

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

**СИЛАБУС**

**нормативного освітнього компонента**  
**ВСТУП ДО ФАХУ**

<b>підготовки</b>	Бакалавра
<b>спеціальності</b>	J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг
<b>освітньо-професійної програми</b>	Готельно-ресторанна справа

**Силабус освітнього компонента «ВТУП ДО ФАХУ»** підготовки бакалавра галузі знань J  
Транспорт та послуги спеціальності J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг за  
освітньо-професійною програмою Готельно-ресторанна справа

**Розробник:** Лисюк Тетяна Василівна, кандидат педагогічних 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:



Льїн Л. В.

## I. Опис освітнього компонента

Найменування показників	Галузь знань, спеціальність, освітньо-професійна програма, освітній рівень	Характеристика освітнього компонента
<b>Денна форма здобуття освіти</b>	Галузь знань: J Транспорт та послуги Спеціальність: J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг Освітня програма: Готельно-ресторанна справа, перший (бакалаврський) рівень вищої освіти	Нормативний
120 год. 4 кредити		Рік навчання – 1
		Семестр – 1
		Лекції – 18 год.
		Практичні – 34 год.
		Самостійна робота – 60 год.
ІНДЗ: є	Консультації – 8 год.	
	Форма контролю: екзамен	
Мова навчання		українська

## II. Інформація про викладача

Викладач	Лисюк Тетяна Василівна
Науковий ступінь	кандидат педагогічних наук
Вчене звання	доцент
Посада	доцент кафедри готельно-ресторанної справи, туризму і рекреації
Телефон	+38 0679592264
e-mail	tetiana.0602@gmail.com
Дні занять	<a href="http://94.130.69.82/cgi-bin/timetable.cgi">http://94.130.69.82/cgi-bin/timetable.cgi</a>

## III. Опис освітнього компонента

### Анотація освітнього компонента

Нормативний освітній компонент «Вступ до фаху» спрямований на отримання майбутніми фахівцями готельно-ресторанної справи фахових компетентностей з основних положень, понять та дефініцій, що розкривають зміст, характер, тенденції, фундаментальні принципи розвитку індустрії гостинності.

### Пререквізити і постреквізити

2. Освітній компонент «Вступ до фаху» є вступним і не потребує попереднього вивчення фахових освітніх компонентів.

**Постреквізити освітнього компонента.** Вивчення освітнього компонента «Вступ до фаху» сприятиме кращому засвоєнню таких ОК, як: «Готельна справа», «Ресторанна справа», «Кейтеринг та ресторанне обслуговування», «Барна справа», «Міжнародна готельна індустрія».

### Мета і завдання освітнього компонента

**Метою** освітнього компонента «Вступ до фаху» є: формування у здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти базових теоретичних знань і цілісного уявлення про сутність гостинності та індустрії гостинності, особливості функціонування готельного і ресторанного господарства, основи туристичної діяльності, а також ознайомлення з професійним середовищем, корпоративною культурою та загальними принципами організації сервісної діяльності у сфері готельно-ресторанного бізнесу.

**Завданнями** освітнього компонента «Вступ до фаху» є:

- ознайомлення здобувачів вищої освіти з базовими поняттями, термінами та категоріями індустрії гостинності;

- вивчення історичних передумов і етапів розвитку гостинності як соціально-економічного явища;
- формування уявлень про готельне та ресторанне господарство як ключові складові індустрії гостинності, їх класифікацію та сучасні тенденції розвитку;
- ознайомлення з основами туристичної діяльності, мотивацією здійснення подорожей та її взаємозв'язком із готельно-ресторанною сферою;
- формування розуміння ролі обслуговуючого персоналу у створенні атмосфери гостинності та забезпеченні якості сервісу;
- вивчення значення кадрового потенціалу, корпоративної культури та стандартів обслуговування для підвищення ефективності та конкурентоспроможності підприємств готельно-ресторанного бізнесу;
- сприяння професійній орієнтації здобувачів та усвідомленню перспектив майбутньої фахової діяльності.

### **Компетентності**

*Загальні компетентності (ЗК):*

**ЗК 03.** Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями;

**ЗК 04.** Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій;

**ЗК 08.** Навички здійснення безпечної діяльності;

**ЗК 09.** Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу;

**ЗК 10.** Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

*Спеціальні (фахові) компетентності (СК):*

**СК 01.** Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності;

**СК 03.** Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни;

**СК 09.** Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів;

*Результати навчання (РН):*

**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 02.** Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук;

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

**РН 05.** Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;

**РН 08.** Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг;

**РН 16.** Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності;

**РН 20.** Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави;

**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;

### Soft skills.

У процесі вивчення освітнього компонента «Вступ до фаху» у здобувачів вищої освіти формуються такі soft skills:

- комунікативні навички та здатність до ефективної міжособистісної взаємодії у сфері сервісу та гостинності;
- клієнтоорієнтоване мислення та вміння розуміти потреби споживачів послуг;
- емоційний інтелект, емпатія та навички сервісної поведінки;
- здатність працювати в команді та взаємодіяти в багатофункціональному середовищі;
- відповідальність, дисциплінованість та дотримання професійної етики;
- адаптивність і готовність до роботи в умовах динамічних змін;
- навички самоорганізації, тайм-менеджменту та навчальної автономії;
- критичне мислення та здатність до аналізу професійних ситуацій;
- усвідомлення важливості корпоративної культури та стандартів обслуговування.

### 5. Структура освітнього компонента

Назви змістових модулів і тем	Усього:	Лекції	Практичні	Самостійна робота	Консультації	Форма контролю/ бали
<b>Змістовий модуль 1. Теоретичні засади індустрії гостинності</b>						
Тема 1. Поняття гостинності та індустрії гостинності: терміни й визначення	13	2	4	6	1	ДС, РМГ, Т / 6
Тема 2. Історичні етапи розвитку гостинності	13	2	4	6	1	ДС, ІРС, Р / 6
Тема 3. Готельне господарство як складова індустрії гостинності: розвиток, класифікація, інтеграційні процеси	13	2	4	6	1	ДС, ТР, ІРС, Т / 8
Тема 4. Ресторанне господарство як складова індустрії гостинності: розвиток, концепції та класифікація	13	2	4	6	1	ДС, ТР, ІРС, Т / 8
Тема 5. Туристична діяльність: сутність, етапи розвитку та мотивація подорожей.	13	2	4	6	1	ДС, ІРС, ТР, Т / 6
Модульна контрольна робота 1						16
Разом за модулем 1	65	10	20	30	5	50
<b>Змістовий модуль 2. Основи сучасної гостинності в готельно-ресторанному господарстві</b>						
Тема 6. Формування атмосфери гостинності у закладах готельного і ресторанного господарства	15	2	4	8	1	ДС, Р, Т / 6
Тема 7. Обслуговуючий персонал як чинник забезпечення якості гостинності	13	2	4	6	1	ДС, ТР, ІРС, Т / 8

Тема 8. Кадровий потенціал підприємств готельно-ресторанного бізнесу та його вплив на ефективність діяльності	15	2	4	8	1	ДС, ТР, ІРС, Т / 8
Тема 9. Корпоративна культура і гостинність як чинники конкурентоспроможності підприємств готельно-ресторанного господарства	12	2	2	8		ДС, Р, Т / 6
Модульна контрольна робота 2						14
Разом за модулем 2	55	8	14	30	3	42
ІНДЗ: є						ІНДЗ/8
<b>Усього годин</b>	<b>120</b>	<b>18</b>	<b>34</b>	<b>60</b>	<b>8</b>	<b>100</b>

\*Форма контролю: ДС – дискусія, ДБ – дебати, Т – тести, ТР – тренінг, РЗ/К – розв’язування задач / кейсів, ІНДЗ / ІРС – індивідуальне завдання / індивідуальна робота студента, РМГ – робота в малих групах, МКР / КР – модульна контрольна робота/ контрольна робота, Р – реферат, а також аналітична записка, аналітичне есе, аналіз твору тощо.

## 6. Завдання для самостійного опрацювання

Основним завданням самостійної роботи здобувачів вищої освіти є формування здатності до самостійного опрацювання фахових інформаційних джерел, поглиблення та систематизація теоретичних знань, а також набуття практичних умінь і навичок застосування сучасних методів і прийомів професійної діяльності у сфері гостинності.

Самостійна робота організовується шляхом опрацювання визначеного переліку теоретичних питань і практичних завдань з кожної теми, які доповнюють аудиторні заняття та спрямовані на розширення й поглиблення навчального матеріалу.

Такий підхід забезпечує активізацію пізнавальної діяльності здобувачів освіти та розвиток навичок самонавчання.

У межах самостійної роботи передбачається виконання різних видів навчальних завдань, зокрема:

- опрацювання навчальної, наукової та нормативно-правової літератури;
- підготовка рефератів, аналітичних оглядів і доповідей;
- розроблення презентацій, міні-проектів і творчих завдань
- написання есе з актуальних проблем індустрії гостинності.

Результати самостійної роботи здобувачів вищої освіти оцінюються:

- під час виконання практичних занять;
- у процесі проведення інтерактивних форм навчання (лекцій-дискусій, проблемних лекцій, лекцій-конференцій, бінарних та мотиваційно-стимулюючих занять), спрямованих на формування пізнавальної активності та професійного мислення;
- під час усіх видів поточного, модульного та підсумкового контролю відповідно до встановленої системи оцінювання.

### Перелік питань та завдань для самостійного опрацювання

№ з/п	Перелік питань для самостійного опрацювання	Завдання самостійної роботи в розрізі теми	Кількість годин
<b>Змістовий модуль 1. Вступ до фаху</b>			

1.	Індустрія гостинності країн світу (країна на вибір)	Скласти глосарій основних визначень та термінів. Підготувати реферат на тему: «Особливості розвитку індустрії гостинності країни» (країна на вибір)	6
2.	Сучасний стан та перспективи розвитку послуг гостинності в Україні	Підготувати презентацію на тему: «Особливості розвитку гостинності у різних регіонах України»	6
3.	Готельне господарство країн світу (країна на вибір)	Підготувати доповідь на тему: «Сучасний стан міжнародної готельної індустрії»	6
4.	Ресторанне господарство країн світу	Підготувати доповідь на тему: «Сучасний стан міжнародної ресторанної індустрії»	6
5.	Готельне господарство і туризм у сфері послуг.	Підготувати есе на тему: «Новітні тенденції попиту на послуги міжнародного туристичного ринку українськими туристами»	6
<i>Разом за змістовим модулем №1</i>			30
<b>Змістовий модуль 2. Основи сучасної гостинності у закладах готельно-ресторанного господарства</b>			
6.	Етичні проблеми організації гостинності	Підготувати презентацію на тему: «Новітні етичні тенденції розвитку індустрії гостинності»	8
7.	Шляхи підвищення якості надання готельних послуг в індустрії гостинності	Підготувати доповіді на тему: «Особливості використання вербальної і невербальної комунікації в індустрії гостинності»	6
8.	Професійне спілкування – основа культури гостинності	Підготувати реферат на тему: «Створення сприятливого психологічного клімату в колективі»	8
9.	Корпоративна культура підприємств готельно-ресторанного бізнесу	Підготувати презентацію на тему: «Динаміка розвитку корпоративної культури готельно-ресторанної справи в регіоні (основні туристичні регіони світу)	8
<i>Разом за змістовим модулем №2</i>			30
<b><i>Всього самостійної роботи по ОК</i></b>			<b>60 год</b>

### ІНДИВІДУАЛЬНЕ НАВЧАЛЬНО-ДОСЛІДНЕ ЗАВДАННЯ (ІНДЗ)

**ТЕМА :«ОСОБЛИВОСТІ РОЗВИТКУ ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ В РЕГІОНАЛЬНОМУ ТА МІЖНАРОДНОМУ КОНТЕКСТІ»**

**Об'єкт дослідження (на вибір здобувача освіти):** область України, або країна світу.

**Мета ІНДЗ:** сформувати у здобувачів вищої освіти цілісне уявлення про особливості становлення та сучасного розвитку індустрії гостинності в регіонах України та країнах світу з урахуванням соціально-економічних, культурних і туристичних чинників.

### **Завдання ІНДЗ**

- охарактеризувати загальні умови розвитку індустрії гостинності обраного регіону (країни);
- проаналізувати структуру готельного та ресторанного господарства;
- визначити чинники, що впливають на функціонування та розвиток сфери гостинності;
- виявити сучасні тенденції та проблеми розвитку;
- сформулювати узагальнені висновки щодо перспектив розвитку індустрії гостинності.

## **ЕТАПИ ВИКОНАННЯ ІНДЗ**

### **1. Організаційно-підготовчий етап:**

- вибір об'єкта дослідження (область України, або країна світу);
- уточнення теми ІНДЗ з урахуванням обраного об'єкта;
- визначення мети, завдань та структури роботи.

### **2. Теоретико-аналітичний етап:**

- опрацювання вітчизняних і зарубіжних наукових, навчально-методичних джерел;
- аналіз основних понять індустрії гостинності;
- узагальнення теоретичних підходів до розвитку готельного та ресторанного господарства.

### **3. Аналітично-дослідницький етап:**

- характеристика сучасного стану індустрії гостинності обраного регіону (країни);
- аналіз структури закладів готельного і ресторанного господарства;
- визначення ключових чинників розвитку (економічних, культурних, туристичних).

### **4. Узагальнювально-прогностичний етап:**

- визначення основних тенденцій розвитку індустрії гостинності;
- виявлення проблемних аспектів функціонування;
- формування власних узагальнених висновків і перспектив розвитку.

### **5. Оформлювально-презентаційний етап:**

- підготовка результатів дослідження у вигляді мультимедійної презентації;
- дотримання вимог до структури, логіки та академічної доброчесності;
- підготовка до публічного представлення та захисту роботи.

### **6. Форма представлення результатів**

Мультимедійна презентація (10–15 слайдів), що містить:

- тему, мету і завдання дослідження;
- характеристику обраного регіону (країни);
- аналіз індустрії гостинності;
- узагальнення та висновки.

## Критерії оцінювання ІНДЗ представлено у таблиці 1

Таблиця 1

### Критерії оцінювання ІНДЗ (максимум 8 балів)

Критерій оцінювання	Кількість балів
Обґрунтованість вибору об'єкта дослідження	1
Відповідність змісту темі та поставленим завданням	1
Повнота і логічність викладу матеріалу	1
Аналітичний рівень дослідження	1
Обґрунтованість висновків	1
Самостійність виконання та академічна доброчесність	1
Якість оформлення та презентації результатів	1
Захист роботи та вміння аргументувати	1
<b>Разом</b>	<b>8 балів</b>

## IV. Політика оцінювання

*Політика викладача щодо здобувача освіти*

*Політика щодо відвідування занять.* Відвідування занять є одним із основних компонентів оцінювання, адже дає змогу отримати максимальний бал за усі види робіт. Здобувач освіти, який пропустив практичне заняття, самостійно вивчає матеріал (при виникненні питань може звертатися за консультацією згідно розкладу консультацій викладача), виконує завдання і здає його викладачу. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, працевлаштування, міжнародне стажування) навчання може відбуватись в он-лайн формі за погодженням деканату.

*Політика щодо академічної доброчесності.* Вимоги до академічної доброчесності визначаються «Положенням про запобігання та виявлення академічного плагіату у науково-дослідній діяльності здобувачів вищої освіти та науково-педагогічних працівників ВНУ ім. Лесі Українки», що розміщується на сайті університету за посиланням: <https://surl.li/ujlriq>.

*Політика щодо дедлайнів та перекладання.*

Терміни підсумкового контролю (екзамен), ліквідації академічної заборгованості визначено розкладом заліково-екзаменаційної сесії.

Перекладання (дострокове складання) ОК відбувається з дозволу деканату за наявності поважних причин.

*Можливість визнання результатів навчання, отриманих у формальній, неформальній та інформальній освіті* здійснюється відповідно до «Положення про визнання результатів навчання, отриманих у формальній, неформальній та/або інформальній освіті у Волинському національному університеті імені Лесі Українки» (<http://surl.li/sddxa>).

Сертифікати участі у майстер-класах (семінарах, курсах тощо) на онлайн платформах Prometheus (<https://prometheus.org.ua>) та ін., на тематику, яка відповідає темам ОК, є достатньою підставою для зарахування відповідних тем.

*Можливість отримати додаткові (бонусні) бали.* Здобувачам освіти можуть бути присуджено додаткові (бонусні) бали, які зараховуються як результати поточного контролю максимум 15 балів за такі види робіт: опубліковану наукову статтю у фахових виданнях України чи рецензованих закордонних журналах – 10 балів; публікацію тез – з виступом на конференції 5 балів, без виступу – 3 бали; підготовку та участь у всеукраїнському етапі предметних олімпіад, всеукраїнському та міжнародних конкурсах студентських наукових робіт – 7 балів; перемогу у всеукраїнському етапі предметних олімпіад, всеукраїнському та міжнародних конкурсах студентських наукових робіт – 15 балів; подачу проектних заявок

на участь в студентських програмах обміну, стипендійних програмах, літніх та зимових школах тощо – 7 балів.

#### **V. Підсумковий контроль**

Рейтинг здобувача освіти з навчальної роботи визначається відповідно до «Положення про поточне та підсумкове оцінювання знань здобувачів освіти Волинського національного університету імені Лесі Українки» (<https://surl.lu/hrpvco>).

**Підсумковий контроль** – *екзамен*, який проводиться в усній формі і за складання якого здобувач освіти може отримати максимум 30 балів.

Загальна оцінка підраховується як сума поточного й модульного контролю, або поточного і підсумкового контролю. Оцінка за освоєння ОК виставляється згідно шкали оцінювання.

#### **Орієнтований перелік питань до екзамену**

1. Поняття, структура та еволюція гостинності.
2. Гостинність як соціально-культурне та економічне явище.
3. Історія становлення та розвитку сфери гостинності.
4. Головні історичні періоди розвитку сфери гостинності у світі.
5. Модель та основні концепції гостинності.
6. Еволюція індустрії гостинності.
7. Сучасний стан та перспективи розвитку індустрії гостинності.
8. Гість як головний об'єкт діяльності індустрії гостинності.
9. Значення нематеріального чинника в індустрії гостинності.
10. Інноваційні підходи до надання послуг в індустрії гостинності.
11. Історія розвитку індустрії гостинності в Україні.
12. Нормативно-правове регулювання індустрії гостинності в Україні.
13. Готельне господарство як складова частина індустрії гостинності: розвиток, класифікація, інтеграція.
14. Тенденції розвитку сучасного готельного ринку і бізнесу.
15. Зміст основних понять готельного господарства.
16. Особливості розвитку міжнародних готельних мереж.
17. Проблеми і перспективи розвитку готельної індустрії.
18. Види сучасних засобів розміщення.
19. Системи класифікації готелів у світі.
20. Нові підходи до класифікації підприємств готельного господарства України.
21. Характеристика основних служб готелю.
22. Принципи діяльності готельного підприємства.
23. Призначення готелів, їх розташування у структурі міста.
24. Основні фонди готельного господарства.
25. Використання автоматизованих систем управління у готелях.
26. Формування предметно-просторового середовища готелю.
27. Фактори впливу на ефективність готельного господарства України.
28. Ресторанний бізнес: розвиток, концепція, класифікація.
29. Ринок ресторанних послуг.
30. Розвиток ресторанного бізнесу: філософія, місія, мета та завдання.
31. Вплив місця розташування на діяльність ресторану.
32. Критерії оцінювання успіху концепції ресторану.

33. Класифікація підприємств харчування.
34. Умови харчування і методи обслуговування.
35. Види діяльності ресторанів: фронт-хаус і бек-хаус.
36. Формування оптимальної концепції ресторанного закладу – головний критерій успіху.
37. Загальні тенденції розвитку ресторанного бізнесу.
38. Брендинг. Альтернативні точки продажів. Глобалізація. Соціально-економічна ефективність ресторанного господарства.
39. Організація готельного господарства.
40. Сутність процесу управління готельними підприємствами.
41. Функціональна організаційна структура управління.
42. Служби готельного підприємства.
43. Технологія та організація прийому – розміщення – виїзду гостей у готелях.
44. Нічний аудит. Обслуговування гостей у житловій частині готелю.
45. Організація надання основних і додаткових послуг.
46. Технологія торгово-побутового і інформаційного обслуговування в готелі.
47. Готельна анімація.
48. Забезпечення безпеки готелю.
49. Якість готельних послуг та культура обслуговування в готелі.
50. Інфраструктура готелю.
51. Економічна ефективність готельного господарства.
52. Сучасний стан та перспективи розвитку готельного господарства України.
53. Фактори впливу на ефективність готельного господарства України.
54. Будівництво, архітектура та інтер'єр готельного господарства.
55. Класифікація та критерії архітектурних стилів і дизайну інтер'єру засобів розміщення.
56. Основні складові формування сучасного інтер'єру підприємств готельного господарства.
57. Ресторан як вид архітектурного і дизайнерського мистецтва. Привабливість споруди і дизайну ресторану та підкреслення функціональності зовнішнього і внутрішнього простору. Кольори та освітлення як елемент інтер'єру підприємств готельного господарства.
58. Екологічний комфорт готелів.
59. Характеристика технологічного процесу обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства.
60. Культура обслуговування в готельному господарстві. Поняття культури та якості готельних послуг. Програма культури сьогодення.
61. Чинники, які формують якість обслуговування. Вимоги до якісного обслуговування. Фактори впливу на якість обслуговування у готельних комплексах.
62. Менеджмент індустрії гостинності: цілі, завдання та види.
63. Процес вироблення і реалізації управлінських рішень у сфері гостинності. Сутність функцій менеджменту гостинності.
64. Основи маркетингу в індустрії гостинності Основні тенденції маркетингу в індустрії гостинності.
65. Основні категорії рекламної діяльності в індустрії гостинності.

66. Формування лояльних стосунків зі споживачем у сфері послуг.
67. Функції управління персоналом готелю.
68. Оцінка і стимулювання праці персоналу в індустрії гостинності.
69. Туристська діяльність: поняття, розвиток, мотивація, вплив туризму.
70. Тенденції попиту на послуги міжнародного туристичного ринку українськими туристами.

#### VI. Шкала оцінювання

Оцінка в балах	Лінгвістична оцінка	Оцінка за шкалою ECTS	
		оцінка	пояснення
90–100	Відмінно	A	відмінне виконання
82–89	Дуже добре	B	вище середнього рівня
75–81	Добре	C	загалом хороша робота
67–74	Задовільно	D	непогано
60–66	Достатньо	E	виконання відповідає мінімальним критеріям
0–59	Незадовільно	Fx	Необхідне перескладання

#### VII. Рекомендована література та інтернет-ресурси Основна

1. Вступ до фаху [Електронний ресурс] : конспект лекцій для здобувачів освітньогоступеня «бакалавр» / Г. Чепурда ; М-во освіти і науки України, Черкас. держ. технол. ун-т. –Черкаси: ЧДТУ, 2021. – 287 с. – режим доступу: <http://elib.chdtu.edu.ua/e-books/43882>
2. Джинджоян В.В., Тесленко Т.В., Горб К.М. Інноваційні технології в туризмі та гостинності: навч. посіб. К.: Видав. «Каравела», 2022. 340 с.
3. Кравець О. М. Вступ до фаху: конспект лекцій. Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2020. 99 с.
4. Корсак Р.В., Гуштан Т.В., Годя І.М., Малец В.Д. Практичний посібник з готельно-ресторанної справи : стандарти готельно-ресторанного обслуговування. Ужгород : РІК-У, 2025. – 216 с.
5. Лисяк Т. В. Інноваційні технології в туризмі : навчальний посібник. Луцьк : ФОП Мажула Ю. М., 2025. 323 с. <https://evnuir.vnu.edu.ua/handle/123456789/27634>.
6. Лисяк Т.В. Вступ до фаху готельно-ресторанної справи: основи гостинності та управління сервісом. *Проблеми та перспективи розвитку науки, освіти та технологій в XXI столітті*: збірник тез доповідей міжнародної науково-практичної конференції (Ізмаїл, 4 лютого 2025 р.): у 2 ч. Ізмаїл: ЦФЕНД, 2025. Ч. 2. С. 74-76.
7. Лисяк Т.В. Інтеграція інноваційних педагогічних технологій у підготовку фахівців туристичного бізнесу: сучасні підходи та практичні аспекти. *Економіка та суспільство*. 2024. № 66. URL: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2024-66-51>.
8. Лисяк Т.В. Інтеграція інноваційних педагогічних технологій у підготовку фахівців туристичного бізнесу: сучасні підходи та практичні аспекти. *Економіка та суспільство*. 2024. № 66. URL: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2024-66-51>.

9. Лисюк Т.В., Ройко Л.Л., Білецький Ю.В. Цифрові інноваційні технології у сфері туризму України. *Економіка та суспільство*. 2023. № 52. URL: <http://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/2554> DOI: 10.32782/2524-0072/2023-52-36
10. Лисюк Т.В., Терещук О.С., Арендарчук А.А. Технологічні інновації в готельних підприємствах в умовах covid-2019. Електронний науково-практичний журнал «*Інфраструктура ринку*». Вип. 58, 2021. – С. 58-62. DOI: <https://doi.org/10.32843/infrastruct58-11>
11. Лисюк Т.В., Терещук О.С., Пасічник М.П. Інноваційні технології у готельно-ресторанному господарстві. *Економіка та суспільство*. 2022. № 40.
12. URL: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2022-40-11>
13. Лисюк Т.В., Терещук О.С., Демчук О.А. Інноваційні тенденції ділового та дипломатичного протоколу у сфері послуг. *Економіка та суспільство*. 2021. № 31. URL: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2021-31-41>
14. Лисюк Т.В., Терещук О.С., Демчук О.А. Діловий та дипломатичний протокол у готельно-ресторанному та туристичному бізнесі в практиці менеджменту. *Причорноморські економічні студії: науковий журнал*. Вип.66. 2021. С. 58-63. DOI: <https://doi.org/10.32843/bses.66-10>
15. Лисюк Т.В., Ройко Л.Л., Білецький Ю.В. Цифрові інноваційні технології у сфері туризму України. *Економіка та суспільство*. 2023. № 52. URL: <http://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/2554>.
16. Лисюк Т.В., Терещук О.С. Етичні засади ділового та дипломатичного протоколу в управлінні туристичних і готельно-ресторанних підприємств. *Сучасні наукові погляди на вдосконалення економіки: перспективи та розвиток: збірник тез наукових робіт учасників Всеукраїнської науково-практичної конференції для студентів, аспірантів та молодих учених (м. Київ, 10 липня 2021 р.)*. К.: Аналітичний центр «Нова Економіка», 2021. С. 29-34.

#### Додаткова

1. Анцигін В.В, Лисюк Т.В. Інноваційний потенціал розвитку туризму і рекреації Волинської області. *Сучасні світові тенденції розвитку науки, освіти і технологій: збірник тез доповідей міжнародної науково-практичної конференції (Біла Церква, 20 березня 2024 р.): у 2 ч.* Біла Церква: ЦФЕНД, 2024. Ч. 1. С. 20-22.
2. Бізіля К., Корсак Р., Коваль О. Роль служби господарського забезпечення (housekeeping) у готельному закладі. *Наука і освіта України в умовах російсько-української війни: виклики та завдання в контексті національної безпеки*. Том III / [Ред.: В. Ільницький, М. Галів]. Київ – Дрогобич – Львів – Переяслав – Ужгород – Запоріжжя: Видавничий дім «Гельветика», 2025. С. 154-158. <https://dspace.uzhnu.edu.ua/jspui/handle/lib/73219>
3. Буглина М., Корсак Р. Інноваційні тенденції у готельно-ресторанному бізнесі України: досвід ЄС та перспективи адаптації. *Розвиток сучасної освіти і науки: результати, проблеми, перспективи*. Том XVIII: *Методологічні інновації в дослідженнях і викладанні: від теорії до практики* / [Ред.: Я. Гжесяк, І. Зимомря, В. Ільницький]. Конін – Ужгород – Перемишль – Миколаїв: Посвіт, 2025. С. 183-186. <https://dspace.uzhnu.edu.ua/jspui/handle/lib/74263>
4. Жданов Ю. В, Лисюк Т.В. Діджиталізація у сфері туризму і гостинності. *Перспективи розвитку управлінських систем у соціальній та економічній сферах України: теорія і практика: зб. матеріалів VIII Всеукр. наук.-практ. інт.-конф., 13 листопада 2024 р.* Київ: Київський столичний університет імені Бориса Грінченка, 2024. С. 663-668.
5. Захарчук О.С, Лисюк Т.В. Туристично-екскурсійна діяльність як перспективний напрям популяризації мультикультурної історичної спадщини регіону. *Індустрія туризму і сфера гостинності в Україні та світі: сучасний стан, проблеми й*

- перспективи розвитку* : матеріали V Міжнародної науково-практичної конференції (м. Луцьк, 16 травня 2024 р.) / відпов. ред. Л.В. Ільїн. Луцьк : ФОП Мажула Ю.М., 2024. С. 19-23.
6. Лисюк Т.В., Терещук О.С., Арендарчук А.А. Технологічні інновації у діяльності вітчизняних туристичних підприємств. Науково-виробничий журнал «*Бізнес-навігатор*». Вип. 1(62). 2021. С. 76-81. DOI: <http://doi.org/10.32847/business-navigator.62-12>.
  7. Лисюк Т.В., Ройко Л.Л., Білецький Ю.В. Інноваційні інформаційно-комунікативні технології у сфері туризму. *Економіка та суспільство*. 2022. №43. URL: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2022-43-26>.
  8. Лисюк Т.В. Модернізація туристичної галузі України. *Сучасні тенденції розвитку науки, освіти, технологій та суспільства*: збірник тез доповідей міжнародної науково-практичної конференції (Полтава, 12 вересня 2023 р.): у 2 ч. Полтава: ЦФЕНД, 2023. Ч. 2. С. 33-35.
  9. Лисюк Т.В., Мірошніков Д.Г. Скансени України – інноваційний напрям музейного туризму. *Географічний часопис Волинського національного університету імені Лесі Українки*. Луцьк. 2023. №1 (2). С. 86-95. DOI: <https://doi.org/10.32782/geochasvnu.2023.1>
  10. Лисюк Т.В, Ройко Л.Л, Горяєва А.І. Інноваційні інформаційні процеси у розвитку туристичного сектору України. *Економіка та суспільство*. 2024. No 59. URL: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2024-59-60>.
  11. Лисюк Т.В., Терещук О.С., Єрко І.В., Слащук А.М., Качаровський Р. Є. Туристична інфраструктура Маневицької ТГ Волинської області: сучасний стан та шляхи її удосконалення. *Věda a perspektivy*. Praha, 2024. № 2 (33). S.376-389. DOI : [https://doi.org/10.52058/2695-1592-2024-2\(33\)-376-389](https://doi.org/10.52058/2695-1592-2024-2(33)-376-389).
  12. Лисюк Т.В. Інноваційні процеси в індустрії туризму України. «*Сучасні тенденції розвитку індустрії туризму та гостинності: глобальні виклики*»: матеріали III міжнародної науково-практичної конференції, м. Харків / колектив авторів; Харківський національний університет міського господарства імені О.М. Бекетова, 1 квітня 2024 р. Харків, Україна. С. 276-278.
  13. Лисюк Т. В. Цифрові технології у сфері туризму: сучасні рішення та майбутні тренди. *Сучасні тенденції розвитку індустрії туризму та гостинності: глобальні виклики : матер.* Міжнар. науково-практ. конф., (15 квітня 2025 року м. Харків) / Харківський національний університет міського господарства імені О.М. Бекетова. Харків, 2025. С. 296-299.
  14. Лисюк Т.В., Семенюк О.Ю. Сталий розвиток у сфері туризму і рекреації: інноваційні технології та екологічні підходи. *Економіка та суспільство*. 2025. № 73. URL: <https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/5824> DOI: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2025-73-28>.
  15. Лисюк Т.В., Костів Б.Т. Інноваційні підходи до цифровізації екскурсійної діяльності в умовах трансформації туристичного простору. *Економіка та суспільство*. 2025. № 74. URL: <https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/5971> DOI: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2025-74-34>.

#### Інтернет-ресурси

1. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://zumf.com/doc/449/>.
2. ДСТУ 4268:2003. Послуги туристичні. Засоби розміщування. Загальні вимоги [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.kurortservice.com/uploads/assets/file/per.pdf> (дата звернення: 15.08.2025).

3. ДСТУ 4527: 2006. Послуги туристичні. Засоби розміщування. Терміни та визначення [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.prohotel.tv/forum/index.php?autocom=downloads&showfile=439> (дата звернення: 15.08.2025).
4. ДСТУ 4269:2003. Послуги туристичні. Класифікація готелів [Електронний ресурс]. – Режим доступу до стандарту: <http://www.ukrhotels.com/files/File/4269-2003.pdf> (дата звернення: 15.08.20235).
5. ДСТУ 3862-99. Ресторанне господарство. Терміни та визначення [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.nau.kiev.ua/nau10/ukr/getcnt.php?uid=1022.260.0&nobreak> (дата звернення: 15.08.2025).
6. Нормативні акти України [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.nau.kiev.ua> (дата звернення: 15.08.2025).
7. Правила роботи підприємств громадського харчування, затверджені наказом МЗЕЗ України від 03.07.95 р. № 129 та зареєстровані в Мін'юсті України 20.07.95 р. за №230/766 [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.kontrakty.com.ua/norma/1999/35/35temd1.htm> (дата звернення: 15.08.2025).
8. Сторінка курсу «Вступ до фаху» на платформі Moodle Волинського національного університету імені Лесі Українки [Електронний ресурс]. URL: <https://moodle.vnu.edu.ua/> (дата звернення: 20.08.2026).