

**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ
І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ**
Кафедра готельно-ресторанної справи та туризму

“ЗАТВЕРДЖЕНО”

ННІ неперервної освіти і туризму
«27» травня 2025 р.

**РОБОЧА ПРОГРАМА
НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

Аналіз діяльності підприємств готельно- ресторанного бізнесу

Галузь знань 24 «Сфера обслуговування»

Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»

Освітня програма «Готельно-ресторанний бізнес»

Факультет (ННІ) ННІ неперервної освіти та туризму

Розробники: доцент кафедри готельно- ресторанної справи та туизму, к.е.н.
Лариса ГОПКАЛО

доцент кафедри готельно-ресторанної справи та туризму,
к.держ.упр., доцент Наталія МІРКО

Київ – 2025 р.

Опис навчальної дисципліни

Аналіз діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу є обов'язковою навчальною дисципліною, що спрямована на поглиблене вивчення фінансово-економічного стану та формування стратегій управління, що впливають на успішне функціонування готельно-ресторанного бізнесу. У процесі вивчення дисципліни здобувачі вищої освіти розвивають економічне мислення та вміння аналізувати інформацію, перетворювати її на аналітичні дані, використовуючи спеціальні методи та організуючи аналіз показників. Завдання курсу «Аналіз діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу» передбачає формування навичок з аналізу умов і результатів господарської діяльності підприємств ГРБ та їх інтерпретація для прийняття подальших управлінських рішень.

Галузь знань, спеціальність, освітня програма, освітній ступінь		
Освітній ступінь	Бакалавр	
Спеціальність	«241 Готельно-ресторанна справа»	
Освітня програма	«Готельно-ресторанний бізнес»	
Характеристика навчальної дисципліни		
Вид	обов'язкова	
Загальна кількість годин	150	
Кількість кредитів ECTS	5	
Кількість змістових модулів	2	
Курсовий проект (робота) (за наявності)		
Форма контролю	екзамен	
Показники навчальної дисципліни для денної та заочної форм здобуття вищої освіти		
	Форма здобуття вищої освіти	
	денна	заочна
Курс (рік підготовки)	4	
Семестр	8	
Лекційні заняття	26 год.	
Практичні, семінарські заняття	26 год.	
Лабораторні заняття	- год.	
Самостійна робота	98 год.	
Кількість тижневих аудиторних годин для денної форми здобуття вищої освіти	4 год.	

1. Мета, компетентності та програмні результати навчальної дисципліни

Мета навчальної дисципліни полягає у засвоєнні методології економічного аналізу діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу, виявленні внутрішніх резервів для раціонального використання матеріальних, трудових і фінансових ресурсів.

Набуття компетентностей:

інтегральна компетентність (ІК):

Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції гостинності і характеризується комплексністю і невизначеністю умов.

загальні компетентності (ЗК):

ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК 04. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій

ЗК 09. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу

спеціальні (фахові) компетентності (СК):

СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності

СК 11. Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності

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

Програмні результати навчання навчальної дисципліни:

ПРН 04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства

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

2. Програма та структура навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин													
	денна форма							заочна форма						
	тиж ні	усь ого	у тому числі					усього	у тому числі					
			л	п	ла б	ін д	с.р.		л	п	ла б	ін д	с.р.	
Модуль 1. <i>Теоретичні основи функціонування підприємств готельно-ресторанного бізнесу</i>														
Тема 1. Сутність та особливості функціонування підприємств готельно-ресторанного бізнесу	1	12	2	2			8		2	2			12	
Тема 2. Система показників господарської діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу	2	12	2	2			8						12	
Тема 3. Види аналізу та його інформаційне забезпечення для підприємств готельно-ресторанного бізнесу	3	12	2	2			8	16	2	2			12	
Тема 4. Аналіз зовнішнього середовища підприємства	4,5	24	4	4			16	12					12	

Тема 5. Аналіз резервів внутрішнього середовища підприємств готельно-ресторанного бізнесу	6	12	2	2			8	12					12
Разом за модулем 1	72		12	12			48		4	4			
Модуль 2. Аналіз бізнес-процесів підприємств готельно-ресторанного бізнесу													
Тема 6. Експлуатаційна програма підприємств готельного господарства та товарне забезпечення виробничої програми підприємств ресторанного бізнесу	7,8	12	4	4			8	16	2	2			12
Тема 7. Аналіз матеріальних ресурсів та ефективності їх використання підприємствами ГРБ	9	12	2	2			8	12					12
Тема 8. Аналіз використання трудових ресурсів і витрат на оплату праці	10	12	2	2			8	16	2	2			12
Тема 9. Структура та динаміка доходів підприємств готельного та ресторанного бізнесу	11	12	2	2			8	11					11
Тема 10. Витрати підприємств готельно-ресторанного бізнесу	12	12	2	2			8	11					11
Тема 11. Аналіз фінансового стану та результатів підприємств готельно-ресторанного бізнесу	13	14	2	2			10	16	2	2			12

Разом за модулем 2	78	14	14			50		6	6			
Усього годин	15/150	26	26			98	150	10	10			130

3. Теми лекцій

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1.	Сутність та особливості функціонування підприємств готельно-ресторанного бізнесу	2
2.	Система показників господарської діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу	2
3.	Види аналізу та його інформаційне забезпечення для підприємств готельно-ресторанного бізнесу	2
4.	Аналіз зовнішнього середовища підприємства	4
5.	Аналіз резервів внутрішнього середовища підприємств готельно-ресторанного бізнесу	2
6.	Експлуатаційна програма підприємств готельного господарства та товарне забезпечення виробничої програми підприємств ресторанного бізнесу	4
7.	Аналіз матеріальних ресурсів та ефективності їх використання підприємствами ГРБ	2
8.	Аналіз використання трудових ресурсів і витрат на оплату праці	2
9.	Структура та динаміка доходів підприємств готельного та ресторанного бізнесу	2
10.	Витрати підприємств готельно-ресторанного бізнесу	2
11.	Аналіз фінансового стану та результатів підприємств готельно-ресторанного бізнесу	2

4. Теми лабораторних (практичних, семінарських) занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1.	Сутність та особливості функціонування підприємств готельно-ресторанного бізнесу	2
2.	Система показників господарської діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу	2
3.	Види аналізу та його інформаційне забезпечення для підприємств готельно-ресторанного бізнесу	2
4.	Аналіз зовнішнього середовища підприємства	4
5.	Аналіз резервів внутрішнього середовища підприємств готельно-ресторанного бізнесу	2
6.	Експлуатаційна програма підприємств готельного господарства та товарне забезпечення виробничої програми підприємств ресторанного бізнесу	4
7.	Аналіз матеріальних ресурсів та ефективності їх використання підприємствами ГРБ	2
8.	Аналіз використання трудових ресурсів і витрат на оплату праці	2
9.	Структура та динаміка доходів підприємств готельного та ресторанного бізнесу	2
10.	Витрати підприємств готельно-ресторанного бізнесу	2

11.	Аналіз фінансового стану та результатів підприємств готельно-ресторанного бізнесу	2
-----	---	---

5. Теми самостійної роботи

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1.	Сутність та особливості функціонування підприємств готельно-ресторанного бізнесу	8
2.	Система показників господарської діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу	8
3.	Види аналізу та його інформаційне забезпечення для підприємств готельно-ресторанного бізнесу	8
4.	Аналіз зовнішнього середовища підприємства	16
5.	Аналіз резервів внутрішнього середовища підприємств готельно-ресторанного бізнесу	8
6.	Експлуатаційна програма підприємств готельного господарства та товарне забезпечення виробничої програми підприємств ресторанного бізнесу	8
7.	Аналіз матеріальних ресурсів та ефективності їх використання підприємствами ГРБ	8
8.	Аналіз використання трудових ресурсів і витрат на оплату праці	8
9.	Структура та динаміка доходів підприємств готельного та ресторанного бізнесу	10
10.	Витрати підприємств готельно-ресторанного бізнесу	8
11.	Аналіз фінансового стану та результатів підприємств готельно-ресторанного бізнесу	10

6. Методи та засоби діагностики результатів навчання:

- усне або письмове опитування;
- співбесіда;
- тестування;
- захист лабораторних/практичних, розрахункових/графічних робіт, проектів;
- пірінгове оцінювання, самооцінювання.

7. Методи навчання метод проблемного навчання;

- метод практико-орієнтованого навчання;
- кейс-метод;
- метод проєктного навчання;
- метод перевернутого класу, змішаного навчання;
- метод навчання через дослідження;
- метод навчальних дискусій та дебат;
- метод командної роботи, мозкового штурму
- метод гейміфікованого навчання.

8. Оцінювання результатів навчання.

Оцінювання знань здобувача вищої освіти відбувається за 100-бальною шкалою і переводиться в національну оцінку згідно чинного «Положення про екзамени та заліки у НУБіП України»

8.1. Розподіл балів за видами навчальної діяльності

Вид навчальної діяльності	Результати навчання	Оцінювання
Модуль 1. Теоретичні основи функціонування підприємств готельно-ресторанного бізнесу		
Практична робота 1. Сутність та особливості функціонування підприємств готельно-ресторанного бізнесу	<i>ПРН 1, 4</i> знати: основні поняття та визначення готельно-ресторанного бізнесу; види підприємств грб та їхню роль в індустрії туризму та послуг; особливості організації та функціонування готелів і ресторанів. вміти: визначати ключові завдання та функції підприємств грб; пояснювати специфіку діяльності та взаємозв'язок підрозділів готельних і ресторанных підприємств.	10
Самостійна робота 1.		5
Практична робота 2. Система показників господарської діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу	<i>ПРН 5, 11</i> знати: основні групи показників господарської діяльності підприємств; особливості застосування показників у готельній та ресторанній діяльності (наприклад, середньодобова завантаженість номерів, середній чек у ресторані, оборотність запасів). вміти: визначати основні показники для аналізу діяльності підприємств залежно від мети дослідження; розраховувати ключові показники господарської діяльності.	15
Самостійна робота 2.		5
Практична робота 3. Види аналізу та його інформаційне забезпечення для підприємств готельно-ресторанного бізнесу	<i>ПРН 1, 6</i> знати: характеристики видів аналізу та його інформаційного забезпечення вміти: визначати фінансовий стан підприємства, проводити комплексний аналіз економічної діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу; досліджувати ресурсне забезпечення діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу за обліковими даними.	10
Самостійна робота 3.		5
Практична робота 4. Аналіз зовнішнього середовища підприємства	<i>ПРН 4, 9</i> знати: основні фактори зовнішнього середовища (економічні, політичні, правові, соціальні, технологічні, екологічні) та їхній вплив на діяльність підприємств грб; методи аналізу зовнішнього середовища (pestel-аналіз, swot-аналіз, аналіз конкурентного середовища). вміти: проводити ідентифікацію основних зовнішніх факторів, які впливають на діяльність підприємств грб; застосовувати методи аналізу зовнішнього середовища для виявлення можливостей і загроз для підприємства.	10
Самостійна робота 4.		5
Практична робота 5. Експлуатаційна	<i>ПРН 4, 9</i>	10

програма підприємств готельного господарства та товарне забезпечення виробничої програми підприємств ресторанного бізнесу	знати: основні складові внутрішнього середовища підприємств (персонал, організаційна структура, матеріально-технічна база, фінанси, технології); методи та інструменти виявлення резервів підвищення ефективності діяльності (внутрішній аудит, бенчмаркінг, факторний аналіз). вміти: ідентифікувати внутрішні резерви підприємства, визначати їхній вплив на фінансові результати та конкурентоспроможність; пропонувати практичні заходи щодо ефективного використання виявлених резервів для підвищення продуктивності та прибутковості	
Самостійна робота 5.		5
Модульна контрольна робота 1.		30
Всього за модулем 1		100
Модуль 2. Аналіз бізнес-процесів підприємств готельно-ресторанного бізнесу		
Практична робота 6. Експлуатаційна програма підприємств готельного господарства та товарне забезпечення виробничої програми підприємств ресторанного бізнесу	<i>ПРН 5, 9</i> знати: особливості експлуатаційної програми готельних та ресторанних підприємств; формування ціни та тарифів готельно-ресторанних підприємств. вміти: застосовувати методики аналізу діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу; виконувати розрахунки та інтерпретувати їх результати; використовувати методики оцінки трудових ресурсів підприємства, рентабельності та фінансових результатів підприємств	7
Самостійна робота 6		3
Практична робота 7. Аналіз матеріальних ресурсів та ефективності їх використання підприємствами ГРБ	<i>ПРН 5, 9</i> знати: особливості формування та використання матеріальних ресурсів у готельному та ресторанному бізнесі; основні показники для оцінки ефективності використання матеріальних ресурсів (фондовіддача, матеріаломісткість, коефіцієнти завантаження площі тощо); методи аналізу ефективності використання матеріальних ресурсів, зокрема методи порівняння, індексний метод, факторний аналіз. вміти: аналізувати стан матеріальних ресурсів та визначати їхню структуру на підприємстві; розраховувати основні показники ефективності використання матеріальних ресурсів; пропонувати практичні заходи для підвищення ресурсозбереження та зниження витрат.	7
Самостійна робота 7		3
Практична робота 8. Аналіз використання трудових ресурсів і витрат на оплату праці	<i>ПРН 1, 4</i> знати: сутність та склад трудових ресурсів у готельно-ресторанних підприємствах; основні показники використання трудових ресурсів (чисельність персоналу, плинність кадрів, фонд	7

Самостійна робота 8	робочого часу); структуру витрат на оплату праці (оклади, премії, додаткові виплати); методи аналізу ефективності праці (продуктивність праці, фондівіддача). вміти: аналізувати ефективність використання персоналу; розраховувати показники продуктивності праці та плінності кадрів; визначати частку витрат на оплату праці у витратах підприємства; пропонувати заходи для підвищення ефективності праці та оптимізації витрат.	3
Практична робота 9. Структура та динаміка доходів підприємств готельного та ресторанного бізнесу	<i>ПРН 1, 5</i> знати: основні джерела доходів (виручка від проживання, харчування, додаткові послуги). – фактори, що впливають на доходи (сезонність, якість сервісу, маркетинг); методи аналізу структури доходів (аналіз динаміки, трендів, сезонності).	7
Самостійна робота 9.	вміти: аналізувати доходи підприємства за видами послуг; визначати основні фактори зміни доходів; будувати тренди та порівнювати доходи за періоди; прогнозувати доходи підприємства.	3
Практична робота 10. Витрати підприємств готельно-ресторанного бізнесу	<i>ПРН 1, 5</i> знати: класифікацію витрат (постійні, змінні, прямі, непрямі); основні статті витрат (сировина, зарплата, комунальні послуги, амортизація); методи аналізу витрат (структурний, порівняльний, факторний).	7
Самостійна робота 10	вміти: аналізувати витрати за статтями та їхню структуру; визначати рентабельність послуг; шукати резерви економії витрат; оптимізувати витрати для підвищення прибутковості.	3
Практична робота 11. Аналіз фінансового стану та результатів підприємств готельно-ресторанного бізнесу	<i>ПРН 5, 11</i> знати: основні фінансові показники (ліквідність, платоспроможність, фінансова стійкість, рентабельність); показники фінансових результатів (дохід, витрати, прибуток, чистий прибуток); методи аналізу фінансової звітності.	7
Самостійна робота 11.	вміти: читати та аналізувати фінансову звітність підприємства (баланс, звіт про фінансові результати); розраховувати фінансові коефіцієнти (ліквідності, рентабельності, оборотності); визначати фінансовий стан підприємства та робити висновки про його платоспроможність.	3
Модульна контрольна робота 2.		30
Всього за модулем 2		100
Навчальна робота	$(M1 + M2)/2 \cdot 0,7 \leq 70$	
Екзамен/залік	30	
Всього за курс	$(\text{Навчальна робота} + \text{екзамен}) \leq 100$	

8.2. Шкала оцінювання знань здобувача вищої освіти

Рейтинг здобувача вищої освіти, бали	Оцінка за національною системою (екзамени/заліки)
90-100	відмінно
74-89	добре
60-73	задовільно
0-59	незадовільно

8.3. Політика оцінювання

Політика щодо деделайнів та перескладання	Роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку. Перескладання модулів відбувається із дозволу лектора за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).
Політика щодо академічної доброчесності	Списування під час контрольних робіт та екзаменів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів). Реферати повинні мати коректні текстові посилання на використану літературу
Політика щодо відвідування	Відвідування занять є обов'язковим. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись індивідуально (в он-лайн формі за погодженням із деканом факультету)

9. Навчально-методичне забезпечення:

- електронний навчальний курс навчальної дисципліни (на навчальному порталі НУБіП України eLearn - *посилання*) <https://elearn.nubip.edu.ua/course/view.php?id=5298>;
- посилання на цифрові освітні ресурси;
- підручники, навчальні посібники, практикуми;
- методичні матеріали щодо вивчення навчальної дисципліни для здобувачів вищої освіти денної та заочної форм здобуття вищої освіти;
- програма навчальної (виробничої) практики навчальної дисципліни (якщо вона передбачена навчальним планом).

10.Рекомендовані джерела інформації

1. Александрова С.А. Економіка готельно-ресторанного господарства : навч. посібник / С. А. Александрова, Л. В. Оболенцева, В. Ю. Світлична ; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. – Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2022. – 142 с.
2. Бовш Л.А. Економіка готелів і ресторанів: ел. підручник / Л.А. Бовш, М.Г. Бойко, М.В. Босовська, М.В. Кулик; за наук. ред. А.Мазаракі. – Київ: ДТЕУ, 2022. – 745 с.
3. Ніколайчук О.А. Готельно-ресторанний бізнес: навч. посібник. [Електронний ресурс] / О.А. Ніколайчук, Н.С. Приймак, О.А. Сімакова та ін.. – Кривий Ріг : Вид.ДонНУЕТ, 2022. – 250 с.
4. Базецька Г.І. Економічний консалтинг : навч. посібник / Г. І. Базецька ; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. – Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2021. – 167 с.
5. Лисак О.І. Економіка підприємства: навч. посібник / О.І. Лисак, Л.О. Андрєєва, Л.О. Болтянська. – Мелітополь: Люкс, 2020. – 272 с.

6. Панасюк О. В. Аналіз господарської діяльності : навч. посіб. [Електронне видання] / О. В. Панасюк, А. М. Савченко. – Державний податковий університет. – Ірпінь : ДПУ, 2023. – 142 с.
7. Пушкарь І.В., Проскуріна Н.М. Аналіз господарської діяльності підприємств : навч. посіб. [Електронне видання] /І.В. Пушкарь, Н.М. Проскуріна – Запоріжжя : Запорізький національний університет , 2024. – 115 с.
8. Приймак С.В. Аналіз господарської діяльності. Практикум : [навчальний посібник]. – Львів, 2022. – 277 с.
9. Тігова Т. М., Селіверстова Л. С., Процюк Т. Б. Аналіз фінансової звітності : навч. посіб. Київ : Центр учбової літератури, 2019. 268 с.
10. Державна служба статистики України. – Режим доступу: <http://www.ukrstat.gov.ua>.