

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

ЗАТВЕРДЖЕНО
Факультет (ННІ) ННІ неперервної освіти та туризму
«27» травня 2025 р.

**РОБОЧА ПРОГРАМА
НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

Економіка готелів і ресторанів

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 туризму к.е.н.

Лариса ГОПКАЛО

1. Опис навчальної дисципліни

«ЕКОНОМІКА ГОТЕЛІВ І РЕСТОРАНІВ»

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	180	
Кількість кредитів ECTS	6	
Кількість змістових модулів	2	
Курсовий проект (робота) (за наявності)	-	
Форма контролю	Екзамен	
Показники навчальної дисципліни для денної та заочної форм навчання		
	денна форма навчання	заочна форма навчання
Рік підготовки (курс)	III курс	
Семестр	5	
Лекційні заняття	30 год.	10 год
Практичні, семінарські заняття	30 год.	10 год.
Лабораторні заняття	-	
Самостійна робота	120 год.	160 год.
Індивідуальні завдання	-	
Кількість тижневих аудиторних годин для денної форми навчання	4 год.	

2. Мета, завдання та компетентності навчальної дисципліни

Мета дисципліни – формування у здобувачів вищої освіти економічного мислення та системи професійних знань щодо економічного механізму функціонування, ресурсного забезпечення та результативності господарсько-фінансової діяльності підприємств готельно-ресторанної сфери. Особлива увага приділяється вивченню змісту окремих напрямів діяльності, їх взаємозв'язку та системи показників, що характеризують ефективність роботи зазначених підприємств.

Набуття компетентностей:

Інтегральна компетентність

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 та невизначеністю умов.

загальні компетентності (ЗК):

ЗК 01. 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 04. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій

ЗК 06. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.

ЗК 09. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу. компетентності (СК):

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

СК 15. Здатність розробляти проекти підприємств готельно- ресторанного бізнесу у відповідності запитам споживачів з урахуванням проблем розвитку індустрії гостинності.

програмні результати (ПРН):

ПРН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

ПРН 14. Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки

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

Програма та структура навчальної дисципліни для:

– повного терміну денної (заочної) форми навчання;

– скороченого терміну денної (заочної) форми навчання.

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин												
	тижні	денна форма						заочна форма					
		усього	у тому числі					усього	у тому числі				
			л	п	лаб	інд	с.р.		л	п	лаб	інд	с.р.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Модуль 1. Готельно-ресторанне господарство в економічній системі України													
Тема 1. Готельно-ресторанне господарство в системі надання послуг: значення, структура та функції.	1	12	2	2			8	2					11
Тема 2. Внутрішньоекономічне регулювання діяльності підприємств готельно-ресторанної сфери: механізми та методичне забезпечення.	2	12	2	2			8		2				11
Тема 3. Організація матеріально-технічного забезпечення готелів і ресторанів: планування та нормування ресурсів.	3	12	2	2			8	2					11
Тема 4. Основні виробничі фонди підприємств готельно-ресторанного бізнесу та особливості їх оновлення.	4	12	2	2			8		2				11

Тема 5. Управління трудовими ресурсами в готельному та ресторанному бізнесі: оцінка ефективності використання.	5	12	2	2			8		2				11
Тема 6. Системи матеріального стимулювання персоналу готельно-ресторанних підприємств.	6	12	2	2			8						11
Тема 7. Планування експлуатаційної діяльності готелів і їхніх структурних підрозділів.	7	12	2	2			8						11
Разом за модулем 1		84	14	14			56		6	4			77
Модуль 2. Економічне регулювання господарсько-фінансової діяльності в готелях і ресторанах													
Тема 8. Планування товарообороту та виробничої програми ресторанів і їхніх підрозділів.	8	12	2	2			8		2				11
Тема 9. Формування та управління фінансовими ресурсами підприємств готельно-ресторанної сфери.	9	12	2	2			8			2			11
Тема 10. Планування та аналіз доходів готелів і ресторанів.	10	12	2	2			8						11
Тема 11. Планування витрат і визначення собівартості продукції та послуг у готельно-ресторанному бізнесі.	11	12	2	2			8			2			11
Тема 12. Ціноутворення в готелях та ресторанах.	12	12	2	2			8		2				11
Тема 13. Аналіз і планування прибутку та рентабельності в готелях та ресторанах.	13	12	2	2			8						11
Тема 14. Ефективність діяльності готелів і ресторанів.	14-15	24	4	4			16			2			22
Разом за змістовим модулем 2		96	16	16			64		4	6			83
Усього годин		180	30	30			120		10	10			160

3. Теми лекцій

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Тема 1. Готельно-ресторанне господарство в системі надання послуг: значення, структура та функції.	2
2	Тема 2. Внутрішньоекономічне регулювання діяльності підприємств готельно-ресторанної сфери: механізми та методичне забезпечення.	2
3	Тема 3. Організація матеріально-технічного забезпечення готелів і ресторанів: планування та нормування ресурсів.	2
4	Тема 4. Основні виробничі фонди підприємств готельно-ресторанного бізнесу та особливості їх оновлення.	2
5	Тема 5. Управління трудовими ресурсами в готельному та ресторанному бізнесі: оцінка ефективності використання.	2
6	Тема 6. Системи матеріального стимулювання персоналу готельно-ресторанних підприємств.	2
7	Тема 7. Планування експлуатаційної діяльності готелів і їхніх структурних підрозділів.	2
8	Тема 8. Планування товарообороту та виробничої програми ресторанів і їхніх підрозділів.	2
9	Тема 9. Формування та управління фінансовими ресурсами підприємств готельно-ресторанної сфери.	2
10	Тема 10. Планування та аналіз доходів готелів і ресторанів.	2
11	Тема 11. Планування витрат і визначення собівартості продукції та послуг у готельно-ресторанному бізнесі.	2
12	Тема 12. Ціноутворення в готелях та ресторанах.	2
13	Тема 13. Аналіз і планування прибутку та рентабельності в готелях та ресторанах.	2
14	Тема 14. Ефективність діяльності готелів і ресторанів.	4

4. Теми практичних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Аналіз функціональної ролі готельно-ресторанного господарства в системі послуг.	2
2	Розроблення механізмів внутрішнього економічного регулювання діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу з використанням відповідного методичного інструментарію.	2
3	Організація матеріально-технічного постачання: планування та нормування ресурсного забезпечення готельних і ресторанних підприємств.	2
4	Оцінка стану та відтворення основних фондів у готельному та ресторанному господарстві.	2
5	Управління трудовим потенціалом: аналіз ефективності використання персоналу в готельно-ресторанній сфері.	2
6	Визначення форм і механізмів матеріального стимулювання працівників готелів та ресторанів.	2
7	Розробка експлуатаційної програми готелю та її адаптація до діяльності окремих підрозділів.	2
8	Планування обсягів товарообороту та виробничої програми закладу ресторанного господарства й аналіз її ефективності.	2

9	Формування та управління фінансовими ресурсами підприємств готельно-ресторанного бізнесу: джерела та напрями використання.	2
10	Методи аналізу та планування доходів у готельних і ресторанных підприємствах.	2
11	Планування витрат і розрахунків собівартості продукції та послуг у готельно-ресторанному бізнесі.	2
12	Практика розрахунку цін на послуги та продукцію готелів і ресторанів.	2
13	Методи планування прибутку та аналізу рентабельності підприємств готельної й ресторанної індустрії.	2
14	Комплексна оцінка ефективності господарської діяльності готельно-ресторанних підприємств.	4

5. Теми самостійної роботи

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Економічна природа функціонування готельно-ресторанного господарства в системі надання послуг.	8
2	Форми економічного регулювання діяльності підприємств готельно-ресторанної сфери та методичні підходи до їх реалізації.	8
3	Складові матеріально-технічного забезпечення готелів і ресторанів: принципи планування та нормування ресурсів.	8
4	Характеристика основних засобів підприємств готельного та ресторанного господарства й особливості їх відтворення.	8
5	Трудовий потенціал готельно-ресторанних підприємств: структура, функції та шляхи підвищення ефективності використання.	8
6	Організація системи матеріального стимулювання праці в закладах готельного та ресторанного бізнесу.	8
7	Експлуатаційна діяльність готелів: зміст, структура та етапи планування експлуатаційних програм.	8
8	Товарооборот і виробнича програма ресторану: особливості формування та планування на рівні підприємства й підрозділів.	8
9	Структура фінансових ресурсів готельно-ресторанних підприємств: джерела надходження та напрямки використання.	8
10	Підходи до аналізу та планування доходів у готельному та ресторанному господарстві.	8
11	Управління витратами підприємств готельно-ресторанної сфери та формування собівартості послуг і продукції.	8
12	Особливості ціноутворення на послуги та продукцію готелів і ресторанів.	8
13	Планування прибутку та оцінка рівня рентабельності в готельно-ресторанному бізнесі.	8
14	Показники та методи оцінки ефективності діяльності підприємств готельної та ресторанної індустрії.	16

8.1. Розподіл балів за видами навчальної діяльності

Вид навчальної діяльності	Результати навчання	Оцінювання
Модуль 1. Готельно-ресторанне господарство в економічній системі України		
Практична робота 1. Аналіз функціональної ролі готельно-	<i>ПРН 05,14,16</i> Знати:	7

ресторанного господарства в системі послуг.	– сновні характеристики та особливості готельно-ресторанного господарства як складової сфери послуг; – економічні функції, які виконують підприємства галузі в ринковому середовищі. Вміти: – обґрунтовувати роль готельно-ресторанного бізнесу у формуванні національної економіки; – аналізувати структуру й основні напрями розвитку індустрії гостинності	
Самостійна робота 1.		3
Практична робота 2. Розроблення механізмів внутрішнього економічного регулювання діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу з використанням відповідного методичного інструментарію	<i>ПРН 05,14,16</i> Знати: – види та механізми державного і внутрішньогосподарського економічного регулювання; – методи реалізації економічної політики підприємства. Вміти: – застосовувати методичні підходи до регулювання операційної діяльності; – аналізувати ефективність використання інструментів економічного регулювання.	7
Самостійна робота 2.		3
Практична робота 3. Організація матеріально-технічного постачання: планування та нормування ресурсного забезпечення готельних і ресторанних підприємств.	<i>ПРН 05,14,16</i> Знати: – види матеріально-технічних ресурсів і джерела їх забезпечення; – принципи нормування й обліку матеріальних запасів. Вміти: – складати плани потреб у матеріально-технічних ресурсах; – розраховувати норми витрат і оптимізувати запаси.	7
Самостійна робота 3.		3
Практична робота 4. Оцінка стану та відтворення основних фондів у готельному та ресторанному господарстві	<i>ПРН 05,16</i> Знати: – структуру, класифікацію та показники ефективності використання основних засобів; – методи амортизації та відтворення основного капіталу. Вміти: – оцінювати технічний стан основних засобів; – розробляти заходи з оновлення та модернізації матеріально-технічної бази.	7
Самостійна робота 4.		3
Практична робота 5. Управління трудовим потенціалом: аналіз ефективності використання персоналу в готельно-ресторанній сфері	<i>ПРН 05,14,16</i> Знати: – особливості формування та структуру кадрового складу підприємств;	7

Самостійна робота 5.	– чинники, що впливають на продуктивність праці. Вміти: – розраховувати потребу в персоналі; – аналізувати ефективність використання трудових ресурсів.	3
Практична робота 6. Визначення форм і механізмів матеріального стимулювання працівників готелів та ресторанів	ПРН 05,14,16 Знати: – форми та системи оплати праці, преміювання та мотивації; – принципи формування фонду оплати праці. Вміти: – визначати розміри премій та доплат; – розробляти стимули до підвищення продуктивності праці.	7
Самостійна робота 6		3
Практична робота 7. Розробка експлуатаційної програми готелю та її адаптація до діяльності окремих підрозділів.	ПРН 05,14,16 Знати: – складові експлуатаційної програми готелю; – підходи до планування діяльності структурних підрозділів. Вміти: – розробляти експлуатаційні програми на різні періоди; – здійснювати аналіз та коригування планових показників.	7
Самостійна робота 7		3
Модульна контрольна робота 1.		30
Всього за модулем 1		100
Модуль 2. Економічне регулювання господарсько-фінансової діяльності в готелях і ресторанах		
Практична робота 8. Планування обсягів товарообороту та виробничої програми закладу ресторанного господарства й аналіз її ефективності	ПРН 05,16 Знати: – структуру та склад виробничої програми ресторану; – методи прогнозування товарообороту. Вміти: – складати виробничу програму з урахуванням особливостей підрозділів; – аналізувати показники обсягів реалізації продукції.	7
Самостійна робота 8		3
Практична робота 9. Формування та управління фінансовими ресурсами підприємств готельно-ресторанного бізнесу: джерела та напрями використання.	ПРН 05,16 Знати: – основні джерела формування фінансових ресурсів; – напрями використання коштів підприємства. Вміти: – складати фінансовий план підприємства; – оцінювати ефективність використання фінансових ресурсів.	7
Самостійна робота 9.		3
Практична робота 10. Методи аналізу та	ПРН 05,16 Знати:	7

планування доходів у готельних і ресторанних підприємствах	– методи обліку та аналізу доходів; – принципи планування виручки. Вміти: – розраховувати прогнозні доходи за видами діяльності; – будувати фінансові моделі доходів підприємства.	
Самостійна робота 10		3
Практична робота 11. Планування витрат і розрахунок собівартості продукції та послуг у готельно-ресторанному бізнесі	<i>ПРН 05,16</i> Знати: – структуру витрат та класифікацію витрат за статтями; – методи калькулювання собівартості. Вміти: – розраховувати повну та змінну собівартість послуг; – здійснювати аналіз витрат з метою їх оптимізації.	7
Самостійна робота 11.		3
Практична робота 12. Практика розрахунку цін на послуги та продукцію готелів і ресторанів.	<i>ПРН 05,16</i> Знати: – основні методи та моделі ціноутворення у сфері послуг; – фактори впливу на формування цін. Вміти: – визначати оптимальні ціни на послуги; – адаптувати цінову політику до ринкових умов	7
Самостійна робота 12.		3
Практична робота 13. Методи планування прибутку та аналізу рентабельності підприємств готельної й ресторанної індустрії	<i>ПРН 05,16</i> Знати: – економічну сутність прибутку та рентабельності; – методи їх прогнозування й оцінки. Вміти: – скласти план прибутку підприємства; – визначати рівень рентабельності та шляхи його підвищення	7
Самостійна робота 13		3
Практична робота 14. Комплексна оцінка ефективності господарської діяльності готельно-ресторанних підприємств	<i>ПРН 05,16</i> Знати: – ключові показники ефективності фінансово-господарської діяльності; – методи комплексної оцінки ефективності. Вміти: – проводити аналіз результатів діяльності підприємства; – визначати напрями підвищення ефективності функціонування.	7
Самостійна робота 14		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

8.1. Політика оцінювання

Політика щодо дедлайнів 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)

8. 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).

9. Рекомендовані джерела інформації

1. Господарський кодекс України : Станом на 25 вересня 2006 р. / Відп. ред. М.І. Преварська. – К : Велес, 2006. – 160с. – (Офіційний документ).
2. Господарський кодекс України : чинне законодавство зі змінами та доповн. станом на 1 березня 2008 року : (відповідає офіційному текстові). – К. : Паливода А.В., 2008. – 192с. – (Кодекси України).
3. Басюк Т.П., Керанчук Т.Л. Економіка готельно-ресторанного бізнесу. Навчальний посібник / Басюк Т.П., Керанчук Т.Л.-К.:НУХТ, 2018.-360с.
4. Економіка і організація підприємств малого бізнесу: курс лекцій / Г.М. Завадських, О.І. Лисак, М.І. Грицаєнко. Мелітополь: Люкс, 2020. 189 с.
5. 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
6. Економіка підприємства : підручник / під заг. ред. д.е.н., проф. Ковальської Л.Л. та проф. Кривов'язюка І.В. Київ: Видавничий дім «Кондор», 2020. 700 с.

7. Економіка ресторанного господарства : навч. посібник / Н. О. Власова [та ін.] ; дар. Н. О. Власова ; ХДУХТ. 2-ге вид., стер. Харків : Світ книг, 2019. 389 с.