" чи "ні".
	2	Здобувач описує природні явища на основі свого попереднього досвіду, за допомогою викладача відповідає на запитання, що потребують однослівної відповіді.
	3	Здобувач за допомогою викладача описує явище або його частини у зв'язаному вигляді без пояснень відповідних причин, називає фізичні явища, розрізняє позначення окремих фізичних величин.
ІІ. Середній	4	Здобувач за допомогою викладача описує явища, без пояснень наводить приклади, що ґрунтуються на його власних спостереженнях чи матеріалі підручника, розповідях викладача тощо.
	5	Здобувач описує явища, відтворює значну частину навчального матеріалу, знає одиниці вимірювання окремих фізичних величин, записує основні формули, рівняння і закони.
	6	Здобувач може зі сторонньою допомогою пояснювати явища, виправляти допущені неточності (власні, інших студентів), виявляє елементарні знання основних положень (законів, понять, формул).
ІІІ. Достатній	7	Здобувач може пояснювати явища, виправляти допущені неточності, виявляє знання і розуміння основних положень (законів, понять, формул, теорій).
	8	Здобувач уміє пояснювати явища, аналізувати, узагальнювати знання, систематизувати їх, зі сторонньою допомогою (викладача, одногрупників тощо) робити висновки.
	9	Здобувач вільно володіє вивченим матеріалом у стандартних ситуаціях, наводить приклади його практичного застосування та аргументи на підтвердження власних думок.
ІV. Високий	10	Здобувач вільно володіє вивченим матеріалом, уміло послуговується науковою термінологією, вміє опрацьовувати наукову інформацію

		(знаходити нові факти, явища, ідеї, самостійно використовувати їх відповідно до поставленої мети тощо).
	11	Здобувач на високому рівні опанував програмовий матеріал, самостійно, у межах чинної прогами оцінює різноманітні явища, факти, теорії, використовує здобуті знання і вміння у нестандартних ситуаціях, поглиблює набуті знання.
	12	Здобувач вільно володіє прогамовим матеріалом, виявляє здібності, вміє самостійно поставити мету дослідження, вказує шляхи її реалізації, робить аналіз та висновки.

Критерії оцінювання навчальних досягнень здобувачів при розв'язуванні задач

Рівні навчальних досягнень студентів	Критерії оцінювання навчальних досягнень здобувачів
Початковий рівень (1-3 бали)	Здобувач уміє розрізняти фізичні величини, одиниці вимірювання з даної теми, розв'язувати задачі з допомогою викладача лише на відтворення основних формул; здійснювати найпростіші математичні дії.
Середній рівень (4-6 балів)	Здобувач розв'язує типові задачі та виконує вправи на одну - дві дії (за зразком), виявляє здатність обґрунтовувати деякі логічні кроки з допомогою викладача.
Достатній рівень (7- 9 балів)	Здобувач самостійно розв'язує типові задачі й виконує вправи з одної теми, обґрунтовуючи обраний спосіб розв'язку.
Високий рівень (10-12 балів)	Здобувач самостійно розв'язує комбіновані типові задачі стандартним або оригінальним способом, розв'язує нестандартні задачі.

8.3. Критерії підсумкового оцінювання

Підсумковий контроль в кінці семестру виставляється за результатами тематичних оцінок. Диференційований залік виставляється, як середнє арифметичне підсумків за 1 та 2 семестри.

9. Методичне забезпечення

До уваги здобувачів: усі навчально-методичні матеріали (плани лекцій, презентації, завдання/задачі/) подані в методичних рекомендаціях та у відповідних командах в Smart School, Classroom.

Питання до заліку	1. Предмет, мета та завдання економіки готельно-ресторанного господарства. 2. Місце готельно-ресторанного господарства у сфері послуг. 3. Основні економічні категорії сфери послуг. 4. Поняття туристичного продукту та його складові. 5. Поняття готельного продукту та його особливості. 6. Поняття ресторанного продукту та його структура. 7. Особливості послуг як економічної категорії. 8. Роль сфери послуг у світовій економіці. 9. Значення готельно-ресторанного господарства в економіці України. 10. Фактори розвитку готельно-ресторанного господарства. 11. Вплив туризму на економічний розвиток держави. 12. Мультиплікативний ефект туристичної діяльності. 13. Основні макроекономічні показники розвитку економіки. 14. Вплив ВВП на розвиток сфери гостинності. 15. Вплив інфляції на діяльність підприємств готельно-ресторанного

	господарства. 16. Вплив безробіття на розвиток індустрії гостинності. 17. Економічні цикли та їх вплив на туристичну галузь. 18. Вплив економічних криз на підприємства готельно-ресторанного господарства. 19. Соціально-економічні фактори формування попиту на послуги гостинності. 20. Вплив рівня доходів населення на розвиток галузі. 21. Основні поняття мікроекономіки у сфері гостинності. 22. Попит на послуги готельно-ресторанного господарства. 23. Пропозиція послуг гостинності та фактори її формування. 24. Поведінка споживачів туристичних послуг. 25. Конкуренція у готельно-ресторанному бізнесі. 26. Підприємництво у сфері готельно-ресторанного господарства. 27. Організаційно-правові форми підприємств галузі. 28. Особливості створення підприємств готельно-ресторанного господарства. 29. Роль держави у розвитку підприємництва в галузі гостинності. 30. Державне регулювання діяльності підприємств готельно-ресторанного господарства. 31. Нормативно-правове забезпечення діяльності підприємств галузі. 32. Стандартизація та сертифікація послуг гостинності. 33. Категоризація готелів та закладів ресторанного господарства. 34. Ресурси підприємств готельно-ресторанного господарства. 35. Трудові ресурси підприємств та показники їх використання. 36. Матеріальні ресурси підприємств галузі. 37. Фінансові ресурси підприємств готельно-ресторанного господарства. 38. Витрати підприємств готельно-ресторанного господарства та їх структура. 39. Доходи підприємств галузі та фактори їх формування. 40. Прибуток підприємств готельно-ресторанного господарства. 41. Показники рентабельності підприємств готельно-ресторанного господарства. 42. Економічна ефективність діяльності підприємств галузі. 43. Методи підвищення ефективності використання ресурсів. 44. Планування діяльності підприємств готельно-ресторанного господарства. 45. Прогнозування результатів діяльності підприємств галузі. 46. Управління витратами підприємств гостинності. 47. Інноваційні технології у готельно-ресторанному бізнесі. 48. Цифровізація процесів обслуговування у сфері гостинності. 49. Сучасні тенденції розвитку готельно-ресторанного господарства. 50. Перспективи розвитку індустрії гостинності в Україні.

Політика навчальної дисципліни

Академічна доброчесність	Атмосферу довіри, взаєморозуміння, взаємоповаги потрібно будувати щоденно. Політика навчального закладу спрямована на академічну доброчесність, прозорість та законність діяльності. Задля цього розроблено та впроваджено: 1. Положення про організацію освітнього процесу у Львівському професійному коледжі готельно-туристичного та ресторанного сервісу 2. Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти у Львівському професійному коледжі готельно-туристичного та ресторанного сервісу 3. Положення про академічну доброчесність та корпоративну етику у Львівському професійному коледжі готельно-туристичного та ресторанного сервісу 4. Положення про внутрішній моніторинг якості підготовки фахівців у Львівському професійному коледжі готельно-туристичного та ресторанного сервісу 5. Положення про запобігання академічного плагіату у Львівському професійному коледжі готельно-туристичного та ресторанного сервісу 6. Антикорупційна програма Львівського професійного коледжу готельно-туристичного та ресторанного сервісу 7. Положення про уповноважений підрозділ (уповноважену особу) з питань запобігання та виявлення корупції 8. План заходів по запобіганню та протидії корупції у Львівському професійному коледжі готельно-туристичного та ресторанного сервісу.
Пропуски занять	Відпрацювання пропущених занять відбувається у перший день за графіком консультацій викладача з навчальної дисципліни.
Виконання завдання пізніше встановленого терміну	Всі завдання здаються у встановлений термін, за винятком поважної причини у студента.
Невідповідна поведінка під час заняття	Вирішується згідно чинного законодавства України, Статуту Коледжу.
Додаткові бали	Виставляються під час семінарських занять за оригінальні відповіді студентів з заявленої теми.
Неформальна освіта	Зараховуються, як підсумковий контроль, результати онлайн курсів на платформах Smart school та Classroom, які відповідають програмі навчальної дисципліни

10. Рекомендована література

Базова

1. Бойко М. Г. Економіка готельного господарства : навч. посіб. Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2020. 210 с.
2. Давидова О. Ю. Управління клієнтоорієнтованістю підприємств готельно-ресторанного бізнесу в умовах цифровізації економіки : монографія. Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2021. 364 с.
3. Мальська М. П., Пандяк І. Г. Готельний бізнес: теорія та практика : підручник. 3-тє вид., перероб. та доп. Київ : Центр учбової літератури, 2022. 482 с.
4. Нечаюк Л. І., Телеш Н. О. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент : навч. посіб. Київ : Центр учбової літератури, 2021. 352 с.
5. Організація готельно-ресторанної справи : навч. посіб. / за заг. ред. С. І. Гайдука. Львів : Новий Світ-2000, 2023. 412 с.
6. П'ятницька Г. Т., Найдюк В. С. Сучасні стратегії розвитку в ресторанному господарстві : монографія. Київ : КНТЕУ, 2020. 308 с.
7. Пуцентейло П. Р. Економіка і організація туристично-готельного підприємства : навч. посіб. Київ : Центр учбової літератури, 2023. 344 с.
8. Роглєв Х. Й. Основи готельного менеджменту : навч. посіб. Київ : Кондор, 2022. 408 с.

Допоміжна

9. Галаз Л.В., Адамовський О.М. Ділове адміністрування: навчальний посібник. – Львів: Растр-7, 2024. – 172 с.
10. Антонова В. А., Саркісян Г. О. Економіка готелів та ресторанів : навч. посіб. Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2018. 165 с.
11. Бабій І. В., Музика І. О. Маркетинг готельно-ресторанного бізнесу : навч. посіб. Вінниця : ВТЕІ ДУЕП, 2022. 240 с.
12. Про туризм : Закон України від 15.09.1995 р. № 324/95-ВР : станом на 01.01.2024 р. URL: zakon.rada.gov.ua (дата звернення: 09.02.2024).
13. Смирнова І. В. Економічний аналіз діяльності підприємств готельно-ресторанного господарства : опорний конспект лекцій. Київ : КНТЕУ, 2021. 115 с.
14. Ткаченко Т. І. Сталий розвиток туризму: теорія, методологія, реалії бізнесу : монографія. 2-ге вид., перероб. та доп. Київ : КНТЕУ, 2020. 524 с.
15. Управління витратами на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу : метод. реком. / уклад. О. М. Мороз. Житомир : Полісся, 2023. 88 с.
16. Янковець Т. М. Ціноутворення в готельно-ресторанному бізнесі : навч. посіб. Київ : КНУКіМ, 2022. 192 с.

Інтернет ресурси

17. Державна служба статистики України (Держстат) – ukrstat.gov.ua
18. Державне агентство розвитку туризму України (ДАРТ) – tourism.gov.ua
19. Законодавство України (Портал Верховної Ради) – zakon.rada.gov.ua
20. Готельне та ресторанне господарство (Науковий журнал) – hrest.knute.edu.ua
21. Hoteliero (Платформа гостинності) – hoteliero.ua
22. Pro-Consulting (Аналітика ринків) – pro-consulting.ua
23. Українська Ресторанна Асоціація – uara.org.ua
24. TourLib (Бібліотека туризму) – tourlib.net
25. Всесвітня туристична організація (UN Tourism) – unwto.org
26. STR (Smith Travel Research) – str.com

КОМУНІКАЦІЇ

1. Базовою платформою для комунікації викладача зі студентами є Classroom. Важливі повідомлення загального характеру – зокрема, оголошення про терміни подання контрольних робіт та ін. – регулярно розміщуються викладачем на форумі курсу.
2. Електронне забезпечення навчання Smart School, Classroom.
3. Поточна комунікація з викладачем буде здійснюватися в соціальних мережах Viber. Zoom.

Робочу програму навчальної дисципліни (силабус):

Складено

Викладач АДАМОВСЬКИЙ О.М.