

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ЛЬВІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ФІЗИЧНОЇ КУЛЬТУРИ
ІМЕНІ ІВАНА БОБЕРСЬКОГО**

**ФАКУЛЬТЕТ ТУРИЗМУ
КАФЕДРА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ**

РОБОЧА ПРОГРАМА

ОБОВ'ЯЗКОВА НАВЧАЛЬНА ДИСЦИПЛІНА

**ВЗ 16. МЕНЕДЖМЕНТ
ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ**

Освітній ступінь – бакалавр

Галузь знань – 24 «Сфера обслуговування»

Спеціальність – 241 «Готельно-ресторанна справа»

Освітня програма – «Готельно-ресторанна справа»

Мова навчання – українська

Компонент освітньої програми – основний

Робоча програма основної компоненти освітньої програми «Менеджмент готельно-ресторанного бізнесу» для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» денної та заочної форм навчання. – Львів: ЛДУФК, 16 с.

Розробник: *Гузар Уляна Євгенівна*, доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу, к.е.н., доцент

Робоча програма затверджена на засіданні кафедри готельно-ресторанного бізнесу

Протокол від «19» серпня 2024 року № 1

Завідувач кафедри готельно-ресторанного бізнесу

(підпис)

(Паска М.З.)

(прізвище та ініціали)

© Гузар У.Є., 2024

© ЛДУФК ім. І. Боберського, 2024

1. Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Спеціальність, рівень вищої освіти	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	заочна форма навчання
Кількість кредитів – 3	Галузь знань – 24 «Сфера обслуговування»	Обов'язкова	
Модулів – 1	Спеціальність (професійне спрямування): <u>241 «Готельно-ресторанна справа»</u>	Рік підготовки:	
Змістових модулів – 3		4-й	4-й
<u>Індивідуальне науково-дослідне завдання</u> публікація наукових тез (усі форми здобуття освіти)		Семестр	
Загальна кількість годин 90		8-й	7-8-й
Тижневих годин для денної форми навчання: аудиторних – 4 самостійної роботи студента – 2	Освітній ступінь: бакалавр	Лекції	
		20 год.	10 год.
		Практичні, семінарські	
		20 год.	8 год.
		Лабораторні	
		-	-
		Самостійна робота	
		50 год.	72 год.
		Індивідуальні завдання: -	
		Вид контролю: іспит	

2. Мета та завдання навчальної дисципліни

Метою викладання навчальної дисципліни «Менеджмент готельно-ресторанного бізнесу» є формування у студентів системи теоретичних знань із питань організації готельно-ресторанного бізнесу та функціонування підприємств індустрії гостинності й практичних навичок управління у галузі готельно-ресторанного бізнесу в умовах конкурентного середовища України та інтеграційних процесів.

Основні завдання вивчення дисципліни «Менеджмент готельно-ресторанного бізнесу»: забезпечення здатності студента розв'язувати спеціалізовані завдання та практичні проблеми у готельно-ресторанному господарстві, в процесі навчання, що передбачає застосування певних теорій та методів менеджменту; визначення та формування організаційної структури підрозділів, визначення їх завдань та необхідних посад, кваліфікаційного рівня, координація їх діяльності; засвоєння вміння формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії (робота в команді); забезпечення вміння управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

Міждисциплінарні зв'язки:

- при вивченні даної дисципліни використовуються знання, отримані з таких дисциплін: «Менеджмент», «Психологія», «Маркетинг», «Економіка та фінанси підприємства»;

- основні положення навчальної дисципліни мають застосовуватися при вивченні таких дисциплін: «Аналіз діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу», «Сталий розвиток індустрії гостинності», «Реклама та PR-технології у сфері гостинності», «Світовий ринок готельно-ресторанних послуг», «Стратегічний менеджмент»;

- основні положення навчальної дисципліни мають застосовуватися при атестації.

3. Компетентності та програмні результати навчання

Згідно з вимогами освітньої програми «Готельно-ресторанна справа» здобувачі повинні набути такі компетентності:

інтегральну:

- здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції гостинності і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.

загальні:

ЗК 3. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК 4. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.

ЗК 5. Здатність працювати в команді.

ЗК 9. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.

ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

фахові:

ФК 1. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.

ФК 4. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії.

ФК 5. Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

ФК 10. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу.

ФК 13. Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

Здобувачі повинні досягти наступних програмних результатів навчання:

РН 6. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.

РН 13. Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу.

РН 15. Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

РН 18. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.

РН 19. Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студенти повинні оволодіти такими професійно-функціональними **знаннями та вміннями:**

знати:

сутність базових понять і категорій менеджменту та управління; історію розвитку менеджменту; принципи та функції менеджменту в готельно-ресторанному бізнесі; основи планування, здійснення мотивування та контролювання на підприємствах індустрії гостинності; методи менеджменту в готельно-ресторанному господарстві; основи прийняття управлінських рішень на підприємствах готельно-ресторанного господарства; сутність та особливості діяльності підприємств готельно-ресторанної справи, взаємозв'язку їх внутрішніх елементів та зовнішнього середовища; форми розвитку готельного

бізнесу, типи готелів; зміст та характеристику основних типів організаційних структур управління готельно-ресторанних господарств; особливості менеджменту на різних етапах життєвого циклу підприємств готельно-ресторанного бізнесу; основи та особливості управління персоналом.

вміти:

приймати ефективні управлінські рішення у сфері розширення і модернізації послуг у готельно-ресторанному бізнесі; аналізувати та будувати різні типів організаційних структур управління готельно-ресторанним комплексом; характеризувати основні сегменти сфери готельно-ресторанних послуг; аналізувати якість наданих послуг гостинності; здійснювати розподіл праці, організації робочих місць, аналізу процесу роботи в підприємствах готельно-ресторанного бізнесу.

4. Структура навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин											
	денна форма						заочна форма					
	усього	у тому числі					усього	у тому числі				
		л	с	п	лаб	с.р.		л	с	п	лаб	с.р.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Модуль 1												
Змістовий модуль 1. Теоретичні основи менеджменту, функції та стилі управління												
Тема 1. Теорія і методологія менеджменту готельно-ресторанного бізнесу	11	2	2	-	-	7						
Тема 2. Менеджер у соціально-економічній системі	9	2	-	2	-	5						
Тема 3. Функції управління підприємствами ГРБ	9	2	-	2	-	5						
Тема 4. Організаційні структури	9	2	2	-		5						
Разом за змістовим модулем 1	38	8	4	4		22						
Змістовий модуль 2. Соціокультурні основи формування менеджменту на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу												
Тема 5. Процес прийняття та реалізації управлінських рішень	9	2	2	-		5						

Тема 6. Комунікації у менеджменті	9	2	-	2		5						
Тема 7. Конфлікти в організації. Переміни та стреси	9	2	-	2		5						
Тема 8. Командне лідерство у менеджменті ГРБ	10	2	-	2		6						
Тема 9. Тайм-менеджмент у системі менеджменту підприємств готельно-ресторанного бізнесу	8	2	-	2		4						
Тема 10. Управління трудовим колективом підприємств ГРБ	7	2	-	2		3						
Разом за змістовим модулем 2	52	12	2	10		28						
Усього годин МОДУЛЬ 1	90	20	6	14		50						
Разом	90	20	6	14		50						

5. Програма навчальної дисципліни

МОДУЛЬ 1

ЗМІСТОВНИЙ МОДУЛЬ 1. Теоретичні основи менеджменту, функції та стилі управління

Тема 1. Теорія і методологія менеджменту готельно-ресторанного бізнесу
Суть, цілі і види менеджменту. Головні принципи менеджменту. Сутність та класифікація методів менеджменту. Економічні методи менеджменту. Організаційно-розпорядчі методи. Менеджмент готельно-ресторанного бізнесу у розвинених країнах світу.

Тема 2. Менеджер у соціально-економічній системі

Менеджер як професія. Роль менеджерів у сфері готельно-ресторанного бізнесу. Характеристика класифікаційних груп менеджерів. Модель сучасного менеджера у закладах індустрії гостинності. Професійні та особистісні якості менеджера. Критерії ефективності діяльності менеджерів готельно-ресторанного бізнесу (далі – ГРБ).

Тема 3. Функції управління підприємствами ГРБ

Загальна характеристика та класифікація функцій менеджменту. Сутність і зміст планування як функції менеджменту. Планування робочого дня менеджера. Класифікація цілей організації. Дерево цілей. Види планування та їх взаємозв'язок (стратегічне, тактичне, поточне). Організація як загальна функція менеджменту. Поняття та складові організаційної діяльності. Організація робочого простору. Повноваження, обов'язки, відповідальність. Процес делегування повноважень і відповідальності. Поняття мотивації і її зміст. Засоби мотиваційного впливу. Стимулювання праці. Поняття і зміст контролю. Види контролю. Процес контролю та техніка його проведення.

Тема 4. Організаційні структури

Види організаційних структур. Порядок їх побудови. Загальні поняття організаційної структури: бюрократична та адаптивна структури. Види бюрократичних структур. Адаптивна структура: програмноцільова та матрична. Централізація та децентралізація.

ЗМІСТОВНИЙ МОДУЛЬ 2. Соціокультурні основи формування менеджменту на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу

Тема 5. Процес прийняття та реалізації управлінських рішень

Управлінське рішення як результат управлінської діяльності. Класифікація управлінських рішень. Умови підготовки та прийняття управлінських рішень. Механізм оптимізації рішень. Різновиди технологій прийняття рішень. Методи колективних рішень. Фактори, що впливають на процес прийняття управлінських рішень. Якість управлінських рішень.

Тема 6. Комунікації у менеджменті

Поняття і характеристика комунікацій. Різновиди «внутрішніх» та «зовнішніх» комунікацій. Перешкоди в комунікаціях. Зворотній зв'язок у процесі комунікацій. Комунікаційний процес: елементи, етапи, моделі. Місце та роль міміки, жестів у комунікативному процесі. Психологія особистості.

Тема 7. Конфлікти в організації. Переміни та стреси

Поняття конфлікту. Основні типи конфлікту. Причини конфлікту. Основні способи управління конфліктною ситуацією. Типи поведінки особистості у конфліктній ситуації. Сучасний менеджмент профілактики конфліктів. Переміни та стреси. Особливості управління стресами в організації.

Тема 8. Командне лідерство у менеджменті ГРБ

Сутність категорій «лідерство», «команда». Ситуаційні підходи до ефективного лідерства. Стили керівництва. Якості необхідні для створення ефективного та

злагодженої команди. Тімбілдінг. Емоційне вигорання лідера. Емоційний інтелект, емоційне лідерство.

Тема 9. Тайм-менеджмент у системі менеджменту підприємств готельно-ресторанного бізнесу

Психологія тайм-менеджменту в системі менеджменту підприємств ГРБ. Психологічні аспекти тайм-менеджменту. Стратегії вміння говорити «ні». Пріоритетність цілей в тайм-менеджменті, як невід'ємний етап побудови ефективного менеджменту на підприємствах ГРБ. Методи інвентаризації та аналізу часу. Методи контролю, які використовують у тайм-менеджменті.

Тема 10. Управління трудовим колективом підприємств ГРБ

Зміст та основні поняття процесу управління людськими ресурсами. Політика управління персоналом організації. Кадрове забезпечення та оцінювання персоналу організації індустрії гостинності. Організація набору та відбору персоналу. Управління рухом та розвитком персоналу організації.

6. Теми лекційних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		Денна форма	Заочна форма
1	Лекція 1. Теорія і методологія менеджменту готельно-ресторанного бізнесу	2	1
2	Лекція 2. Менеджер у соціально-економічній системі	2	1
3	Лекція 3. Функції управління підприємствами ГРБ	2	1
4	Лекція 4. Організаційні структури	2	1
5	Лекція 5. Процес прийняття та реалізації управлінських рішень	2	1
6	Лекція 6. Комунікації у менеджменті	2	1
7	Лекція 7. Конфлікти в організації. Переміни та стреси	2	1
8	Лекція 8. Командне лідерство у менеджменті ГРБ	2	1
9	Лекція 9. Тайм-менеджмент у системі менеджменту підприємств готельно-ресторанного бізнесу	2	1
10	Лекція 10. Управління трудовим колективом підприємств ГРБ	2	1
	Разом	20	10

7. Теми семінарських занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		Денна форма	Заочна форма
1	Семінарське заняття №1. Теорія і методологія менеджменту готельно-ресторанного бізнесу	2	-

4	Семінарське заняття № 2. Організаційні структури	2	2
5	Семінарське заняття № 3. Процес прийняття та реалізації управлінських рішень	2	-
	Разом	6	2

8. Теми практичних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		Денна форма	Заочна форма
1	Семінарське заняття № 1. Менеджер у соціально-економічній системі	2	1
2	Семінарське заняття № 2. Функції управління підприємствами ГРБ	2	1
3	Семінарське заняття № 3. Комунікації у менеджменті	2	1
4	Семінарське заняття № 4. Конфлікти в організації. Переміни та стреси	2	1
5	Семінарське заняття № 5. Командне лідерство у менеджменті ГРБ	2	1
6	Семінарське заняття № 6. Тайм-менеджмент у системі менеджменту підприємств готельно-ресторанного бізнесу	2	1
7	Семінарське заняття № 7. Управління трудовим колективом підприємств ГРБ	2	2
	Разом	14	8

9. Самостійна робота

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		Денна форма	Заочна форма
1	Тема 1. Теорія і методологія менеджменту готельно-ресторанного бізнесу Суть, цілі і види менеджменту. Головні принципи менеджменту. Сутність та класифікація методів менеджменту. Економічні методи менеджменту. Організаційно-розпорядчі методи. Менеджмент готельно-ресторанного бізнесу у розвинених країнах світу	7	5
2	Тема 2. Менеджер у соціально-економічній системі Менеджер як професія. Роль менеджерів у сфері готельно-ресторанного бізнесу. Характеристика класифікаційних груп менеджерів. Модель сучасного менеджера у закладах індустрії гостинності. Професійні та особистісні якості менеджера. Критерії ефективності діяльності менеджерів готельно-ресторанного бізнесу (далі – ГРБ)	5	5

3	Тема 3. Функції управління підприємствами ГРБ Загальна характеристика та класифікація функцій менеджменту. Сутність і зміст планування як функції менеджменту. Планування робочого дня менеджера. Класифікація цілей організації. Дерево цілей. Види планування та їх взаємозв'язок (стратегічне, тактичне, поточне). Організація як загальна функція менеджменту. Поняття та складові організаційної діяльності. Організація робочого простору. Повноваження, обов'язки, відповідальність. Процес делегування повноважень і відповідальності. Поняття мотивації і її зміст. Засоби мотиваційного впливу. Стимулювання праці. Поняття і зміст контролю. Види контролю. Процес контролю та техніка його проведення	5	10
4	Тема 4. Організаційні структури Види організаційних структур. Порядок їх побудови. Загальні поняття організаційної структури: бюрократична та адаптивна структури. Види бюрократичних структур. Адаптивна структура: програмноцільова та матрична. Централізація та децентралізація.	5	5
5	Тема 5. Процес прийняття та реалізації управлінських рішень Управлінське рішення як результат управлінської діяльності. Класифікація управлінських рішень. Умови підготовки та прийняття управлінських рішень. Механізм оптимізації рішень. Різновиди технологій прийняття рішень. Методи колективних рішень. Фактори, що впливають на процес прийняття управлінських рішень. Якість управлінських рішень.	5	5
6	Тема 6. Комунікації у менеджменті Поняття і характеристика комунікацій. Різновиди «внутрішніх» та «зовнішніх» комунікацій. Перешкоди в комунікаціях. Зворотній зв'язок у процесі комунікацій. Комунікаційний процес: елементи, етапи, моделі. Місце та роль міміки, жестів у комунікативному процесі. Психологія особистості	5	10
7	Тема 7. Конфлікти в організації. Переміни та стреси Поняття конфлікту. Основні типи конфлікту. Причини конфлікту. Основні способи управління конфліктною ситуацією. Типи поведінки особистості у конфліктній ситуації. Сучасний менеджмент профілактики конфліктів. Переміни та стреси. Особливості управління стресами в організації	5	5
8	Тема 8. Командне лідерство у менеджменті ГРБ Сутність категорій «лідерство», «команда». Ситуаційні підходи до ефективного лідерства. Стилi керівництва. Якості необхідні для створення ефективноi та злагодженої команди. Тiмбiлдiнг. Емоційне вигорання лiдера. Емоційний iнтелект, емоційне лiдерство	6	5
9	Тема 9. Тайм-менеджмент у системі менеджменту підприємств готельно-ресторанного бізнесу Психологія тайм-менеджменту в системі менеджменту підприємств ГРБ. Психологічні аспекти тайм-менеджменту. Стратегії вміння говорити «ні». Пріоритетність цілей в тайм-менеджменті, як невід'ємний етап побудови ефективного менеджменту на підприємствах ГРБ. Методи інвентаризації та аналізу часу. Методи контролю, які використовують у тайм-	4	10

	менеджменті.		
10	Тема 10. Управління трудовим колективом підприємств ГРБ Зміст та основні поняття процесу управління людськими ресурсами. Політика управління персоналом організації. Кадрове забезпечення та оцінювання персоналу організації індустрії гостинності. Організація набору та відбору персоналу. Управління рухом та розвитком персоналу організації	3	10
	Разом	50	70

9. Індивідуальні завдання

- Матеріали самопідготовки;
- Самостійні роботи:
 - аналіз вакансій на ринку готельно-ресторанного бізнесу.
 - складання резюме, CV, підготовка до співбесіди.
 - формування мультимедійних презентацій.

10. Методи навчання

Під час вивчення студентами навчальної дисципліни «Аналіз діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу» застосовуються такі методи навчання:

- *інтерактивні*: відповіді на запитання, опитування думок студентів; дискусії, полеміки; мозковий штурм; робота в групах.
- *активні*: моделювання ролі керівника ресторану (готелю), тренінги та майстер-класи.
- *інноваційні*: екскурсії; соціологічні та маркетингові дослідження; формування портфоліо.
- *наочні*: таблиці, графіки, діаграми, фотографії, відеоролики, кросворди, квести.
- *практичні*: аналіз ситуаційних вправ; написання наукових тез, статей.
- *методи дистанційного навчання*: відеоконференції, онлайн-зустрічі, індивідуальне та групове консультування, вікторини, бліц-опитування.

11. Методи контролю

Поточний контроль здійснюється під час проведення практичних та семінарських занять в усній та письмовій формах.

- Опитування.
- Перевірка завдань для самостійної роботи.
- Перевірка матеріалів самопідготовки.
- Виконання завдань практичних занять.

Підсумковий контроль – іспит (VIII семестр – денна форма).

12. Розподіл балів, які отримують студенти

Форма навчання/ види робіт	Поточне тестування та самостійна робота												Всього	
	ЗМ 1				ЗМ 2						Разом поточне	МКР	Іспит	Разом
	T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	T8	T9	T10				
Денна (усього балів)	0-3	0-4	0-4	0-3	0-4	0-4	0-4	0-4	0-5	0-5	40	10	50	100
Опитування на семінарах	0-3	-	-	0-3	0-4	-	-	-	-		10			
Практичні роботи	-	0-4	0-4	-	-	0-4	0-4	0-4	0-5	0-5	30			
Заочна (усього балів)	0-3	0-4	0-4	0-3	0-4	0-4	0-4	0-4	0-5	0-5	40	10	50	100

Шкала оцінювання: національна та ECTS

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену, курсового проекту (роботи), практики	для заліку
90 – 100	A	відмінно	зараховано
82-89	B	добре	
75-81	C		
68-74	D	задовільно	
61-67	E		
35-60	FX	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
0-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

13. Методичне забезпечення

До методичного забезпечення навчальної дисципліни відноситься:

- Робоча програма навчальної дисципліни

<https://repository.ldufk.edu.ua/handle/34606048/49>

- Силабус; <https://repository.ldufk.edu.ua/handle/34606048/24363>
- Підручники та навчальні посібники;
<https://repository.ldufk.edu.ua/handle/34606048/40>
- <https://repository.ldufk.edu.ua/handle/34606048/45>
- Конспект лекцій з дисципліни;
<https://repository.ldufk.edu.ua/handle/34606048/50>
- Методичні рекомендації та розробки викладача;
- <https://repository.ldufk.edu.ua/handle/34606048/349>
- Матеріали поточного та підсумкового контролю;
- <https://repository.ldufk.edu.ua/handle/34606048/11597>

14. Рекомендована література

Основна:

1. Готельно-ресторанний бізнес: навч. посібник. [Електронний ресурс] / О.А.Ніколайчук, Н.С.Приймак, О.А. Сімакова, А.В. Слащева, Ю.А. Горяїнова, Ю.М. Коренець, О.А. Боднарук, О.А. Пусікова,Є.Г. Клевцов; ред. О.А. Ніколайчук. – Кривий Ріг : Вид.ДонНУЕТ, 2022. – 250с. URL:
2. Менеджмент готельно-ресторанного господарства: підручник / І. Б. Андренко, О. М. Кравець, І. М. Писаревський ; Харк. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. – Х. : ХНУМГ, 2014. – 431 с.
3. Організація готельно-ресторанної справи : наук.-допом. бібліогр. покажч. / [упоряд. О. В. Олабоді, Т. П. Фесун] ; Нац. ун-т харч. технол., Наук.-техн. б-ка. – Київ, 2021. – 213 с.
4. Економіка готельно-ресторанного господарства : навч. посібник / С. А. Александрова, Л. В. Оболенцева, В. Ю. Світлична ; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. – Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2022. – 142 с.
5. Маркетинг в готельно-ресторанному господарстві : навчальний посібник. / С.М. Цвілій, Т.С. Кукліна, В.М. Зайцева – Запоріжжя : НУ «Запорізька політехніка», 2023. – 260 с.
6. Економіка готельно-ресторанного бізнесу. Навчальний посібник / Басюк Т.П., Керанчук Т.Л.-К.:НУХТ, 2018.-360с.
7. Закон України «Про захист прав споживачів» // <http://www.rada.gov.ua>

Додаткова:

8. Гузар, У., Голод, А., Паска, М., Петришин, Н., Тесля, О., & Тихоновський, М. (2024). ОСОБЛИВОСТІ ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ В УКРАЇНІ. *Financial and Credit Activity Problems of Theory and Practice*, 3(56), 410–422. <https://doi.org/10.55643/fcaptp.3.56.2024.4371>
9. Гузар, У., Назар, М., Кобрин, А. (2024). ІНСТИТУЦІЙНІ АСПЕКТИ ТРАНСФОРМАЦІЙНИХ ПРОЦЕСІВ В ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ. *Baltic*

Journal of Economic Studies, 10 (1), 54-62. <https://doi.org/10.30525/2256-0742/2024-10-1-54-62>

10. Гузар, У. (2024). ТЕОРЕТИКО-МЕТОДОЛОГІЧНІ ЗАСАДИ РОЗВИТКУ ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ. *Економіка та суспільство*, (59). <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2024-59-112>

11. Кобрин, А. Г., & Гузар, У. Є. (2023). Концептуальні основи управління персоналом у закладах індустрії гостинності. *Проблеми сучасних трансформацій. Серія: економіка та управління*, (8). <https://doi.org/10.54929/2786-5738-2023-8-12-01>

12. Островська, Г. Й. Управління креативністю персоналу в закладах індустрії гостинності / Г. Й. Островська, У. Є. Гузар // Центральноукраїнський науковий вісник. Економічні науки : зб. наук. пр. – Кропивницький : ЦНТУ, 2023. – Вип. 9(42). – С. 83-90.

Нормативно-правові акти:

1. Про захист прав споживачів: Закон України від 12.05.1991 № 1023-ХІІ зі змінами та доповненнями. – Режим доступу: <http://zakon3.rada.gov.ua/laws/show/1023-12> .

2. Про підприємництво: Закон України від 07.02.1991 № 698-ХІІ зі змінами та доповненнями. – Режим доступу: <http://zakon0.rada.gov.ua/laws/show/698-12> .

3. Господарський кодекс України від 16.01.2003 № 436-IV зі змінами та доповненнями. – Режим доступу: <http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/436-15> .

Інформаційні ресурси:

1. Журнал «Академія гостинності»: <http://hotel-rest.com.ua/>
2. Готельно-рестораний бізнес: <http://hotelbiz.com.ua/>
3. Готельний та ресторанний бізнес: <http://prohotclia.com.ua/>

15. Політика щодо академічної доброчесності

Політика щодо академічної доброчесності учасників освітнього процесу формується на основі дотримання принципів академічної доброчесності з урахуванням норм відповідно до Положення про дотримання академічної доброчесності ЛДУФК імені Івана Боберського <https://www.ldufk.edu.ua/wp-content/uploads/2023/02/polozhennja-pro-dobrochesnist.pdf>.

16. Політика визнання результатів навчання набутих шляхом неформальної освіти

Студенти, які здобули освітні компонентності, за межами ЛДУФК імені Івана Боберського, при їх відповідності постреквізітам освітньої програми,

можна перезарахувати їх результати у якості виконання зарахованої теми відповідно до Положення про порядок визнання результатів навчання, отриманих у неформальній освіті https://www.ldufk.edu.ua/wp-content/uploads/2023/02/polozhennia_neformalna_osvita.pdf, а також [Положення про неформальну та інформальну освіту учасників освітнього процесу https://www.ldufk.edu.ua/wp-content/uploads/2024/10/polozhennya-pro-neformalnu-osvitu-.pdf](https://www.ldufk.edu.ua/wp-content/uploads/2024/10/polozhennya-pro-neformalnu-osvitu-.pdf)

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

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