ДЕРЖАВНИЙ ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД
«УЖГОРОДСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ»
ФАКУЛЬТЕТ ТУРИЗМУ ТА МІЖНАРОДНИХ КОМУНІКАЦІЙ
Кафедра туристичної інфраструктури та
готельно-ресторанного господарства

«ЗАТВЕРДЖУЮ»
Декан факультету туризму та міжнародних комунікацій
_____ к. геогр.н., доц. Габчак Н.Ф.
«_01_» ___вересня___ 2026 року

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

СТАЛИЙ ТУРИЗМ ТА ЕКОЛОГІЧНИЙ МЕНЕДЖМЕНТ В HORECA

Рівень вищої освіти	**Другий (магістерський)**
Галузь знань	**J Транспорт та послуги**
Спеціальність	**J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг**
Освітня програма	**Готельно-ресторанна справа**
Статус дисципліни	**Обов'язкова**
Мова навчання	**Українська**

Ужгород 2026

Робоча програма навчальної дисципліни «**Сталий туризм та екологічний менеджмент в HoReCa**» для здобувачів вищої освіти галузі знань **J «Транспорт та послуги»** спеціальності **J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»** освітньо-професійної програми «**Готельно-ресторанна справа».**

Розробник: **Попик М.М.,** к.е.н., доцент, доцент кафедри туристичної інфраструктури та готельно-ресторанного господарства.

Робочу програму розглянуто та затверджено на засіданні кафедри туристичної інфраструктури та готельно-ресторанного господарства

протокол № 1 від «28» серпня 2026 р.

Завідувач кафедри _____ д.і.н., проф. Корсак Р.В.

Схвалено науково-методичною комісією факультету туризму та МК

протокол № 1 від «28» серпня 2026 р.

Голова науково-методичної комісії _____ д.геогр.н., проф. Машіка Г. В.

© Попик М.М. 2026 р.
© ДВНЗ «Ужгородський національний університет», 2026 р.

1. ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Найменування показників	**Розподіл годин за навчальним планом**	
	Денна форма навчання	*Заочна форма навчання*
Кількість кредитів ЄКТС – 4	Рік підготовки:	
Загальна кількість годин – 120	2	2
Кількість модулів – 1	Семестр:	
Тижневих годин для денної форми навчання:	1	2
	Лекції:	
аудиторних – 2, 5 год.	20 год.	10 год.
самостійної роботи студента – 78 год.	Практичні (семінарські):	
	22 год.	-
Вид підсумкового контролю: іспит	Лабораторні:	
	-	-
Форма підсумкового контролю: усне опитування	Самостійна робота:	
	78 год.	110 год.

2. МЕТА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Мета дисципліни. Формування у здобувачів освіти системного розуміння принципів сталого розвитку туризму та сфери HoReCa, набуття знань і практичних навичок щодо впровадження екологічно відповідального менеджменту, раціонального використання природних ресурсів, мінімізації негативного впливу підприємств гостинності на довкілля та забезпечення економічної, соціальної й екологічної ефективності їх діяльності.

Об'єкт вивчення. Процеси та механізми забезпечення сталого розвитку підприємств туризму, готельно-ресторанного бізнесу та інших підприємств сфери HoReCa в умовах взаємодії економічних, соціальних та екологічних чинників.

Предмет вивчення. Принципи, методи, інструменти та технології сталого туризму й екологічного менеджменту в HoReCa, зокрема управління ресурсами, енерго- та водозбереження, поводження з відходами, екологізація послуг і виробничих процесів, оцінювання екологічного впливу та впровадження стандартів і практик сталого розвитку.

Компетентності. У результаті вивчення дисципліни здобувачі мають сформувати такі компетентності:

- *загальні:* здатність до системного та критичного мислення; аналізу й оцінювання інформації; прийняття обґрунтованих управлінських рішень; відповідального ставлення до довкілля та принципів сталого розвитку;
- *фахові:* здатність застосовувати принципи сталого туризму в діяльності підприємств HoReCa; оцінювати екологічні ризики та вплив діяльності підприємства на довкілля; розробляти й реалізовувати заходи з енерго- та водозбереження, скорочення відходів і ресурсоспоживання; застосовувати

інструменти екологічного менеджменту та відповідні стандарти; оцінювати економічну, соціальну та екологічну ефективність заходів сталого розвитку.

Результати вивчення дисципліни. Після завершення вивчення дисципліни здобувач повинен:

- пояснювати основні концепції та принципи сталого розвитку туризму й HoReCa;
- визначати основні екологічні проблеми підприємств гостинності;
- аналізувати використання енергетичних, водних та інших ресурсів;
- розробляти заходи щодо зменшення негативного впливу підприємства на довкілля;
- застосовувати принципи циркулярної економіки та відповідального споживання;
- використовувати сучасні інструменти екологічного менеджменту;
- оцінювати результати впровадження екологічних та сталих практик у діяльність підприємств HoReCa.

3. ОЧІКУВАНІ РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ

Відповідно до освітньої програми **«Готельно-ресторанна справа»,** вивчення навчальної дисципліни повинно забезпечити досягнення здобувачами вищої освіти таких програмних результатів навчання (ПРН)**:**

Програмні результати навчання	**Шифр ПРН**
Розробляти і приймати ефективні рішення з питань розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, враховуючи цілі, ресурси, обмеження та ризики, забезпечувати їх реалізацію, аналізувати і порівнювати альтернативи, оцінювати ризики та імовірні наслідки їх впливу.	ПРН1
Здатність розробляти і застосовувати сучасні методи оцінювання ефективності впровадження інновацій в готельно-ресторанному бізнесі.	ПРН3
Здатність оцінювати ринкові можливості, інтерпретувати результати дослідження та прогнозувати напрями розвитку суб'єкта підприємницької діяльності в сфері гостинності, формулювати бізнес-ідеї та розробляти маркетингові заходи за невизначених умов і вимог, що потребують застосування нових підходів, методів та інструментарію соціально-економічних досліджень.	ПРН5
Ініціювати, розробляти та управляти проектами розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу із врахуванням інформаційного, матеріального, фінансового та кадрового забезпечення.	ПРН8

Застосовувати спеціалізоване програмне забезпечення для розв'язання задач управління основними та допоміжними бізнес-процесами суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.	ПРН9

Очікувані результати навчання, які повинні бути досягнуті здобувачами освіти після опанування навчальної дисципліни «**Сталий туризм та екологічний менеджмент в HoReCa**»:

Очікувані результати навчання з дисципліни	**Шифр ПРН**
Розробляти та приймати ефективні рішення щодо забезпечення сталого розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу з урахуванням екологічних, економічних і соціальних цілей, наявних ресурсів, обмежень та ризиків; обґрунтовувати та реалізовувати заходи з раціонального використання ресурсів, енергозбереження, мінімізації відходів і негативного впливу на довкілля; аналізувати та порівнювати альтернативи управлінських рішень, оцінювати їх екологічні, економічні та соціальні наслідки.	ПРН1
Здатність розробляти та застосовувати сучасні методи оцінювання ефективності впровадження принципів сталого розвитку та екологічних інновацій у діяльність підприємств готельно-ресторанного бізнесу, з урахуванням їх економічного, екологічного та соціального ефекту.	ПРН3
Здатність оцінювати ринкові та екологічні можливості розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, інтерпретувати результати досліджень у сфері сталого туризму та екологічного менеджменту, прогнозувати напрями сталого розвитку підприємств HoReCa, формувати ідеї та розробляти заходи щодо впровадження екологічно відповідальних продуктів, послуг і практик за умов невизначеності, використовуючи сучасні підходи, методи та інструменти оцінювання соціально-економічної й екологічної ефективності.	ПРН5
Ініціювати, розробляти та управляти проєктами сталого розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу з урахуванням екологічних, економічних і соціальних цілей, а також інформаційного, матеріального, фінансового та кадрового забезпечення їх реалізації.	ПРН8
Застосовувати сучасне програмне забезпечення та цифрові інструменти для оцінювання, моніторингу й управління екологічними та ресурсними аспектами діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, зокрема для контролю енергоспоживання, водокористування, утворення відходів та оцінювання ефективності заходів сталого розвитку.	ПРН9

4. ЗАСОБИ ДІАГНОСТИКИ ТА КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ

Засоби оцінювання та методи демонстрування результатів навчання

Засобами оцінювання та методами демонстрування результатів навчання є: комплексні іспити, стандартизовані тести, групові проекти, реферати, презентації результатів виконаних завдань та досліджень, студентські презентації та виступи на наукових заходах, інші види індивідуальних та групових завдань.

Засобами оцінювання результатів навчання та методами демонстрування з навчальної дисципліни є:

- *поточний контроль* – здійснюється для всіх видів аудиторних занять під час їх проведення. Метою поточного контролю є визначення рівня досягнень дисциплінарних результатів навчання студента за певним розділом (темою) робочої програми дисципліни, практичними заняттями, самостійною роботою;
- *проміжний (модульний) контроль* має на меті оцінювання знань, умінь та практичних навичок студента, набутих під час засвоєння теоретичного і практичного матеріалу після вивчення логічно завершеної частини навчальної дисципліни;
- *підсумковий контроль* передбачає комплексне оцінювання рівня сформованості результатів навчання з дисципліни.

Форми контролю та критерії оцінювання результатів навчання

Форми поточного контролю: доповідь з презентацією, стандартизовані тести, реферат, самостійна робота, індивідуальні проекти, робота в групових проектах.

Знання, вміння та навички студентів оцінюються через визначення якості виконання конкретизованих завдань. Кількісна оцінка певного поточного контролю за конкретним видом навчального заняття визначається як сума балів за окремі види навчальної роботи. Максимальна кількість балів, яку маже отримати студент за результатами поточного контрою протягом одного модуля – 50.

Форма модульного контролю: контрольна робота. Передбачає розкриття теоретичних питань і розв’язування тестів. Кожне завдання модульної контрольної роботи (2 теоретичні і 5 тестових завдань) оцінюється окремо. Загальна оцінка розраховується як сума оцінок: теоретична частина – 30 балів (по 15 балів кожне теоретичне питання); практична частина оцінюється в 20 балів – по 4 бали балів за кожний тест (разом за контрольну – 50 балів). Підсумкова оцінка за модуль складається із суми балів за поточне оцінювання і результату модульної контрольної роботи (максимальна оцінка – 100 балів).

Форма підсумкового семестрового контролю: іспит в усній формі. Якщо студент погоджується з набраною кількістю балів, ця оцінка може бути виставлена у відомість. Якщо студент не отримав достатньої кількості балів (менше 60) або не погоджується з підсумковою оцінкою, то він складає іспит в усній формі. Максимальна оцінка на іспиті – 100 балів.

Розподіл балів, які отримують здобувачі вищої освіти

Т 1	**Т 2**	**Т 3**	**Т 4**	**Т 5**	**Т 6**	**Т 7**	**Т 8**	**Т 9**	**Т 10**	Модульна контрольна робота	Сума
5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	50	100

Оцінювання окремих видів навчальної роботи з дисципліни

Вид діяльності здобувача вищої освіти	**Модуль 1**	
	Кількість	Максимальна кількість балів (сумарна)
Доповідь з презентацією	4	20
Захист індивідуального проекту	1	10
Захист групових проектів	2	20
Модульна контрольна робота	1	50
Разом		**100**

Критерії оцінювання модульної контрольної роботи

Критерії оцінювання теоретичних завдань на модульній контрольній роботі (максимальна кількість за 1 завдання – 15 балів):

0 – студент не володіє навчальним матеріалом та не в змозі його висвітлити; 1 – 5 балів – студент не володіє навчальним матеріалом у достатньому обсязі, проте фрагментарно, поверхово (без аргументації та обґрунтування) викладає окремі питання навчальної дисципліни, не розкриває зміст теоретичних питань; 6 – 8 балів – студент відтворює значну частину навчального матеріалу, висвітлює його основний зміст, виявляє елементарні знання окремих положень, здатний до глибокого, всебічного аналізу, обґрунтування та аргументації, але не користується необхідною літературою; 9 – 13 балів – студент достатньо повно володіє навчальним матеріалом, обґрунтовано його викладає, в основному розкриває зміст теоретичних запитань, використовуючи при цьому обов'язкову літературу, послуговується науковою термінологією, але при висвітленні деяких питань не вистачає достатньої глибини та аргументації; 14 – 15 балів – студент у повному обсязі володіє навчальним матеріалом, вільно, самостійно та аргументовано його викладає, глибоко та всебічно розкриває зміст теоретичних запитань та практичних завдань, використовуючи при цьому обов'язкову та додаткову літературу, вільно послуговується науковою термінологією.

Критерії оцінювання підсумкового семестрового контролю

Підсумковий семестровий контроль з дисципліни «Управління бізнес-процесами готельно-ресторанній справі» здійснюється в усній формі за

екзаменаційними білетами. Екзаменаційний білет складається з трьох теоретичних питань.

Підсумкова оцінка з дисципліни здійснюється згідно з Методикою переведення показників успішності знань студентів Університету в систему оцінювання за шкалою ECTS.

Таблиця відповідності оцінок за різними шкалами оцінювання

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену	для заліку
90-100	A	відмінно	зараховано
82-89	B	добре	
74-81	C		
64-73	D	задовільно	
60-63	E		
35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання	незараховано з можливістю повторного складання
0-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	незараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

Критерій оцінювання підсумкового контролю з дисципліни

— «відмінно» (90-100 балів, A) заслуговує студент, який виявив всебічне і глибоке знання програмового матеріалу, вміння вільно виконувати завдання, передбачені програмою, засвоїв основну і ознайомився з додатковою літературою, розуміє взаємозв'язок головних понять дисципліни та їх значення для майбутньої професії;

— **«добре» (82-89 балів, B)** заслуговує студент, який виявив повне знання програмного матеріалу, успішно виконує передбачені програмою завдання, засвоїв основну літературу рекомендовану програмою, виявив систематичний характер знань з дисциплін і здатний до самостійного доповнення, але під час відповіді допустив деякі неточності;

— **«добре» (74-81 бал, C)** заслуговує студент, що виявив не цілком повне знання програмного матеріалу, не завжди успішно виконує передбачені програмою завдання, частково засвоїв основну літературу, рекомендовану програмою, виявив не систематичний характер знань з дисциплін і не завжди здатний до їх самостійного доповнення і під час відповіді допускає деякі неточності;

— **«задовільно» (64-73 бали, D**) заслуговує студент, що виявив знання основного програмного матеріалу в обсязі, необхідному для подальшого навчання та майбутньої роботи за професією, вміє виконувати завдання, передбачені програмою, знайомий з основною рекомендованою літературою. Як правило, дана оцінка виставляється студентам, що допустили помилки у відповіді на заліку чи

екзамені та при виконанні залікових або екзаменаційних завдань, але які володіють необхідними знаннями для їх усунення за допомогою викладача;

— **«задовільно» (60-63 балів, E)** заслуговує студент, що виявив часткове знання основного програмового матеріалу в обсязі, необхідному для подальшого навчання та майбутньої роботи за професією, не завжди вміє виконувати завдання, передбачені програмою, знайомий лише частково з основною рекомендованою літературою. Як правило, дана оцінка виставляється студентам, що допустили грубі помилки у відповіді на заліку чи екзамені та при виконанні залікових або екзаменаційних завдань, але які частково володіють необхідними знаннями для їх усунення за допомогою викладача.

— **«незадовільно» (35-59 балів, FX)** виставляється студенту, який виявив суттєві прогалини в знаннях основного програмового матеріалу, допустив принципові помилки у виконанні передбачених програмою завдань.

— **«незадовільно» (0-34 балів, F)** виставляється студенту коли протягом семестру він допустив грубі помилки у виконанні передбачених програмою завдань.

6. ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

6.1. Зміст навчальної дисципліни

Тема 1. Концепція сталого розвитку туризму та сфери HoReCa.	Поняття, принципи та складові сталого розвитку. Цілі сталого розвитку ООН та їх значення для туризму і сфери гостинності. Взаємозв'язок економічних, соціальних та екологічних аспектів діяльності підприємств HoReCa. Сучасні тенденції розвитку сталого туризму.
Тема 2. Сталий туризм: принципи, моделі та сучасні тенденції.	Сутність і принципи сталого туризму. Основні моделі сталого розвитку туристичних дестинацій. Баланс інтересів туристів, місцевих громад, бізнесу та довкілля. Відповідальний туризм, екотуризм та інші форми сталого туризму. Сучасні виклики та перспективи сталого розвитку туристичної сфери.
Тема 3. Екологічний менеджмент у готельно-ресторанному бізнесі.	Сутність, мета та завдання екологічного менеджменту в HoReCa. Екологічні аспекти діяльності готелів, ресторанів та інших підприємств гостинності. Виявлення екологічних ризиків і впливів. Формування екологічної політики підприємства та організація системи екологічного управління.
Тема 4. Управління ресурсами та енергоефективність підприємств HoReCa.	Раціональне використання природних, матеріальних та енергетичних ресурсів. Енергоефективні технології в готелях і ресторанах. Управління споживанням електроенергії, тепла та палива. Енергоаудит і моніторинг ресурсоспоживання. Впровадження відновлюваних джерел енергії.
Тема 5. Ефективне управління водними ресурсами.	Особливості водоспоживання підприємств HoReCa. Основні джерела надмірного споживання води. Технології водозбереження та повторного використання води. Контроль якості води. Моніторинг і оцінювання ефективності використання водних ресурсів.
Тема 6. Управління відходами та принципи циркулярної економіки в HoReCa.	Види та джерела утворення відходів у готельному та ресторанному бізнесі. Запобігання утворенню відходів, сортування, повторне використання та перероблення. Управління харчовими відходами. Принципи циркулярної економіки та можливості їх застосування у сфері гостинності. Zero Waste-підходи.

Тема 7. Екологізація готельних і ресторанних послуг.	Екологічно відповідальні технології та практики обслуговування. Екологічні засоби прибирання, багаторазове використання матеріалів, локальні та органічні продукти. Сталі закупівлі та вибір постачальників. Екологічний дизайн і «зелені» технології в готелях та ресторанах. Формування екологічно орієнтованого сервісу.
Тема 8. Екологічні стандарти, сертифікація та екологічне маркування.	Система екологічних стандартів у туризмі та HoReCa. Основні міжнародні та національні стандарти екологічного менеджменту. Екологічна сертифікація готелів і ресторанів. Екологічне маркування та його роль у формуванні довіри споживачів. Підготовка підприємства до проходження екологічної сертифікації.
Тема 9. Оцінювання ефективності сталих та екологічних практик у HoReCa.	Показники економічної, екологічної та соціальної ефективності сталого розвитку. Методи оцінювання екологічного впливу підприємств. Аналіз витрат і вигод від впровадження екологічних заходів. Екологічні та соціальні KPI. Моніторинг результативності й оцінювання ризиків сталого розвитку.
Тема 10. Стратегії сталого розвитку та екологічні інновації в HoReCa.	Формування стратегії сталого розвитку підприємства. Екологічні інновації та цифрові технології у сфері гостинності. Розроблення проєктів екологізації підприємств. Управління змінами та залучення персоналу до реалізації принципів сталого розвитку. Корпоративна соціальна відповідальність, комунікація сталих ініціатив та перспективи розвитку «зеленої» HoReCa.

6.2. Структура навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин					
	Форма навчання: денна					
	Усього	У тому числі				
		лекції	практичні	лабораторні	індивідуальна робота	самостійна робота
Тема 1. Концепція сталого розвитку туризму та сфери HoReCa.	11	2	2			7
Тема 2. Сталий туризм: принципи, моделі та сучасні тенденції.	11	2	2			7
Тема 3. Екологічний менеджмент у готельно-ресторанному бізнесі.	12	2	2			8
Тема 4. Управління ресурсами та енергоефективність підприємств HoReCa.	12	2	2			8
Тема 5. Ефективне управління водними ресурсами.	12	2	2			8
Тема 6. Управління відходами та принципи циркулярної економіки в HoReCa.	12	2	2			8
Тема 7. Екологізація готельних і ресторанних послуг.	12	2	2			8
Тема 8. Екологічні стандарти, сертифікація та екологічне маркування.	12	2	2			8
Тема 9. Оцінювання ефективності сталих та екологічних практик у HoReCa.	12	2	2			8
Тема 10. Стратегії сталого розвитку та екологічні інновації в HoReCa.	12	2	2			8
Модульна контрольна робота	2	-	2			-

Разом	***120***	***20***	***22***			***78***

Назви змістових модулів і тем	**Кількість годин**					
	Форма навчання: заочна					
		У тому числі				
	Усього	**лекції**	**практичні**	**лабораторні**	**індивідуальна робота**	**самостійна робота**
Тема 1. Концепція сталого розвитку туризму та сфери HoReCa.	16	1				15
Тема 2. Сталий туризм: принципи, моделі та сучасні тенденції.	16	1				15
Тема 3. Екологічний менеджмент у готельно-ресторанному бізнесі.	11	1				10
Тема 4. Управління ресурсами та енергоефективність підприємств HoReCa.	11	1				10
Тема 5. Ефективне управління водними ресурсами.	11	1				10
Тема 6. Управління відходами та принципи циркулярної економіки в HoReCa.	11	1				10
Тема 7. Екологізація готельних і ресторанних послуг.	11	1				10
Тема 8. Екологічні стандарти, сертифікація та екологічне маркування.	11	1				10
Тема 9. Оцінювання ефективності сталих та екологічних практик у HoReCa.	11	1				10
Тема 10. Стратегії сталого розвитку та екологічні інновації в HoReCa.	11	1				10
Разом	***120***	***10***				***110***

6.3. Теми практичних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна	заочна
1.	Концепція сталого розвитку туризму та сфери HoReCa.	2	-
2.	Сталий туризм: принципи, моделі та сучасні тенденції.	2	-
3.	Екологічний менеджмент у готельно-ресторанному бізнесі.	2	-
4.	Управління ресурсами та енергоефективність підприємств HoReCa.	2	-
5.	Ефективне управління водними ресурсами.	2	-
6.	Управління відходами та принципи циркулярної економіки в HoReCa.	2	-
7.	Екологізація готельних і ресторанних послуг.	2	-
8.	Екологічні стандарти, сертифікація та екологічне маркування.	2	-
9.	Оцінювання ефективності сталих та екологічних практик у HoReCa.	2	-
10.	Стратегії сталого розвитку та екологічні інновації в HoReCa.	2	-
11.	Модульна конырольна робота	2	-
12.	**Разом**	***22***	-

6.4. Самостійна робота

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна	заочна
1.	Концепція сталого розвитку туризму та сфери HoReCa.	7	15
2.	Сталий туризм: принципи, моделі та сучасні тенденції.	7	15
3.	Екологічний менеджмент у готельно-ресторанному бізнесі.	8	10
4.	Управління ресурсами та енергоефективність підприємств HoReCa.	8	10
5.	Ефективне управління водними ресурсами.	8	10
6.	Управління відходами та принципи циркулярної економіки в HoReCa.	8	10
7.	Екологізація готельних і ресторанних послуг.	8	10
8.	Екологічні стандарти, сертифікація та екологічне маркування.	8	10
9.	Оцінювання ефективності сталих та екологічних практик у HoReCa.	8	10
10.	Стратегії сталого розвитку та екологічні інновації в HoReCa.	8	10
11.	**Разом**	***78***	***110***

7. ІНСТРУМЕНТИ, ОБЛАДНАННЯ ТА ПРОГРАМНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ, ВИКОРИСТАННЯ ЯКИХ ПЕРЕДБАЧАЄ НАВЧАЛЬНА ДИСЦИПЛІНА

Технічні засоби – комп'ютер, мультимедійний проектор.
Програмне забезпечення – офісні додатки, Інтернет-ресурси.

8. РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

1. United Nations. **Transforming our world: the 2030 Agenda for Sustainable Development**. New York : United Nations, 2015. Офіційний документ ООН
2. United Nations. **The Sustainable Development Goals**. United Nations, 2026. ООН
3. UN Tourism. **Sustainable Development**. Madrid : UN Tourism. UN Tourism — Sustainable Development
4. Global Sustainable Tourism Council. **GSTC Industry Criteria with Suggested Performance Indicators for Hotels**. Washington, D.C. : GSTC. GSTC — Criteria & Standards
5. ISO. **ISO 14001:2026. Environmental management systems — Requirements with guidance for use**. Geneva : International Organization for Standardization, 2026. IISO
6. ISO. **ISO 21401:2018. Tourism and related services — Sustainability management system for accommodation establishments — Requirements**. Geneva : International Organization for Standardization, 2018. IISO
7. ISO. **ISO 21401:2018/Amd 1:2024. Tourism and related services — Sustainability management system for accommodation establishments — Requirements — Amendment 1: Climate action changes**. Geneva : International Organization for Standardization, 2024. IISO
8. UN Environment Programme, UN Tourism. **Making Tourism More Sustainable: A Guide for Policy Makers**. Madrid : World Tourism Organization, 2005. UN Tourism Publications
9. United Nations Statistics Division. **Tourism and the Sustainable Development Goals**. New York : United Nations. UNSD
10. International Organization for Standardization. **ISO 14004:2016. Environmental management systems — General guidelines on implementation**. Geneva : ISO, 2016. ISO — Environmental management standards
11. Hall, C. M., Gössling, S., Scott, D. **The Routledge Handbook of Tourism and Sustainability**. London : Routledge, 2015.
12. Gössling, S., Hall, C. M., Scott, D. **The Routledge Handbook of Sustainable Tourism**. London : Routledge, 2012.
13. Gössling, S., Peeters, P. **Assessing tourism's global environmental impact 1900–2050**. *Journal of Sustainable Tourism*. 2015. Vol. 23, No. 5. P. 639–659.
14. Sloan, P., Legrand, W., Chen, J. S. **Sustainability in the Hospitality Industry: Principles of Sustainable Operations**. 2nd ed. London : Routledge, 2013.

15. Legrand, W., Sloan, P., Chen, J. S. **Sustainability in the Hospitality Industry: Principles of Sustainable Operations**. Oxford : Butterworth-Heinemann, 2017.

Результати перегляду робочої програми навчальної дисципліни

Робоча програма перезатверджена на 20___ / 20___ н.р. без змін; зі змінами (Додаток ___).
(потрібне підкреслити)

протокол № ___ від «____»_____ 20 ___ р. Завідувач кафедри _____ _____
(підпис, Прізвище ініціали)

Робоча програма перезатверджена на 20___ / 20___ н.р. без змін; зі змінами (Додаток ___).
(потрібне підкреслити)

протокол № ___ від «____»_____ 20 ___ р. Завідувач кафедри _____ _____
(підпис, Прізвище ініціали)

Робоча програма перезатверджена на 20___ / 20___ н.р. без змін; зі змінами (Додаток ___).
(потрібне підкреслити)

протокол № ___ від «____»_____ 20 ___ р. Завідувач кафедри _____ _____
(підпис, Прізвище ініціали)

Робоча програма перезатверджена на 20___ / 20___ н.р. без змін; зі змінами (Додаток ___).
(потрібне підкреслити)

протокол № ___ від «____»_____ 20 ___ р. Завідувач кафедри _____ _____
(підпис, Прізвище ініціали)

Робоча програма перезатверджена на 20___ / 20___ н.р. без змін; зі змінами (Додаток ___).
(потрібне підкреслити)

протокол № ___ від «____»_____ 20 ___ р. Завідувач кафедри _____ _____
(підпис, Прізвище ініціали)