ЛЬВІВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІЗНЕСУ ТА ПРАВА

СИЛАБУС ДИСЦИПЛІНИ
«АКТУАЛЬНІ ПРОБЛЕМИ У ГОТЕЛЬНОМУ І РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ»

ВК 07

Рівень вищої освіти	**другий (магістерський)**
Спеціальність	**J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг**
Освітньо-професійна програма	**Менеджмент готельно-ресторанної справи**
Кваліфікація	**Магістр з готельно-ресторанної справи та кейтерингу**
Рік навчання	**1**
Семестр	**2**
Форма навчання	**денна**
Кількість кредитів ЄКТС	**3**
Мова викладання	**українська**

Лектор дисципліни — Пинда Ю.В., доктор економічних наук, професор

ОПИС ДИСЦИПЛІНИ

Метою вивчення дисципліни «Актуальні проблеми у готельному і ресторанному бізнесі» для здобувачів ступеня магістра є формування здатності виявляти, аналізувати та розв’язувати актуальні управлінські проблеми суб’єктів готельного та ресторанного бізнесу в умовах війни, цифровізації, кадрової кризи та зміни поведінки споживачів. Оскільки магістерський рівень передбачає підготовку фахівців до управлінської, інноваційної та науково-дослідної діяльності, мета дисципліни деталізується через такі завдання:

1. **Діагностика:** Виявлення та систематизація ключових проблем розвитку готельного і ресторанного бізнесу в Україні та світі.
2. **Аналіз:** Оцінювання впливу війни, цифрових платформ, кадрових і регуляторних чинників на діяльність закладів.
3. **Рішення:** Розроблення обґрунтованих управлінських рішень і антикризових заходів для закладів гостинності.
4. **Сталість:** Інтеграція принципів сталого розвитку та стійкості в управління закладом.

СТРУКТУРА ДИСЦИПЛІНИ

Тема	Години (лек./прак./сам.)	Результати навчання	Завдання	Оцінювання
Тема 1. Стан і тенденції розвитку галузі.	2/2/–	Магістранти повинні знати: - структуру та динаміку готельного і ресторанного бізнесу; - світові тенденції розвитку гостинності; - джерела даних про стан галузі.	Питання, тести, виконання самостійної роботи	5

		Вміти: аналізувати статистичні та аналітичні дані про галузь; формулювати проблему у вигляді дослідницького питання.		
Тема 2. Вплив війни на готельний і ресторанний бізнес.	2/2/–	Магістранти повинні знати: - зміни попиту та географії бізнесу; - наслідки релокації та руйнування інфраструктури; - антикризові стратегії закладів. Вміти: оцінювати вплив воєнних чинників на конкретний заклад; розробляти антикризову програму.	Питання, тести, виконання самостійної роботи	5
Тема 3. Кадрова криза в індустрії гостинності.	2/2/–	Магістранти повинні знати: - причини дефіциту кадрів; - зміну очікувань працівників; - інструменти залучення й утримання персоналу. Вміти: розробляти програму утримання персоналу; оцінювати ефективність кадрових рішень.	Питання, тести, виконання самостійної роботи	5
Тема 4. Цифрові платформи та залежність від посередників.	2/2/–	Магістранти повинні знати: - роль онлайн-платформ бронювання та агрегаторів доставки; - моделі комісій і їх вплив на прибутковість; - канали прямих продажів. Вміти: оцінювати структуру каналів продажу; обґрунтовувати заходи зі зменшення залежності від посередників.	Питання, тести, виконання самостійної роботи	5
Тема 5. Сталий розвиток і ESG у сфері гостинності.	2/2/–	Магістранти повинні знати: - принципи сталого розвитку в гостинності; - екологічні, соціальні та управлінські складові ESG; - проблему харчових відходів. Вміти: розробляти заходи зі зменшення екологічного впливу закладу; оцінювати їх економічний ефект.	Питання, тести, виконання самостійної роботи	5
Тема 6. Зміна поведінки споживачів.	2/2/–	Магістранти повинні знати: - нові моделі споживання послуг гостинності; - вплив відгуків і соціальних мереж на вибір; - персоналізацію обслуговування. Вміти: аналізувати відгуки гостей; адаптувати продукт закладу до змін попиту.	Питання, тести, виконання самостійної роботи	5
Тема 7. Безпека та стійкість закладів гостинності.	2/2/–	Магістранти повинні знати: - вимоги до безпеки гостей і персоналу; - енергетичну стійкість закладів; - укриття та процедури дій у надзвичайних ситуаціях.	Питання, тести, виконання самостійної роботи	5

		Вміти: оцінювати рівень безпеки та стійкості закладу; планувати заходи з їх підвищення.		
Тема 8. Регуляторне середовище, державна підтримка та відновлення.	2/2/–	Магістранти повинні знати: - регуляторні вимоги до закладів гостинності; - програми державної та міжнародної підтримки бізнесу; - перспективи відновлення галузі. Вміти: добирати доступні інструменти підтримки для закладу; формулювати пропозиції щодо вдосконалення регулювання.	Питання, тести, виконання самостійної роботи	5
Теми для самостійного вивчення	–/–/58	1. Гостинність для внутрішньо переміщених осіб: бізнес-моделі. 2. Темні кухні (dark kitchens) як формат. 3. Інфляція витрат і ціноутворення в ресторанах. 4. Автоматизація та роботизація обслуговування. 5. Проблема неформальної зайнятості в галузі. 6. Гастрономічний туризм як чинник відновлення. 7. Безбар'єрність закладів гостинності. 8. Короткострокова оренда житла як конкурент готелів. 9. Штучний інтелект у взаємодії з гостями.		
Всього	16/16/58			
Всього балів за поточний контроль				**40**
Залікова оцінка				**60**
Всього				**100**

ПРОГРАМНІ КОМПЕТЕНТНОСТІ ТА РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ ЗДОБУВАЧА ВИЩОЇ ОСВІТИ

Інтегральна компетентність	Здатність розв'язувати складні задачі дослідницького та/або інноваційного характеру готельно-ресторанної справи.
Загальні компетентності (ЗК)	ЗК2. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел. ЗК3. Здатність до аналізу, оцінки, синтезу, генерування нових ідей.
Спеціальні (фахові) компетентності (СК)	СК1. Здатність застосовувати науковий, аналітичний, методичний інструментарій, використовувати міждисциплінарні дослідження аналізу стану розвитку глобальних та локальних ринків готельних та ресторанних послуг для розв'язання складних задач розвитку готельного і ресторанного бізнесу. СК8. Здатність розробляти антикризові програми корпорацій, готельних та ресторанних мереж, суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. СК11. Здатність до самостійного опанування новими знаннями, використання інноваційних технологій у сфері готельного та ресторанного бізнесу.
Програмні результати навчання (ПРН)	ПРН04. Здійснювати моніторинг кон'юнктури ринку готельних та ресторанних послуг. ПРН05. Оцінювати нові ринкові можливості, формулювати бізнес-ідеї та розробляти маркетингові заходи за невизначених умов і вимог, що

	потребують застосування нових підходів, методів та інструментарію соціально-економічних досліджень. ПРН06. Відшуковувати необхідні дані в науковій літературі, базах даних та інших джерелах, аналізувати та оцінювати ці дані, систематизувати й упорядковувати інформацію для вирішення комплексних задач професійної діяльності.
Методи навчання	ПРН04 – аналіз галузевої статистики та звітів; контроль – аналітична записка. ПРН05 – кейс-метод, дискусія щодо проблем галузі; контроль – розв'язання кейсу, опитування. ПРН06 – огляд наукових і галузевих джерел; контроль – тест, презентація.

ПОЛІТИКА ОЦІНЮВАННЯ

Політика щодо дедлайнів та перескладання	Роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку. Перескладання відбувається із дозволу лектора за наявності поважних причин (наприклад: лікарняний).
Політика щодо академічної доброчесності	Списування під час контрольних робіт та екзаменів заборонено (в т.ч. із використанням мобільних девайсів). Використання інструментів генеративного штучного інтелекту допускається лише в межах, визначених викладачем, з обов'язковим зазначенням інструмента та способу його використання; письмові роботи можуть перевірятися на академічний плагіат.
Політика щодо відвідування	Відвідування занять є обов'язковим. За об'єктивних причин (наприклад: хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись індивідуально.

ШКАЛА ОЦІНЮВАННЯ ЗНАНЬ СТУДЕНТІВ

Рейтинговий показник	**Оцінка ECTS**	**Оцінка у національній шкалі**	
		Екзамен, диф.залік, курс. роб.(проект), практика	**Залік**
90–100	A (відмінно)	Відмінно	Зараховано
82–89	B (добре)	Добре	
74–81	C (добре)		
64–73	D (задовільно)	Задовільно	
60–63	E (задовільно)		
35–59	FX (незадовільно) з можливістю повторного складання	Незадовільно	Незараховано
0–34	F (незадовільно) з обов'язковим повторним вивченням		

Рейтинговий показник	Оцінка ECTS	Оцінка у національній шкалі	
		Екзамен, диф.залік, курс роб.(проект), практика	Залік
90-100	**A** (відмінно)	Відмінно	Зараховано
82-89	**B** (добре)	Добре	
75-81	**C** (добре)		
64-74	**D** (задовільно)	Задовільно	
60-63	**E** (задовільно)		
35-59	**FX** (незадовільно) з можливістю повторного складання	Незадовільно	Незараховано
1-34	**F** (незадовільно) з обов'язковим повторним вивченням		

ЛІТЕРАТУРА ТА ІНФОРМАЦІЙНІ ДЖЕРЕЛА

Основна література

/

Додаткова література

/

Інформаційні ресурси

1. Баженова С., Пологовська Ю., Канцур І. Розвиток готельно-ресторанного бізнесу в умовах сьогодення. Економіка та суспільство. 2022. № 38. DOI: https://doi.org/10.32782/2524-0072/2022-38-22
2. Самодай В., Рибальченко С., Орищенко Є. Антикризове управління готельним підприємством в умовах війни. Економіка та суспільство. 2022. № 44. DOI: https://doi.org/10.32782/2524-0072/2022-44-35
3. Поворознюк І. Управління якістю послуг на підприємствах індустрії гостинності під час кризи. Економіка та суспільство. 2022. № 42. DOI: https://doi.org/10.32782/2524-0072/2022-42-48
4. Чуєва І. Вплив світового ринку готельно-ресторанних послуг на міжнародний туристичний бізнес. Економіка та суспільство. 2023. № 48. DOI: https://doi.org/10.32782/2524-0072/2023-48-25
5. Шинкар С., Перцович Т. Розвиток маркетингу в туризмі та готельно-ресторанному бізнесі у сучасних умовах. Економіка та суспільство. 2022. № 38. DOI: https://doi.org/10.32782/2524-0072/2022-38-70
6. Павлюк С. Стан розвитку галузі туризму в умовах війни та перспективи відновлення. Економіка та суспільство. 2025. № 72. DOI: https://doi.org/10.32782/2524-0072/2025-72-169
7. Мальська М. П., Пандяк І. Г. Готельний бізнес: теорія та практика : підручник. 2-ге вид., перероб. та доп. Київ : Центр учбової літератури, 2012. 472 с.
8. Нечаюк Л. І., Нечаюк Н. О. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент : навч. посіб. 3-тє вид. Київ : Центр учбової літератури, 2009. 343 с.
9. Державна служба статистики України : офіційний сайт. URL: https://www.ukrstat.gov.ua