

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ЛЬВІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ФІЗИЧНОЇ КУЛЬТУРИ
ІМЕНІ ІВАНА БОБЕРСЬКОГО**

**ФАКУЛЬТЕТ ТУРИЗМУ
КАФЕДРА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ**

РОБОЧА ПРОГРАМА

ВИБІРКОВОЇ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

**ОК 43 ІНВЕСТИВАННЯ ТА ЦІНОУТВОРЕННЯ В
ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ**

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

Робоча програма основної компоненти освітньої програми «Інвестування та ціноутворення в готельно-ресторанному бізнесі» для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» денної та заочної форм навчання. – Львів: ЛДУФК, 19 с.

Розробник: *Коркуна Іван Іванович*, к.е.н., доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу, заслужений економіст України, академік ТАУ.

Робоча програма затверджена на засіданні кафедри готельно-ресторанного бізнесу

Протокол від «19» серпня 2024 року № 1

Завідувач кафедри готельно-ресторанного бізнесу

(підпис)

(Паска М.З.)

(прізвище та ініціали)

ВСТУП

Маючи багаті ресурси гостинності і будучи європейською державою, Україна дедалі частіше стає об'єктом зацікавлення західних туристів, але відсутність належної інфраструктури гальмує інтенсивний розвиток туристичної індустрії в країні. Проте останніми роками спостерігається позитивні зрушення в даній галузі.

Навчальна дисципліна **«Інвестування та ціноутворення в готельно-ресторанному бізнесі»** є однією з базових у підготовці фахівців готельно-ресторанної справи.

В останні роки підприємства готельного господарства розвиваються швидкими темпами. До національної економіки багатьох країн, в тому числі і економіки України, сфера гостинності вносить вагомий внесок завдяки, як прямим оплатам, так і через мультиплікативний ефект зв'язків зі сферою туризму, дозвілля і розваг тощо. Значна частина питань з організації підприємства готельного господарства розглядається поряд з технологією, яка складається з послідовно виконаних процесів надання основних та додаткових послуг, якість виконання яких залежить від організації (підприємства) типу і категорії, від організації праці, організації управління тощо, яка виконується кваліфікованими співробітниками.

У процесі вивчення даної дисципліни у студента формується професійно – орієнтовані знання, практичні вміння та навички стосовно професійної діяльності у галузі готельно-ресторанного бізнесу.

Методика викладання дисципліни **«Інвестування та ціноутворення в готельно-ресторанному бізнесі»** визначається системою модульного навчання, що базується на єдності лекцій – екскурсій, лекцій – диспутів, проблемних лекцій, практичних та семінарських занять, екскурсій до кращих підприємств готельного бізнесу, відвідування міжнародних опитувань, самостійної та науково – пошукової роботи студентів, що сприяє розвитку логіки професійного мислення, визначаючи взаємозв'язок між функціональними складовими

готельного бізнесу (бронювання, розміщення, харчування, надання додаткових послуг тощо.)

1. Мета та завдання навчальної дисципліни

Метою вивчення дисципліни **«Інвестування та ціноутворення в готельно-ресторанному бізнесі»** є формування системи знань та вмінь з спектру економічних інструментів управління підприємством готельного бізнесу, необхідних базових знань щодо економічних основ та можливих економічних інструментів управління діяльністю підприємств.

Головна мета вивчення дисципліни **«Інвестування та ціноутворення в готельно-ресторанному бізнесі»** полягає не лише в засвоєнні студентами теоретичних основ організації функціонування підприємства готельно-ресторанного бізнесу на ринку, а й сприйнятті ними сфери гостинності як невід'ємної частини сфери туризму України, яка набуває все більшого значення в економічному житті країни.

Практичне застосування набутих теоретичних знань допоможе студентам оволодіти навиками роботи в підприємствах готельного-ресторанного бізнесу та відрегулювати їх успішну діяльність на ринку готельних-ресторанних послуг.

Завданням дисципліни **«Інвестування та ціноутворення в готельно-ресторанному бізнесі»** є теоретична і практична підготовка студентів спеціальності «Готельно-ресторанна справа» з таких питань:

- основ інвестування підприємств готельно-ресторанного бізнесу;
- формування витрат та особливостей калькулювання собівартості послуг в готелях і на продукцію ресторанних закладів;
- порядку та особливостей формування цін на послуги готельних підприємств та продукцію ресторанного господарства;
- механізму формування фінансових результатів для підприємств даного сектору;

- основ та особливостей планування окремих показників діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу.

Вивчення дисципліни **«Інвестування та ціноутворення в готельно-ресторанному бізнесі»** базується на загальних знаннях основ економіки, основ менеджменту, основ маркетингу.

Предметом вивчення дисципліни є процеси інвестування, ціноутворення, стратегічного планування, формування витрат та калькулювання собівартості послуг підприємств готельно-ресторанного бізнесу, що відбуваються при здійсненні обслуговування туристів.

2. Міждисциплінарні зв'язки:

Дисципліна **«Інвестування та ціноутворення в готельно-ресторанному бізнесі»** викладається після вивчення дисциплін: «Економічна теорія», «Правознавство», «Психологія», «Інформаційні системи і технології» та ін. Отримані базові знання з комп'ютерної техніки використовуються студентами для розв'язання задач з питань бронювання готельних послуг, планування та аналізу діяльності підприємств готельного бізнесу, інших технологічних процесів.

Основними функціями дисципліни «Інвестування та ціноутворення в готельно-ресторанному бізнесі» є:

- пізнавальна (вивчення і пояснення явищ, процесів, засад, закономірностей, тенденцій, структурних змін, зумовлених ринковим характером розвитку готельно-ресторанних послуг);
- методична (обґрунтування методичних підходів, розроблення методик, алгоритмів, оптимізаційних, прогнозних, структурних моделей організаційно-технологічних процесів);
- практична (формування у майбутніх фахівців умінь і навичок організації й управління торговельно-технологічними процесами у сфері готельно-ресторанних послуг).

Під час реалізації вищезазначених функцій відбувається розв'язання

таких завдань:

- вивчення сутнісних характеристик, організаційних засад, технологічних способів, закономірностей і тенденцій розвитку процесів створення та продажу готельних послуг;

- розкриття сутності термінів, понять, категорій, явищ, відносин, що виникають у процесі створення, надання та реалізації готельно-ресторанних послуг;

- формування цілісної системи знань про способи, методи, форми інвестування, ціноутворення та планування;

- набуття необхідних базових знань щодо економічних основ та можливих економічних інструментів управління діяльністю підприємств готельно-ресторанного бізнесу;

- спектру економічних інструментів управління підприємством;

- вироблення практичних навичок у майбутніх фахівців щодо організації, управління, раціоналізації, диверсифікації процесів створення, надання та реалізації готельно-ресторанних послуг.

Усе це свідчить, що вивчення дисципліни **«Інвестування та ціноутворення в готельно-ресторанному бізнесі»** забезпечує формування у майбутніх фахівців системи знань, умінь і навичок, необхідних для професійної діяльності у сфері готельно-ресторанного бізнесу.

3. Компетентності та програмні результати навчання

Згідно з вимогами освітньої програми «Готельно-ресторанна справа» у результаті вивчення дисципліни здобувач повинен 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 2. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо, реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.

ЗК 9.Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.

Фахові:

ФК 1. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.

ФК 4. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії.

ФК 5.Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

ФК 10. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу.

Програмні результати навчання:

РН 5. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

РН 13. Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу.

РН 15. Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

РН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.

РН 17. Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу.

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

Знати основні терміни, і поняття та особливості діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу.

Вміти застосовувати механізми впровадження інвестиційних проектів, формування цін на послуги готельних підприємств та продукцію ресторанного господарства, формування результатів фінансової діяльності.

Мати уяву про особливості національного і світового готельного бізнесу, а також законодавчі і нормативні документи, що регулюють діяльність підприємств готельно-ресторанного бізнесу в Україні.

4. Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Галузь знань, спеціальність, рівень вищої освіти	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	заочна форма навчання
Кількість кредитів - 3	24 «Сфера обслуговування»	Нормативна (цикл професійної та практичної підготовки)	
Модулів - 2		Рік підготовки:	
Змістових модулів		4	5
	241 «Готельно- ресторанна справа»	Семестр	
Загальна кількість годин - 90		VIII	X
		Лекції	
		20 год.	8
		Семінарські	
		20 год.	8
Тижневих годин для денної форми навчання: - аудиторних - 2 - самостійної роботи студента - 4		Практичні	
		Лабораторні	
		Освітній рівень:	
		Самостійна робота	
		бакалавр	50 год. 78
		Вид контролю: іспит	

5. Програма навчальної дисципліни

Змістовий модуль 1.

Теоретичні основи важливості інвестиційної діяльності в розвитку підприємств готельно-ресторанного бізнесу

Тема 1 Роль, місце та важливість готельно-ресторанного бізнесу в Україні

1. Сутність, специфіка готельних послуг та особливості готельної діяльності.
2. Сутність, особливості і соціально-економічне значення ресторанного господарства.
3. Перспективи розвитку готельно-ресторанного бізнесу в Україні в умовах глобалізації світового господарства

Тема 2. Інвестиційна діяльність підприємств готельно- ресторанного бізнесу

1. Сутність, суб'єкти та об'єкти інвестиційної діяльності підприємств готельного господарства.
2. Джерела фінансування інвестиційної діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу.
3. Обґрунтування реальних інвестиційних проектів підприємств готельно-ресторанного бізнесу.
4. Розробка фінансового плану бізнес-плану інвестиційного проекту.

Змістовний модуль 2

Економічні важелі функціонування та їх вплив на ціноутворення в системі стратегічного планування підприємств готельно-ресторанного бізнесу.

Тема 3 Витрати та собівартість в готельному та ресторанному господарстві

1. Економічна природа та класифікація поточних витрат підприємств готельно-ресторанного бізнесу
2. Собівартість послуг готельного господарства та фактори, що її визначають.
3. Особливості та структура собівартості продукції ресторану.
4. Аналіз витрат підприємств готельно-ресторанного бізнесу.
5. Планування витрат підприємств готельно-ресторанного бізнесу.

Тема 4 Прибуток і рентабельність підприємств готельно- ресторанного бізнесу

1. Прибуток і рентабельність готельного господарства.
2. Доходи, прибуток і рентабельність ресторанного господарства.
3. Аналіз прибутку та рентабельності підприємств готельно - ресторанного бізнесу.
4. Планування прибутку підприємств готельно-ресторанного бізнесу.

Тема 5 Ціноутворення на підприємствах готельного та ресторанного бізнесу

1. Сутність та особливості формування цін на продукцію та послуги підприємств готельного та ресторанного господарства.
2. Поняття системи управління цінами та її складові елементи.
3. Характеристика основних методів ціноутворення на продукцію та послуги підприємств готельної та ресторанної індустрії.
4. Практика використання цінових знижок та спеціальних тарифів в Україні та за кордоном.

Тема 6 Основи планування на підприємствах готельного та ресторанного бізнесу

1. Стратегічне планування як передумова здійснення фінансового планування.
2. Особливості формування переліку цільових орієнтирів діяльності підприємств готельного та ресторанного бізнесу.
3. Сутність та структура фінансового плану підприємств готельно-ресторанного бізнесу.
4. Розробка основних складових фінансового плану підприємства.

6. Теми лекційних занять

№ з/п	Назви змістовних модулів і тем	Кількість годин							
		усього	Денна форма			усього	Заочна форма		
			у тому числі				у тому числі		
			л	с	с.р		л	с	с.р
<i>Змістовий модуль 1.</i> <i>Теоретичні основи важливості інвестиційної діяльності в розвитку підприємств готельно-ресторанного бізнесу</i>									
1	Тема 1 Роль, місце та важливість готельно-ресторанного бізнесу в Україні.	13	2	2	9	13			13
2	Тема 2. Інвестиційна діяльність підприємств готельно-ресторанного бізнесу	24	4	4	16	24	2	2	20
	Разом за змістовним модулем 1	37	6	6	25	37	2	2	33
<i>Змістовний модуль 2</i> <i>Економічні важелі функціонування та їх вплив на ціноутворення в системі стратегічного планування підприємств готельно-ресторанного бізнесу.</i>									

3	Тема 3 Витрати та собівартість в готельному та ресторанному господарстві	10	2	2	6	10			10
4	Тема 4 Прибуток і рентабельність підприємств готельно- ресторанного бізнесу	14	4	4	6	14	2	2	10
5	Тема 5 Ціноутворення на підприємствах готельного та ресторанного бізнесу	11	4	4	3	11	2	2	7
6	Тема 6 Основи планування на підприємствах готельного та ресторанного бізнесу	18	4	4	10	18	2	2	14
	Разом за змістовним модулем 2	53	14	14	25	53	6	6	41
	Всього	90	20	20	50	90	8	8	74

7. Теми семінарських занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна	заочна
1	Тема 1 Роль, місце та важливість готельно- ресторанного бізнесу в Україні.	2	2
2	Тема 2. Інвестиційна діяльність підприємств готельно- ресторанного бізнесу	4	
3	Тема 3 Витрати та собівартість в готельному та ресторанному господарстві	2	
4	Тема 4 Прибуток і рентабельність підприємств готельно- ресторанного бізнесу	4	2
5	Тема 5 Ціноутворення на підприємствах готельного та ресторанного бізнесу	4	2
6	Тема 6 Основи планування на підприємствах готельного та ресторанного бізнесу	4	2
Всього:		20	8

8. Теми практичних занять (не передбачено)

9. Самостійна робота

№ з/ п	Назва теми	Кількість годин	
		денна	заочна
1	Тема 1 Роль, місце та важливість готельно-ресторанного бізнесу в Україні.	9	13
2	Тема 2. Інвестиційна діяльність підприємств готельно- ресторанного бізнесу	16	20
3	Тема 3 Витрати та собівартість в готельному та ресторанному господарстві	6	10
4	Тема 4 Прибуток і рентабельність підприємств готельно- ресторанного бізнесу	6	10
5	Тема 5 Ціноутворення на підприємствах готельного та ресторанного бізнесу	3	7
6	Тема 6 Основи планування на підприємствах готельного та ресторанного бізнесу	10	14
Всього:		50	74

10. Індивідуальні завдання

Відповідно інноваційним технологіям навчання студенти при вивченні дисципліни «Інвестування та ціноутворення в готельно-ресторанному бізнесі» виконують два види індивідуально-дослідних завдань. Перше з них полягає у дослідженні теорії та практики інвестування та ціноутворення в готельно-ресторанному бізнесі відповідно до вибраних тем. Індивідуально-дослідне завдання, виконане відповідно до вимог, оцінюється у 10 балів. Напрями дослідження обираються студентами відповідно до запропонованої тематики, а об'єкти дослідження вибираються самостійно. Крім того, з метою набуття теоретичного та практичного досвіду у систематизації набутих знань із курсу «Інвестування та ціноутворення в готельно-ресторанному бізнесі» та його адаптації до дисциплін галузевого спрямування студенти повинні опанувати правила підготовки та презентації наукових повідомлень.

Наукове повідомлення складається на підставі проведеного дослідження, огляду літературних джерел з обраного напрямку. У ньому має бути висвітлено поставлену гіпотезу, систему доказів, зазначено новизну та практичне значення отриманих результатів, опрацьовано інформаційні джерела. Презентація наукового повідомлення може супроводжуватися візуальними засобами.

Другий вид індивідуального науково-дослідного завдання передбачає проведення студентами певних досліджень та розрахунків відповідно до умов функціонування підприємств готельно-ресторанного бізнесу найбільших міст України. Це ІНДЗ також оцінюється у 10 балів.

10. Методи навчання

Під час вивчення студентами навчальної дисципліни «Інвестування та ціноутворення в готельно-ресторанному бізнесі» застосовуються такі методи навчання:

- *інтерактивні*: відповіді на запитання, опитування думок студентів; дискусії, полеміки; мозковий штурм; робота в групах.
- *активні*: моделювання ролі керівника ресторану (готелю), тренінги та майстер-класи.
- *інноваційні*: екскурсії; соціологічні та маркетингові дослідження; формування портфоліо.
- *наочні*: таблиці, графіки, діаграми, фотографії, відеоролики, кросворди, квести.
- *практичні*: аналіз ситуаційних вправ; написання наукових тез, статей.
- *методи дистанційного навчання*: відеоконференції, онлайн-зустрічі, індивідуальне та групове консультування, вікторини, бліц-опитування.

11. Методи контролю

Вступний контроль здійснюється на першому занятті у вигляді короткого бліц-опитування з метою аналізу наявних знань студентів по дисциплінах, які мають тісних зв'язок із вивченням дисципліни «Аналіз діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу».

Вступний контроль не оцінюється, так як основна ціль – проаналізувати сукупність наявних знань студентів задля подальшого донесення матеріалу.

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

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

Підсумковий контроль – залік - IV семестр, іспит - V семестр (денна форма і заочна форма навчання).

12. Розподіл балів, які отримують студенти

Форма навчання/ види робіт	Поточне тестування та самостійна робота								Всього	
	ЗМ 1			ЗМ 2				Разом поточне	МКР	Разом
	T1	T2	T3	T4	T5	T6				
Денна (усього балів)	0-5	0-15	0-10	0-10	0-15	0-15		70	30	100
Заочна (усього балів)	0-5	0-15	0-10	0-10	0-5	0-10		70		

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:

- Робоча програма навчальної дисципліни
- Силабус;
- Підручники та навчальні посібники;
- Конспект лекцій з дисципліни;
- Методичні рекомендації та розробки викладача;
- Матеріали поточного та підсумкового контролю;
- Контрольні завдання для заліку (екзамену).

14. Рекомендована література

Інформаційні джерела

Нормативні та інструктивні матеріали

1. Довідник. Обов'язкова сертифікація туристичних і готельних послуг в Україні: . - Львів. - 1997.
2. ДСТУ 3862-99 «Громадське харчування. Терміни та визначення».
3. ДСТУ 4268:2003 «Послуги туристичні. Засоби розміщення. Загальні вимоги».
4. ДСТУ 4269:2003 «Послуги туристичні. Класифікація готелів».
5. ДСТУ 4281:2004 «Заклади ресторанного господарства. Класифікація».
6. ДСТУ 4281:2004 «Заклади ресторанного господарства. Класифікація».
7. ДСТУ 4527:2006 «Послуги туристичні. Засоби розміщення Терміни та визначення».
8. Міжнародна готельна конвенція стосовно укладання контрактів між власниками готелів та турагентами.
9. Міжнародні готельні правила.
10. Правила користування готелями і аналогічними засобами розміщення і надання готельних послуг [Текст] : Наказ Державної туристичної адміністрації України: за станом на 16 березня 2004 р. №19 / Державна туристична адміністрація України. - Офіц. вид. - К. - 2004. - (Офіційне видання ДТАУ).
11. Правила користування готелями і аналогічними засобами розміщення і надання готельних послуг : Наказ Державної туристичної адміністрації України: за станом на 16 березня 2004 р. №19; Державна туристична адміністрація України. - К., 2004.
12. Правила обов'язкової сертифікації готельних послуг [Текст] : [Затверджені наказом Держкомстату України від 31.01.1999р. № 37].
13. Про внесення змін до Закону України «Про туризм»: Закон України від 18.11.2003 р. № 1282-ІУ] //Відомості Верховної Ради України. -2004. -№ 13. -Ст. 180.
14. Про захист прав споживачів [Текст]: Закон України № 1023-ХІІ від 12.05.1991 із змінами та доповненнями станом на 01.12.2005р. - Відомості Верховної Ради. - 1991.-№30.-Ст. 379.
15. Про порядок надання послуг з тимчасового розміщення (проживання) [Текст]
: Постанова КМУ від 15.03.2006р. № 297. // Режим доступу: <http://zakon3.rada.gov.ua>

Основний

1. Абрамов В. В. Історія туризму: підруч. [Текст] / В. В. Абрамов, М. В. Тонкошкур; Харкнац. акад. міськ. госп-ва. - Х.: ХНАМГ, 2010. - 294 с.
2. Байлик, І. М. Писаревський Організація готельного господарства: підручник /; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. – Харків: ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2015. – 329 с. ISBN 978-966-695-259-5
3. Банько В. Г. Будівлі, споруди та обладнання туристських комплексів: навч. посібн. [Текст] / В. Г. Банько - 2-е вид., перероб и доп. - К.: Дакор, 2008. - 328 с.
4. Бойко М. Г. Готельна справа: підручник [Електронне видання] / М.Г. Бойко. - К.: КНТЕУ, 2015.
5. Головка О. М. Організація готельного господарства: навч. посіб. [Текст] / О. М. Головка, Н. С. Кампов, С. С. Махлинець. - К. Кондор, 2011. - 410 с.
6. Новосельчук Н.Є. Дизайн інтер'єру: навчальний посібник для студентів спеціальності 191 «Архітектура та містобудування» / Н.Є. Новосельчук; за заг. ред.

- Н.Є. Новосельчук. – Полтава: Національний університет «Полтавська політехніка імені Юрія Кондратюка», 2020. – 165 с.: іл.
7. Ковешніков В.С. Організація готельно-ресторанної справи: навчальний посібник / В.С. Ковешніков, М.П. Мальська, Х.Й. Роглев- К.: Кондор, 2015. 752 с.
 8. Круль Г. Я. Основи готельної справи. Навч. посіб. [Текст] / Г. Я. Круль. - К.: Центр учбової літератури, 2011. - 368 с.
 9. Круль Г., Заячук О. К 843 Організація і технологія надання послуг гостинності: навч. посіб. 2-ге вид., перероб. і доп. Чернівці: Чернівець. нац. ун-т ім. Ю. Федьковича, 2022. 488 с. ISBN 978-966-423-753-3
 10. Мальська М. П. Готельний бізнес: теорія та практика: навч. посіб. 2-вид. перероб. та доп. [Текст] / М. П. Мальська, І. Г. Пандяк. - К.: Центр учбової л-ри, 2012. - 472 с.
 11. Нечаюк Л. І. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент. Навчальний посібник [Текст] /Л. І. Нечаюк, Н. О. Нечаюк. - К.: ЦНЛ, 2006. - 265 с.
 12. Організація готельного господарства: підручник [Текст] / І.С. Байлік, І. М. Писаревський; Харків, нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. - Харків: ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2015. - 329 с.
 13. Проектування готелів: навч. посіб. [Текст] / А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал та ін.; за ред. А.А. Мазаракі. - К.: Київ. нац. торг-екон. ун-т, 2012. - 340 с.
 14. Сокол Т. Г. Організація обслуговування в готелях і туристичних комплексах: підруч. [Текст] / Т. Г. Сокол. — К.: Альтерпрес, 2009. — 447 с.: 16 с. іл.
 15. Рябев А. А. Конспект лекцій з дисципліни „Матеріально технічна база готелів і туркомплексів” (для студентів 2-го курсу денної та заочної форм навчання напряму підготовки 6.140101 – Готельно-ресторанна справа) / А. А. Рябев; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. – Харків: ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2015. – 192 с.

Додатковий

1. Гопкало Л. М. Організація готельного господарства: опорний конспект лекцій [Текст] / Л. М. Гопкало. - К.: КНТЕУ, 2012. - 255 с.
2. Декоративно-художнє освітлення архітектурного середовища: навч. Посібник [Текст] / О. І. Лісна; Харк. нац. акад. міськ. госп-ва. - Х.: ХНАМГ, 2010. - 275 с.
3. Економіка туризму: теорія та практика: підручник / М.П. Мальська, М.Й. Рутинський, С.В. Білоус, Н.Л. Мандюк. - К.: ЦУЛ, 2014. - 544 с.
4. Козлова А. О. Технологія обслуговування в готелях та туркомплексах: конспект лекцій для студентів денної і заочної форм навчання освітнього рівня «бакалавр» за спеціальністю 073 – Менеджмент / А. О. Козлова; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. – Харків: ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2019. – 114 с.
5. Кравець О. М. Конспект лекцій з дисципліни «Вступ до гостинності» [Текст] / О. М. Кравець; Харк. нац. акад. міськ. госп-ва. - Х.: ХНАМГ, 2011. - 99 с.
6. Мельниченко С.В. Маркетингова політика в готельному бізнесі: монографія [Текст] / С.В. Мельниченко, А.В. Магалецький. - К.: КНТЕУ, 2011. - 344 с.
7. Менеджмент готельно-ресторанного господарства: підручник [Текст] / І. Б. Андренко, О. М. Кравець, І. М. Писаревський; ХНУМГ ім. О. М. Бекетова. - Х.:ХНУМГ, 2014.-431 с.
8. Проскураков В.І. Конструювання та обладнання інтер'єрів: конспект

лекцій [Текст] / В.І. Проскуряков, Р.М. Кубай, О.В. Проскуряков. - Львів: Львівська політехніка, 2014. - 88 с.

9. Рябєв А. А. Конспект лекцій «Матеріально технічна база готелів і туркомплексів» [Текст] / А. А. Рябєв; Харків, нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. - Харків: ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2015. - 192 с.

10. Ткаченко Т. І. Економіка готельного та ресторанного господарства: Опорний конспект лекцій [Текст] / Т. І. Ткаченко. - К.: КНТЕУ, 2006. - 255 с.

11. Ткаченко Т.І. Управління якістю готельних послуг: монографія [Текст] / Т.І. Ткаченко, С.В. Мельниченко, М.В. Новак. - К.: КНТЕУ, 2006. - 234 с.

12. Топольник В.Г. Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві: навчальний посібник [Текст] В.Г. Топольник. - Львів: Магнолія 2006, 2012. - 328 с.

13. Графська, О., Коркуна, І., & Боднар, Р. (2024). ДІДЖИТАЛІЗАЦІЯ ЯК ТРЕНД І ЧИННИК КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНОСТІ ЕКОНОМІЧНИХ СИСТЕМ. Економіка та суспільство, (70). <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2024-70-31>

14. Коркуна І. Муніципальні цінні папери як джерело фінансування програм регіонального розвитку / Коркуна Іван, Мацюк Степан, Гринів Марта // Наукові перспективи. – 2023. – № 4(34). – С. 223–233. DOI: [https://doi.org/10.52058/2708-7530-2023-4\(34\)-223-233](https://doi.org/10.52058/2708-7530-2023-4(34)-223-233)

15. Коркуна І. Іноземний досвід адміністративного управління в сфері охорони здоров'я в різних країнах світу / Коркуна Іван, Маркевич Юрій // Наукові перспективи. – 2023. – № 8(38). – С. 322–332. [\(фак. вид., IndexCopernicus\)](https://doi.org/10.52058/2708-7530-2023-8(38))

16. Графська О. І. Сертифікація і управління якістю в гастрономічному туризмі : проблеми і особливості впровадження / Графська О. І., Коркуна І. І., Мацюк С. П. // Проблеми сучасних трансформаций. Серія: Економіка та управління. – 2024. – № 11. – С. 1–4. <https://doi.org/10.54929/2786-5738-2024-11-12-01>

17. Паснак М. Аналіз динаміки та тенденцій інвестування національної економіки в сфері гостинності / Марта Паснак, Юрій Маркевич, Іван Коркуна // Інновації, гостинність, туризм: наука, освіта, практика : зб. тез доп. IV Всеукр. наук.-практ. конф. мол. учених з міжнар. участю (30 трав. 2024 року, м. Львів). – Львів : ЛДУФК імені Івана Боберського, 2024. – С. 290–292.

18. Коефіцієнтний аналіз як складова фінансового планування в системі економічного аналізу для суб'єктів господарювання / Павленчик Н. Ф., Коркуна І. І., Мацюк С. П., Маркевич Ю. О. // Наукові перспективи. – 2024. – № 3(45). – С. 1–13. [https://doi.org/10.52058/2708-7530-2024-3\(45\)-670-682](https://doi.org/10.52058/2708-7530-2024-3(45)-670-682)

Електронні ресурси локального та віддаленого доступу

1. Архіпов В.В. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: підручник [Електронний ресурс]. Режим доступу: http://pidruchniki.com/1584072044975/turizm/organizatsiya_obsługovuvannyau_zakladah_restorannogo_gospodarstva
2. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства: підручник [Електронний ресурс]. Режим доступу: http://pidruchniki.com/1584072043418/turizm/organizatsiya_restorannogo_gospodarstva
3. Лук'янов В.О. Організація готельно-ресторанного обслуговування: Навчальний

http://pidruchniki.c0m/1584072060336/turizm/organizatsiya_gotelno-restorannogo_obsługovuvannya

- ## 15. Політика щодо академічної доброчесності

17

16. Політика визнання результатів навчання набутих шляхом неформальної освіти

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