

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ**  
**Волинський національний університет імені Лесі Українки**  
**Факультет географічний**  
**Кафедра готельно-ресторанної справи, туризму і рекреації**

**СИЛАБУС**

**Вибіркового освітнього компонента**

**ІНКЛЮЗИВНИЙ СЕРВІС У ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННІЙ СФЕРІ**

**підготовки**

**Бакалавр**

Луцьк – 2025

**Силабус вибіркового освітнього компонента «ІНКЛЮЗИВНИЙ СЕРВІС У ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННІЙ СФЕРІ»** підготовки бакалавра.

**Розробник:** Тищук І. В., доцент кафедри готельно-ресторанної справи, туризму і рекреації, кандидат економічних наук, доцент.

**Погоджено**

Гарант освітньо-професійної програми:



Терещук О.С.

**Силабус освітнього компонента затверджено на засіданні кафедри готельно-ресторанної справи, туризму і рекреації**  
протокол № 1 від 26 серпня 2025 р.

Завідувач кафедри:



Ільїн Л. В.

## 1. Опис освітнього компонента Денна форма навчання

Найменування показників	Галузь знань, спеціальність, освітньо-професійна програма, освітній рівень	Характеристика освітнього компонента
Денна форма навчання	J Транспорт та послуги», спеціальності J2 Готельно-ресторанна справа, за освітньо-професійною програмою Готельно-ресторанна справа. Освітній рівень: перший (бакалаврський)	<b>Вибірковий</b>
Кількість годин/кредитів 150/5		<b>Рік навчання – 2</b>
ІНДЗ: є		<b>Семестр – 3</b>
		<b>Лекції – 10 год.</b>
	<b>Практичні – 20 год.</b>	
Мова навчання	Українська	<b>Самостійна робота – 110 год.</b>
		<b>Консультації – 10 год.</b>
		<b>Форма контролю: залік</b>

## 2. Інформація про викладача

Викладач: Тишук Інна Володимирівна, кандидат економічних наук, доцент кафедри готельно-ресторанної справи, туризму і рекреації

Контактна інформація викладача: 0958250867

Електронна пошта: [innatv78@gmail.com](mailto:innatv78@gmail.com)

Адреса викладання курсу: вул. Банкова, 9, корпус С, ВНУ імені Лесі Українки

Дні занять [ПС-Розклад v.4.0](#)

## 3. Опис освітнього компонента

**Анотація курсу.** Дисципліна «Інклюзивний сервіс у готельно-ресторанній сфері» спрямована на формування у студентів знань та практичних навичок щодо організації обслуговування гостей з різними фізичними, сенсорними та соціальними потребами. Курс охоплює принципи доступності, адаптації послуг та інтер'єрів, стандарти інклюзивного обслуговування, а також сучасні технології та інноваційні рішення для забезпечення рівних можливостей у готельно-ресторанному бізнесі. Студенти набувають компетенцій у створенні комфортного, безпечного та дружнього середовища для всіх категорій гостей, включно з людьми з інвалідністю, літніми людьми, сім'ями з дітьми та іншими групами, що потребують особливої уваги.

**Мета** – підготовка студентів до професійної діяльності у сфері готельно-ресторанного бізнесу через формування знань, навичок та компетенцій з організації інклюзивного обслуговування, створення доступного і комфортного середовища для всіх категорій гостей.

### Завдання дисципліни

1. Вивчити основні принципи інклюзивності та доступності у готельно-ресторанній сфері.
2. Ознайомити з нормативними вимогами та стандартами інклюзивного обслуговування.
3. Розвинути навички організації сервісу для людей з інвалідністю, літніх гостей, сімей з дітьми та інших груп з особливими потребами.
4. Формувати компетенції щодо адаптації приміщень, інтер'єру та послуг для забезпечення комфорту та безпеки гостей.
5. Познайомити студентів з сучасними технологіями та інноваційними рішеннями для підтримки інклюзивності (smart-системи, безконтактні сервіси, спеціальне обладнання).
6. Розвивати професійне мислення та етичні підходи до обслуговування різних категорій клієнтів.

**Soft skills,** комунікаційні навички, емпатія та емоційний інтелект, адаптивність і гнучкість, проблемне мислення та креативність, культура обслуговування та етичність, навички організації та тайм-менеджменту.

**Структура освітнього компонента**

Назви змістових модулів і тем	Усього	Лек.	Практ.	Сам. роб.	Конс.	Форма контролю/ Бали
<b>Змістовий модуль 1. Основи інклюзивного сервісу</b>						
<b>Тема 1. Поняття та принципи інклюзивного сервісу</b> Визначення інклюзивного сервісу. Основні принципи доступності та рівності обслуговування. Категорії гостей з особливими потребами.	30	2	4	22	2	ЗПР/20
<b>Тема 2. Нормативно-правові та міжнародні стандарти інклюзивного сервісу</b> Законодавство України щодо доступності та інклюзії. Міжнародні стандарти та конвенції. Програми розвитку інклюзивного сервісу на національному та світовому рівні.	30	2	4	22	2	ЗПР, Т/20
Разом за модулем 1	60	4	8	44	4	60/40
<b>Змістовий модуль 2. Організаційно-економічні та інфраструктурні аспекти інклюзивного сервісу</b>						
<b>Тема 3. Організація готельного та ресторанного обслуговування для осіб з особливими потребами</b> Адаптовані номери та приміщення. Спеціалізоване обладнання та технології. Особливості обслуговування гостей з різними потребами.	30	2	4	22	2	ЗПР, ДБ/10
<b>Тема 4. Інфраструктура інклюзивного сервісу у HoReCa</b> Архітектурна доступність та зонування приміщень. Доступний транспорт та маршрути. Об'єкти харчування та відпочинку для всіх категорій гостей.	30	2	4	22	2	ЗПР, ІРС, ДС/20
<b>Тема 5. Соціально-економічне значення та перспективи інклюзивного сервісу</b> Роль у соціальній інтеграції та підвищенні якості життя. Вплив на економіку та імідж закладу/країни. Інновації та перспективи розвитку інклюзивного сервісу.	30	2	4	22	2	ЗПР, ІРС, ДС/10
Разом за модулем 2.	90	6	12	66	6	90/40
<b>ІНДЗ</b>						20
<b>Всього годин/Балів</b>	150	10	20	110	10	150/100

*Методи контролю\*: ДС – дискусія, ДБ – дебати, Т – тести, ТР – тренінг, РЗ/К – розв'язування задач/кейсів, ІНДЗ/ІРС – індивідуальне завдання/індивідуальна робота здобувача освіти, РМГ – робота в малих групах, Р – реферат, а також аналітична записка, аналітичне есе, аналіз твору тощо, ЗПР – захист практичної роботи.*

**Завдання для самостійного опрацювання.**

№ п.п.	Тема	Кількість годин
1	Категорії гостей з особливими потребами та їх очікування від сервісу. (люди з інвалідністю, літні гості, сім'ї з дітьми, гості з тимчасовими обмеженнями)	20
2	Міжнародний досвід організації інклюзивного сервісу в готелях і ресторанах. (кращі практики, приклади успішних кейсів, порівняння з українським досвідом)	20
3	Комунікація персоналу з гостями з особливими потребами. (етика спілкування, мова поваги, вирішення конфліктних ситуацій)	20
4	Інклюзивний дизайн та універсальний дизайн у закладах HoReCa (принципи універсального дизайну, адаптація інтер'єрів і меблів)	20
5	Інноваційні та цифрові рішення для забезпечення інклюзивного сервісу. (безконтактні сервіси, smart-технології, мобільні застосунки, допоміжні засоби)	20
6	Роль soft skills персоналу у формуванні інклюзивного середовища. (емпатія, толерантність, командна робота, клієнтоорієнтованість)	10
	Всього годин	110

**Перелік тем до ІНДЗ**

1. Аналіз рівня інклюзивності конкретного готелю або ресторану (оцінка доступності, сервісу, комунікації персоналу).
2. Розробка концепції інклюзивного сервісу для готелю / ресторану (цільова аудиторія, інфраструктура, персонал, технології).
3. Інклюзивний дизайн у закладах HoReCa: принципи та практичні рішення (універсальний дизайн, зонування, інтер'єр).
4. Роль soft skills персоналу у забезпеченні інклюзивного сервісу (емпатія, комунікація, етика, робота з різними категоріями гостей).
5. Інноваційні технології в інклюзивному готельно-ресторанному сервісі (smart-системи, безконтактні сервіси, цифрові інструменти).
6. Міжнародний досвід впровадження інклюзивного сервісу в HoReCa (порівняльний аналіз країн або окремих кейсів).
7. Економічна доцільність впровадження інклюзивного сервісу (витрати, вигоди, вплив на конкурентоспроможність).
8. Комунікаційні стратегії роботи з гостями з особливими потребами (етика спілкування, уникнення дискримінації, клієнтоорієнтованість).
9. Проблеми та бар'єри розвитку інклюзивного сервісу в Україні (інфраструктурні, кадрові, нормативні, соціальні).
10. Перспективи розвитку інклюзивного сервісу в готельно-ресторанній сфері (тенденції, сталий розвиток, соціальна відповідальність бізнесу).

**Критерії оцінювання виконання та захисту ІНДЗ (максимальна кількість балів – 20)**

№	Критерій оцінювання	Зміст критерію	Максимальна кількість балів
1	Теоретичне обґрунтування теми дослідження	Оцінюється повнота, логічність і наукова аргументованість аналізу теоретичних засад інноваційного розвитку у сфері туризму; коректність використання наукової термінології, сучасних наукових джерел та нормативно-правових актів	5
2	Аналітична частина дослідження	Враховується глибина аналізу сучасного стану розвитку інноваційної діяльності туристичних підприємств Волинської області; коректність опрацювання статистичних	5

		і аналітичних даних; обґрунтованість сформульованих аналітичних висновків	
3	Практична спрямованість і наукова новизна	Оцінюється релевантність та доцільність запропонованих стратегічних підходів до впровадження інновацій; їх відповідність регіональній специфіці, сучасним тенденціям розвитку галузі та практичним потребам туристичного бізнесу	8
4	Структура, оформлення та відповідність методичним вимогам	Перевіряється дотримання встановленої структури ІНДЗ, логіка викладу матеріалу, грамотність, якість оформлення, дотримання принципів академічної доброчесності (відсутність плагіату)	5
5	Якість захисту дослідження	Оцінюється чіткість і логічність представлення результатів дослідження, здатність аргументовано відповідати на запитання, рівень розуміння теми та володіння матеріалом	2
	<b>Разом</b>		<b>20</b>

#### 4. Політика оцінювання

Основні принципи організації поточного й підсумкового контролю знань здобувачів освіти розкриває «Положення про поточне та підсумкове оцінювання знань здобувачів освіти Волинського національного університету імені Лесі Українки» (посилання: [https://vnu.edu.ua/sites/default/files/2022-07/Polozh\\_pro\\_otzin\\_%D1%80%D0%B5%D0%B4%2B%D0%9C%D0%95%D0%94.pdf](https://vnu.edu.ua/sites/default/files/2022-07/Polozh_pro_otzin_%D1%80%D0%B5%D0%B4%2B%D0%9C%D0%95%D0%94.pdf))

*Політика викладача щодо здобувача освіти.* Здобувач зобов'язаний в повному обсязі оволодіти знаннями, вміннями, практичними навичками та компетентностями з освітнього компонента «Автоматизація процесів у готельно-ресторанній справі». При вивченні освітнього компонента необхідно спиратися на конспект лекцій, рекомендовану основну та додаткову навчальну, наукову літературу. Вітається використання інших джерел з альтернативними поглядами на ті чи інші питання задля формування продуктивної дискусії з проблем освітнього компонента. Високо оцінюється прагнення здобувачів вищої освіти: активно працювати на практичних заняттях (брати участь в обговоренні дискусійних питань); повною мірою долучатися до активних форм навчання; відпрацьовувати пропущені практичні заняття.

Здобувач зобов'язаний відвідувати заняття всіх видів відповідно до встановленого розкладу з метою поточного та підсумкового оцінювання знань, не запізнюватися, мати відповідний зовнішній вигляд. У разі відсутності через хворобу надати відповідну довідку. Здобувач вищої освіти повинен дотримуватися навчальної етики, поважно ставитися до учасників процесу навчання, бути толерантним, доброзичливим, виваженим у спілкуванні зі студентами та викладачами, уважним і дотримуватися дисципліни та часових (строкових) параметрів навчального процесу.

Недопустимо: пропуски та запізнення на заняття; користування мобільним телефоном, планшетом чи іншими мобільними пристроями під час заняття (крім випадків, передбачених методичними рекомендаціями викладача); списування та плагіат; несвоєчасне виконання поставленого завдання, наявність незадовільних оцінок за 50% і більше зданого теоретичного і практичного матеріалу.

*Політика щодо академічної доброчесності.* Обов'язковою вимогою є дотримання норм академічної доброчесності. Дотримання принципів академічної доброчесності здобувачами освіти передбачає: самостійне виконання навчальних завдань поточного та підсумкового контролю без використання зовнішніх джерел інформації (наприклад, окрім випадків, дозволених викладачем, підготовки практичних завдань під час заняття); надання достовірної інформації про результати власної (наукової) діяльності, використані методики досліджень і джерела інформації. Списування під час модульних контрольних робіт та екзамену заборонені

(в т. ч. із використанням мобільних пристроїв). Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише під час онлайн тестування.

Політика, стандарти та процедури дотримання академічної доброчесності у Волинському національному університеті імені Лесі Українки знайшли своє відображення в «Кодексі академічної доброчесності Волинського національного університету імені Лесі Українки» <https://ra.vnu.edu.ua/wp-content/uploads/2023/06/Kodeks-akademichnoyi-dobrochesnosti.pdf>

Вимоги до академічної доброчесності визначаються Положенням про систему запобігання та виявлення академічного плагіату у науково-дослідній діяльності здобувачів вищої освіти і науково-педагогічних працівників Волинського національного університету імені Лесі Українки <http://ra.vnu.edu.ua/wp-content/uploads/2022/03/polozhennya-pro-antyplagiat.pdf>

*Політика щодо дедлайнів та перескладання.* Роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку. Пропущені заняття відпрацьовувати у визначений викладачем час. Перескладання будь-яких видів робіт, передбачених силабусом освітнього компонента, з метою підвищення підсумкової модульної оцінки, не дозволяється.

*Політика щодо зарахування результатів формальної, неформальної та інформальної освіти.* Результати навчання, здобуті шляхом формальної, неформальної та/або інформальної освіти, визнаються у Волинському національному університеті імені Лесі Українки шляхом валідації

[https://ed.vnu.edu.ua/wp-content/uploads/2022/08/2022\\_%D0%92%D0%B8%D0%B7%D0%BD%D0%B0%D0%BD%D0%BD%D1%8F\\_%D1%80%D0%B5%D0%B7%D1%83%D0%BB\\_%D1%82%D0%B0%D1%82i%D0%B2\\_%D0%92%D0%9D%D0%A3\\_i%D0%BC.\\_%D0%9B.%D0%A3.\\_%D1%80%D0%B5%D0%B4.pdf](https://ed.vnu.edu.ua/wp-content/uploads/2022/08/2022_%D0%92%D0%B8%D0%B7%D0%BD%D0%B0%D0%BD%D0%BD%D1%8F_%D1%80%D0%B5%D0%B7%D1%83%D0%BB_%D1%82%D0%B0%D1%82i%D0%B2_%D0%92%D0%9D%D0%A3_i%D0%BC._%D0%9B.%D0%A3._%D1%80%D0%B5%D0%B4.pdf)

Визнанню можуть підлягати такі результати навчання, отримані в неформальній освіті, які за тематикою, обсягом вивчення та змістом відповідають як освітньому компоненту в цілому, так і його окремому розділу, темі (темам), індивідуальному завданню, контрольній роботі тощо, які передбачені програмою (силабусом) освітнього компонента.

Визнання результатів навчання, отриманих у неформальній та/або інформальній освіті, відбувається в семестрі, що передує семестру початку вивчення освітнього компонента, або під час вивчення ОК, але довший термін, наприклад, не пізніше 01 грудня та 01 травня, враховуючи ймовірність непідтвердження здобувачем результатів такого навчання.

*Можливість отримати додаткові (бонусні) бали.* Здобувачі освіти можуть отримати додаткові (бонусні) бали за:

- проходження сертифікованих онлайн-курсів з тематики ОК;
- участь у науково-практичних конференціях, семінарах, тренінгах;
- підготовку наукових публікацій, тез доповідей;
- участь у проєктній та дослідницькій діяльності, пов'язаній із тематикою ОК;
- перемозі в Олімпіадах та Конкурсах зі спеціальності;

Нарахування додаткових балів здійснюється за погодженням із викладачем та за наявності документального підтвердження результатів.

## **5. Підсумковий контроль**

Формою підсумкового контролю є залік. Рейтинг здобувачів з навчальної роботи визначається відповідно до «Положення про поточне та підсумкове оцінювання знань здобувачів освіти Волинського національного університету імені Лесі Українки» ([2025-pro-potochne-i-pidsumk.otsinyuvannya.pdf](#)).

Семестровий залік – це форма підсумкового контролю, що полягає в оцінці засвоєння здобувачем освіти навчального матеріалу з певного ОК на підставі результатів виконання всіх видів запланованої навчальної роботи протягом семестру: аудиторної роботи під час лекційних, практичних (семінарських, індивідуальних), лабораторних занять (тощо), самостійної роботи, виконання ІНДЗ, контрольних робіт тощо. Із тих ОК, де передбачено залік, модульні контрольні роботи не плануються, не проводяться. Залік викладач виставляє за результатами поточної роботи за умови, що здобувач освіти виконав ті види навчальної

роботи, які визначено силабусом ОК. У випадку, якщо здобувач освіти не відвідував окремі аудиторні заняття (з поважних причин), на консультаціях він має право відпрацювати пропущені заняття та добрати ту кількість балів, яку було визначено на пропущені теми. У дату складання заліку викладач записує у відомість суму поточних балів, які здобувач освіти набрав під час поточної роботи (шкала від 0 до 100 балів). У випадку, якщо здобувач освіти протягом поточної роботи набрав менше як 60 балів, він складає залік під час ліквідації академічної заборгованості. У цьому випадку бали, набрані під час поточного оцінювання анулюються. Максимальна кількість балів на залік під час ліквідації академічної заборгованості, як правило, 100. У день складання заліку за основною сесією заборонено проводити додаткові опитування здобувача освіти, а також здобувач освіти не має права доздавати будь-який вид робіт, передбачений силабусом освітнього компоненту

### **Перелік питань до заліку**

1. Дайте визначення поняття «інклюзивний сервіс» у готельно-ресторанній сфері.
2. У чому полягає відмінність між інклюзивним та традиційним сервісом?
3. Основні принципи інклюзивного сервісу в HoReCa.
4. Категорії гостей з особливими потребами у готельно-ресторанному бізнесі.
5. Поняття доступності та універсального дизайну.
6. Роль інклюзивного сервісу у підвищенні якості обслуговування.
7. Нормативно-правове забезпечення інклюзивного сервісу в Україні.
8. Міжнародні стандарти та конвенції з питань інклюзії.
9. Вплив законодавчих вимог на діяльність готелів і ресторанів.
10. Етичні засади інклюзивного обслуговування гостей.
11. Особливості обслуговування гостей з порушеннями опорно-рухового апарату.
12. Організація сервісу для гостей з порушеннями зору.
13. Особливості обслуговування гостей з порушеннями слуху.
14. Обслуговування літніх гостей у готелях і ресторанах.
15. Особливості сервісу для сімей з дітьми.
16. Адаптація готельних номерів для осіб з особливими потребами.
17. Організація інклюзивного ресторанного обслуговування.
18. Роль персоналу у забезпеченні інклюзивного сервісу.
19. Значення індивідуального підходу до гостя.
20. Типові помилки персоналу при роботі з гостями з особливими потребами.
21. Поняття інфраструктури інклюзивного сервісу.
22. Архітектурна доступність закладів готельно-ресторанного бізнесу.
23. Вимоги до входів, сходів, пандусів і ліфтів.
24. Організація доступних санітарно-гігієнічних приміщень.
25. Зонування простору з урахуванням принципів інклюзії.
26. Доступність закладів харчування та зон відпочинку.
27. Роль транспорту у забезпеченні інклюзивного сервісу.
28. Вплив інфраструктурних рішень на комфорт гостей.
29. Значення безпеки у системі інклюзивного сервісу.
30. Взаємозв'язок інклюзивної інфраструктури та іміджу закладу.
31. Поняття soft skills у готельно-ресторанній сфері.
32. Значення емпатії та емоційного інтелекту в інклюзивному сервісі.
33. Комунікаційні навички персоналу при роботі з різними категоріями гостей.
34. Роль командної роботи у забезпеченні інклюзивного обслуговування.
35. Управління конфліктними ситуаціями в інклюзивному сервісі.
36. Тайм-менеджмент персоналу в умовах підвищеного сервісного навантаження.
37. Поняття клієнтоорієнтованості в інклюзивному сервісі.
38. Інноваційні технології в інклюзивному готельно-ресторанному сервісі.
39. Використання безконтактних і smart-технологій для доступності.
40. Роль цифрових сервісів у підвищенні інклюзивності.
41. Соціальне значення інклюзивного сервісу.
42. Економічні переваги впровадження інклюзивного сервісу.

43. Вплив інклюзивності на конкурентоспроможність закладу.
44. Інклюзивний сервіс як складова сталого розвитку.
45. Формування позитивного іміджу готелю або ресторану через інклюзію.
46. Роль навчання персоналу у розвитку інклюзивного сервісу.
47. Міжнародний досвід впровадження інклюзивного сервісу.
48. Проблеми та бар'єри розвитку інклюзивного сервісу в Україні.
49. Перспективи розвитку інклюзивного сервісу у HoReCa.
50. Інклюзивний сервіс як складова сучасної культури гостинності.

### Шкала оцінювання

Оцінка в балах	Лінгвістична оцінка
90–100	Зараховано
82–89	
75–81	
67–74	
60–66	
1–59	Незараховано (необхідне перескладання)

### 6. Рекомендована література та інтернет-ресурси

1. Поворознюк, І. (2025). ОСОБЛИВОСТІ ОРГАНІЗАЦІЇ НАДАННЯ ГОТЕЛЬНИХ ПОСЛУГ ДЛЯ ОСІБ З ОСОБЛИВИМИ ПОТРЕБАМИ. *Економіка та суспільство*, (72). <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2025-72-59>

2. Кожевнікова, В., Ряшко, Г., & Федосова, К. (2025). МОЖЛИВОСТІ СУЧАСНИХ ІНФОРМАЦІЙНИХ ТЕХНОЛОГІЙ ДЛЯ АВТОМАТИЗАЦІЇ ПРОЕКТУВАННЯ ГОТЕЛЬНИХ ЗАКЛАДІВ. *Економіка та суспільство*, (72). <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2025-72-26>

3. Молодь з інвалідністю і соціальні медіа: державна політика, проектна діяльність, інклюзія [Електронний ресурс] : монографія / Л. Гуляєва, Я. Головка, Г. Філь, Т. Семигіна. - Київ: Академія праці, соціальних відносин і туризму, 2021. 144 с. URL: <http://elib.chdtdu.edu.ua/e-books/4296>

4. Дрюма О. Безбар'єрне середовище для людей з інвалідністю в Україні: п'ять основних проблем. URL: [https://www.irf.ua/bezbarene\\_seredovische\\_dlya\\_lyudey\\_z\\_invalidnistyu\\_v\\_ukraini\\_pyat\\_osnovnikh\\_problem/](https://www.irf.ua/bezbarene_seredovische_dlya_lyudey_z_invalidnistyu_v_ukraini_pyat_osnovnikh_problem/)

5. Конвенція ООН про права осіб з інвалідністю: Резолюція Генеральної асамблеї ООН № 61/106, прийнята на шістдесят першій сесії ГА ООН 2006 р. (Конвенцію ратифіковано законом України № 1767-VI від 16.12.2009) URL: [http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/995\\_g71](http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/995_g71)

6. Національна Стратегія із створення без бар'єрного простору в Україні на період до 2030 року. № 366-2021-р затверджена 14.04.2021. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/366-2021-p#n10>

7. Конституція України: Закон України від 28 червня 1996 р. № 254к/96-ВР / Верховна Рада України. URL: <http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/>

8. Влащенко Н. Проблеми та перспективи розвитку інфраструктури для потреб інклюзивного туризму. *Бізнес Інформ*. № 9. С. 122–126. URL: <http://jnas.nbuv.gov.ua/article/UJRN-0000934384> Інклюзивний реабілітаційно-соціальний туризм – розвиток нового виду реабілітації осіб з інвалідністю в Україні. Інформаційне агентство «Нова Доба». Веб-сайт. URL: <https://novadoba.com.ua/226089-inklyuzyvnyy-reabilitaciyno-socialnyy-turyzm-8722-rozvytok-novogo-vydu-reabilitaciyi-osib-z-invalidnistyu-v-ukrayini.html>

9. Tyshchuk I., Pasichnyk M., Pylypchuk M. Analysis and Development Trends of the Restaurant Market of Ukraine under Conditions of Economic Instability.// Integrated approaches in

science, technology, and culture : proceedings of the International scientific and practical conference (October 27-29, 2025). – Cambridge, United Kingdom : naukainfo.com, 2025. Pp. 71-78. <https://doi.org/10.64828/conf-70-2025>

10. Тищук І.В., Пилипчук М.М. Адаптація концептуальних ресторанів до змін у культурних і економічних тенденціях «Індустрія туризму й сфера гостинності в Україні та світі: сучасний стан, проблеми та перспективи розвитку» Матеріали VI Всеукраїнської науково-практичної конференції (м. Луцьк, 15 травня 2025 р.) / відпов. ред. Л.В. Ільїн. Луцьк : ФОП Мажула Ю.М., 2025. С. 116–122. <https://evnuir.vnu.edu.ua/handle/123456789/27844>

11. Тищук І. В., Пасічник М. П., Безсмертнюк Т. П. Оптимізація рекламної стратегії ресторанного бізнесу: ефективні методи та інструменти. *Електронний фаховий журнал «Ефективна економіка»*. 2024. № 11. DOI: <http://doi.org/10.32702/2307-2105.2024.11.62>

12. 6. Тищук, І., & Терещук, О. (2025). ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ У ГОТЕЛЬНО–РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ: ЕФЕКТИВНІСТЬ, ПЕРСОНАЛІЗАЦІЯ, АВТОМАТИЗАЦІЯ. *Економіка та суспільство*, (71). <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2025-71-61>

13. Тищук І., Пасічник М., Пилипчук М. (2025). ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ В ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ: ВІД ШТУЧНОГО ІНТЕЛЕКТУ ДО ВІРТУАЛЬНОЇ РЕАЛЬНОСТІ. *Економіка та суспільство*, (79). <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2025-79-120>

14. 9. Тищук І., Новосад О., Пасічник М. ІННОВАЦІЙНІ ПІДХОДИ ДО ОРГАНІЗАЦІЇ КЕЙТЕРИНГОВИХ ПОСЛУГ У СФЕРІ ХАРЧУВАННЯ. *Економіка та суспільство*. 2025. (80). <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2025-80-31>

15. Журавльова А.О., Боева А.С., Мержієвська Н.Ю. Особливості проектування готелів. Регіональні проблеми архітектури та містобудування. 2023. №17. С. 170–177. DOI: <https://doi.org/10.31650/2707-403X-2023-17-170-177>

16. Ковальська Л., Ткаченко Т. Розробка концептуальних засад діяльності проектування готелів (на прикладі рішення 5 зіркового столичного готелю-люкс). Наукові записки Тернопільського національного педагогічного університету імені Володимира Гнатюка. Серія: географія. 2021. №2. С. 146–156. DOI: <https://doi.org/10.25128/2519-4577.21.2.17>

17. Яновицький Є., Селиванов О. Архітектурні рішення та прийоми при реконструкції громадських будівель в Україні на прикладі готелю «Юність» в Одесі. Сучасні проблеми архітектури та містобудування. 2022. №64. С. 309–333. DOI: <https://doi.org/10.32347/2077-3455.2022.64.309-333>

18. Мілашовська О. І., Паш В. Й., Соскіда І. М. Організація обслуговування людей з особливими потребами на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу. *Економіка і регіон*. № 3 (90). 2023. С.61-66. URL: [file:///C:/Users/Inna/Downloads/anna\\_angelyuk,+%D0%A0%D0%B5%D0%B4%D0%B0%D0%BA%D1%82%D0%BE%D1%80+%D0%B6%D1%83%D1%80%D0%BD%D0%B0%D0%BB%D1%83,+11%20\(5\).pdf](file:///C:/Users/Inna/Downloads/anna_angelyuk,+%D0%A0%D0%B5%D0%B4%D0%B0%D0%BA%D1%82%D0%BE%D1%80+%D0%B6%D1%83%D1%80%D0%BD%D0%B0%D0%BB%D1%83,+11%20(5).pdf) (дата звернення: 15.03.2025)

19. Поворознюк І. М. Психологічні особливості обслуговування споживачів на підприємствах індустрії гостинності. Варіативні моделі й технології трансформації професійного розвитку фахівців в умовах відкритої освіти: зб. матер. Всеукр. наук.- практ. інтернет-конф., 23 червня 2022 р. К. : ДЗВО «Ун-т менеджменту освіти». 2022. С. 297-302. URL:

<https://lib.iitta.gov.ua/id/eprint/732214/1/ЗБІРНИК%20матеріалів%20конференції%20.pdf#page=298> (дата звернення: 14.03.2025)

20. Поворознюк І. М. Управління якістю послуг на підприємствах індустрії гостинності під час кризи. *Економіка та суспільство*. 2022. Вип. № 42. URL: <https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/1656/1593> (дата звернення: 15.03.2025)

21. Чернишова Т. М., Мутасова С. А. Ринок готельних послуг України для клієнтів з особливими потребами в умовах сучасних викликів. *Індустрія туризму і гостинності в Центральній та Східній Європі*. 2023. Вип. 9. С. 80-87. URL: <http://journals-lute.lviv.ua/index.php/tourism/article/view/1465/1379> (дата звернення: 11.03.2025)

## Інтернет-ресурси

1. Яка кількість людей з інвалідністю в Україні у 2024 році. URL: <https://fakty.com.ua/ua/ukraine/20241022-yaka-kilkist-lyudej-z-invalidnistyu-v-ukrayini-u-2024-roczni/> (дата звернення: 14.03.2025)
2. Гостинність без бар'єрів. Довідник зі створення безбар'єрного середовища у закладах HoReCa. URL: [https://drive.google.com/file/d/12EabNqq9KgYYs28Xv8el\\_Fp\\_MAN50-Iy/view](https://drive.google.com/file/d/12EabNqq9KgYYs28Xv8el_Fp_MAN50-Iy/view) (дата звернення: 12.03.2025)
3. Готелі зі зручностями для осіб з інвалідністю в Україні. URL: <https://www.booking.com/accessible-traveling/country/ua.uk.html> (дата звернення: 14.08.2025)
4. Важливість інклюзивності для готельного бізнесу. URL: <https://hotel-solution.com.ua/news/vazhlyvist-inklyuzyvnosti-dlya-hotelnoho-biznesu> (дата звернення: 15.03.2025)
5. Конфедерація роботодавців України. URL: <https://employers.org.ua/news/id2642> (дата звернення: 11.03.2025)
6. Попит на інклюзивні готелі зростає. Як бізнес адаптується до реалій. URL: <https://biz.liga.net/ua/all/all/article/popyt-na-inkliuzyvni-hoteli-zrostaie-yak-biznes-adaptuietsia-do-realiy> (дата звернення: 11.08.2025)
7. ДП «Укрархбудінформ». ДБН В.2.2-40:2018 «Інклюзивність будівель і споруд. Основні положення» Київ, 2018. URL: <http://surl.li/lbaad>