

**Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника**

Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи

**«ЗАТВЕРДЖУЮ»**

Проректор \_\_\_\_\_

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2022 р.

## **РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

**«Вступ до спеціальності. Студентський путівник»**

Спеціальність: 241 «Готельно-ресторанна справа»

Освітньо-професійна програма: «Міжнародний готельний бізнес»

інститут, факультет: Факультет туризму

Робоча програма навчальної дисципліни «Вступ до спеціальності. Студентський путівник» для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» (Освітньо-професійна програма «Міжнародний готельний бізнес»). 2022. 14 с.

Розробник:

**Загнибіда Раїса Павлівна**, кандидат педагогічних наук, доцент.

Робоча програма затверджена на засіданні кафедри готельно-ресторанної та курортної справи

Протокол від 29 березня 2022 р., № \_\_\_\_.

Завідувач кафедри готельно-ресторанної та курортної справи  
30.03.2022 р.

Клапчук В.М.

Схвалено Науково-методичною радою факультету туризму.

Протокол від « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2022 р., № \_\_\_\_

Голова

Чорна Л.В.

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2022 р.

## 1. Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Галузь знань, напрям підготовки, освітньо-кваліфікаційний рівень	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	заочна форма навчання
Кількість кредитів – 6,0		Нормативна	
Модулів – 1	спеціальність: 241 «Готельно-ресторанна справа» освітня програма: «Міжнародний готельний бізнес»	<b>Рік підготовки:</b>	
Змістових модулів – 2		1-й	1-й
Індивідуальне науково-дослідне завдання – <u>Організація корпоративної культури у ВУЗі</u>			
Загальна кількість годин – 180		<b>Семестр</b>	
		1-й	1-й
Тижневих годин для денної форми навчання: 4  аудиторних – 60/20 самостійної роботи студента – 120/160	Рівень вищої освіти: <u>бакалавр</u>	<b>Лекції</b>	
		30 год.	6 год.
		<b>Практичні, семінарські</b>	
		30 год.	14 год.
		<b>Лабораторні</b>	
		0 год.	0 год.
		<b>Самостійна робота</b>	
		120 год.	160 год.
		<b>Індивідуальні завдання:</b>	
Вид контролю: <u>залік</u>			

Співвідношення кількості годин аудиторних занять до самостійної і індивідуальної роботи становить:

- для денної форми навчання – 1/3;
- для заочної форми навчання – 1/9.

## 2. Мета та завдання навчальної дисципліни

**Метою** розвитку навичок пізнавальної діяльності в сфері готельного та ресторанного обслуговування, ознайомлення із змістом і формами практичної діяльності в галузі соціально-культурного сервісу і туризму, а також ознайомлення студентів з системою вищої освіти України, з основами майбутньої професії, перспективами розвитку галузі в Україні та у світі.

Основними **завданнями** вивчення дисципліни «Вступ до спеціальності. Студентський путівник» є надати студентам цілісну систему знань про сучасні дослідження, основну проблематику, дослідницькі підходи та методологію вивчення сфери гостинності. Ознайомити студентів із специфікою навчання у ВУЗі, здобуття необхідних знань, вмінь та навичок про майбутню професію, ознайомити із діючим «Студентським путівником»; формування у студентів уявлення про загальні аспекти сфери гостинності, етапи розвитку індустрії гостинності та сучасний стан готельно-ресторанної справи.

Згідно з вимогами освітньо-професійної програми студенти повинні:

### **знати:**

- історію розвитку готельної та ресторанної справи;
- специфіку навчання у ВУЗі;
- зміст діючого «Студентського путівника» ПНУ;
- сучасну роль гостинності в економіці, соціально-культурній і політичній діяльності держав;
- фактори, що впливають на розвиток розвитку готельної та ресторанної справи;
- складові готельно-ресторанної індустрії та їх взаємозв'язки;
- роль держави в управлінні готельно-ресторанною індустрією;
- основні види готельно-ресторанних формальностей;
- навички пізнавальної діяльності в сфері готельного та ресторанного обслуговування;
- ознайомитись зі змістом і формами практичної діяльності в галузі соціального-культурного сервісу;
- дослідницькі підходи та методологію вивчення сфери гостинності.

### **вміти:**

- знаходити оптимальні рішення, реалізація яких передбачається як у поточному періоді, так і в перспективі з метою розширення асортименту послуг і впровадження інноваційних технологій у закладах ресторанного господарства;
- виробляти оптимальні стратегічні рішення, забезпечуючи стійку роботу колективу;
- набути навичок використання теоретичних знань у практичній діяльності; самостійно працювати з економічною літературою та електронними джерелами мережі Інтернет;
- грамотно підбирати і використовувати інформацію періодичної преси, нормативно-правову літературу та довідково-правові системи;
- уміти вести дискусії, грамотно аргументуючи свою точку зору, з питань господарської діяльності готельно-ресторанного закладу;

- забезпечувати високий рівень трудової, виробничої дисципліни;
- забезпечувати культуру процесів управління, культуру умов праці;
- сприяти піднесенню кваліфікаційного рівня працівників, вивченню іноземних мов і оволодіння прогресивними засобами обслуговування гостей;
- на основі комплексного аналізу визначати основні тенденції розвитку гостинності;
- сприяти розвитку творчого потенціалу працівників, заохочувати за новаторські ідеї;
- оцінювати сучасну роль готельно-ресторанної справи в економіці, соціально-культурній і політичній сфері діяльності держав.

Здобувачі опановують знання, передбачені навчальною програмою з дисципліни як аудиторно, так і у процесі виконання робіт, які оцінюються відповідно до розробленої системи оцінювання під час поточного та підсумкового контролю.

### **3. Програма навчальної дисципліни**

#### **Змістовий модуль 1. ОРГАНІЗАЦІЯ НАВЧАЛЬНОГО ПРОЦЕСУ У ВИЩІЙ ШКОЛІ УКРАЇНИ**

##### **Тема 1. Система вищої освіти в Україні. Стандарти вищої школи.**

Поняття та зміст системи вищої освіти, методи і форми організації освітнього процесу. Основні періоди становлення вищої освіти в Україні. Напрями та результати реформування вищої освіти в Україні. Стандарти вищої школи.

##### **Тема 2. Організація освітнього процесу в університеті. Студентський путівник.**

Структура вищого навчального закладу. Освітній процес в університеті. Корпоративна культура ПНУ. Нормативно-правова база підготовки фахівців у системі вищої освіти. Ознайомитися із «Студентським путівником».

##### **Тема 3. Особливості навчання на факультеті туризму. Навчальний план.**

Структура та організація навчального процесу (на прикладі ПНУ «факультету туризму»). Освітня програма, навчальний план. Роль випускової кафедри в підготовці фахівців.

##### **Тема 4. Наукова діяльність здобувачів вищої освіти. Академічна доброчесність**

Наукова діяльність здобувачів вищої освіти. Академічна доброчесність як важлива складова будь-якого істинного досвіду освіти – доброчесність з боку як викладача, так і здобувача вищої освіти.

## **Тема 5. Спеціальність «Міжнародний готельний бізнес» в економічній системі держави.**

Міжнародний готельний бізнес як спеціальність у системі вищої освіти. . Особливості професії фахівця з міжнародного готельного бізнесу в економіці держави. Ключові якості успішного фахівця.

## **Змістовний модуль 2. ЗАГАЛЬНА ХАРАКТЕРИСТИКА СУЧАСНОГО ФАХІВЦЯ З МІЖНАРОДНОГО ГОТЕЛЬНОГО БІЗНЕСУ**

### **Тема 6. Еволюція індустрії гостинності.**

Гостинність як соціально-культурне та економічне явище. Історія становлення та розвитку сфери гостинності. Головні історичні періоди розвитку сфери гостинності в світі. Модель та основні концепції гостинності. Еволюція індустрії гостинності. Сучасний стан та перспективи розвитку індустрії гостинності Історія розвитку індустрії гостинності в Україні. Нормативно-правове регулювання індустрії гостинності в Україні.

### **Тема 7. Історія становлення та її соціально-економічна роль у розвитку міжнародного готельного бізнесу.**

Історія становлення та її соціально-економічна роль у розвитку міжнародного готельного бізнесу. Функціонування та забезпечення безперервності розвитку підприємств міжнародного готельного бізнесу .

### **Тема 8. Формування атмосфери гостинності у закладах готельного і ресторанного господарства.**

“Гість” як головний об’єкт діяльності індустрії гостинності. Значення нематеріального чинника в індустрії гостинності. Інноваційні підходи до надання послуг в індустрії гостинності.

### **Тема 9. Формування професійної придатності у обслуговуючого персоналу закладів гостинності.**

Професійні компетенції і зони відповідальності. Роль корпоративної культури в управлінні персоналом. Система цінностей і мотивація. Культурні сценарії діяльності організації. Фактори, що впливають на формування господарського менталітету. Класифікація цінностей. Конфлікт цінностей. Ціннісно-орієнтоване управління. Система мотивації формування і розвитку корпоративної культури. Формування професійної придатності у обслуговуючого персоналу закладів гостинності.

### **Тема 10. Гостинність як основа конкурентоспроможності підприємств сфери гостинності**

Сутність наукової категорії «конкурентоспроможність підприємств індустрії гостинності» та методи її оцінки. Гостинність як основа

конкурентоспроможності підприємств сфери гостинності. Конкурентоспроможність як найважливіший фактор забезпечення ефективного та прибуткового розвитку підприємств індустрії гостинності.

### Тема 11. Особливості професії, фахові компетенції та тенденції

Особливості професії фахівця з міжнародного готельного бізнесу. Фахові компетенції, які формуються під час навчання у ВУЗі. Дисципліни як основа формування професійних компетенцій фахівця та види практики.

#### 4. Структура навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин											
	денна форма						заочна форма					
	усього	у тому числі					усього	у тому числі				
		л	п	лаб.	інд.	с.р.		л	п	лаб.	інд.	с.р.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
<b>Модуль 1</b>												
<b>Змістовий модуль 1. Концептуальні засади корпоративної культури</b>												
Тема 1. Система вищої освіти в Україні. Стандарти вищої школи.	16	2	2			12	13		1			12
Тема 2. Організація освітнього процесу в університеті. Студентський путівник.	16	2	2			12	14	1	1			12
Тема 3. Особливості навчання на факультеті туризму. Навчальний план.	16	2	2			12	13		1			12
Тема 4. Наукова діяльність здобувачів вищої освіти. Академічна доброчесність	16	2	2			12	14	1	1			12
Тема 5. Спеціальність «Міжнародний готельний бізнес» в економічній системі держави.	16	2	2			12	13		1			12
<b>Разом за змістовим модулем 1</b>	<b>80</b>	<b>10</b>	<b>10</b>			<b>60</b>	<b>67</b>	<b>2</b>	<b>5</b>			<b>60</b>
<b>Змістовий модуль 2. Технологічні аспекти формування і розвитку корпоративної культури підприємства</b>												
Тема 6. Еволюція індустрії гостинності.	14	2	2			10	17		1			16
Тема 7. Історія становлення та її соціально-економічна роль у розвитку міжнародного готельного бізнесу.	18	4	4			10	21	1	1			18
Тема 8. Формування атмосфери гостинності у закладах готельного і ресторанного господарства.	18	4	4			10	19	1	2			16
Тема 9. Формування професійної придатності у обслуговуючого персоналу закладів гостинності.	18	4	4			10	21	1	2			18
Тема 10. Гостинність як основа конкурентоспроможності	18	4	4			10	17		1			16

підприємств сфери гостинності												
Тема 11. Особливості професії, фахові компетенції та тенденції ринку праці.	14	2	2			10	19	1	2			16
<b>Разом за змістовим модулем 2</b>	<b>100</b>	<b>20</b>	<b>20</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>60</b>	<b>113</b>	<b>4</b>	<b>9</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>100</b>
<b>Усього годин</b>	<b>180</b>	<b>30</b>	<b>30</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>120</b>	<b>180</b>	<b>10</b>	<b>14</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>160</b>

### 5. Теми семінарських занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		Денна	Заочна
1	Тема 1. Система вищої освіти в Україні. Стандарти вищої школи.	2	1
2	Тема 2. Організація освітнього процесу в університеті. Студентський путівник.	2	1
3	Тема 3. Особливості навчання на факультеті туризму. Навчальний план.	2	1
4	Тема 4. Наукова діяльність здобувачів вищої освіти. Академічна доброчесність	2	1
5	Тема 5. Спеціальність «Міжнародний готельний бізнес» в економічній системі держави.	2	1
6	Тема 6. Еволюція індустрії гостинності.	2	1
7	Тема 7. Історія становлення та її соціально-економічна роль у розвитку міжнародного готельного бізнесу.	4	1
8	Тема 8. Формування атмосфери гостинності у закладах готельного і ресторанного господарства.	4	2
9	Тема 9. Формування професійної придатності у обслуговуючого персоналу закладів гостинності.	4	2
10	Тема 10. Гостинність як основа конкурентоспроможності підприємств сфери гостинності	4	1
11	Тема 11. Особливості професії, фахові компетенції та тенденції ринку праці.	2	2
<b>Всього:</b>		<b>30</b>	<b>10</b>

### 6. Теми практичних занять (не передбачені)

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1		

### 7. Теми лабораторних занять (не передбачені)

№ з/п	Назва теми	Кількість годин



1		
---	--	--

## 8. Самостійна робота

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		Денна	Заочна
1	Тема 1. Корпоративна культура як об'єкт теоретичного аналізу.	12	12
2	Тема 2. Типологія корпоративної культури	12	12
3	Тема 3. Вплив національної культури на корпоративну культуру	12	12
4	Тема 4. Корпоративна культура – важливий компонент ефективної діяльності підприємства	12	12
5	Тема 5. Системи менеджменту і корпоративна культура	12	12
6	Тема 6. Еволюція індустрії гостинності.	10	16
7	Тема 7. Історія становлення та її соціально-економічна роль у розвитку міжнародного готельного бізнесу.	10	18
8	Тема 8. Формування атмосфери гостинності у закладах готельного і ресторанного господарства.	10	16
9	Тема 9. Формування професійної придатності у обслуговуючого персоналу закладів гостинності.	10	18
10	Тема 10. Гостинність як основа конкурентоспроможності підприємств сфери гостинності	10	16
11	Тема 11. Особливості професії, фахові компетенції та тенденції ринку праці.	10	16
<b>Всього:</b>		<b>120</b>	<b>160</b>

## 9. Індивідуальні завдання

1. Основні періоди становлення вищої освіти в Україні.
2. Особливості організації освітнього процесу в різних країнах світу (США),
3. Особливості організації освітнього процесу в різних країнах світу (Великобританії).
4. Особливості організації освітнього процесу в різних країнах світу Німеччині,
5. Особливості організації освітнього процесу в різних країнах світу (Фінляндії).
6. Особливості організації освітнього процесу в різних країнах світу (Японії).
7. Особливості організації освітнього процесу в різних країнах світу Південній Кореї
8. Напрями та результати реформування вищої освіти в Україні.

9. Становлення та розвиток ПНУ.
10. Порівняння структури вітчизняного ВНЗ із структурою провідного ВНЗ світу.
11. Основні завдання розвитку вищої освіти в Україні на початку XXI ст.
12. Університетська освіта в Україні.
13. Нормативно-законодавча база освіти в Україні.
14. Міжнародний готельний бізнес як спеціальність на ринку праці.
15. Попит і пропозиція вакансій для фахівців міжнародного готельного бізнесу в Україні.
16. Професійні компетенції і зони відповідальності фахівців міжнародного готельного бізнесу.
17. Ключові якості успішного фахівців міжнародного готельного бізнесу.
18. Сфера діяльності та функціонування міжнародного готельного бізнесу.
19. Послуги міжнародного готельного бізнесу.
20. Гостинність як успіх у міжнародному готельному бізнесі.

## **10. Методи навчання**

1. Група методів організації та здійснення навчально-пізнавальної діяльності:

1.1. Підгрупа за джерелом передачі навчальної інформації:

- словесні методи - розповідь-пояснення, бесіду, лекцію.
- наочні методи - ілюстрація, демонстрація
- практичні методи: досліди, вправи, навчальна праця. Лабораторні та практичні роботи, твори, реферати.

1.2. Підгрупа за логікою передачі та сприймання навчальної інформації:

- Індуктивні методи. Втілюються за принципом: від часткового до загального, від конкретного до абстрактного.
- Дедуктивний метод активніше розвиває абстрактне мислення, сприяє засвоєнню навчального матеріалу на основі узагальнень.

1.3. Підгрупа за ступенем самостійного мислення студентів у процесі оволодіння знаннями, формуванням умінь і навичок:

- репродуктивні методи – відтворена репродукція як засіб повторення готових зразків або робота за готовими зразками;
- творчі, проблемно-пошукові методи визначають порівняно вищий щабель процесу навчання, особливо там, де він організований на вищому, ніж у масовій школі, рівні. Проблемно-пошукова методика, на відміну від репродуктивної, пояснювально-ілюстративної, має спиратися на самостійну, творчу пізнавальну діяльність студентів.

1.4. Підгрупа за ступенем керівництва навчальною роботою:

- навчальна робота під керівництвом викладача – самостійна робота в аудиторії;

- самостійна робота студентів поза контролем викладача – самостійна робота вдома.

2. Група методів стимулювання й мотивації навчально-пізнавальної діяльності:

2.1. Підгрупа методів стимулювання інтересу до навчання:

- створення ситуації інтересу при викладанні того чи іншого матеріалу (використання пізнавальних ігор, цікавих пригод, гумористичних уривків, перегляд навчальних телепередач, кінофільмів);
- пізнавальні ігри як метод для стимулювання та формування інтересу до знань (ігри-подорожі, вікторини тощо);
- навчальні дискусії як інтерес до предмету;
- аналіз життєвих ситуацій як метод застосування теоретичних знань на практиці.

2.2. Підгрупа методів стимулювання обов'язку й відповідальності:

- роз'яснення мети навчального предмета – метод стимулювання, основним правилом якого є: «Це згодиться в житті», «Без цього не можна бути освіченою та культурною людиною», «У майбутньому це стане тобі необхідним»;
- вимоги до вивчення предмета (орфографічні, дисциплінарні, організаційно-педагогічні). Їх виконання привчає студентів до дисциплінованості, що є головним у використанні цих методів, хоча даний аспект вивчено в дидактиці недостатньо;
- заохочення та покарання в навчанні: оцінка студента за успіхи, усне схвалення та осуд педагога. Внутрішній закон кожного педагога – не користуватись антипедагогічними прийомами: виведення з заняття, виставлення негативної оцінки за поведінку, фізичне покарання тощо.

3. Група методів контролю, самоконтролю, взаємоконтролю, корекції та взаємокорекції:

- соціальні, пов'язані з готовністю брати на себе відповідальність, бути активним у прийнятті рішень у суспільному житті, у врегулюванні конфліктів ненасильницьким шляхом, у функціонуванні й розвитку демократичних інститутів суспільства;
- полікультурні – стосуються розуміння несхожості людей, взаємоповаги до їхньої мови, релігії, культури тощо;
- комунікативні – передбачають опанування важливого в роботі та суспільному житті усного й писемного спілкування, оволодіння кількома мовами;
- інформаційні, зумовлені зростанням ролі інформації в сучасному суспільстві та передбачають оволодіння інформаційними технологіями, уміннями здобувати, критично осмислювати та використовувати різноманітну інформацію;
- саморозвитку та самоосвіти, пов'язані з потребою та готовністю постійно навчатися як у професійному відношенні, так і в особистому та суспільному житті;
- компетенції, що реалізуються у прагненні та здатності до раціональної продуктивної, творчої діяльності.

4. Група бінарних, інтегрованих (універсальних) методів навчання:

- бінарні – подвійні, коли метод і форма зливаються в єдине ціле або два методи поєднуються в один;
- інтегровані (універсальні) – це поєднання трьох-п’яти методів у єдине ціле під час організації навчання.

## 11. Методи контролю

- 1) усне опитування на семінарських заняттях;
- 2) письмові контрольні роботи;
- 3) індивідуальні завдання.

## 12. Розподіл балів, які отримують студенти

Поточне тестування та самостійна робота															Підсумковий тестовий контроль	Сума				
Поточний контроль																	Тестовий контроль			
Сем 1	Сем 2	Сем 3	Сем 4	Сем 5	Сем 6	Сем 7	Сем 8	Сем 9	Сем 10	Сем 11	Сем 12	Сем 13	Сем 14	Сем 15			СРС 1	СРС 2	ТК-1	ТК-2
5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	10	10	5	5		
Max= 50															Max= 20		Max= 10		20	100

## Виконання курсової роботи (не передбачено)

Пояснювальна записка	Ілюстративна частина	Захист роботи	Сума

## 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	<b>A</b>	відмінно	зараховано
80 – 89	<b>B</b>	добре	
70 – 79	<b>C</b>		
60 – 69	<b>D</b>	задовільно	
50 – 59	<b>E</b>		
26 – 49	<b>FX</b>	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
0-25	<b>F</b>	незадовільно з обов’язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов’язковим повторним вивченням дисципліни

### 13. Методичне забезпечення

1. Підручники.
2. Роздатковий матеріал. Психодіагностичні методики
3. Мультимедійні засоби. Презентації.

### 14. Рекомендована література

#### Рекомендована література

1. Закон України «Про вищу Освіту» (Відомості Верховної Ради (ВВР), 2014, № 37-38, ст.2004) [URL:https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1556-18#Text](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1556-18#Text)
2. Положення про організацію освітнього процесу у Прикарпатському національному університеті імені Василя Стефаника. [URL:https://nmv.pnu.edu.ua/wp-content/uploads/sites/118/2018/04/Polozhennia-pro-orhanizatsiiu-osvitnoho-protsesu-ta-rozrobku-osnovnykh-dokumentiv-z-orhanizatsii-osvitnoho-protsesu-v-DVNZ-%C2%ABPrykarpatskyi-natsionalnyi-universytet-imeni-Vasylia-Stefanyka%C2%BB.pdf](https://nmv.pnu.edu.ua/wp-content/uploads/sites/118/2018/04/Polozhennia-pro-orhanizatsiiu-osvitnoho-protsesu-ta-rozrobku-osnovnykh-dokumentiv-z-orhanizatsii-osvitnoho-protsesu-v-DVNZ-%C2%ABPrykarpatskyi-natsionalnyi-universytet-imeni-Vasylia-Stefanyka%C2%BB.pdf)
3. Положення про кредитно-модульну систему організації освітнього процесу у Прикарпатському національному університеті імені Василя Стефаника. [URL:https://nmv.pnu.edu.ua/wp-content/uploads/sites/118/2018/04/Polozhennia-pro-orhanizatsiiu-osvitnoho-protsesu-ta-rozrobku-osnovnykh-dokumentiv-z-orhanizatsii-osvitnoho-protsesu-v-DVNZ-%C2%ABPrykarpatskyi-natsionalnyi-universytet-imeni-Vasylia-Stefanyka%C2%BB.pdf](https://nmv.pnu.edu.ua/wp-content/uploads/sites/118/2018/04/Polozhennia-pro-orhanizatsiiu-osvitnoho-protsesu-ta-rozrobku-osnovnykh-dokumentiv-z-orhanizatsii-osvitnoho-protsesu-v-DVNZ-%C2%ABPrykarpatskyi-natsionalnyi-universytet-imeni-Vasylia-Stefanyka%C2%BB.pdf)
6. Кодекс Честі Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника. [URL:https://pedagogical.pnu.edu.ua/wp-content/uploads/sites/7/2020/01.pdf](https://pedagogical.pnu.edu.ua/wp-content/uploads/sites/7/2020/01.pdf)
7. Положення про освітні програми в Прикарпатському національному університеті імені Василя Стефаника. [URL:https://nmv.pnu.edu.ua/wp-content/uploads/sites/118/2020/02/polozhennya\\_op.pdf](https://nmv.pnu.edu.ua/wp-content/uploads/sites/118/2020/02/polozhennya_op.pdf)
8. Студентський путівник. ПНУ. URL [https://pnu.edu.ua/wp-content/uploads/2019/10/BA\\_2019-20-25.10.pdf](https://pnu.edu.ua/wp-content/uploads/2019/10/BA_2019-20-25.10.pdf)
9. Гузар У., Музика Ю. Проблеми та перспективи розвитку готельно-ресторанного бізнесу в Україні. Сучасні тенденції та стратегії розвитку готельно-ресторанного бізнесу. 2020. С. 34-36.
10. Ковальчук, Т. Г. Перспективи розвитку готельно-ресторанного бізнесу в Україні в умовах глобалізації світового господарства. Науковий вісник Ужгородського національного університету. 2019. Випуск 23, частина 1. С. 126–130.
11. Круль Г. Я. Основи готельної справи. Навч. посіб.- К.: Центр учбової літератури, 2011. 368 с.
12. 10. Русавська В. А. Гостинність в українській традиційній культурі: навч. посіб. Київ: “Видавництво Ліра-К”, 2016. 280 с.

13. Онацький М.Ю. Історичні витоки формування індустрії гостинності в країні. Сучасні тенденції розвитку готельно-ресторанного бізнесу: міжнародний та національний досвід. Х.: ХНУ імені В.Н. Каразіна, 2017. С. 338-357.

Примітки:

1. Робоча програма навчальної дисципліни є нормативним документом вищого навчального закладу і містить виклад конкретного змісту навчальної дисципліни, послідовність, організаційні форми її вивчення та їх обсяг, визначає форми та засоби поточного і підсумкового контролів.
2. Розробляється лектором. Робоча програма навчальної дисципліни розглядається на засіданні кафедри, у методичній комісії факультету, інституту, підписується завідувачем кафедри, головою методичної комісії і затверджується проректором з науково-педагогічної роботи.