

	<p><b>СИЛАБУС</b>  <b>НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ</b>  <b>«ЕКОНОМІКА ГОТЕЛІВ І</b>  <b>РЕСТОРАНІВ»</b></p> <p><b>Рівень вищої освіти: Перший</b>  <b>(бакалаврський)</b></p> <p><b>Спеціальність: <u>241 Готельно-ресторанна</u></b>  <b><u>справа</u></b></p> <p><b>Рік навчання: <u>3-й</u>, семестр <u>5-й</u></b></p> <p><b>Кількість кредитів ECTS: <u>5 кредитів</u></b></p> <p><b>Назва кафедри: <u>Менеджменту</u></b>  <b><u>зовнішньоекономічної діяльності, готельно-</u></b>  <b><u>ресторанної справи та туризму</u></b></p> <p><b>Мова викладання: <u>українська</u></b></p>
<p><b>Лектор курсу</b></p>	<p><b>к.е.н., доц. Ставська Юлія Вацлавівна</b></p>
<p><b>Контактна інформація лектора (e-mail)</b></p>	<p><b>usv.urf@ukr.net</b></p>

### ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Навчальна дисципліна «Економіка готелів і ресторанів» є обов'язковою компонентою ОПП.

Загальний обсяг дисципліни 150 год.: лекції - 26 год.; практичні заняття - 24 год., самостійна робота - 100 год.

Формат проведення: лекції, практичні заняття, консультації.

Підсумковий контроль – іспит.

При вивченні даної дисципліни можуть використовуватися знання, отримані з таких дисциплін: «Вища математика», «Організація ресторанного господарства», «Економічна теорія (мікро- та макроекономіка)».

Основні положення навчальної дисципліни можуть застосовуватися при вивченні таких дисциплін: «Організація готельного господарства», «Маркетинг готельно-ресторанного господарства», «Менеджмент готельно-ресторанного господарства», «Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства», написанні міждисциплінарної курсової роботи, проходженні виробничої практики, виконанні кваліфікаційної роботи та складанні атестаційного екзамену.

### Призначення навчальної дисципліни

Вивчення дисципліни «Економіка готелів і ресторанів» орієнтована на

глибоке засвоєння теоретичних, професійних знань і практичних навичок щодо формування ресурсного потенціалу готельних і ресторанних підприємств і пошуки шляхів підвищення ефективності його використання. Освітня компонента «Економіка готелів і ресторанів» спрямована на отримання здобувачами необхідних знань з теоретико-прикладних основ економіки готелів і ресторанів.

### **Мета вивчення навчальної дисципліни**

Формування у студентів економічного мислення та системи спеціальних економічних знань у галузі управління господарсько-фінансовою діяльністю готельно-ресторанних підприємств, опанування необхідними практичними навичками економічного обґрунтування управлінських рішень

### **Завдання вивчення дисципліни**

Визначення сутності та соціально-економічного значення розвитку готельного та ресторанного бізнесу в Україні; визначення міжнародних та вітчизняних особливостей та тенденцій розвитку готельно-ресторанного бізнесу; характеристика специфічних особливостей господарсько-фінансової діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу; вивчення системи показників, що характеризують господарську діяльність підприємств готельного та ресторанного бізнесу; вивчення основ виробничої діяльності та планування товарообігу на підприємствах ресторанного господарства ін.

## **ПЕРЕЛІК КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ, ЯКИХ НАБУВАЄ ЗДОБУВАЧ ПРИ ВИВЧЕННІ ДИСЦИПЛІНИ ВІДПОВІДНО ДО ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ**

У результаті вивчення навчальної дисципліни здобувач повинен сформувати такі програмні компетентності:

*інтегральна компетентність (ІНК):*

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 03.**Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями

**ЗК 09.** Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.

**ЗК 10.** Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

*спеціальні (фахові) компетентності (СК):*

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

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

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

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

## **ПРОГРАМНІ РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ ВІДПОВІДНО ДО ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ**

**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;

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

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

## **ПЛАН ВИВЧЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

Тиждень	Назви теми	Форми організації навчання та кількість годин		Самостійна робота, кількість годин
		лекційні заняття	практичні заняття	
1	Роль і місце готельного і ресторанного господарства у сфері послуг	2	1	6
2	Економічні основи функціонування підприємств готельного господарства і туризму в системі ринкових відносин	2	1	6
3	Механізм внутрішнього економічного регулювання господарської діяльності підприємств готельного господарства і туризму. Методичний інструментарій його реалізації	2	2	8
4	Матеріальні ресурси підприємств готельно-ресторанної індустрії	2	2	8
5	Виробництво продукції та товарооборот у сфері ресторанного господарства	4	4	8
6	Експлуатаційна діяльність суб'єктів готельного бізнесу	2	2	10
7	Трудові ресурси і стимулювання праці на	2	2	

	підприємствах готельно-ресторанного бізнесу			8
8	Фінансові ресурси підприємств готельного господарства і туризму, джерела їх формування та напрямки використання	2	2	10
9	Інвестиційна діяльність підприємств готельно-ресторанного бізнесу	2	2	8
10	Витрати та собівартість в готельному та ресторанному господарстві	2	2	10
11	Прибуток і рентабельність підприємств готельно-ресторанного бізнесу	2	2	10
12	Ціноутворення на підприємствах готельного та ресторанного бізнесу	2	2	8
<b>Разом</b>		<b>26</b>	<b>24</b>	<b>100</b>

### Самостійна робота здобувача вищої освіти

Самостійна робота здобувача ВНАУ є основним засобом оволодіння навчальним матеріалом у вільний від обов'язкових занять час.

Самостійна робота студента організовується шляхом видачі індивідуального переліку питань і практичних завдань з кожної теми, які не виносяться на аудиторне опрацювання та виконання індивідуального творчого завдання.

Самостійна робота здобувача є одним із способів активного, цілеспрямованого набуття нових для нього знань та умінь. Вона є основою його підготовки як фахівця, забезпечує набуття ним прийомів пізнавальної діяльності, інтерес до творчої роботи, здатність вирішувати наукові та практичні завдання.

Виконання здобувачем самостійної роботи передбачає, за необхідності, отримання консультацій або допомоги відповідного фахівця. Навчальний матеріал навчальної дисципліни, передбачений робочою програмою для засвоєння здобувачем у процесі самостійної роботи, виносяться на поточний і підсумковий контроль поряд з навчальним матеріалом, який опрацьовувався під час аудиторних занять. Організація самостійної роботи здобувачів передбачає: планування обсягу, змісту, завдань, форм і методів контролю самостійної роботи, розробку навчально-методичного забезпечення; виконання здобувачем запланованої самостійної роботи; контроль та оцінювання результатів, їх систематизацію, оцінювання ефективності виконання здобувачем самостійної роботи.

Індивідуальні завдання здобувач виконує самостійно під керівництвом викладача згідно з індивідуальним навчальним планом.

У випадку реалізації індивідуальної освітньої траєкторії здобувача заняття можуть проводитись за індивідуальним графіком.

## Види самостійної роботи

№	Вид самостійної роботи	Години	Терміни виконання	Форма та метод контролю
1	Розбір практичної ситуації, аналізу шляхів її вирішення. Виконання дії за зразком. Колективне виконання практичних завдань студентами.	20	щотижнево	Контроль за якістю засвоєння студентами матеріалу у вигляді усного опитування
2	Обговорення завчасно визначених дискусійних питань з тематики дисципліни	20	щотижнево	Метод аналізу і діагностики ситуації
3	Виступ з повідомленнями за темою індивідуального завдання (презентація особисто економічного дослідження, написання тез доповіді, виступ на студентській конференції)	40	2 рази на семестр	Спостереження за виконанням, обговорення, виступ з презентацією, усний захист
4	Підготовка до контрольних робіт та тестування	20	2 рази на семестр	Письмові відповіді на контрольні питання, тестування у системі Moodle
<b>Разом</b>		<b>100</b>		

## РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

### Основна література

1. Басюк Т.П., Керанчук Т.Л. Економіка готельно-ресторанного бізнесу. Навчальний посібник .К.:НУХТ, 2018. 360 с.
2. Головня О. М., Ставська Ю. В. Сучасні трансформації розвитку сфери туризму та індустрії гостинності: монографія. Вінниця: ТОВ «Друк», 2021. 220 с.
3. Мальська М. П., Пандяк І. Г. Готельний бізнес: теорія та практика : підручник. Вид. 3-ге, перероб. та допов. Київ: Центр учбової літератури, 2019. 472 с.
4. Мостова Л.М., Новікова О.В., Ракленко І.М. Організація обслуговування в ресторанному господарстві: підручник: Світ книг. 2021. 657 с.
5. Організація готельно-ресторанної справи: за ред. Брича В.Я. Ліра-Київ 2020. 484 с.
6. Луцяк В.В., Польова О.Л., Ставська Ю.В., Мостенська Т.Г. Управління бізнес-процесами в ГРС: навч. посіб. Вінниця: Твори, ВНАУ. 2019. 331 с.
7. Ставська Ю.В. Ринок HoReCa під час війни в Україні: поточний стан та ключові тенденції. *Економіки, фінанси, менеджмент: актуальні питання науки і практики*. 2023. №1(63). С. 48-60.

### Додаткова література

1. Луцяк В.В., Ставська Ю.В., Головня О.М. Стратегічне планування і тактика інноваційної діяльності у рестораних підприємствах: розроблення функціональних харчових продуктів. *Вісник Східноєвропейського університету*

*економіки і менеджменту. Серія «Економіка і менеджмент». 2018. №1(24). С.103-112.*

2. Нечаюк Л.І., Нечаюк Н.О. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент: навчальний посібник. Київ: Центр навчальної літератури. 2017. 372 с.

3. Ставська Ю.В. Особливості та зміст інновацій у сфері гостинності. *Економіки. Фінанси. Менеджмент: актуальні питання науки і практики.* 2018. Вип. 3' (31). С. 35-46.

4. Ставська Ю.В. Готельний бізнес в сучасних умовах: актуальні проблеми та тенденції розвитку. *Інфраструктура ринку.* 2019. Вип. 35. С. 284-289.

5. Ставська Ю.В. Інфраструктурні чинники розвитку індустрії гостинності у сфері екологічного туризму на Закарпатті. *Причорноморські економічні студії.* 2021. Випуск 61. С. 79 – 88.

6. Ставська Ю.В. Стратегічний розвиток ресторанного бізнесу м. Вінниці. *Економіка, фінанси, менеджмент: актуальні питання науки і практики.* 2021. №1. С. 43-56.

7. Ставська Ю.В., Яхно Л.С. Формування конкурентних переваг ресторанного бізнесу в умовах Євроінтеграції. *Економіка, фінанси, менеджмент: актуальні питання науки і практики.* 2021. №2. С. 181-196.

8. Ставська Ю.В. Агротуристичні комплекси в контексті зеленого європейського курсу: вектори розвитку та перспективи. *Економіки, фінанси, менеджмент: актуальні питання науки і практики.* 2022. № 1. С. 94 -106.

### **Інформаційні ресурси**

1. Всесвітній економічний форум (англ.) URL: <http://www.weforum.org/en/initiatives/gcp/index.htm>

2. Міністерство економічного розвитку і торгівлі України. Офіційний веб-сайт. URL: <http://www.me.gov.ua>

3. Національна бібліотека України імені В.І. Вернадського. URL: [www.nbuv.gov.ua](http://www.nbuv.gov.ua)

4. Офіційний веб-портал Верховної Ради України URL: <http://www.rada.gov.ua/>

5. ДАРТ та UHRA запускають акцію з благодійного бронювання номерів в українських готелях. URL: <https://interfax.com.ua/news/general/810589.html>

6. Ukrainian hotels located in war zones ask the world for support and launch the action “Visit Ukraine in the Future”. URL: <https://visitukraine.today/blog/214/ukrainian-hotels-located-in-war-zones-ask-the-world-for-supportand-launch-the-action-visit-ukraine-in-the-future>

7. Новий конкурс грантів MOM для мікропідприємств та самозайнятих осіб. URL: <https://gurt.org.ua/news/ grants/78174/>

## СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ ТА ВИМОГИ ДО КОНТРОЛЮ ЗНАНЬ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

У кінці семестру, здобувач вищої освіти може набрати до 60% підсумкової оцінки за виконання всіх видів робіт, що виконуються протягом семестру, до 10% за показники наукової, інноваційної, навчальної, виховної роботи та студентської активності і до 30% підсумкової оцінки – за результатами підсумкового контролю.

### Розподіл балів за видами навчальної роботи

№ з/п	Вид навчальної діяльності	Бали
<b>Атестація 1</b>		
1	Участь на лекційних заняттях та ведення конспекту лекції	5
2	Активна участь у роботі на практичних заняттях	10
3	Виконання контрольних робіт, тестування	5
4	Підготовка повідомленнями за темою індивідуального завдання (презентації за заданою проблемною тематикою, написання тез доповіді, виступ на студентській конференції)	10
<b>Всього за атестацію 1</b>		<b>30</b>
<b>Атестація 2</b>		
5	Участь на лекційних заняттях та ведення конспекту лекції	5
6	Активна участь у роботі на практичних заняттях	10
7	Виконання контрольних робіт, тестування	5
8	Підготовка повідомленнями за темою індивідуального завдання (презентації за заданою проблемною тематикою, написання тез доповіді, виступ на студентській конференції)	10
<b>Всього за атестацію 2</b>		<b>30</b>
Показники наукової, інноваційної, навчальної, виховної роботи та студентської активності		<b>10</b>
<b>Підсумкове тестування</b>		<b>30</b>
<b>Разом</b>		<b>100</b>

Якщо здобувач упродовж семестру за підсумками контрольних заходів набрав менше 35 балів, то він не допускається до іспиту. Крім того, обов'язковим при мінімальній кількості балів за підсумками контрольних заходів є виконання індивідуальної творчої роботи (презентації).

Програма навчальної дисципліни передбачає врахування результатів неформальної та інформальної освіти при наявності підтверджуючих документів як окремі кредити вивчення навчальних дисциплін.

## Відповідність шкал оцінок якості засвоєння навчального матеріалу

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою для іспиту
90 – 100	A	відмінно
82-89	B	добре
75-81	C	
66-74	D	
60-65	E	задовільно
35-59	FX	не зараховано з можливістю повторного складання
0-34	F	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни