



СИЛАБУС ДИСЦИПЛІНИ «ЕКОНОМІКА ПІДПРИЄМСТВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ»

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 4
 Мова викладання українська

Лектор дисципліни

д.е.н., професор Левицька Інна Ванадійвна

Контактна інформація
лектора (e-mail)

професор кафедри туристичного та готельно-ресторанного
бізнесу і консалтингу _____
inna_levytska@ukr.net ilevytska@nubip.edu.ua

Сторінка дисципліни в
eLearn

ОПИС ДИСЦИПЛІНИ

(до 1000 друкованих знаків)

Навчальна дисципліна «Економіка підприємств готельно-ресторанного бізнесу» 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 підприємств готельно-ресторанного бізнесу» 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.

Набуття компетентностей:

-загальні компетентності (ЗК):

ЗК 04. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій
 ЗК 09. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.

-спеціальні (фахові) компетентності (СК):

СК 03. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.

СК 05. Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

СК 06. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (зкладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства

СК 07. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням

інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.

СК 10. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу.

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

-програмні результати (ПРН):

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

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 10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.

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

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

ПРН 17. Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу.

СТРУКТУРА ДИЦИПЛІНИ

Тема	Години (лекції/лабораторні, практичні, семінарські)	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	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	Знати структуру ринку послуг та динаміку розвитку його основних сегментів; проводити системний аналіз макро- і мікросередовища підприємств; Вміти визначати кон'юктуроутворюючі фактори потенційних ринків збуту; Володіти сучасними методиками дослідження і прогнозування попиту готельні та ресторанні послуги	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	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	Тестування (в.т.ч. в elearn), Опитування, дискусії Практичні завдання Виконання самостійної роботи (в.т.ч. в elearn)	4

		ресторанного господарства, вміти планувати потреби в товарно-сировинних ресурсах		
Тема 4. Основні фонди готелів і ресторанів та їх відтворення	2/2	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 і ресторанів, ефективність їх використання	2/2	Розуміти сутність поняття «праця» та її особливості на підприємствах готельного і ресторанного господарства; Вміти кількісно визначати вплив продуктивності праці на ефективність фінансово-господарської діяльності підприємства	Тестування (в.т.ч. в elearn), Опитування, дискусії Практичні завдання Виконання самостійної роботи (в.т.ч. в elearn)	5
Тема 6. Матеріальне стимулювання праці в готелях та ресторанах	2/2	Розуміти організацію матеріального стимулювання працівників підприємств готельно-ресторанного господарства; Засвоїти поняття	Тестування (в.т.ч. в elearn), Опитування, дискусії Практичні завдання Виконання самостійної	5

		заробітної плати та її складових, фонду оплати праці підприємств; Вміти розраховувати показники із заробітної плати	роботи (в.т.ч. в elearn)	
Тема 7. Експлуатаційна діяльність готелів. Планування експлуатаційної програми готелю та його структурних підрозділів	2/2	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 ресторанів; Вміти визначати вплив фактору сезонності на зміни обсягу та асортимент послуг готельного господарства	Тестування (в.т.ч. в elearn), Опитування, дискусії Практичні завдання Виконання самостійної роботи (в.т.ч. в elearn)	4
Разом за модулем 1	14/14			30
Модуль 2. Управління господарсько-фінансовою діяльністю підприємств готельно-ресторанного господарства				

Тема 8. Планування товарообороту і виробничої програми ресторану та його структурних підрозділів	2/2	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	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; Знати принципи формування та розподілу власних фінансових коштів	Тестування (в.т.ч. в elearn), Опитування, дискусії Практичні завдання Виконання самостійної роботи (в.т.ч. в elearn)	4
Тема 10. Аналіз і планування доходів в готелях і ресторанах	2/2	Знати склад валових доходів, особливості джерел утворення доходів в готелях і ресторанах; Розуміти сутність рівня валового доходу	Тестування (в.т.ч. в elearn), Опитування, дискусії Практичні завдання Виконання	5

		підрозділів ресторанного господарства і торгівлі; Знати фактори, що впливають на розмір доходу окремих підрозділів підприємств готельного та ресторанного господарства	самостійної роботи (в.т.ч. в elearn)	
Тема 11. Планування витрат в готелях та ресторанах. Собівартість продукції та послуг.	2/2	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	Знати склад ціни на послуги готельного господарства та продукції ресторанного. Володіти методикою калькулювання цін на послуги підприємства готельно-ресторанного господарства	Тестування (в.т.ч. в elearn), Опитування, дискусії Практичні завдання Виконання самостійної роботи (в.т.ч. в elearn)	5
Тема 13. Аналіз і планування прибутку та рентабельності в готелях та ресторанах	2/2	Знати склад прибутку підприємства та джерела його утворення; Знати сутність поняття «рентабельність» підприємств готельно-	Тестування (в.т.ч. в elearn), Опитування, розробка анімаційної програми та її презентація для	5

		ресторанного господарства; Володіти методичними інструментами проведення аналізу прибутковості підприємства; Вміти планувати прибуток підприємства; Володіти методикою розрахунку показників рентабельності підприємства готельно-ресторанного господарства	готелів (на вибір типу готелю) Практичні завдання Виконання самостійної роботи (в.т.ч. в elearn)	
Тема 14. Ефективність діяльності готелів і ресторанів	4/4	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
Разом за модулем 2	16/16			40
Разом	30/30			70
Екзамен				

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

<i>Політика щодо дедлайнів та перескладання:</i>	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).
<i>Політика щодо академічної доброчесності:</i>	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
<i>Політика щодо відвідування:</i>	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)

ІШКАЛА 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

