

Львівський державний університет фізичної культури імені Івана Боберського

Факультет туризму

Кафедра готельно-ресторанного бізнесу

СИЛАБУС

навчальної дисципліни

ОК 43 ІНВЕСТИВАННЯ ТА ЦІНОУТВОРЕННЯ В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ

на 2024-2025 навчальний рік

компонент освітньої програми – основний

Курс та семестр вивчення	III курс V семестр
Освітня програма / спеціалізація	«Готельно-ресторанна справа»
Спеціальність	241 «Готельно-ресторанна справа»
Галузь знань	24 «Сфера обслуговування»
Ступінь вищої освіти	бакалавр
Форма навчання	денна, заочна

ПІБ НПП, відповідальний за курс
науковий ступінь і вчене звання,
посада

Коркуна Іван Іванович

к.е.н., доцент

доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу,
заслужений економіст України

Контактний телефон	+380 (67) 329 15 86
Електронна адреса	ivanivankorkuna@gmail.com
Розклад навчальних занять	https://3w.ldufk.edu.ua/index.php/fakultet-pedahohichnoi-osvity-6/21-ftrozklad
Сторінка дистанційного курсу	http://study.ldufk.edu.ua/course/index.php?categoryid=434

Опис навчальної дисципліни

Мета вивчення навчальної дисципліни	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.
Тривалість	IV семестр: 3 кредити ЄКТС/90 годин (30 год – лекції, 30 год –

	практичні, семінарські, 30 год – самостійна робота)
Форми та методи навчання	Лекції, практичні та семінарські заняття, самостійна робота поза розкладом
Система поточного та підсумкового контролю	Вступний контроль, поточний контроль, підсумковий контроль. Підсумковий контроль – екзамен.
Мова викладання	Українська

Компетентності та програмні результати навчання

Згідно з вимогами освітньої програми «Готельно-ресторанна справа» у результаті вивчення дисципліни здобувач повинен набути такі компетентності:

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.

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.

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.

Тематичний план навчальної дисципліни

Теми	Результати навчання	Оцінювання
Тема 1 Роль, місце та важливість готельно-ресторанного бізнесу в Україні.	Знати та розуміти сутність, специфіку готельних послуг та особливості готельної діяльності. Знати та розуміти сутність, особливості і соціально-економічне значення ресторанного господарства. Знати та розуміти перспективи розвитку готельно-ресторанного бізнесу в Україні в умовах глобалізації світового господарства.	Обговорення на семінарському занятті
Тема 2. Інвестиційна діяльність підприємств готельно-ресторанного бізнесу	Знати та розуміти сутність, суб'єкти та об'єкти інвестиційної діяльності підприємств готельного господарства. Знати та розуміти сутність джерел фінансування інвестиційної діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу.	Обговорення на семінарському занятті

	Вміти робити обґрунтування реальних інвестиційних проектів підприємств готельно-ресторанного бізнесу. Вміти розробляти фінансовий план та бізнес-план інвестиційного проекту.	
Тема 3 Витрати та собівартість в готельному та ресторанному господарстві	Знати та розуміти економічну природу та класифікацію поточних витрат підприємств готельно-ресторанного бізнесу. Знати та розуміти собівартість послуг готельного господарства та фактори, що її визначають. Знати та розуміти особливості та структуру собівартості продукції ресторану. Вміти провести аналіз витрат підприємств готельно-ресторанного бізнесу. Вміти та розуміти планування витрат підприємств готельно-ресторанного бізнесу.	Обговорення на семінарському занятті
Тема 4 Прибуток і рентабельність підприємств готельно-ресторанного бізнесу	Знати та розуміти сутність прибуток і рентабельність готельного господарства. Знати та розуміти сутність доходів, прибутку і рентабельності ресторанного господарства. Вміти провести аналіз прибутку та рентабельності підприємств готельно - ресторанного бізнесу. Вміти планувати прибуток підприємств готельно-ресторанного бізнесу.	Обговорення на семінарському занятті
Тема 5 Ціноутворення на підприємствах готельного та ресторанного бізнесу	Знати та розуміти сутність та особливості формування цін на продукцію та послуги підприємств готельного та ресторанного господарства. Знати та розуміти поняття системи управління цінами та її складові елементи. Знати та розуміти характеристику основних методів ціноутворення на продукцію та послуги підприємств готельної та ресторанної індустрії. Знати та розуміти практику використання цінових знижок та спеціальних тарифів в Україні та за кордоном.	Обговорення на семінарському занятті
Тема 6 Основи планування на	Знати та розуміти сутність стратегічного планування як передумови здійснення фінансового планування.	Обговорення на семінарському

підприємствах готельного та ресторанного бізнесу	Знати та розуміти особливості формування переліку цільових орієнтирів діяльності підприємств готельного та ресторанного бізнесу. Знати та розуміти сутність та структуру фінансового плану підприємств готельно- ресторанного бізнесу. Вміти розробляти основні складові фінансового плану підприємства.	занятті
--	---	----------------

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. Проскуряков 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. Рябев А. А. Конспект лекцій «Матеріально технічна база готелів і туркомплексів» [Текст] / А. А. Рябев; 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. [https://doi.org/10.52058/2708-7530-2023-8\(38\)](https://doi.org/10.52058/2708-7530-2023-8(38)) (фах. вид., IndexCopernicus)
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 трансфорсацій. 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_obsługovuvannya_u_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

- ## Політика вивчення навчальної дисципліни та оцінювання

Робочої програми – <https://repository.ldufk.edu.ua/collections/45671b68-3116-495c-978e-a4f9f82a9c0b>

Зараховуються бали, набрані при поточному опитуванні, самостійній роботі та бали підсумкового контролю. При цьому обов'язково враховується присутність студента на заняттях та його активність під час практичних робіт. Оцінювання проводиться за 100-бальною шкалою. Бали нараховуються за наступним співвідношенням:

- поточне оцінювання – 70 балів;
- модульна контрольна робота – 30 балів;
- додаткові бали – присутність студента на усіх лекційних заняттях – 10 балів, наявність конспекту лекцій – 10 балів; написання наукових робіт, участь у конференціях – 10 балів (кожна

виконана робота).

Політика щодо академічної доброчесності: недопустиме списування та плагіат. Дотримання правил та норм академічної доброчесності, етичної поведінки та корпоративної культури здійснюється 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>.

Політика зарахування результатів неформальної освіти. Студенти, які здобули освітні компетентності, 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.

Шкала оцінювання знань студентів за результатами підсумкового контролю з навчальної дисципліни «Організація готельного господарства»

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка за шкалою ECTS	Оцінка за національною шкалою
90-100	A	відмінно
82-89	B	добре
75-81	C	
68-74	D	задовільно
61-67	E	
35-60	FX	незадовільно з можливістю повторного складання
0-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни