



СИЛАБУС ДИСЦИПЛІНИ «ЕКОНОМІКА ГОТЕЛІВ І РЕСТОРАНІВ»

Ступінь вищої освіти - Бакалавр
Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»
Освітня програма «Готельно-ресторанний бізнес»
Рік навчання 3, семестр 5
Форма навчання денна
Кількість кредитів ЄКТС 5
Мова викладання українська

Лектор дисципліни

д.е.н., професор Левицька Інна Ванадійвна

Контактна інформація
лектора (e-mail)

професор кафедри готельно-ресторанної справи та туризму
inna_levytska@ukr.net ilevytska@nubip.edu.ua

Сторінка дисципліни в
eLearn

<https://elearn.nubip.edu.ua/course/view.php?id=4673>

ОПИС ДИСЦИПЛІНИ

Навчальна дисципліна «Економіка готелів і ресторанів» передбачає набуття здобувачами необхідних теоретичних знань щодо управління господарсько-фінансовою діяльністю готелів і ресторанів, практичних навичок застосування методичного інструментарію аналізу і планування окремих показників оцінювання економічної ефективності діяльності підприємства, наслідків управлінських рішень, що приймаються.

Метою вивчення дисципліни «Економіка готелів і ресторанів» є формування у здобувачів освітнього ступеня економічного мислення й системи спеціальних економічних знань щодо економічного механізму, ресурсного забезпечення та результатів господарсько- фінансової діяльності готелів та ресторанів, змісту окремих напрямів цієї діяльності та їх взаємозв'язку, системи показників, що її характеризують. Предмет курсу складають планово-економічні процеси, що відбуваються на підприємствах готельного та закладах ресторанного господарства.

У процесі вивчення дисципліни передбачається вирішення таких **завдань**: ознайомлення з видами діяльності готелів та ресторанів; оволодіння методологічними та методичними основами планування на підприємстві; засвоєння методики розробки експлуатаційної програми готелю та виробничої програми ресторану; вивчення складу ресурсного потенціалу та механізму ефективного управління ним; оволодіння методиками планування чисельності персоналу готелів та ресторанів, системами стимулювання праці; вивчення механізму формування та ефективного використання фінансового капіталу готелів та закладів ресторанного господарства; оволодіння методиками ціноутворення в готелях та ресторанах; вивчення механізму планування обсягів діяльності в готелях та ресторанах; вивчення механізму планування та способів скорочення витрат; оволодіння методикою планування фінансових результатів підприємств готельного та закладів ресторанного господарства; вивчення системи показників, якими обґрунтовують ефективність фінансово-господарської діяльності підприємств готельного та закладів ресторанного господарства.

Згідно освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанний бізнес» першого рівня вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 «Сфера обслуговування», за результатами вивчення дисципліни «Економіка готелів і ресторанів» у здобувачів будуть сформовані наступні компетентності:

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 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.

Спеціальні (фахові, предметні) компетентності

СК 07. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів

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

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

СК 16. Здатність розробляти об'ємно-планувальні та дизайнерські рішення підприємств готельного та ресторанного господарства

Програмні результати навчання

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

ПРН 07. Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.

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.

СТРУКТУРА ДИЦИПЛІНИ

Тема	Години (лекції/лабораторні, практичні, семінарські,СРС)	Результати навчання	Завдання	Оцінювання
Модуль 1. Готельно-ресторанне господарство в системі ринкового господарства України				
Тема 1. Роль і місце готельного і ресторанного господарства у сфері послуг.	2/2/6	Знати сутність готельного і ресторанного господарства як виду економічної діяльності; Знати типи та види закладів готельного і ресторанного господарства відповідно до чинних стандартів; Вміти аналізувати сферу послуг	Тестування (в.т.ч. в elearn), Опитування, дискусії Практичні завдання Виконання самостійної роботи (в.т.ч. в elearn)	4
Тема 2. Механізм внутрішнього економічного регулювання господарської діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу Методичний інструментарій його реалізації	2/2/6	Знати структуру ринку послуг та динаміку розвитку його основних сегментів; проводити системний аналіз макро- і мікросередовища підприємств; Вміти визначати кон'юнктурутворюючі фактори потенційних ринків збуту;	Тестування (в.т.ч. в elearn), Опитування, дискусії Практичні завдання Виконання самостійної роботи (в.т.ч. в elearn)	4

Тема 3. Матеріально-технічне забезпечення готелів і ресторанів. Планування та нормування матеріальних запасів та інженерних ресурсів.	2/2/6	Навчитися планувати потреби готелів і ресторанів в матеріальних оборотних фондах і фондах оборотності, що здійснюється на основі нормативів; Вміти розраховувати товарне забезпечення готелів і ресторанів, мати уявлення про торговельний та продуктовий баланс підприємств готельного і ресторанного господарства, вміти планувати потреби в товарно-сировинних ресурсах	Тестування (в.т.ч. в elearn), Опитування, дискусії Практичні завдання Виконання самостійної роботи (в.т.ч. в elearn)	4
Тема 4. Основні фонди готелів і ресторанів та їх відтворення	2/2/6	Знати сутність, склад та структуру основних засобів підприємств готельного і ресторанного господарства; Вміти обчислювати вартість основних засобів відповідно до бухгалтерського обліку; Знати сутність та види зносу основних засобів; Розуміти сутність та показники ефективності використання основних засобів галузі; Вміти обчислювати проектну та реальну виробничу потужності підприємств галузі.	Тестування (в.т.ч. в elearn), Опитування, дискусії Практичні завдання Виконання самостійної роботи (в.т.ч. в elearn)	4
Тема 5. Трудові ресурси готелів	2/2/6	Розуміти сутність поняття «праця» та її особливості на	Тестування (в.т.ч. в elearn),	5

і ресторанів, ефективність їх використання		підприємствах готельного і ресторанного господарства; Вміти кількісно визначати вплив продуктивності праці на ефективність фінансово- господарської діяльності підприємства	Опитування, дискусії Практичні завдання Виконання самостійної роботи (в.т.ч. в elearn)	
Тема 6. Матеріальне стимулювання праці в готелях та ресторанах	2/2/6	Розуміти організацію матеріального стимулювання працівників підприємств готельно- ресторанного господарства; Засвоїти поняття заробітної плати та її складових, фонду оплати праці підприємств; Вміти розраховувати показники із заробітної плати	Тестування (в.т.ч. в elearn), Опитування, дискусії Практичні завдання Виконання самостійної роботи (в.т.ч. в elearn)	5
Тема 7. Експлуатаційна діяльність готелів. Планування експлуатаційної програми готелю та його структурних підрозділів	2/2/6	На основі даних статистичної та бухгалтерської звітності аналізувати динаміку показників експлуатаційної програми підприємств готельного та ресторанного господарства; На підставі маркетингового підходу формувати основні показники експлуатаційної програми підприємства; З використанням методик економічного аналізу проводити оцінку впливу факторів на обсяг реалізації послуг готелів і	Тестування (в.т.ч. в elearn), Опитування, дискусії Практичні завдання Виконання самостійної роботи (в.т.ч. в elearn)	4

		ресторанів; Вміти визначати вплив фактору сезонності на зміни обсягу та асортимент послуг готельного господарства		
Модульний контроль 1				30
Разом за модулем 1				100
Модуль 2. Управління господарсько-фінансовою діяльністю підприємств готельно-ресторанного господарства				
Тема 8. Планування товарообороту і виробничої програми ресторану та його структурних підрозділів	2/2/6	Ознайомитись з порядком розробки виробничої програми підприємств ресторанного господарства та розрахунку необхідного розміру товарообороту у відповідності зі стратегією підприємства; Вивчити особливості аналізу і прогнозування виробничої програми у власних заготівельних підприємствах і цехах, що виготовляють напівфабрикати та іншу продукцію	Тестування (в.т.ч. в elearn), Опитування, дискусії Практичні завдання Виконання самостійної роботи (в.т.ч. в elearn)	4
Тема 9. Фінансові ресурси підприємств готелів і ресторанів, джерела їх формування та напрямки використання	2/2/6	Розуміти взаємозв'язок фінансової діяльності підприємств готельно-ресторанного господарства з найважливішими інститутами фінансового ринку – комерційними банками, фондовими і валютними біржами, інвестиційними фондами, пенсійним фондом, страховими компаніями; Володіти методичним інструментарієм економічного аналізу фінансових ресурсів у сфері послуг;	Тестування (в.т.ч. в elearn), Опитування, дискусії Практичні завдання Виконання самостійної роботи (в.т.ч. в elearn)	4

		Знати принципи формування та розподілу власних фінансових коштів		
Тема 10. Аналіз і планування доходів в готелях і ресторанах	2/2/6	Знати склад валових доходів, особливості джерел утворення доходів в готелях і ресторанах; Розуміти сутність рівня валового доходу підрозділів ресторанного господарства і торгівлі; Знати фактори, що впливають на розмір доходу окремих підрозділів підприємств готельного та ресторанного господарства	Тестування (в.т.ч. в elearn), Опитування, дискусії Практичні завдання Виконання самостійної роботи (в.т.ч. в elearn)	5
Тема 11. Планування витрат в готелях та ресторанах. Собівартість продукції та послуг.	2/2/8	Засвоїти економічну сутність поточних витрат в підприємствах готельно-ресторанної індустрії, принципи їх класифікації; За різними ознаками, особливості складу поточних витрат та механізму їх формування в різних галузях (експлуатаційні витрати в підприємствах, що надають послуги розміщення, витрати обертання та виробництва у різних підрозділах підприємств індустрії гостинності)	Тестування (в.т.ч. в elearn), Опитування, дискусії Практичні завдання Виконання самостійної роботи (в.т.ч. в elearn)	5
Тема 12. Ціноутворення в готелях та ресторанах.	2/2/8	Знати склад ціни на послуги готельного господарства та продукції ресторанного. Володіти методикою	Тестування (в.т.ч. в elearn), Опитування, дискусії Практичні	5

		калькулювання цін на послуги підприємства готельно-ресторанного господарства	завдання Виконання самостійної роботи (в.т.ч. в elearn)	
Тема 13. Аналіз і планування прибутку та рентабельності в готелях та ресторанах	2/2/6	Знати склад прибутку підприємства та джерела його утворення; Знати сутність поняття «рентабельність» підприємств готельно-ресторанного господарства; Володіти методичними інструментами проведення аналізу прибутковості підприємства; Вміти планувати прибуток підприємства; Володіти методикою розрахунку показників рентабельності підприємства готельно-ресторанного господарства	Тестування (в.т.ч. в elearn), Опитування, розробка анімаційної програми та її презентація для готелів (на вибір типу готелю) Практичні завдання Виконання самостійної роботи (в.т.ч. в elearn)	5
Тема 14. Ефективність діяльності готелів і ресторанів	4/4/8	Ознайомитися із сутністю економічного аналізу діяльності фінансово-підприємств готельно-ресторанного бізнесу, його принципами й видами, інформаційним забезпеченням аналітичної діяльності	Тестування (в.т.ч. в elearn), Опитування, дискусії Ситуаційні завдання Виконання самостійної роботи (в.т.ч. в elearn)	12
Самостійна робота студентів				16
Модульний контроль 2				30
Разом за модулем 2	16/16/48			100
Разом за семестр	30/30			70
Екзамен				30
Всього за курс				100

РЕКОМЕНДАЦІЇ ДО ВИКОНАННЯ ІНДИВІДУАЛЬНИХ ЗАВДАНЬ

У ході вивчення курсу кожен здобувач повинен виконати індивідуальне завдання згідно із запропонованою тематикою. Під час підготовки завдання використовуються матеріали лекцій та практичних занять, а також власні наукові дослідження та додаткова література.

Здобувачі обирають тему завдання самостійно, користуючись рекомендованим переліком питань, і стисло викладають основні теоретичні положення, проводять аналіз питання з використанням статистичних даних по галузі в цілому та окремо по реальному підприємству галузі.

Для виконання індивідуального завдання здобувач самостійно складає план, список використаної літератури та обґрунтовує результати досліджень.

Обсяг завдання, виконаного у письмовій формі, повинен бути не меншим за 10 друкованих сторінок.

Рекомендована тематика індивідуальних завдань

1. Роль готельного та ресторанного господарства у розширенні сфери ринкової економіки, забезпеченні соціальних потреб населення.
2. Проблеми розвитку соціальної сфери готельного та ресторанного господарства.
3. Стан та перспективи розвитку регіонального ринку готельного та ресторанного господарства.
4. Організаційно-економічні умови функціонування підприємств готельного та ресторанного господарства.
5. Стратегія як програма діяльності підприємств готельно-ресторанного господарства.
6. Основні інструменти внутрішнього економічного регулювання господарської діяльності підприємств готельного та ресторанного господарства.
7. Економічна оцінка сукупного ресурсного потенціалу підприємств готельно-ресторанного господарства.
8. Конкурентоспроможність підприємств готельного та ресторанного господарства; фактори, що її обумовлюють.
9. Вартісна оцінка основних фондів підприємств готельного та ресторанного господарства.
10. Особливості оцінки ефективності використання номерного фонду та одноразової місткості готелю.
11. Механізм формування матеріально-технічних ресурсів, сировини і товарів у підприємствах готельного та ресторанного господарства.
12. Критерії і показники ефективності використання трудових ресурсів у підприємствах готельного та ресторанного господарства.
13. Фактори, що обумовлюють ефективність використання трудових ресурсів, розмір їх впливу.
14. Особливості формування майна в підприємствах готельного та ресторанного господарства з різними формами власності та різними організаційно-правовими формами господарювання.

15. Особливості оподаткування підприємств готельного та ресторанного господарства.

16. Інвестиційна політика держави щодо розвитку готельного та ресторанного господарства.

17. Управління оборотними активами підприємств готельного та ресторанного господарства.

18. Розвиток матеріально-технічної бази підприємств готельного та ресторанного господарства.

19. Підвищення якості надаваних послуг: критерії і методи оцінки.

20. Орендні відносини в готельному та ресторанному господарстві: стан та перспективи.

21. Розвиток малого бізнесу в готельному та ресторанному господарстві.

22. Ризик фінансово-господарської діяльності підприємств готельно-ресторанного господарства.

23. Проблеми калькулювання вартості послуг у готельному та ресторанному господарстві.

24. Інноваційна діяльність у готельному та ресторанному господарстві, оцінка її ефективності.

25. Структура ціни на послуги підприємств готельного та ресторанного господарства.

26. Цінова політика підприємств готельного та ресторанного господарства.

27. Особливості формування цін на послуги підприємств готельного та ресторанного господарства.

28. Методи оцінки ефективності реальних інвестиційних проектів та інвестиційної привабливості об'єктів готельного та ресторанного господарства.

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). Курсові роботи, 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)

ШКАЛА ОЦІНЮВАННЯ ЗНАНЬ СТУДЕНТІВ

Рейтинг студента, бали	Оцінка національна за результати складання екзаменів заліків	
	екзаменів	заліків
90-100	відмінно	Зараховано
74-89	добре	
60-73	задовільно	
0-59	незадовільно	не зараховано

РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

Основна

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. Гринчуцький В. І. Економіка підприємства : навч. посібник / В. І. Гринчуцький, Е. Т. Карапетян, Б. В. Погрішук. – К. : Центр учбової літератури, 2010. – 304 с.
4. Гринчуцький В. І. Економіка підприємства : навч. посібник / В. І. Гринчуцький, Е. Т. Карапетян, Б. В. Погрішук. – 2-ге вид., перероб. та допов. – К. : Центр учбової літератури, 2012. – 304 с.
5. Економіка підприємства : опорний конспект лекцій / уклад. Н.М. Гуляєва, І.О. Чаюн, Г.М. Богославець, Л.Л. Стасюк, І.Ю. Бондар, С.І. Губар. – К. : КНТЕУ, 2009. – 120 с.
6. Економіка підприємства : опорний конспект лекцій. Ч. 1 / авт.: Л. О. Лігоненко, І. О. Чаюн, Г. М. Богославець, Л. Л. Стасюк, Г. В. Ситник, О. В. Корольова-Казанська. – К. : КНТЕУ, 2010. – 120 с.
7. Економіка підприємства: збірник тестів і задач : навч. Посібник / А. В. Шегда, Т. Б. Харченко, Ю. А. Сагайдак, Л. О. Пашнюк. – К. : Центр учбової літератури, 2010. – 240 с.
8. Економіка та фінанси підприємства: методика розв'язання практичних задач : навч. посібник / Л. О. Лігоненко, І. В. Височин, О. В. Корольова-Казанська та ін. – К. : КНТЕУ, 2010. – 336 с.
9. Економіка та фінанси підприємства: методика розв'язання практичних задач : навч. посібник / Л. О. Лігоненко, І. В. Височин, О. В. Корольова-Казанська та ін. – К. : КНТЕУ, 2011. – 336 с.
10. Захарченко В. І. Економіка підприємства: практикум (збірник задач і виробничих ситуацій) : навч. посібник / В. І. Захарченко, М. М. Меркулов, Л. В. Ширяєва. – К. : Центр учбової літератури, 2012. – 144 с.
11. Іванілов О. С. Економіка підприємства : підручник / О. С. Іванілов. – К. : Центр учбової літератури, 2009. – 728 с.
12. Іванілов О. С. Економіка підприємства : підручник / О. С. Іванілов. – 2-ге вид. – К. : Центр учбової літератури, 2011. – 728 с.
13. Калініченко О. В. Економіка підприємства : практикум : навч. Посібник / О. В. Калініченко, О. Д. Плотник. – К. : Кондор, 2012. – 600 с.
14. Ковальчук І. В. Економіка підприємства : навч. Посібник / І. В. Ковальчук. – К. : Знання, 2008. – 679с. – (Вища освіта ХХІ століття).
15. Левицька І. В., Корж Н. В., Чорна Л.А. Економіка підприємства: навч. Посібник Вінниця : Едельвейс і К, 2008. – 580 с.

16. Маслак О. І. Економіка промислового підприємства : навч. Посібник / О. І. Маслак, Л. Д. Воробйова. – К. : Центр учбової літератури, 2011. – 172 с.
17. Організація виробництва на підприємствах харчової промисловості : підручник / Т. Л. Мостенська, І. А. Бойко, І. М. Болотіна та ін. – кер. кол. авт. і наук. ред. д.е.н., проф. Т. Л. Мостенської. – К. : Кондор, 2012. – 492 с.
18. Ситник Н. І. Управління персоналом : навч. посібник / Н. І. Ситник. – К. : ІНКОС, 2009. – 472 с.
19. Чорна Л. О. Економіка підприємства : навч.посібник / Л. О. Чорна, Н. В. Корж, І. В. Левицька. – Вінниця : Едельвейс і К, 2008. – 372 с.
20. Яркіна Н. М. Економіка підприємства : навч. посібник / Н. М. Яркіна. –К. : Ліра-К, 2013. – 497 с.

Додаткова

21. Левицька І.В., Корж Н.В., Кізюн А.Г., Онищук Н.В. Стратегія розвитку регіонального туризму: монографія. Вінниця: Центр підготовки наукових та навчально-методичних видань ВТЕІ КНТЕУ, 2013. 192 с.
22. Левицька І.В. Маркетингове управління процесом формування туристичного продукту суб'єктами господарської діяльності. Менеджмент суб'єктів господарювання в умовах забезпечення сталого розвитку: кол. монографія / за заг. ред. д.е.н., проф. Тарасюк Г.М. Житомир: ЖДТУ, 2017. 300 с. (С.259-275)
23. Левицька І.В., Корж Н.В., Онищук Н.В. Готельна справа: навчальний посібник. Вінниця: «ПП «ТД Едельвейс і К», 2015. 580 с.
24. Левицька І.В., Климчук А.О. Оцінка ефективності діяльності ресторанного господарства України. Вісник Хмельницького національного університету. Економічні науки. 2019. № 3. С. 56-61.
25. Левицька І.В. Формування попиту та стимулювання збуту послуг готельних підприємств. Вісник Хмельницького національного університету. Економічні науки. 2019, № 4. С. 43-50
26. Левицька І.В. Стратегія ефективного використання і розвитку підприємств туристично-рекреаційної сфери. Формування ринкових відносин. 2018. №6. Т.2 С. 54-62.
27. Левицька І.В., Климчук А.О. Механізм формування конкурентоспроможності готельних підприємств. Бізнесінформ. Харків, 2018. №9 (488). С. 232-238.
28. Левицька І.В., Климчук А.О. Формування стратегії управління персоналом в системі ефективного управління підприємством. Формування ринкових відносин в Україні. 2019. Вип. 7-8. С. 68-74

29. Levytska I.V., Mykytsei T.D. Current situation of the tourist industry in Ukraine: problems of development and ways of improvement. Біоекономіка і аграрний бізнес. 2020. №1. С. 63-72.

30. Levytska I., Klymchuk A., Biletska N., Kotseruba N. Strategy of tourism development for the middle-sized town: from scenarios to strategic maps. Journal of Environmental Management and Tourism/ 2020. Volume XI, Issue 6(46). S. 1445-1454.