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

ОК 3. ОСНОВИ ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ

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

Львів-2024

Робоча програма основної компоненти освітньої програми «Основи індустрії гостинності» для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» денної та заочної форм навчання. – Львів: ЛДУФК, 14 с.

Розробник: ***Тесля Ольга Дмитрівна***, доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу, к.т.н., доцент

Робоча програма затверджена на засіданні кафедри готельно-ресторанного бізнесу

Протокол від «19» серпня 2024 року № 1

Завідувач кафедри готельно-ресторанного бізнесу

_____ (Паска М.З.)

(підпис) (прізвище та ініціали)

© Тесля О.Д., 2024
© ЛДУФК ім. І. Боберського, 2024

1. Опис навчальної дисципліни

<table>
<tr><td rowspan="2">Найменування показників</td><td rowspan="2">Спеціальність, рівень вищої освіти</td><td colspan="2">Характеристика навчальної дисципліни</td></tr>
<tr><td>денна форма навчання</td><td>заочна форма навчання</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Кількість кредитів – 4</td><td rowspan="6">Галузь знань
24 «Сфера обслуговування»

Спеціальність:
241 Готельно-ресторанна справа</td><td colspan="2">Дисципліна професійної підготовки</td></tr>
<tr><td colspan="2">Рік підготовки:</td></tr>
<tr><td>Модулів – 1</td><td>1-й</td><td>1-й</td></tr>
<tr><td>Змістових модулів – 2</td><td colspan="2">Семестр</td></tr>
<tr><td>Індивідуальне науково-дослідне завдання:
не передбачено</td><td>1-й</td><td>1-й</td></tr>
<tr><td>Загальна кількість годин 120</td><td colspan="2">Лекції</td></tr>
<tr><td rowspan="10">Тижневих годин для денної форми навчання:
аудиторних – 2
самостійної роботи студента – 6</td><td rowspan="10">Рівень вищої освіти:
бакалавр</td><td>16 год.</td><td>8 год.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Практичні, семінарські</td></tr>
<tr><td>14 год.</td><td>8 год.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Лабораторні</td></tr>
<tr><td>-</td><td>-</td></tr>
<tr><td colspan="2">Самостійна робота</td></tr>
<tr><td>90 год.</td><td>104 год.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Індивідуальні завдання: -</td></tr>
<tr><td colspan="2">Вид контролю: іспит</td></tr>
</table>

2. Мета та завдання навчальної дисципліни

Метою викладання навчальної дисципліни "Основи індустрії гостинності" є надання здобувачам вищої освіти понять та дефініцій, що розкривають зміст, характер, тенденції, фундаментальні принципи розвитку готельно-ресторанної справи.

Завдання навчальної дисципліни "Основи індустрії гостинності": теоретична та практична підготовка студентів з вивчення історії розвитку готельної та ресторанної справи; оцінювання сучасної ролі гостинності в економіці, соціально-культурній і політичній діяльності держав; аналіз складових готельно-ресторанної індустрії та їх взаємозв'язки; ознайомлення зі змістом і формами практичної діяльності в галузі соціального- культурного сервісу; тенденції розвитку індустрії гостинності в Україні в період воєнного стану.

Міждисциплінарні зв'язки:

- основні положення навчальної дисципліни мають застосовуватися при вивченні таких дисциплін: «Організація ресторанного господарства», «Організація готельного господарства», «Аналіз діяльності підприємств ГРБ», «Конкурентоспроможність об'єктів індустрії гостинності», «Сучасні концепції гостинності»;
- 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:

загальні:

ЗК 1. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, вести здоровий спосіб життя.

ЗК 3. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

фахові:

ФК 1. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.

ФК 9. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.

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

ФК 14. Здатність зміцнювати здоров'я людини шляхом використання рухової активності, раціонального харчування та інших чинників здорового способу життя.

Здобувачі повинні досягти наступних **програмних результатів навчання:**

РН 1. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

РН 4. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.

РН 10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.

РН 22. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства на основі розуміння місця предметної області у загальній системі знань, використовувати різні види та форми рухової активності для ведення здорового способу життя.

РН 23. Здійснювати заходи з підготовки спортсменів, організації й проведення спортивних змагань.

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

знати: фундаментальні засади гостинності як явища та виду діяльності, історичні та методологічні передумови розвитку готельно-ресторанного бізнесу, особливості готельного та ресторанного господарства, типи закладів розміщення та харчування, основні компоненти професійної майстерності працівника індустрії гостинності.

вміти: орієнтуватися у формах та видах діяльності, що належать до готельно-ресторанної справи; застосовувати основні методи аналізу розвитку індустрії гостинності; застосувати на практиці основні елементи професійної майстерності працівника індустрії гостинності.

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. Сучасні тенденції організації та розвитку індустрії гостинності												
Тема 1. Поняття, структура та еволюція індустрії	16	2	-	2	-	12	16	1	-	-	-	15

гостинності												
Тема 2. Історія розвитку індустрії гостинності у різних країнах світу	14	2	-	2	-	10	14	1	-	2	-	11
Тема 3. Особливості та класифікація споживачів. Якість послуг індустрії гостинності	12	2	-	-	-	10	12	2	-	-	-	10
Тема 4. Захист прав споживачів в індустрії гостинності	16	2	-	2	-	12	16	-	-	2	-	14
Разом за змістовим модулем 1	**58**	**8**	**-**	**6**	**-**	**44**	**58**	**4**	**-**	**4**	**-**	**50**
Змістовий модуль 2. Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності в готельно-ресторанному бізнесі												
Тема 5. Сучасні напрями забезпечення якісного сервісу у готельно-ресторанному бізнесі	16	2	-	2	-	12	16	1	-	-	-	15
Тема 6. Місце ресторанного господарства в індустрії гостинності	16	2	-	2	-	12	16	2	-	2	-	12
Тема 7. Етика поведінки та комунікаційні особливості в індустрії гостинності	16	2	-	2	-	12	16	-	-	2	-	14
Тема 8. Інновації в індустрії гостинності	14	2	-	2	-	10	14	1	-	-	-	13
Разом за змістовим модулем 2	**62**	**8**	**-**	**8**	**-**	**46**	**62**	**4**	**-**	**4**	**-**	**54**
Усього годин МОДУЛЬ 1	**120**	**16**	**-**	**14**	**-**	**90**	**120**	**8**	**-**	**8**	**-**	**104**

5. Програма навчальної дисципліни

МОДУЛЬ 1

Змістовий модуль 1. Сучасні тенденції організації та розвитку індустрії гостинності

Тема 1. Поняття, структура та еволюція індустрії гостинності

1.1. Об'єкт, предмет, задачі та зміст основних понять індустрії гостинності Визначення та зміст основних понять готельного господарства: гостинність, індустрія гостинності, дестинація. Моделі гостинності. Чинники, що впливають на середовище гостинності.

1.2. Поняття та основні концепції гостинності та індустрії гостинності Модель та основні концепції гостинності.

1.3. Еволюція індустрії гостинності.

Тема 2. Історія розвитку індустрії гостинності у різних країнах світу

2.1. Історія становлення та розвитку сфери гостинності. Особливості розвитку міжнародних готельних мереж.

2.2. Історія розвитку індустрії гостинності в Україні.

2.3. Проблеми і перспективи розвитку готельної індустрії. Види сучасних засобів розміщення. Системи класифікації готелів у світі.

Тема 3. Особливості та класифікація споживачів. Якість послуг індустрії гостинності.

3.1. Споживачі в індустрії гостинності, їх типи. Особливості індивідуального підходу до споживачів (гостей) закладів індустрії гостинності.

3.2. Типи гостей за метою відвідування, за відвідуваністю, психологічними особливостями. Лояльні та критичні гості. Мотивації і бар'єри споживачів в індустрії гостинності.

3.3. Якість послуг в індустрії гостинності, її критерії та компоненти. Базова, очікувана і бажана якість.

Тема 4. Захист прав споживачів в індустрії гостинності.

4.1. Нормативне і організаційне забезпечення захисту прав споживачів в Україні.

4.2. Основні статті Закону України «Про захист прав споживачів». Держспоживслужба.

4.3. Основні права споживачів і способи їх захисту. Особливості захисту прав споживачів в індустрії гостинності.

Змістовий модуль 2. Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності в готельно-ресторанному бізнесі

Тема 5. Сучасні напрями забезпечення якісного сервісу у готельно-ресторанному бізнесі

5.1. Тенденції розвитку сучасного готельного ринку і бізнесу. Нові підходи до класифікації підприємств готельного господарства України. Характеристика основних типів підприємств готельного господарства. Характеристика основних

служб готелю.

5.2. Принципи діяльності готельного підприємства. Правила надання готельних послуг. Призначення готелів, їх розташування у структурі міста. Основні фонди готельного господарства.

5.3. Готелі основних туристичних центрів України. Тенденції розвитку готельного господарстваУкраїни.

5.4. Використання автоматизованих систем управління в готелях Формування предметно-просторового середовища готелю. Фактори впливу на ефективність готельного господарства України.

Тема 6. Місце ресторанного господарства в індустрії гостинності

6.1. Конкурентоздатність закладів ресторанного господарства, їх види. Концепція закладу, її структура. Розташування закладу ресторанного господарства.

6.2. Сучасний стан та тенденції розвитку ресторанного господарства Львівської області.

6.3. Особливості організації харчування туристів в закладах ресторанного господарства при готелях. Характеристика способів подавання страв і закусок у закладах ресторанного господарства. Організація обслуговування банкетів за столом. Організація обслуговування банкетів групи “фуршет”. Кейтерінг як складова бізнесу в ресторанному господарстві.

6.4. Український ринок HORECA в умовах воєнного стану та його ревіталізація. Основні тенденції сфери споживання продуктів харчування в HoReCa в Україні у 2022 р. Переваги підприємств індустрії гостинності з використанням digital-технологій.

Тема 7. Етика поведінки та комунікаційні особливості в індустрії гостинності

7.1. Сутність, характерні ознаки культури гостинності. Етичні, психологічні та естетичні аспекти гостинності в підприємствах ресторанного та готельного господарств

7.2. Поняття, принципи і функції комунікативної культури закладів готельного та ресторанного бізнесу.

7.3. Психологічна структура комунікативної культури в індустрії гостинності.

Тема 8. Інновації в індустрії гостинності

8.1. Поняття інновацій, їх види та поширення.

8.2. Характеристика основних інновацій в сучасній індустрії гостинності.

8.3. Тенденції розвитку індустрії гостинності в Україні в період воєнного стану.

6. Теми лекційних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		Денна форма	Заочна форма

1	**Лекція 1.** Поняття, структура та еволюція індустрії гостинності	2	1
2	**Лекція 2.** Історія розвитку індустрії гостинності у різних країнах світу	2	1
3	**Лекція 3.** Особливості та класифікація споживачів. Якість послуг індустрії гостинності	2	2
4	**Лекція 4.** Захист прав споживачів в індустрії гостинності	2	-
5	**Лекція 5.** Сучасні напрями забезпечення якісного сервісу у готельно- ресторанному бізнесі	2	1
6	**Лекція 6.** Місце ресторанного господарства в індустрії гостинності	2	2
7	**Лекція 7.** Етика поведінки та комунікаційні особливості в індустрії гостинності	2	-
8	**Лекція 8**. Інновації в індустрії гостинності	2	1
	Разом	**16**	**8**

7. Теми практичних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		Денна форма	Заочна форма
1	Поняття, структура та еволюція індустрії гостинності. Вибрати і надати характеристику індустрії гостинності дестинації (у вигляді реферату або презентації, використовуючи ШІ)	2	-
2	Історія розвитку індустрії гостинності у різних країнах світу Вибрати і надати характеристику видам сучасних засобів розміщення в Україні (використовуючи ШІ).	2	2
3	Захист прав споживачів в індустрії гостинності Опрацювати основні статті Закону України «Про захист прав споживачів»	2	-
4	Екскурсія. Ознайомлення з підприємствами готельного господарства регіону (в умовах закладу готельного господарства)	2	2
5	Екскурсія. Сучасні напрями забезпечення якісного сервісу у ресторанному бізнесі. Проаналізувати сучасні тренди в ресторанному бізнесі м. Львова (в умовах закладу ресторанного господарства)	2	-
6	Поняття, принципи і функції комунікативної культури закладів готельного та ресторанного бізнесу (зустріч з стейкхолдерами кафедри ГРБ)	2	2
7	Характеристика однієї із інновацій в індустрії гостинності (у вигляді реферату або презентації, використовуючи ШІ)	2	2

	Разом	**14**	**8**

8. Самостійна робота

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		Денна форма	Заочна форма
1	Ретроспективний аналіз розвитку готельного господарства	12	15
2	Види сучасних засобів розміщення. Системи класифікації готелів у світі.	10	11
3	Особливості та класифікація споживачів. Якість послуг індустрії гостинності	10	10
4	Захист прав споживачів в індустрії гостинності	12	14
5	Історія розвитку готельної сфери в Україні. Особливості розвитку міжнародних готельних мереж.	12	15
6	Місце ресторанного господарства в індустрії гостинності. Характеристика способів подавання страв і закусок у закладах ресторанного господарства.	12	12
7	Етика поведінки та комунікаційні особливості в індустрії гостинності	12	14
8	Основні інновації в сучасній індустрії гостинності	10	13
	Разом	**90**	**104**

9. Індивідуальні завдання

(для студентів, які навчаються за графіком сприяння)

- Матеріали самопідготовки;
- Самостійні роботи:
  - ❖ підготовка мультимедійних презентацій (рефератів) індустрії гостинності дестинації,
  - ❖ аналіз і характеристика сучасних засобів розміщення в Україні,
  - ❖ огляд виставкових заходів в індустрії гостинності,
  - ❖ вибір і опис однієї із інновацій в сучасній індустрії гостинності.

10. Методи навчання

Під час вивчення студентами навчальної дисципліни «Основи індустрії гостинності» застосовуються такі методи навчання:

- *інтерактивні*: відповіді на запитання, опитування думок студентів; дискусії, полеміки; мозковий штурм; робота в групах.

- *активні:* тренінги та майстер-класи в умовах закладів ГРК.

- *інноваційні:* екскурсії; використання ШІ; зустрічі з стейкхолдерами кафедри.

- *наочні:* таблиці, графіки, діаграми, фотографії, відеоролики, презентації.

- *практичні:* аналіз ситуаційних вправ; написання і обговорення рефератів.

- *методи дистанційного навчання*: відеоконференції, онлайн-зустрічі, індивідуальне та групове консультування.

11. Методи контролю

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

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

Підсумковий контроль – іспит (І семестр – денна і заочна форма).

12. Розподіл балів, які отримують студенти

Форма навчання/ види робіт	Поточне оцінювання та самостійна робота									Всього	
	ЗМ 1				ЗМ 2				Разом поточне	Іспит	Разом
	Т1	Т2	Т3	Т4	Т5	Т6	Т7	Т8			
Денна (усього балів)	**0-7**	**0-7**	**0-8**	**0-8**	**0-10**	**0-10**	**0-5**	**0-5**	**60**	**40**	**100**
Заочна (усього балів)	**0-5**	**0-10**	**0-5**	**0-10**	**0-5**	**0-10**	**0-10**	**0-5**	**60**	**40**	**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:

Силабус

https://repository.ldufk.edu.ua/collections/9cd99658-81f8-42a0-b54e-ddef8412587a

Робоча програма навчальної дисципліни

https://repository.ldufk.edu.ua/collections/45671b68-3116-495c-978e-a4f9f82a9c0b

Навчальна робоча програма навчальної дисципліни

https://repository.ldufk.edu.ua/collections/daac7f28-7b0a-45d3-9f7d-c1c9bfd44e4a

Опорний конспект лекцій з навчальної дисципліни

https://repository.ldufk.edu.ua/collections/5df7de63-29df-4ef9-8dd8-58b9af788a18

Методичні вказівки до проведення семінарських та практичних занять

https://repository.ldufk.edu.ua/collections/c556d6e2-4da7-470a-b778-b873f0d7b2da

Дидактичне забезпечення самостійної роботи студентів

https://repository.ldufk.edu.ua/collections/f39e1d66-f4cc-4a16-b7f9-52d3d52aff73

Порядок оцінювання результатів навчання з дисципліни

https://repository.ldufk.edu.ua/collections/56dd9133-d8e3-4a3e-aa58-d081025e6a30

14.Рекомендована література

Інформаційні джерела

Базова

1. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства : навчальний посібник для студентів вищих навчальних закладів. – Київ : Центр учбової літератури; Фірма «Інкос», 2007. – 280 с.

2. Байлик С.І. Організація готельного господарства: підручник / С.І. Байлик, І.М. Писаревський. – Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2015. – 329 с.

3. Бочелюк В.Й. Дозвіллєзнавство : навчальний посібник / Бочелюк В.Й., Бочелюк В.В. – Київ : Центр навчальної літератури, 2006. – 208 с.

4. Голод А. Безпека регіональних туристичних систем: теорія, методологія тапроблеми гарантування : монографія / Андрій Голод. – Львів : ЛДУФК, 2017. – 340 с.

5. Голод А.П. Інноваційні фактори модернізації індустрії гостинності регіону / А.П. Голод // Маркетинг в умовах розвитку цифрових технологій : матеріали Всеукр. наук.-практ. інтернет-конф. (5 жовтня 2018 р). – Луцьк: ІВВ Луцького НТУ, 2018. – С. 91-92.

6. 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

7. 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

8. Гузар, У. (2024). Теоретико-методологічні засади розвитку індустрії гостинностІ. Економіка та суспільство, (59). https://doi.org/10.32782/2524-0072/2024-59-112

9. Закон України «Про захист прав споживачів» // http://www.rada.gov.ua

10. Мальська М.П. Організація готельного обслуговування : підручник / М.П. Мальська, І.Г. Пандяк, Ю.С. Занько. – Київ : Знання, 2011. – 366 с.

11. Мазур В. Індустрія гостинності – ефективний інструмент розвитку туристичного бізнесу / Володимир Мазур // Журнал Європейської економіки. – 2015. – Т. 14(3). – С. 273-284.

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.

13. Іжевська О. П. Організація створення мусових десертів у закладах ресторанного господарства із використанням ягід аронії та насіння чіа / Іжевська О. П., Тесля О. Д., Паска М. З. // Причорноморські економічні студії . – 2024. – Вип. 90. – С. 154–158. https://doi.org/10.32782/bses.90-24

14. Тесля О. Інноваційні напрями використання лікарських рослин у дієтичному харчуванні / Тесля Ольга, Паска Марія, Найда Остап // Економіка та суспільство. – 2024. – Вип. 70. – С. 1–7. https://doi.org/10.32782/2524-0072/2024- 70-64

Додаткова

15. Бойко, В., & Бойко, Л. (2023). Український ринок horeca в умовах воєнного стану та його ревіталізація. Таврійський науковий вісник. Серія: Економіка, (16), 93-99. https://doi.org/10.32782/2708-0366/2023.16.12

16. Голод А.П. Готельне господарство в структурі регіональних туристичних систем [Електронний ресурс] / А.П. Голод, Ю.Б. Феленчак // Інфраструктура ринку : електронний науково-практичний журнал. – 2019. – Вип. 32. – С. 277-281. – Режим доступу: http://www.market- infr.od.ua/journals/2019/32_2019_ukr/43.pdf

17.Голод А.П. Ресторанне господарство регіону: засади модернізації та просторового розвитку / А.П. Голод, Ю.Б. Феленчак // Географія, економіка і туризм: національний та міжнародний досвід : матеріали XII Міжнар. наук. конф. – Львів, 2018. – С. 81–84.

18. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства:Підручник.:[для вищ. навч. закл.] / За ред. П'ятницької Н. О. – 2-ге вид. перероб. тадопов. – Київ : Центр учбової літератури, 2011. – 584 с.

19. Роглєв Х.Й. Основи готельного менеджменту : навчальний посібник. – Київ : Кондор, 2005. – 408 с.

Інтернет-ресурси:

1. URL: https://usionline.com/iak-ukrainskyj-restorannyj-biznes-adaptuietsia-do-vyklykiv-vijny-doslidzhennia/

2. URL: https://www.thevillage.com.ua/village/food/food-guide/324773-volonerski-kuhni-viyna-2022.

3. URL: http://www.easterneurope-ebm.in.ua/journal/21_2019/48.pdf

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/2023/06/polozhennja-pro-dobrochesnist-04-20.pdf.

16. Політика визнання результатів навчання набутих шляхом неформальної освіти

Студенти, які здобули освітні компонентності, за межами ЛДУФК імені Івана Боберського, при їх відповідності постреквізитам 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.

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.