

**ЛЬВІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ФІЗИЧНОЇ КУЛЬТУРИ
ІМЕНІ ІВАНА БОБЕРСЬКОГО**

Кафедра спортивного туризму

Скабара Роман

ЛЕКЦІЯ № 4

Суспільні функції туризму

з навчальної дисципліни

„ТУРИЗМОЛОГІЯ”

Галузь знань: 07 „Управління та адміністрування”

Спеціальність: 073 „Менеджмент”

Освітній ступінь: магістр

В епоху Середньовіччя будинки при монастирях для надання притулку подорожнім з безкоштовним харчуванням називалися “xenodokbeious” (з грецької “місця для відпочинку”). Утім з плином часу такі місця давали прибуток і переросли у бізнесову діяльність, яка вже почала формуватися у XIII ст. нашої ери. Як доказ цього утворення Асоціації власників постійних дворів, що виникла у 1282 р. у Флоренції (Італія). Асоціація займалася ліцензуванням подібних установ. Згодом членство в таких асоціаціях поширилося на всю Італію та й на інші країни.

Із підвищенням життєвого рівня населення в наступних сторіччях, підвищувався рівень обслуговування. Причиною того став туризм елітних верств населення.

У XVIII ст. значного розвитку набули “кавові салони”, тобто кав’ярні, які відкривали при постійних дворах.

Скромні пансіонати і “кімнати для гостей”, у будинках священослужителів чи монастирях, замінили перші готелі. Одним із них у Європі вважають готель Генріха IV, побудований у Нанті 1788 р. Готель був розрахований на 60 гостей, у ті часи його вважали одним з найкращих на континенті. Згодом, 1801 р., у Німеччині відкрили першокласний готель Бадіше Хоф в Баден-Бадені, а у Центральній Швейцарії 1812 р. готель Рігі-Клестерлі. У цей період становлення туризму будували передусім розкішні готелі, які обслуговували представників аристократичних верств населення, дворянства, вищого офіцерства.

У другій половині XIX ст. надзвичайно швидко розвивався готельний бізнес, бо до готельних підприємств додаються перші бюро подорожей, завдання яких – організувати туристські поїздки і реалізовувати їх споживачеві. А звідси і нові вимоги туристів до умов проживання, що спонукало власників надавати все більше і більше нових послуг, аж до будівництва розкішних апартаментів з високим рівнем комфорту. Згодом такий розвиток привів до створення так званих готельних ланцюжків.

Закладами розміщення туристів називають будь-які об'єкти, де туристам надають епізодично чи регулярно місце для ночівлі.

До закладів розміщення туристів належать: готелі, мотелі, кемпінги, ботелі, туристські бази, пансіонати, флотелі, бунгало та інші. За міжнародними рекомендаціями ВТО, заклади розміщення поділяють на чотири групи: готелі й аналогічні заклади розміщення; комерційні та соціальні заклади розміщення; спеціалізовані заклади розміщення; приватні туристські заклади розміщення.

Готелі й мотелі – основні заклади розміщення, а всі інші – додаткові.

Найпоширенішим стаціонарним типом розміщення туристів є готель. Їх характеризує високий рівень матеріально-технічної бази і сервісу. Готелі – це заклади, які мають не менше 10 кімнат, з них не більше 20% нічліжних місць може бути у кімнатах, більших ніж двомісних. Під готельним закладом розуміють об'єкт, в якому надають готельні послуги, тобто тимчасове винаймання кімнат або місць у тих кімнатах, або надання послуг, пов'язаних з винайманням.

У літературі з туризму виокремлюють різні типи готелів. Туристський готель – це особливий тип готелю. Ботокемпінг – рекреаційний заклад сезонного типу зі спорудами та засобами для технічного обслуговування плавзасобів. Розташовується у проміжних пунктах лінійних іодних туристських маршрутів. Місткість 50-200 місць. Мотокемп – туристська установа комбінованого типу, як мотель, що діє упродовж року і кемпінг, що функціонує влітку.

До спеціалізованих закладів розміщення належать готельні заклади, в яких розміщують переважно тих, хто займається кваліфікованими активними видами туризму, такими як водний, кінний, повітряний, автотуризм тощо.

Ротель – установа туризму, призначена для літнього відпочинку автотуристів, які подорожують автомобілями з трейлерами.

Ботель – рекреаційний заклад, призначений для цілорічного функціонування на зразок турбази, розташований на березі річки або іншої

водойми зі спорудами для технічного обслуговування плавзасобів. У системі водних туристських маршрутів – це початкові, кінцеві пункти або проміжні, з великою кількістю екскурсійних об'єктів, де необхідне тривале перебування туристів. Ботелі виконують роль центрів радіальних водних маршрутів. У холодну пору року їх використовують як готелі, будинки рибалок, спортивні тощо. Місткість – 100-200 місць.

Флотель (плавготель, готель на воді) – рекреаційний заклад сезонного типу, що функціонує повністю на плаву, з розташуванням спальних і громадських приміщень на дебаркадерах чи застарілих теплоходах. Місткість – 200-300 місць. Дебаркадери можуть блокуватися, утворюючи гавань для прогулянкових суден. Флотель призначений для пересування за маршрутом із зупинкою на 1-3 денний відпочинок у мальовничих місцевостях. Флотелі можуть швартуватися на березі озера чи водосховища на період навігації та бути опорним пунктом радіальних водних маршрутів. На відміну від ботелів, у флотелях туристам надається широкий асортимент послуг відпочинку на воді: водні лижі, спорядження для рибальства тощо. Поширені у США, Іспанії та Швейцарії.

Притулки – заклади, які мають не менше 10 нічліжних місць, розташовані у проміжному пункті лінійних або кільцевих туристських маршрутів і надають готельні послуги передусім особам, які займаються кваліфікованою туристикою.

Приватні заклади розміщення – це будинки або кімнати в приватних приміщеннях, які надають власники під час туристського сезону туристам для відпочинку, в містах, які відчувають дефіцит нічліжної бази, частину приватних квартир використовують цілорічно.

У всіх туристських закладах розміщення передбачені такі чотири основні групи послуг: розміщення, харчування, дозвілля, побутове обслуговування.

Згідно з рекомендаціями ВТО всі засоби розміщення можна представити двома категоріями – колективними та індивідуальними.

До колективних закладів розміщення туристів належать готелі та аналогічні заклади, спеціалізовані заклади, інші колективні засоби розміщення туристів.

До індивідуальних засобів розміщення належать власне житло – квартири, особняки, котеджі, котрі використовують відвідувачі-резиденти, кімнати, що орендують у приватних осіб чи агентств, кімнати, що безкоштовно надають родичі чи знайомі.

Спеціалізовані заклади розміщення також призначені для обслуговування туристів. Вони не мають номерів. Тут вихідною одиницею може бути житло, колективна спальня, майданчик. Крім надання туристам місця для ночівлі, заклади можуть здійснювати і інші види діяльності. Прикладом таких спеціалізованих закладів є оздоровчі заклади (оздоровниці, курорти, санаторії), табори, заклади розміщення у громадських видах транспорту (поїзди, морські та річні судна) тощо. Тут функція надання місця для ночівлі не є головною.

До інших колективних засобів розміщення належать передусім житло, призначене для відпочинку. Прикладами цієї групи засобів розміщення є готелі квартирного типу, комплекси будинків чи бунгало. Ці приміщення мають єдине управління. Їх здають за оплату, в оренду, безкоштовно, особа (особи) чи організація. Наприклад Ірландська рада з туризму пропонує таку організацію комплексів будинків для відпочинку. Комплекс має не менше дев'яти будівель, в одній з яких розташована контора. Будинки мають окремі входи, в хорошому експлуатаційному стані. У кожному будинку є приміщення для сну, обіду, відпочинку, склад, ванна і туалет з відповідним обладнанням. Передбачено використання простору перед будинком. Кожен заклад розміщення готують і прибирають для кожного нового клієнта. Послуг з поточного прибирання приміщення і зміни білизни не надають.

До складу інших колективних закладів розміщення входять об'єкти (з єдиним керуванням) на майданчиках для кемпінгів, у бухтах для малих кораблів.

Клієнтові надають нічліг та низка послуг: інформаційні, торгові, розважальні тощо. Студентські гуртожитки, будинки відпочинку для людей похилого віку та аналогічні об'єкти соціального значення потрібно також вважати іншими колективними закладами розміщення.

У класифікації за режимом експлуатації розрізняють готелі цілодобової, сезонної, змішаної дії. А за місцем розташування – готелі у місті та готелі на воді.

Готелі розрізняють ще й за кількістю спальних місць. В американській та українській практиці дотримуються такої типології готелів за місткістю: менше ніж 100 місць – малі готелі, від 100 до 500 – середні, понад 500 – великі.

За рівнем комфорту у міжнародній практиці готелі розрізняють за зірками.

У класифікації готелів у різних країнах використовують різні системи, яких сьогодні понад тридцять. Введенню єдиної класифікації готелів у світі перешкоджає низка чинників, пов'язаних з культурно-історичним розвитком держав, що здійснюють туристську діяльність, їхніми національними відмінностями, особливостями в критеріях оцінювання якості обслуговування та інші.

Найпоширенішими класифікаціями готелів є: система зірок, що застосовується у Франції, Австралії, Угорщині, Єгипті, Китаї, Україні та інших країнах, що беруть участь в міжнародному туристському обміні; система букв, що застосовується у Греції; система “корон”, що характерна для Великобританії; система балів (від 100 балів – категорія 1) до 290 балів (категорія 5) – на основі індійської системи класифікації; система розрядів та інші.

При всьому різноманітті підходів до системи класифікації готелів на сучасному етапі їх можна об'єднати в дві головні групи: європейський тип, основою якого є французька національна система і бальна оцінка, заснована на індійській національній системі.

Харчування – природна потреба будь-якої людини. У туризмі харчування розглядають як важливий елемент розваги та пізнання місцевої культури, зокрема гастрономії. Національна кухня є важливим елементом культури народу, має чіткі відмінні ознаки, є елементом пізнання і засобом для задоволення.

Розглядаючи сучасний туризм як одну з форм підприємницької діяльності, ми не можемо оминати індустрії харчування. Заклади харчування – важлива невід’ємна частина індустрії туризму.

Систему громадського харчування утворюють ресторани різного класу, бари, кафе та їдальні, пункти швидкого приготування їжі та самообслуговування.

Вид харчування завжди вказують у складі туристичних послуг: сніданок, напівпансіон, повний пансіон. Напівпансіон (дворазове харчування) може передбачати сніданок і обід або вечерю. Пансіон – триразове харчування. Також визначають і кількість, а деколи і калорійність харчування, види обслуговування. Кількість різноманітних сніданків залежить від традицій країни або регіону відвідування (європейський, континентальний, англійський, американський тощо). Важливий і вид обслуговування гостей (шведський стіл тощо).

Взагалі прийнято, що турист зранку повинен обов’язково вживати легку їжу, тобто сніданок. Тому готелі здебільшого мають ресторани і надають цю послугу. Це настільки невід’ємна частина послуг гостинності, що часто входить до вартості розміщення.

Їжа не просто є звичною потребою кожної людини, туристи розглядають її як розвагу і задоволення. Їжа різних народів і навіть місцевостей часто дуже своєрідна, тому приваблива для туристів. Крім того, добре почастивати бажаного гостя – традиція майже всіх народів. Для багатьох туристів національна кухня є цікавим елементом програми туру.

Організація харчування має враховувати і медичні аспекти. Неправильне харчування, погано приготована (без дотримання правил) їжа може

призвести до отруєння. До 60% туристів, відвідавши Єгипет та Індію, страждають на діарею. Потрібно враховувати і загальноприйняті обмеження в окремих групах туристів за релігійними ознаками (не вживають свинини, дотримуються посту), особливі вимоги вегетаріанців, дитяче харчування. Ці особливості у вимогах до харчування туристи мають вказати, купуючи тур.

Головна мета роботи підприємства харчування – задоволити потреби людей у споживанні їжі. Частково процес споживання їжі збігається з процесом спілкування людей, виховання і відпочинку.

Класифікація підрозділів підприємства харчування будується за трьома ознаками: належність до конкретного виду діяльності, форма участі в основній діяльності, у виробництві кулінарної продукції.

Залежно від форми участі у діяльності підприємства виокремлюють підрозділи (цехи), результат роботи яких виражений у кулінарній продукції, і підрозділи (відділи, служби), які не виробляють продукції, а виконують функції організації, що керує виробництвом чи обслуговує його (наприклад, дирекція, склад, бухгалтерія).

В основних цехах готується і реалізується їжа. У підсобних цехах миють сировину, тару, зберігають відходи тощо. Допоміжні служби потрібні для функціонування основних цехів і підприємства загалом. Такими насамперед є транспортні, енергетичні, ремонтні служби.

Продукція підприємства харчування є безпосереднім результатом його основної діяльності. Сировина, що потрапляє на підприємство (продукти, які призначені для приготування страв) піддається обробці. Праця персоналу спрямована на досягнення прямого результату. Часткові результати роботи – відходи (залишки) не входять до складу продукції підприємства. Продукція підприємства харчування може вважатися в двох формах: продукт і додаткове оброблення кулінарних виробів. До продуктів належать страви, кулінарні вироби, напівфабрикати, хлібні, кондитерські вироби, напої.

Страва – це єдність продуктів (порцій їжі), які мають кулінарну готовність, повністю придатні для споживання і відпущені споживачеві. На

відміну від страв, кулінарні вироби, хоч і мають якість кулінарної готовності, потребують додаткового оброблення у формі підігрівання, оформлення перед тим, як подати споживачеві.

Продукція підприємства харчування характеризується різним ступенем готовності. Приготування їжі можливе за наявності сировини, яка не є продукцією. Готова страва відповідає вимогам якості і не підлягає додатковому обробленню.

Вивчення виробів за ступенем готовності має важливе значення для аналізу результатів діяльності підприємства та керування ним.

Історично давнішим є підприємство з повним циклом оброблення сировини. Підприємство отримувало продукти харчування без кулінарного оброблення від промисловості та сільського господарства. Прогрес в організації виробництва закладів харчування зумовив потребу створити підприємства з виробництва напівфабрикатів, а також спеціальні заготівельні підприємства для механічного оброблення сировини. Одночасно почала скорочуватися площа закладів харчування.

За допомогою сучасних технологій в індустрії харчування заклади харчування з неповним технологічним циклом зайнятості тільки додатковою обробкою кулінарних виробів на напівфабрикатів.

Для виконання різноманітних технологічних процесів передбачають такі приміщення: для приймання і зберігання сировини; виробничі; для споживачів; службові та побутові; технічні.

До приміщень з приймання і зберігання сировини належать приймальна, охолоджувальні комори, холодильники.

Виробничі приміщення (кухня) складаються із заготівельних цехів (м'ясний, рибний, овочевий), підготовчих цехів (гарячий, холодний, кондитерський), сервісної, роздавальної (якщо відвідувачів обслуговують офіціанти), приміщення завідувача виробництва.

Приміщення для обслуговування відвідувачів містить зали для відвідувачів (споживачів), приміщення офіціантів, вестибюльну групу

приміщень, кімнату для артистів. Якщо відвідувачів обслуговують офіціант, сюди належать також буфет і роздавальня.

До службових і побутових приміщень належать: приміщення дирекції, управлінського персоналу, бухгалтерії, гардеробні й туалетні кімнати, душові кабінки для персоналу і приміщення для харчування персоналу.

Майстерні, служби життєзабезпечення підприємства належать до технічних приміщень.

Конкретний список приміщень закладу харчування формується відповідно до санітарних вимог, норм, особливостей технології. Приміщення має складне інженерне устаткування. В усіх приміщеннях встановлюють систему автоматичного виявлення пожежі, яка дуже чутлива до диму і газів згорання.

Заклади харчування класифікують за багатьма ознаками.

За ознакою пов'язаності управління поділяють підприємства, об'єднані в ланцюги, і підприємства, які працюють автономно. До найбільших таких ланцюгів, наприклад, у США, належить Мак Дональдс (з кількістю підприємств 9460, річними прибутками понад 12 млрд. дол), Бургер Кінг та ін.

Залежно від контингенту, який обслуговує заклад, підприємства можуть працювати з постійним контингентом (такі підприємства харчування розміщені при готелях, санаторіях і т.п.), із змінним контингентом, наприклад, міський ресторан.

Заклади харчування розрізняють також за повнотою технологічного циклу, обсягом і характером послуг, видом харчування, режимом роботи, годинами функціонування та іншими ознаками.

Типологізацію закладів харчування здійснюють залежно від форми обслуговування споживачів, характеру діяльності, асортименту страв, які реалізують. Враховують особливості інтер'єру, музичного супроводу, умеблювання, столового посуду і білизни, приборів.

До особливих типів закладів харчування належать: ресторан, кафе, бар, буфет, їдальня та ін. Найкомфортабельнішим закладом харчування з найбільшим асортиментом екстра вважають ресторан.

За видом обслуговування ці підприємства поділяють на такі, де обслуговують офіціанти, і на такі, де діє система самообслуги.

За режимом харчування туристів ці підприємства надають послуги у вигляді повного пансіону, напівпансіону, спеціального харчування, шведського столу, харчування для дітей. У деяких готелях у номерах передбачені кухні, міні-бари, а послуга харчування може бути реалізована як у номері (за викликом, за замовленням), так і на підприємствах харчування.

За асортиментом харчування туристів послуги поділяють на комплексне харчування, харчування на вибір, харчування за попереднім замовленням, а також за обслуговуванням урочистих подій, прийомів, ювілеїв, банкетів тощо.

Підприємства харчування спеціалізуються на національних стравах (європейська, корейська, китайська, грузинська, єврейська та інші національні кухні).

Підприємства класифікують також за кількістю місць для відвідувачів, режимом роботи (цілодобовий, обмежений у часі). Залежно від ступеня оснащення, якості та обсягу послуг, що надаються, місця розташування, ціни, архітектурно-художнього оформлення приміщень, асортименту, ступеня автоматизації та інших показників, підприємства туристської індустрії харчування поділяють на категорії.

Категорія – ознака підприємства харчування, що характеризує рівень якості обслуговування. Категорії позначають символом зірки. Найвища категорія туристського підприємства харчування – п'ять зірок, найнижча – одна зірка. Підприємства, що не пройшли сертифікації за європейським стандартом, зберігають стару класифікацію: люкс, вища, перша і друга категорія.

В колишньому СРСР усі підприємства харчування поділяли на п'ять цінкових категорій: люкс, вища, перша, друга, третя.

Багато чинників ризику типізовані і туристам пропонують застрахуватися від таких випадків. Страхування – це вид цивільно-правових відносин щодо захисту майнових інтересів громадян та юридичних осіб у разі настання певних подій (страхових випадків), визначених договором страхування або чинним законодавством, за рахунок грошових фондів, що формуються шляхом сплати громадянами та юридичними особами страхових платежів (страхових внесків, страхових премій).

В Україні прийняті та діють такі основні законодавчі нормативні документи зі страхування: Закон України Про страхування, Закон України Про туризм та низка інших нормативних документів.

Страхування буває обов'язкове та добровільне, групове або індивідуальне і здійснюється на підставі відповідних правил. У правилах страхування викладено порядок укладення, зміни, припинення і термін чинності договору страхування, розглядаються страхові ризики і випадки, а також страхова сума, страховий внесок і страхове забезпечення, права і обов'язки сторін. Укладаючи договір страхування, страхувальник (застрахований) одержує відповідний поліс страхування.

Види страхування у сфері туризму охоплюють страхування туриста і його майна, здоров'я (медичне страхування), страхування відповідальності туроператорів і низку інших видів. Варто зазначити, що згідно зі ст.17 Закону України Про туризм, страхування туристів (медичне та від нещасного випадку) є обов'язковим і здійснюється суб'єктами туристської діяльності на підставі угод зі страховими компаніями, які мають право на здійснення такої діяльності.

Специфічними видами страхування є страхування на випадок затримання транспорту, поганої погоди під час перебування застрахованих осіб на відпочинку, а також ненадання або неналежне надання туристських послуг, зазначених у путівці або ваучері.

Законодавства більшості країн світу передбачають обов'язкове страхування цивільної відповідальності водіїв і власників автотранспорту (автотуристів), тому автотурист, перетинаючи кордон, зобов'язаний оформити страховий поліс.

У країнах Європейського союзу для автотуристів обов'язковим є отримання такої страховки у вигляді зеленої карти, яка дозволяє пересуватись дорогами Європи без необхідності страхування цивільної відповідальності при перетині кожного нового кордону, тим самим звільняючи власника транспортного засобу від фінансових проблем у випадку нанесення комусь шкоди. Вартість зеленої карти залежить не тільки від типу транспортного засобу і терміну дії страховки, але й від ситуації на страховому ринку, рівня збитковості та інших статистичних показників.

Іноземні туристи, які прибувають в Україну, крім країн СНД, мають, зазвичай, обов'язкову, за законодавством країни проживання медичну страховку або спеціально придбаний з нагоди туристської поїздки страховий поліс.

Різновиди міжнародного страхового поліса дають змогу одержувати і оплачувати страхові послуги в будь-якій країні світу. Власникам міжнародного страхового поліса французької страхової компанії Gesa Assistance на весь період перебування за кордоном без додаткової оплати можуть бути надані: екстрена медична допомога; екстрена стоматологічна допомога; послуги транспортування усіма видами транспорту; доставка родичів до місця події і зворотньо; кваліфікована юридична допомога і захист. Залежно від терміну перебування туриста за кордоном і країни виїзду страховка коштуватиме від 1 до 200 дол. США.

Нормативними документами України щодо обов'язкового страхування пасажирів на транспорті від нещасних випадків встановлено, що сума страхового внеску входить у вартість проїзного документа і стягується з пасажирів, туристів, екскурсанта при продажу проїзного документа.

Згідно з чинним законодавством оплата медичної допомоги туристові за кордоном здійснюється відповідно до договору страхування медичних послуг.

Рекомендована література:

1. Практика сучасного туризму: соціальна та економічна ефективність / Матеріали міжнародної конференції. – К., 2009. – С. 215-240.
2. В. А. Смолій. Енциклопедичний словник-довідник з туризму. / В. А. Смолій, В. К. Федорченко, В. І. Цибух. – К., 2006. – С. 367.
3. Кухтій А. Теоретичні засади професійної підготовки майбутніх фахівців з туризмознавства до діяльності у сфері адаптивного туризму / Андрій Кухтій, Костянтин Лабарткава, Світлана Кухтій // Проблеми активізації рекреаційно-оздоровчої діяльності населення : матеріали ІХ Всеукр. наук.-практ. конф. з міжнар. участю. – Львів, 2014. – С. 326 – 329.
4. Кухтій А. О. Термінологія професійної підготовки майбутніх фахівців з туризмознавства до діяльності у сфері адаптивного туризму / А. О. Кухтій // Актуальні проблеми фізичного виховання, спорту та туризму : тези доп. V Міжнар. наук.-практ. конф. – Запоріжжя, 2013. – С. 352 – 353.
5. Любіцева О.О. Туризмознавство: вступ до фаху: підручник / О.О. Любіцева, В.К. Бабарицька. - К.: Видавничо-поліграфічний центр "Київський університет", 2008. - 335 с.
6. Оздоровчий туризм : анот. бібліогр. покажч. / уклад. Ірина Свістельник. – Львів : [б. в.], 2017. – 21 с.
7. Оздоровчо-лікувальний туризм : анот. бібліогр. покажч. / уклад. Ірина Свістельник. – Львів : [б. в.], 2017. – 12 с.
8. Особливості формування туристично-рекреаційного потенціалу Закарпаття / Володимир Холявка, Андрій Кухтій, Лідія Тимошенко, Світлана Кухтій // Сучасний стан, проблеми та перспективи розвитку туризму в регіонах України : матеріали ІІІ Всеукр. наук.-практ. конф. (19-20 жовтня 2018 р., м. Львів). – Львів, 2018. – С. 28–31.
9. Павленчик Н. Ефективність використання туристичних ресурсів Львова / Павленчик Н. // Економіко-соціальні відносини в галузі фізичної культури та сфері обслуговування : матеріали ІІ Міжнар. наук.-практ. конф. – Львів, 2019. – С. 104–107.
10. Туризмологія : програма дисципліни спеціалізації підготовки магістрів галузі знань 24 "Сфера обслуговування", спеціальності 242 "Туризм", спеціалізації "Туризмознавство" / розроб. Скабара Р. М. - Львів, 2018. - 9 с. <http://repository.ldufk.edu.ua/handle/34606048/20350>
11. Скабара Р. Передумови та основні напрями інвестування санаторно-курортного господарства Львівської області // Інноваційний розвиток національної економіки: матеріали міжнар. наук.-практ. Інтернет-конф., 7-8 квітня 2011 р. – Тернопіль: Крок, 2011. - С.327-328.
12. Скабара Р.М. Передумови та перспективи розвитку музейного туризму в Львівській області // Науковий вісник Волинського національного

- університету імені Лесі Українки. Географічні науки. – Луцьк: РВВ Вежа, 2011. – Вип. 18. – С. 133-136.
13. Скабара Р. Передумови використання музейного фонду Львівської області як туристичного ресурсу / Роман Скабара, Наталія Кокотко // Сучасний стан, проблеми та перспективи розвитку туризму в регіонах України : матеріали II Всеукр. наук.-практ. конф. (18-19 травня 2017 р., м. Львів). - Львів, 2017. - С. 103-104. <http://repository.ldufk.edu.ua/handle/34606048/9730>
 14. Понамаренко А. Структурно-динамічні процеси розвитку готельного господарства Львівської області / Анастасія Понамаренко, Роман Скабара // День студентської науки: зб. матеріалів щоріч. студент. наук. конф. - Львів : ЛДУФК, 2018. - С. 160-162.
 15. Скабара Р. М. [Суспільно-географічні аспекти трансформаційних процесів в готельному господарстві Львівської області](#) / Скабара Р. М. // Наукові записки Тернопільського національного педагогічного університету імені Володимира Гнатюка. Серія: Географія. – Тернопіль, 2011. – Вип. 2. – С. 142-147.
 16. Скабара Р. Сучасний стан та перспективи розвитку готельного господарства Львівської області / Роман Скабара // Проблеми активізації рекреаційно-оздоровчої діяльності населення : матеріали V Всеукр. наук.-практ. конф. (11-12 травня 2006 р.). - Львів, 2006. - С. 29-30.
 17. Худоба В. В. Культурно-пізнавальні можливості етнічного туризму : лекція з навчальної дисципліни “Культурний та етнічний туризм ” для студентів II курсу факультету туризму спеціальності “Туризм” (спеціалізація "Туризмознавство") / Худоба В. В., Четирбук О. Р. - Львів, 2018. - 6 с.
 18. Худоба В. В. Фестивалі, як складова культурного та етнічного туризму : лекція з навчальної дисципліни “Культурний та етнічний туризм ” для студентів II курсу факультету туризму спеціальності "Туризм" (спеціалізація "Туризмознавство") / Худоба В. В., Четирбук О. Р. - Львів, 2018. - 12 с.
 19. Худоба В. В. Форми та види туристичної діяльності : лекція / Худоба В. В. - Львів, 2018. - 15 с.
 20. Integration of Partial Least Squares Path Modeling for Sustainable Tourism Development / N. Pavlenchuk, S. Mekhovych, O. Bohoslavets, Y. Opanashchuk, V. Hotra, I. Gayvoronska // International Journal of Recent Technology and Engineering. – 2019. – Vol. 8, is. 2. – P. 4309–4312.
 21. Paska M. Perspective development of authentic products for restaurant business in gastronomic tourism / Maria Paska, Oryslava Korkuna, Oksana Kylyuk // Tourism of the XXI century: Global challenges and civilization values : II International scientific and practical conference (Kyiv, June 01, 2020). – Kyiv, 2020. – P. 267–270.
 22. Paska M. Increasing the selection of dry-cured meat products available for the restaurant industry in the context of gastronomic tourism / Maria Paska // Theoretical foundation of modern science and practice : abstracts of XI

International Scientific and Practical Conference. – Melbourne, 2020. – P. 66–67.

23. Paska M. Current development trends of raw-smoked sausages in the context of gastronomic tourism / Paska Maria, Korkuna Oryslava, Kyluk Oksana // Trends in the development of international tourism in the current context of globalization : collective Scientific Monograph / edit.: Jadwiga Ratajczak, Victoriia Tsytko. – Opole, 2020. – P. 152–158.