

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ПРИКАРПАТСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ ВАСИЛЯ СТЕФАНІКА**

Факультет туризму

Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Маркетинг готельно-ресторанного господарства

Рівень вищої освіти: перший (бакалаврський)

Освітня програма: Готельно-ресторанна справа
Спеціальність: J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»
Галузь знань J «Транспорт та послуги»

Затверджено на засіданні кафедри
Протокол №12 від 20.05.2025р.

м. Івано-Франківськ – 2025

1. Загальна інформація

Назва дисципліни	Маркетинг готельно-ресторанного господарства
Викладач (-і)	Мендела Ірина Ярославівна
Контактний телефон викладача	0665201636
E-mail викладача	iruna.mendela@pnu.edu.ua
Формат дисципліни	очний/заочний
Обсяг дисципліни	6 кредитів ЄКТС, 180 год.
Посилання на сайт дистанційного навчання	https://d-learn.pnu.edu.ua/
Консультації	Згідно з графіком консультацій

2. Анотація до навчальної дисципліни

Дисципліна «Маркетинг готельно-ресторанного господарства» є нормативною дисципліною циклу нормативних навчальних дисциплін і націлена на ознайомлення студентів з принципами застосовування на практиці комплексу маркетингу у сфері готельно-ресторанного господарства.

Зміст курсу передбачає ознайомлення здобувачів із особливостями використання товарної політики; цінової політики; комунікаційної політики; збутової політики на підприємствах готельно-ресторанного господарства.

3. Мета та цілі навчальної дисципліни

Мета курсу: засвоєння студентами обсягу знань, необхідних у подальшій професійній діяльності; опанування ними теоретичних основ маркетингу в готельному і ресторанному господарстві, сучасних методик до проведення маркетингових досліджень, розробки стратегічного плану маркетингової діяльності закладів готельно-ресторанного господарства.

Цілі курсу: формування у студентів певних знань та умінь з маркетингу у сфері готельно-ресторанного господарства.

4. Програмні компетентності та результати навчання

Компетентності:

ФК 1. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.

ФК 2. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.

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

ФК 6. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства.

ФК 8. Здатність розробляти, просуvaluвати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів.

ФК 12. Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

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

Програмні результати:

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

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 18. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.

5. Організація навчання				
Обсяг навчальної дисципліни				
Вид заняття		Загальна кількість		
лекції		30/10 годин		
семінарські		30/10 годин		
самостійна робота		120/160 годин		
Ознаки навчальної дисципліни				
Семестр	Спеціальність	Курс (рік навчання)	Нормативний / вибірковий	
8	J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»	4	Нормативний	
Тематика навчальної дисципліни				
Тема		кількість год.		
		лекції	заняття	сам.роб.
Тема 1. Поняття маркетингу, його основні види та методи, історичні етапи розвитку		2	2	8
Тема 2. Маркетинг-мікс в готельно- ресторанній сфері		4	4	16
Тема 3. Маркетингові дослідження. Аналіз маркетингового середовища		4	4	16
Тема 4. Ринкове сегментування та позиціонування		4	4	16
Тема 5. Товарна політика суб'єкта готельно-ресторанної діяльності		4	4	16
Тема 6. Цінова політика маркетингу		4	4	16
Тема 7. Комунікаційна політика в готельно-ресторанній діяльності		4	4	16
Тема 8. Маркетингова політика розподілу		4	4	16
Заг:		30	30	120
6. Система оцінювання навчальної дисципліни				
Загальна система оцінювання курсу		Оцінювання здійснюється за національною та ECTS шкалою на основі 100-бальної системи. (п. 8.3.Види контролю «Положення про організацію освітнього процесу та розробку основних документів з організації освітнього процесу в Прикарпатському національному університеті імені Василя Стефаника» (Наказ ректора № 417 від 03.07.2023 р.). Загальні 100 балів включають: 30 балів – поточний контроль (семінарські заняття), 40 балів – тестовий контроль, 20 балів – контроль за самостійною роботою, 10 балів – екзамен.		
Вимоги до письмових робіт		Робота виконується на певну тему обсягом не більше 2 сторінок і з вказанням використаних джерел		
Семінарські заняття		Оцінюються у стобальній шкалі		
Умови допуску до підсумкового контролю		Здобувач освіти вважається допущеним до семестрового контролю з дисципліни, якщо він виконав усі види робіт		
Семестровий контроль у формі екзамену		Форма підсумкового контролю, яка передбачає перевірку розуміння здобувачем освіти теоретичного та практичного програмного матеріалу з усієї дисципліни		
7. Політика курсу				

Письмові роботи	Робота виконана на певну тему обсягом не більше 2 сторінок, оцінюється у стобальній шкалі
Академічна доброчесність	Атмосферу довіри, взаєморозуміння, взаємоповаги потрібно будувати щоденно. Політика ректорату спрямована на академічну доброчесність, прозорість та законність діяльності. Задля цього розроблено та впроваджено «Положення про запобігання академічному плагіату та іншим порушенням академічної доброчесності у навчальній та науково-дослідній роботі здобувачів освіти Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника», «Положення про Комісію з питань етики та академічної доброчесності Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника», «Кодекс честі Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника» і опубліковано їх на сайті. В університеті академічна доброчесність передбачається за замовчуванням. Це означає, що всі здані роботи є результатом вашої розумової праці та творчості. Якщо ви подали роботу когось іншого, повністю або частково, без належного цитування, завдання буде оцінене в 0 балів (без права перездачі).
Відвідування занять	Усі студенти, незалежно від форми навчання, зобов'язані відвідувати аудиторні заняття і проходити всі форми поточного та підсумкового контролю. Відпрацювання пропущених занять відбувається у перший день за графіком консультацій викладача з навчальної дисципліни, за винятком поважної причини у студента (документальне підтвердження) згідно «Порядку організації та проведення оцінювання успішності здобувачів вищої освіти Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника (п.4)». Додаткові бали виставляються під час семінарських занять за участь у Kahoot, участь у конференції з відповідною тематикою, роботі студентських наукових гуртків чи участь в олімпіадах, конкурсах тощо відповідно до «Порядку організації та проведення оцінювання успішності здобувачів вищої освіти Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника».
Неформальна освіта	Є можливість отримати додаткові бали (максимум 100 балів за кожен пройдений курс), пройшовши онлайн-курси на платформах Prometheus, Coursera, ВУМ online та інші (наприклад, «Цифровий маркетинг», «Маркетинг: розробка та продаж пропозиції цінності», «Нативна реклама», «Експрес-курс підготовки менеджера з продажу реклами в локальному медіа «з нуля», «Креативне мислення», «SMM: фундамент»), які мають узгоджуватися попередньо з викладачем відповідно до «Положення про визнання результатів навчання, здобутих шляхом неформальної освіти, в Прикарпатському національному університеті імені Василя Стефаника».
8. Рекомендована література	
1. Мендела І.Я. Маркетинг в соціокультурній діяльності: ситуаційні вправи, тестові завдання: практикум. Івано-Франківськ: Вид-во «Фоліант», 2020. 60 с. 2. Мендела І.Я. Словник ключових термінів з дисципліни «Маркетинг». Івано-Франківськ: Вид-во «Фоліант», 2020. 72 с. 3. Мендела І.Я. Маркетинг готельно-ресторанного господарства: навчально-методичний посібник. Івано-Франківськ: Територія друку, 2022. 56 с. 4. Приходько Д.О. Маркетинг: навч.посібник Х.: ФОП Бровін О.В., 2019. 240 с. 5. Сенишин О. С., Кривешко О. В. Маркетинг : навч. посібник. Львів : Львівський національний університет імені Івана Франка, 2020. 347 с.	

6. Старостіна А.О., Кравченко В.А., Пригара О.Ю., Ярош-Дмитренко Л.О. Маркетинг. Навчальний посібник / За заг.ред. проф. Старостіної А.О. К.: «НВП «Інтерсервіс», 2018. 216 с.
7. Закон України «Про рекламу». URL: <http://surl.li/pjti>
8. Закон України «Про ціни і ціноутворення». URL: <http://surl.li/hgoa>
9. Наукова бібліотека ПНУ. URL: <http://lib.pnu.edu.ua/>

Викладач

**доцент кафедри
готельно-
ресторанної та
курортної справи
І.Я.Мендела**