Чернівецький національний університет імені Юрія Федьковича
(повне найменування закладу вищої освіти)
Географічний факультет
(назва інституту/факультету)
Кафедра географії та менеджменту туризму
(назва кафедри)

“ЗАТВЕРДЖУЮ”
Декан географічного факультету
_____ Мирослав ЗАЯЧУК
«31» серпня 2026 року

РОБОЧА ПРОГРАМА
навчальної дисципліни

ОСНОВИ СФЕРИ ГОСТИННОСТІ
(вкажіть назву навчальної дисципліни (іноземною, якщо дисципліна викладається іноземною мовою))

обов’язкова
(вказати: обов’язкова / вибіркова)

Освітньо-професійна програма *Туризм і сфера гостинності*
(назва програми)
Спеціальність *J3 "Туризм та рекреація"*
(вказати: код, назва)

Галузь знань *J "Транспорт і послуги"*
(вказати: шифр, назва)

Рівень вищої освіти *перший (бакалаврський)*
(вказати: перший (бакалаврський)/другий (магістерський)
Факультет **Географічний**
(назва факультету/інституту, на якому здійснюється підготовка фахівців за вказаною освітньо-професійною програмою)

Мова навчання українська
(вказати: якими мовами викладається дисципліна)

Чернівці 2026 рік

Робоча програма навчальної дисципліни «**Основи сфери гостинності»** складена відповідно до освітньо-професійної програми «Туризм і сфера гостинності».

Розробники:
Круль Галина Ярославівна, Заячук Оксана Григорівна,
доцентки кафедри географії та менеджменту туризму, кандидатки географічних наук, доцентки

Викладач, що забезпечує читання даної навчальної дисципліни:
Круль Галина Ярославівна
доцентка кафедри географії та менеджменту туризму, канд. геогр. наук, доцентка

Погоджено
з гарантом ОП «Туризм
і сфера гостинності» _____ Галина КРУЛЬ

Затверджено на засіданні кафедри географії та менеджменту туризму
Протокол № 1 від "*25" серпня 2026 року*

Завідувач кафедри географії
та менеджменту туризму _____ Олександр КОРОЛЬ

Схвалено навчально-методичною радою географічного факультету
Протокол № 1 від "*31" серпня 2026 року*

Голова навчально-методичної ради
географічного факультету _____ Наталя АНДРУСЯК

Мета навчальної дисципліни полягає у формуванні загальних і фахових навичок у сфері гостинності, здатності аналізувати принципи діяльності її основних складових для подальшого розуміння сутності надання усіх послуг гостинності.

Пререквізити. Вихідна. Навчальна дисципліна викладається в першому семестрі першого курсу, тому покликана ознайомити студентів із основами сфери гостинності.

Результати навчання: У результаті вивчення навчальної дисципліни студент має набути таких **компетентностей:**

- ЗК12. Навички міжособистісної взаємодії
- СК1. Знання та розуміння предметної області та розуміння специфіки професійної діяльності
- СК20. Здатність до співпраці у туризмі і сфері гостинності щодо організації подорожей за формами та видами туризму.

Програмні результати навчання:

- ПРН2. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії туризму, організації туристичного процесу та туристичної діяльності суб'єктів ринку туристичних послуг, а також світоглядних та суміжних наук
- ПРН14. Проявляти повагу до індивідуального і культурного різноманіття
- ПРН15. Проявляти толерантність до альтернативних принципів та методів виконання професійних завдань
- ПРН26. Налагоджувати співпрацю в туризмі та сфері гостинності щодо організації подорожей за формами та видами туризму.

Студенти також мають

знати:

- аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань;
- основні складові сфери гостинності.

вміти:

- володіти професійною термінологією і визначеннями що використовуються під час надання послуг у сфері гостинності;
- застосовувати на практиці основні принципи та правила високоякісного обслуговування.

Опис навчальної дисципліни
Загальна інформація

Форма навчання	Рік підготовки	Семестр	Кількість		Кількість годин						Вид підсумкового контролю
			кредитів	годин	лекції	практичні	семінарські	лабораторні	самостійна робота	індивідуальні завдання	
Денна	1	1	3,0	90	16	14	-	-	60	-	залік

Структура змісту навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин					
	усього	у тому числі				
		лекц.	практ.	лаб.	інд.	с.р.
Змістовий модуль 1. Теоретичні поняття сфери гостинності						
Тема 1: Основні теоретичні поняття сфери гостинності	12	4	2	-	-	6
Тема 2: Еволюція індустрії гостинності	8	2	-	-	-	6
Тема 3. Туристична подорож і роль туристичних операторів і агентів у наданні туристичних послуг	12	2	2	-	-	8
Разом за ЗМ1	**32**	**8**	**4**	**-**	**-**	**20**
Змістовий модуль 2. Складові індустрії гостинності						
Тема 4: Сутність та особливості надання послуг гостинності закладами розміщення	16	2	4	-	-	10
Тема 5: Ресторанне господарство як складова сфери гостинності	12	2	2	-	-	8
Тема 6: Транспортні послуги у сфері гостинності	14	2	2	-	-	10
Тема 7: Індустрія розваг як складова сфери гостинності.	18	2	2	-	-	12
Разом за ЗМ2	**58**	**8**	**10**	**-**	**-**	**40**
Усього годин	**90**	**16**	**14**	**-**	**-**	**60**

Тематика лекційних занять із переліком питань

№	Назва теми з основними питаннями
1	*Тема 1: Основні теоретичні поняття сфери гостинності* 1.1 Понятійний апарат сфери гостинності 1.2 Структура індустрії гостинності та особливості послуг гостинності 1.3 Чинники становлення та розвитку сфери гостинності 1.4 Модель та основні концепції гостинності
2	*Тема 2: Еволюція індустрії гостинності* 2.1 Зародження готельної справи 2.2 Розвиток сфери гостинності в епоху Середньовіччя 2.3 Розвиток закладів гостинності у XVI – на поч. XX ст. 2.4 Сучасний розвиток світової індустрії гостинності 2.5 Особливості розвитку міжнародних готельних мереж
3	*Тема 3. Туристична подорож і роль туристичних операторів і агентів у наданні туристичних послуг* 3.1 Поняття «турист» 3.2 Туристична подорож та її особливості 3.3 Туроператорська та турагентська діяльність підприємств туризму
4	*Тема 4: Сутність та особливості надання послуг гостинності закладами розміщення*

	4.1 Зміст основних понять готельного господарства 4.2 Види сучасних засобів розміщення 4.3 Системи класифікації готелів у світі
5	*Тема 5: Ресторанне господарство як складова сфери гостинності* 5.1 Основні теоретичні поняття ресторанного господарства 5.2 Класифікація закладів громадського харчування
6	*Тема 6: Транспортні послуги у сфері гостинності* 6.1 Роль і місце транспортних послуг на туристському ринку 6.2 Повітряний транспорт в туристських перевезеннях 6.3 Автотранспорт в туризмі 6.4 Залізничні подорожі. 6.5 Організація водних подорожей
7	*Тема 7: Індустрія розваг як складова сфери гостинності* 7.1 Екскурсійні послуги в туризмі 7.2 Поняття «індустрії розваг» та основні підходи до класифікації 7.3 Азартні ігри як складова індустрії розваг 7.4 Конгресово-виставкова діяльність 7.5 Спортивний фан-туризм у світі 7.6 Відвідування фестивалів (фестивальний туризм)

Тематика практичних (семінарських) занять

№	Назва теми (завдання)
1.	*Назва*: Ознайомлення з основними теоретичними поняттями сфери гостинності
	Завдання: Ознайомитися з основними поняттями, які формують сутність сфери гостинності
	Результати: Знання основних теоретичних понять сфери гостинності
2.	*Назва*: Еволюція індустрії гостинності
	Завдання: З'ясувати, як змінювалась сфера гостинності з найдавніших часів до сьогодення. Визначити особливості розвитку сфери гостинності в умовах глобальної інтеграції.
	Результати: прослідковувати взаємозалежності між зміною попиту й пропозицій у сфері гостинності в різні періоди розвитку туризму та сучасності.
3.	*Назва*: Туристична подорож та основи її організації
	Завдання: З'ясувати відмінності між подорожжю та туристичною подорожжю, визначити роль туристичних агентів та операторів, їхнє місце та важливість у туристичній індустрії.
	Результати: знати відмінності між ТО та ТА, специфікою їх діяльності й місце їх в індустрії гостинності.
4.	*Назва*: Сутність та особливості надання послуг гостинності закладами розміщення
	Завдання: Проаналізувати систему уніфікованих скорочень у готельному господарстві
	Результати: знати усі скорочення, що використовуються у сфері гостинності
5.	*Назва*: Ресторанне господарство як складова сфери гостинності (на вибір студента) (презентація)
	Завдання: Ознайомитись із різними видами закладів ресторанного господарства, які є основними при задоволенні послуг харчування в туризмі
	Результати: вміти характеризувати тематичні заклади харчування відповідно до наданого плану
6.	*Назва*: Транспортні послуги у сфері гостинності

	Завдання: З'ясувати особливості використання різних видів транспорту у сфері гостинності
	Результати: Знати розташування основних портів та аеропортів, особливості діяльності бюджетних авіаліній та лоукостів.
7.	*Назва*: Основні райони розвитку різних видів індустрії розваг: грального бізнесу, тематичних парків, фестивалів, ярмарок тощо.
	Завдання: З'ясувати роль та значення індустрії розваг як складової сфери гостинності
	Результати: Знати основні райони поширення й розвитку різних видів індустрії розваг в туризмі, їх відмінності та особливості поширення.

Завдання для самостійної роботи студентів*

№	Назва теми	Завдання для самостійної роботи	К-сть год.
1	*Основні теоретичні поняття сфери гостинності*	Ознайомитись з видами послуг гостинності та вміти характеризувати їх	2
		Виокремити чинники, що формують середовище та ресурси гостинності. Знати їх характеристику	4
2	*Еволюція індустрії гостинності*	Виділити причини успіху світових готельних мереж, вміти аналізувати їх	6
3.	*Туристична подорож і роль туристичних операторів і агентів у наданні туристичних послуг*	Розуміти особливості організації туристичних подорожей. Знати відмінності між подорожжю та туристичною подорожжю	4
		Знати сутність понять «туристичний оператор» і туристичний агент» та чітко розрізняти відмінності між ними, їхнє місце та важливість у сфері гостинності	4
4	*Сутність та особливості надання послуг гостинності закладами розміщення*	Вміти характеризувати основні види закладів розміщення та розуміти відмінності між ними. А також знати різницю в наданні послуг гостинності в різних закладах розміщення	10
5	*Ресторанне господарство як складова сфери гостинності*	Знати класифікаційні ознаки поділу закладів ресторанного господарства на види в Україні	4
		Розуміти сутність надання послуг різними видами закладів харчування залежно від характеру торгово-виробничої діяльності	4
6	*Транспортні послуги у сфері гостинності*	Визначити роль повітряного транспорту в сфері гостинності	2
		З'ясувати роль автотранспорту в сфері гостинності Європи та Америки	4
		Охарактеризувати місце залізничного транспорту у світовій сфері гостинності	2
		Ознайомитись з різновидами водного транспорту та його використанням в туризмі	2
8	*Індустрія розваг як складова сфери гостинності*	Знати підходи до класифікації послуг в індустрії розваг	3
		Ознайомитись з основними центрами розвитку конгресово-виставкової діяльності	3
		Ознайомитись з основними регіонами розвитку	3

		спортивного фан-туризму у світі.	
		Розглянути найпопулярніші регіони розвитку фестивального туризму у світі	3
		Всього годин	**60**

*Питання, винесені на самостійне опрацювання, включені до тематичного і підсумкового тестового контролю.

Методи навчання

Під час викладання даної навчальної дисципліни використовуються такі методи навчання:

✓ словесні методи (лекція, розповідь, бесіда, консультація, дискусія, проблемна ситуація тощо),

✓ практичні заняття (підготовка презентацій та семінарів),

✓ електронне онлайн-навчання (мультимедійні, дистанційні методи з використанням платформи MOODLE і Google-Meet),

✓ самостійна робота за програмою навчальної дисципліни.

Система контролю та оцінювання

Методи контролю:

– усний (доповіді здобувачів вищої освіти під час практичного/семінарського заняття, захист презентації);

– тестовий (до змістових модулів 1, 2 та підсумковий), що здійснюється на платформі MOODLE.

Форма контролю: **залік** (*підсумкове тестування*).

Поточний контроль здійснюється під час практичних (семінарських) занять і має на меті перевірку знань здобувачів вищої освіти з окремих тем шляхом виконання конкретних завдань (презентацій чи тематичних тестувань). Кількість передбачених балів за різні види робіт зазначені в системі дистанційного навчання MOODLE, куди студенти завантажують виконані роботи чи презентації, і де здійснюється тестовий контроль, та оголошуються під час усних доповідей безпосередньо на занятті (і виставляються в MOODLE). Матеріал, винесений на самостійне опрацювання, включений до тестів модульного і підсумкового контролю.

Тестові завдання різних форм розроблені до змістових модулів і покликані перевірити рівень засвоєння теоретичного матеріалу, здатності осмислити і відтворити зміст даної частини дисципліни.

Загалом весь матеріал поділений на два змістових модулі, які передбачають поступове накопичення балів упродовж семестру: ЗМ1 і ЗМ2 передбачає накопичення по 30 балів (по 15 балів – виконання практичних робіт (презентацій) і тестовий контроль), підсумковий модуль – 40 балів, що в сумі складає 100 балів за семестр.

Критерії оцінювання поточного та підсумкового контролю

Критерієм успішного проходження здобувачем освіти підсумкового оцінювання може бути досягнення ним мінімальних порогових рівнів оцінок за кожним запланованим результатом навчання навчальної дисципліни.

Мінімальний пороговий рівень оцінки варто визначати за допомогою якісних критеріїв і трансформувати його в мінімальну позитивну оцінку використовуваної числової (рейтингової) шкали).

Критерії оцінювання за основними видами робіт – завантажити >>>

Розподіл балів, які отримують студенти

Поточне оцінювання (*аудиторна на самостійна робота*)								Кількість балів (*залік/іспит*)	Сумарна кількість балів
Змістовий модуль 1				Змістовий модуль 2					
Т1	Т2	Т3	Т4	Т5	Т6	Т7	Т8		
7	7	8	8	7	7	8	8	40	100
30				30					

Шкала оцінювання: національна та ECTS

Оцінка за національною шкалою залік	**Оцінка за шкалою ECTS**	
	Оцінка (бали)	**Пояснення за розширеною шкалою** залік
зараховано	A (90-100)	зараховано
зараховано	B (80-89)	зараховано
	C (70-79)	зараховано
зараховано	D (60-69)	зараховано
	E (50-59)	зараховано
не зараховано	FX (35-49)	не зараховано з можливістю повторного складання
	F (1-34)	не зараховано з обов'язковим самостійним опрацюванням освітнього компоненту до перескладання

Перелік питань для самоконтролю та підсумкового контролю навчальних досягнень студентів

Питання до теми 1

1.1 Дати визначення поняттю «гостинність» у науковому та практичному аспектах.
1.2 Охарактеризувати основні риси індустрії гостинності.
1.3 Визначити відмінності між поняттями «гостинність» і «туризм».
1.4 Назвати основні складові структури індустрії гостинності.
1.5 Виявити специфічні особливості послуг у сфері гостинності.
1.6 Визначити головні чинники становлення та розвитку сфери гостинності.
1.7 Дати визначення поняттю «ресурси гостинності» та пояснити їхні аспекти.
1.8 Охарактеризувати модель гостинності та її складові.
1.9 Назвати основні концепції гостинності (гуманітарну, технологічну, функціональну, комерційну).
1.10 Визначити роль позитивного іміджу підприємства у сфері гостинності

Питання до теми 2

2.1 Дати визначення етапів розвитку індустрії гостинності.
2.2 Охарактеризувати зародження готельної справи у Стародавньому світі.
2.3 Визначити особливості функціонування заїжджих дворів та таверн у Римській імперії.
2.4 Назвати основні риси розвитку сфери гостинності в епоху Середньовіччя.

2.5 Виявити чинники, що сприяли розвитку закладів гостинності у XVI – на початку XX ст.
2.6 Визначити значення готелю “Tremont House” у становленні сучасної готельної індустрії.
2.7 Дати визначення поняттю «готельні мережі» та пояснити їх роль у сучасному бізнесі.
2.8 Охарактеризувати головні тенденції розвитку індустрії гостинності у другій половині XX ст.
2.9 Назвати основні моделі організації готельних мереж (Рітца, Вілсона, незалежних ланцюгів).
2.10 Визначити особливості та значення міжнародних готельних мереж у розвитку світової індустрії гостинності.

Питання до теми 3

3.1 Дати визначення поняття «туризм» та його основних різновидів.
3.2 Охарактеризувати класифікаційні ознаки туризму та види, що виділяються за ними.
3.3 Визначити нові види туризму, які з’явилися або стали актуальними у XXI столітті.
3.4 Назвати головні мотиви туристичних подорожей за стандартами ВТО.
3.5 Виявити основні відмінності між поняттями «мандрівник» і «турист».
3.6 Визначити ознаки, за якими поїздка ідентифікується як туристична подорож.
3.7 Описати поняття «дестинація» та його значення для теорії і практики туризму.
3.8 Дати визначення поняттям «туроператор» та «турагент».
3.9 Охарактеризувати основні відмінності між діяльністю туроператора і турагента.
3.10 Визначити головні завдання туроператора та турагента у сфері туризму.

Питання до теми 4

4.1 Дати визначення поняттю «готельне підприємство» та його класифікації.
4.2 Охарактеризувати основні функції готельних підприємств.
4.3 Визначити принципи діяльності сучасного готелю.
4.4 Назвати основні види засобів розміщення.
4.5 Виявити особливості управління готельним підприємством.
4.6 Визначити складові готельного продукту.
4.7 Дати визначення поняттю «якість обслуговування» у сфері гостинності.
4.8 Охарактеризувати основні показники ефективності діяльності готельних підприємств.
4.9 Назвати чинники, що впливають на конкурентоспроможність готелю.
4.10 Визначити роль персоналу у формуванні іміджу готельного підприємства

Питання до теми 5

5.1 Охарактеризувати основні теоретичні поняття ресторанного господарства.
5.2 Визначити роль ресторанів у сфері організації відпочинку населення.
5.3 Пояснити значення конкуренції для розвитку підприємств ресторанного господарства.
5.4 Виявити основні критерії конкурентоспроможності закладів ресторанного господарства.
5.5 Розкрити сутність стандартів обслуговування у ресторанах.
5.6 З’ясувати, які нормативно-правові акти регулюють діяльність закладів ресторанного господарства в Україні.
5.7 Дати характеристику основним типам підприємств громадського харчування.
5.8 Охарактеризувати класифікацію закладів громадського харчування за виробничими функціями.

5.9 Визначити специфіку обслуговування у закладах різних категорій (люкс, вищий, перший).
5.10 Пояснити основні напрями спеціалізації ресторанів та їх значення для розвитку галузі.

Питання до теми 6

6.1 Охарактеризувати роль і місце транспортних послуг на туристичному ринку.
6.2 Назвати основні переваги та недоліки водного транспорту в туризмі.
6.3 Визначити головні функції автомобільного транспорту під час перевезення туристів.
6.4 Виділити критерії, що є основними при виборі авіаперевезень.
6.5 Дати характеристику трьом способам регулювання повітряного транспорту.
6.6 Охарактеризувати угоду з авіакомпанією на квоту місць.
6.7 Виявити, у чому полягають переваги та недоліки залізничних перевезень порівняно з авіаційними.
6.8 Перелічити документи, що необхідні туристу для оренди автомобіля.
6.9 З'ясувати особливості організації чартерних авіарейсів.
6.10 З'ясувати, як класифікуються потяги в Європі та які види перевезень на залізничному транспорті існують за критерієм дальності

Питання до теми 7

7.1 Охарактеризуйте екскурсійну послугу як один з основних компонентів індустрії туризму. Визначте, чим відрізняється екскурсія як окрема послуга від екскурсії у складі туру.
7.2 Назвіть основні форми обслуговування, які використовує екскурсійне підприємство.
7.3 З'ясуйте, що є основною метою діяльності направляючих фірм. З'ясуйте, у чому полягає відмінність між приймаючою і направляючою фірмами
7.4 Назвіть основні вимоги, які ставляться до гіда-перекладача. Охарактеризуйте обов'язки гіда-перекладача під час зустрічі або проводів групи
7.5 Перелічіть етапи розробки екскурсійних послуг. Визначте мету програми екскурсійного обслуговування.
7.6 Охарактеризуйте поняття «індустрія розваг».
7.7 Визначте, що таке «концепт» виставково-конгресової діяльності.
7.8 Дайте характеристику спортивному фан-туризму.
7.9 Виявіть, що є основною метою фестивального туризму.
7.10 Обґрунтуйте, чому Віденський бал має важливе економічне значення.

Зарахування результатів неформальної освіти

Неформальна/інформальна освіта за темами курсу. Форми інформальної освіти (самоосвіти): очна (тренінги, майстер-класи, семінари, майстерні тощо), дистанційна (дистанційні курси, семінари, конференції, вебінари).

Відповідно до «Порядку визнання у Чернівецькому національному університеті імені Юрія Федьковича результатів навчання, здобутих шляхом неформальної та/або інформальної освіти (протокол №16 від 25 листопада 2024 року)» (https://www.chnu.edu.ua/media/4g5fzssb/poriadok-vyznannia-rezultativ-navchannia-zdobutykh-shliakhom-neformalnoi-ta-abo-informalnoi-osvity.pdf) допускається зарахування окремих практичних занять, навчальних елементів та отримання додаткових балів при наявності сертифіката (свідоцтва, тощо), отриманого здобувачем у неформальній освіті (курси, тренінги) з вивчення тем, охоплених змістовим наповненням курсу. За умови проходження навчальних тренінгів в рамках інформальної освіти на фахових платформах Prometheus (https://prometheus.org.ua), EdEra (https://ed-era.com/courses) та інших, виконан-

ня всіх завдань та отримання безкоштовного сертифікату, здобувач може отримати додатково 5 балів до підсумкової оцінки по освітній компоненті. Оцінювання 0,5 бала за 1 год. навчання за курсом, що відповідає тематиці навчальної дисципліни.

Рекомендована література

Основна література

1. HoReCa: навч. посіб.: у 3 т. Т. 2. Ресторани / [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін.] ; за ред. А.А. Мазаракі. Київ : Київ. нац. торг.-екон. унт., 2017. 312 с.
2. HoReCa: навч. посіб.: у 3 т. Т1. Готелі / [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко, І.Ю. Антонюк та ін.]; за ред. А.А. Мазаракі. Київ: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2016. 348 с.
3. *Архіпов В. В*. Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані : навчальний посібник : 3-тє вид. Київ: Центр учбової літератури, 2021. 280 с.
4. *Брич В.Я., Банєва І.О*. Організація готельно-ресторанної справи: навч. посібник / за ред. В.Я. Брича та ін. Київ: Ліра-К, 2020. 484 с.
5. Готельно-ресторанна справа. Навчально-методичне видання. Книга 1. / Б. М. Андрушків, Л. Я. Малюта, Г. Й. Островська та ін. Тернопіль: ФОП Паляниця В. А., 2018. 268 с.
6. Готельно-ресторанний бізнес: навч. посібник / О.А. Ніколайчук, Н.С. Приймак, О.А. Сімакова, А.В. Слащева, Ю.А. Горяйнова, Ю.М. Коренець, О.А. Боднарук, О.А. Пусікова, Є.Г. Клєвцов; ред. О.А. Ніколайчук. Кривий Ріг : Вид. ДонНУЕТ, 2022. 250с.
7. *Круль Г.Я., Заячук О.Г*. Організація і технологія надання послуг гостинності : навчальний посібник. 2-ге вид., перероб. і доп. Чернівці : Чернівец. нац. ун-т ім. Ю. Федьковича, 2022. 488 с.
8. *Мальська М.П., Гаталяк О.М., Ганич М.Н*. Ресторанна справа. Технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика): навч. посіб. Київ: Центр учбової літератури. 2021. 304 с.
9. *Малюк Л. П., Варипаєва Л.М*. Професійна етика та етикет у готельно-ресторанному бізнесі: навч. посібник. Харків : ХДУХТ, 2018. 146 с.
10. *Мостова Л.М., Новікова О.В., Ракленко І.М*. Організація обслуговування в ресторанному господарстві: підручник. Харків: Світ Книг, 2024. 657 с.
11. *Новікова О.В., Радченко Л.О., Вініченко К.П., Льовшина Л.Д., Пивоваров П.П., Чубар Л.І.* Організація харчування та обслуговування туристів на підприємствах ресторанного господарства: навч. посібник. Харків: Світ Книг, 2021. 411 с.
12. Організація обслуговування в закладах індустрії гостинності: навч. посіб. / уклад. О. В. Литвин, І. М. Кирилюк, Л. М. Нещадим. Умань : Візаві. 2021. 225 с.
13. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: навч. посібник / І. А. Назаренко, О. А. Боднарук. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2020. 128 с.
14. Основи ресторанної справи. Навчальний посібник. / Укл. *Круль Г.Я.* Чернівці: Рута, 2020. 496 с. https://archer.chnu.edu.ua/handle/123456789/946
15. *Русавська, В. А*. Гостинність в українській традиційній культурі: навч. посіб. : Київ : Ліра-К, 2020. 279 с.
16. Технологія гостинності : навчальний посібник. / укл.: Соколовський В.А., Щоголєва І.В. Кропивницький: Вид-во ЛАНАУ, 2023. 353 с.
17. Управління діяльністю підприємств в індустрії гостинності: навч. посіб. для здобувачів вищої освіти денної та заочної форм навчання / уклад.: Тимчук С. В., Поворознюк І. М., Нещадим Л. М., Подзігун С. М. Одеса: ТакиБук, 2024. 144 с.

Додаткова література

1. *Благополучна А., Кирилюк І., Поворознюк І., Ляховська Н., Литвин О*. Культура професійного спілкування в індустрії гостинності: її значення та вплив. Економічні горизонти, 2022. №2(20). С. 4–11. http://eh.udpu.edu.ua/article/view/261844

2. Інформаційні системи і технології в готельно-ресторанному та туристичному бізнесі: підручник. М. М. Скопень, М. К. Сукач, О. П. Будя [та ін.]. К. : Ліра-К, 2017. 763с.

3. *Мартієнко А. І., Дишкантюк О. В*. Сутність гостинності як економічної категорії. Економіка: реалії часу. 2017. № 2 (30). С. 72–78.

4. *Поворознюк І. М.* Проблеми якості обслуговування на підприємствах індустрії гостинності. Економіка та суспільство. Випуск №41. 2022. https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/1535/1476

5. *Поворознюк І. М., Слатвінський М. А*. Вплив процесів глобалізації на розвиток підприємств індустрії гостинності. Індустрія туризму й гостинності: сучасні виклики та перспективи : кол. моногр./ [І. М. Поворознюк, І. М. Кирилюк [та ін.] ; за ред. І. М. Поворознюк ; МОН України, Уманський держ. пед. ун-т імені Павла Тичини. Умань : Візаві, 2022. С.5-21.

6. *Поворознюк І. М., Штангеєва Н. І*. Напрями інноваційного розвитку підприємств ресторанного господарства в кризових умовах. Економічні горизонти. 2023. №2 (24). URL : http://eh.udpu.edu.ua/article/view/281193/275457

7. *Поворознюк І.М*. Екотренди в індустрії гостинності: економічний та соціальний аспект. Екотренди в індустрії гостинності: реалії та перспективи : Електронний ресурс] : кол. моногр. / [І. М. Поворознюк, Л. М., Нещадим, С. В. Тимчук [та ін.] ; за ред. І. М. Поворознюк ; МОН України, Уманський держ. пед. ун-т імені Павла Тичини. Вінниця : Твори, 2023. С.6-44

8. *Поворознюк І.М.* Теоретичні аспекти сутності та формування інновацій в індустрії гостинності та туризмі. Інноваційний розвиток туризму та індустрії гостинності: проблеми й перспективи : колективна монографія / [І. М. Поворознюк., О. Г. Чирва, І. М. Кирилюк [та ін.]; за ред. І. М. Поворознюк ; МОН України, Уманський держ. пед. ун-т імені Павла Тичини. Умань : Візаві, 2022. С. 6-27

Інформаційні ресурси

1. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація URL: http://3umf.com/doc/449/.

2. ДСТУ 4268:2003. Послуги туристичні. Засоби розміщування. Загальні вимоги. URL: http://www.kurortservice.com/uploads/assets/file/per.pdf.

3. ДСТУ 4527: 2006. Послуги туристичні. Засоби розміщування. Терміни та визначення URL: http://www.prohotel.tv/forum/index.php?autocom=downloads&showfile=439.

4. ДСТУ 4269:2003. Послуги туристичні. Класифікація готелів. URL: http://www.ukr-hotels.com/files/File/4269-2003.pdf.

5. ДСТУ 3862-99. Ресторанне господарство. Терміни та визначення. URL: http://www.nau.kiev.ua/nau10/ukr/getcnt.php?uid=1022.260.0&nobreak.

6. Безбар'єрність у галузі гостинності. Освітній серіал. URL: https://osvita.diia.gov.ua/courses/accessibility-in-the-field-of-hospitality

Політика академічної доброчесності

Здобувачі вищої освіти зобов'язані виконувати положення принципів академічної доброчесності: виконувати всі поточні завдання та підсумковий контроль самостійно без допомоги сторонніх осіб; не допускати списування під час проведення контрольних заходів (у т. ч. із використанням мобільних пристроїв); надавати для оцінювання лише резуль-

тати власної роботи; не вдаватися до кроків, що можуть нечесно покращити Ваші результати чи погіршити/покращити результати інших студентів; не публікувати і не розповсюджувати відповіді на питання, що використовуються в рамках курсу для оцінювання знань студентів.

Дотримання політики щодо академічної доброчесності учасниками освітнього процесу при вивченні освітнього компонента регламентовано чинними документами ЧНУ:

– «*Етичний кодекс Чернівецького національного університету імені Юрія Федьковича*» https://www.chnu.edu.ua/universytet/normatyvni dokumenty/etychnyi-kodeks-chernivetskoho-natsionalnoho-universytetu imeni-yuriia-fedkovycha/

– «*Положення про виявлення та запобігання академічного плагіату у Чернівецькому національному університеті імені Юрія Федьковича*» https://www.chnu.edu.ua/universytet/normatyvni-dokumenty/polozhennia pro-vyiavlennia-ta-zapobihannia-akademichnomu-plahiatu-u-chernivetskomu natsionalnomu-universyteti-imeni-yuriia-fedkovycha/

– «*Політика використання штучного інтелекту в Чернівецькому національному університету імені Юрія Федьковича*» https://www.chnu.edu.ua/universytet/normatyvni-dokumenty/polityka-vykorystannia-shtuchnoho-intelektu-v-chernivetskomu-natsionalnomu-universyteti-imeni-yuriia-fedkovycha-zi-zminamy-zatverdzhenymy-vchenoiu-radoiu-chnu-imeni-yuriia-fedkovycha/

Використання здобувачами освіти інструментів штучного інтелекту (ШІ) під час виконання навчальних завдань:

- *допускається за умови* дотримання принципів академічної доброчесності (здобувач освіти несе відповідальність за зміст, достовірність і результати поданої роботи, а у разі використання ШІ зобов'язаний зазначити факт і спосіб його застосування);
- *не допускається* використання ШІ як заміни самостійного виконання завдань або з метою порушення вимог академічної доброчесності;
- *додаткові обмеження чи вимоги* щодо використання ШІ *можуть визначатися* викладачем в освітньому процесі для конкретних видів навчальної діяльності відповідно до особливостей дисципліни.