



Уманський національний  
університет садівництва

Факультет менеджменту

Кафедра туризму та готельно-  
ресторанної справи

## СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «Економіка готельного і ресторанного бізнесу»

Рівень вищої освіти:	<b>Перший (бакалаврський)</b>
Спеціальність:	<b>241 «Готельно-ресторанна справа»</b>
Освітньо-професійна програма:	<b>«Готельно-ресторанна справа»</b>
Семестр:	<b>7</b>
Рік навчання (курс):	<b>4</b>
Форма навчання:	<b>Денна</b>
Кількість кредитів ЄКТС:	<b>4</b>
Мова викладання:	<b>українська</b>
Обов'язкова/вибіркова:	<b>обов'язкова</b>

Лектор курсу	Світлана Тимчук, к.е.н., доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи
Профайл лектора	<a href="https://tourism.udau.edu.ua/ua/pro-kafedru/vikladachi-ta-spivrobotniki/tymchuk-svetlana-volodymyrivna.html">https://tourism.udau.edu.ua/ua/pro-kafedru/vikladachi-ta-spivrobotniki/tymchuk-svetlana-volodymyrivna.html</a>
Контактна інформація лектора (e-mail)	<a href="mailto:sv_tumchyk@ukr.net">sv_tumchyk@ukr.net</a>
Сторінка курсу в MOODLE	<a href="https://moodle.udau.edu.ua/course/view.php?id=938">https://moodle.udau.edu.ua/course/view.php?id=938</a>

### ОПИС ДИСЦИПЛІНИ

<b>Мета курсу</b>	формування у здобувачів вищої освіти економічного мислення та системи спеціальних економічних знань у галузі управління господарсько-фінансовою діяльністю готельно-ресторанних підприємств, опанування необхідними практичними навичками економічного обґрунтування управлінських рішень.
<b>Завдання курсу</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• визначення сутності та соціально-економічного значення розвитку готельного та ресторанного бізнесу в Україні;</li> <li>• визначення міжнародних та вітчизняних особливостей та тенденцій розвитку готельно-ресторанного бізнесу;</li> <li>• характеристика специфічних особливостей господарсько-фінансової діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу;</li> <li>• вивчення системи показників, що характеризують господарську діяльність підприємств готельного та ресторанного бізнесу;</li> <li>• вивчення основ виробничої діяльності та планування товарообігу на підприємствах ресторанного господарства;</li> <li>• вивчення понятійного апарату та інструментарію управління ресурсним потенціалом підприємств ресторанної та готельної індустрії;</li> <li>• характеристика методичних основ оцінки та управління результативними показниками діяльності підприємств готельної та ресторанної індустрії;</li> <li>• вивчення особливостей процесу ціноутворення на підприємствах готельного та ресторанного бізнесу.</li> </ul>
<b>Загальні компетентності</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.</li> <li>-Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.</li> </ul>
<b>Спеціальні компетентності</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</li> <li>-Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу.</li> <li>-Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</li> </ul>
<b>Програмні результати навчання</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</li> <li>-Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.</li> </ul>

## СТРУКТУРА КУРСУ

Тема	Години (лекції / практичні)	Результати навчання	Завдання	Оцінювання (балів)
<b>Змістовий модуль 1. Економічний механізм функціонування ринку готельно-ресторанних послуг</b>				
Тема 1. Місце і роль готельного та ресторанного бізнесу в економіці України	2/2	Знати особливості і соціально-економічне значення готельних і ресторанних послуг; виявляти та аналізувати проблеми та тенденції розвитку готельного та ресторанного бізнесу в Україні.	Активна участь у розгляді лекційного матеріалу  Обговорення лекційного матеріалу  Підготовка і захист реферативного матеріалу	4
Тема 2. Економіко-правові засади функціонування підприємств сфери готельно-ресторанного бізнесу на ринку та у секторі сільського зеленого туризму	2/2	Знати класифікацію підприємств готельного та ресторанного бізнесу. Орієнтуватись в основних напрямках державного регулювання діяльності підприємств готельно-ресторанного господарства	Активна участь у розгляді лекційного матеріалу  Обговорення лекційного матеріалу  Міні-лекція  Підготовка і захист реферативного матеріалу	4
<b>Поточний модульний контроль</b>				4
<b>Змістовий модуль 2. Ресурсне забезпечення діяльності готельно-ресторанного підприємства</b>				
Тема 3. Основні фонди підприємств готельно-ресторанного бізнесу та їх відтворення	2/2	Знати основні фонди як складову матеріально-технічної бази підприємства готельно-ресторанного бізнесу та показники оцінки їх стану; розумітись в поняттях: знос, амортизація та відтворення основних фондів підприємств готельно-ресторанного бізнесу.	Активна участь у розгляді лекційного матеріалу  Обговорення лекційного матеріалу  Міні-лекція  Презентація за темою заняття  Підготовка і захист реферативного матеріалу	4
Тема 4. Інвестиційна діяльність підприємств	2/2	Розумітись на сутності, суб'єктах та об'єктах інвестиційної діяльності підприємства. Знати джерела фінансування інвестиційної	Активна участь у розгляді лекційного матеріалу	4

готельно-ресторанного бізнесу		діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу. Обґрунтовувати реальні інвестиційні проекти підприємств готельно-ресторанного бізнесу. Розробляти фінансовий план бізнес-плану інвестиційного проекту.	Обговорення лекційного матеріалу Міні-лекція Презентація за темою заняття Підготовка і захист реферативного матеріалу	
Тема 5. Оборотні засоби підприємств готельно-ресторанної сфери	2/2	Знати сутність, склад та структуру оборотних засобів підприємств готельно-ресторанного бізнесу. Визначати показники оцінки ефективності управління оборотними засобами готельного та ресторанного господарства. Планувати потреби в оборотних засобах готелів та ресторанів.	Активна участь у розгляді лекційного матеріалу Обговорення лекційного матеріалу Міні-лекція Презентація за темою заняття Підготовка і захист реферативного матеріалу	4
Тема 6. Праця і заробітна плата на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу	2/2	Знати особливості праці робітників підприємств готельно-ресторанного бізнесу. Характеризувати трудові ресурси підприємств готельно-ресторанного бізнесу. Визначати продуктивність праці: сутність, значення та методи розрахунку на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу. Розумітись на умовах організації оплати праці на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу.	Активна участь у розгляді лекційного матеріалу Обговорення лекційного матеріалу Міні-лекція Презентація за темою заняття Підготовка і захист реферативного матеріалу	4
<b>Поточний модульний контроль</b>				<b>4</b>
<b>Змістовий модуль 3. Методологічні основи товарообороту готельно-ресторанного підприємства</b>				
Тема 7. Експлуатаційна програма підприємств готельного господарства	2/2	Знати сутність експлуатаційної програми готелю. Уміти характеризувати основні оперативні показники експлуатаційної програми готельного підприємства. Розумітись на особливостях планування експлуатаційної діяльності та	Активна участь у розгляді лекційного матеріалу Обговорення лекційного	4

		експлуатаційної програми готелю.	матеріалу Міні-лекція Презентація за темою заняття Підготовка і захист реферативного матеріалу	
<b>Тема 8. Продукція і товарооборот підприємств ресторанного бізнесу</b>	<b>2/2</b>	Знати сутність, склад, структуру і характеристику видів продукції та товарообороту ресторанних закладів. Уміти аналізувати товарооборот і виробничу програму підприємств ресторанного бізнесу. Розумітись в особливостях планування товарообороту та виробничої програми ресторану.	Активна участь у розгляді лекційного матеріалу Обговорення лекційного матеріалу Міні-лекція Презентація за темою заняття Підготовка і захист реферативного матеріалу	<b>4</b>
<b>Тема 9.Товарне забезпечення виробничої програми та товарообороту підприємств ресторанного бізнесу</b>	<b>2/2</b>	Знати особливості понять та характеристики плану товарного забезпечення ресторанного закладу. Знати методичні основи визначення потреби ресторанного закладу в сировині та товарах. Знати сутність та види запасів сировини та товарів на підприємствах ресторанного бізнесу. Уміти характеризувати зміст процесу аналізу запасів сировини і товарів на підприємствах ресторанного господарства. Знати особливості планування товарних запасів, обсягів та джерел їх надходження на підприємствах ресторанного бізнесу.	Активна участь у розгляді лекційного матеріалу Обговорення лекційного матеріалу Міні-лекція Презентація за темою заняття Підготовка і захист реферативного матеріалу	<b>4</b>
<b>Тема 10.Витрати та собівартість в готельному та ресторанному господарстві</b>	<b>2/2</b>	Знати економічну природу та класифікацію поточних витрат підприємств готельно-ресторанного бізнесу. Розумітись на поняттях собівартості послуг готельного господарства та факторах, що її визначають. Знати особливості та структуру собівартості продукції ресторану. Уміти аналізувати витрати підприємств готельно-ресторанного бізнесу. Розумітись на особливостях планування витрат	Активна участь у розгляді лекційного матеріалу Обговорення лекційного матеріалу Міні-лекція	<b>4</b>

		підприємств готельно-ресторанного бізнесу.	Презентація за темою заняття  Підготовка і захист реферативного матеріалу	
<b>Поточний модульний контроль</b>				<b>5</b>
<b>Змістовий модуль 4. Фінансово-економічні результати діяльності підприємства та їх оптимізація</b>				
<b>Тема 11. Прибуток і рентабельність підприємств готельно-ресторанного бізнесу</b>	<b>2/2</b>	Знати різницю в поняттях: дохід, прибуток і рентабельність підприємств готельного господарства. Уміти аналізувати прибуток та рентабельність підприємств готельно-ресторанного бізнесу. Розумітись на особливостях планування прибутку підприємств готельно-ресторанного бізнесу.	Активна участь у розгляді лекційного матеріалу  Обговорення лекційного матеріалу  Міні-лекція  Презентація за темою заняття  Підготовка і захист реферативного матеріалу	<b>4</b>
<b>Тема 12. Ціноутворення на підприємствах готельного та ресторанного бізнесу</b>	<b>2/2</b>	Знати сутність та особливості формування цін на продукцію та послуги підприємств готельного та ресторанного господарства. Розумітись у понятті системи управління цінами та її складові елементи. Знати основні методи ціноутворення на продукцію та послуги підприємств готельної та ресторанної індустрії.	Активна участь у розгляді лекційного матеріалу  Обговорення лекційного матеріалу  Міні-лекція  Презентація за темою заняття  Підготовка і захист реферативного матеріалу	<b>4</b>
<b>Тема 13. Основи планування на підприємствах готельного та ресторанного бізнесу</b>	<b>2/4</b>	Знати сутність стратегічного планування як передумови здійснення фінансового планування. Знати особливості формування переліку цільових орієнтирів діяльності підприємств готельного та ресторанного бізнесу. Знати сутність та структуру фінансового плану підприємств готельно-ресторанного бізнесу. Уміти розробляти основні складові фінансового плану підприємства.	Активна участь у розгляді лекційного матеріалу  Обговорення лекційного матеріалу  Міні-лекція  Презентація за	<b>4</b>

			темою заняття Підготовка і захист реферативного матеріалу	
<b>Поточний модульний контроль</b>				<b>5</b>
<b>Всього за семестр</b>				<b>70</b>
<b>Екзамен</b>				<b>30</b>
<b>Всього за курс</b>	<b>26/28</b>			<b>100</b>

### ПОЛІТИКА КУРСУ

<b>Політика оцінювання</b>	В основу рейтингового оцінювання знань закладена 100-бальна шкала оцінювання (максимально можлива сума балів, яку може набрати здобувач за всіма видами контролю знань з дисципліни з урахуванням поточної успішності, самостійної роботи, науково-дослідної роботи, модульного контролю, підсумкового контролю тощо). Встановлюється, що при вивченні дисципліни до моменту підсумкового контролю (іспиту) здобувач може набрати максимально 70 балів. На підсумковому контролі (іспит) здобувач може набрати максимально 30 балів, що в сумі і дає 100 балів.
<b>Політика щодо академічної доброчесності</b>	Під час підготовки рефератів та індивідуальних науково-дослідних завдань, проведення контрольних заходів здобувачі повинні дотримуватися правил академічної доброчесності, які визначено Кодексом доброчесності Уманського НУС. Очікується, що роботи студентів будуть їх оригінальними дослідженнями чи міркуваннями. Жодні форми порушення академічної доброчесності не толеруються. Виявлення ознак академічної недоброчесності в письмовій роботі здобувача є підставою для її незарахування викладачем, незалежно від масштабів плагіату.
<b>Політика щодо відвідування</b>	Відвідування занять є обов'язковим. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись індивідуально (за погодженням із деканом факультету).

### ШКАЛА ОЦІНЮВАННЯ: НАЦІОНАЛЬНА ТА ECTS

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену, курсового проекту (роботи), практики	для заліку
90-100	A	відмінно	зараховано
82-89	B	добре	
74-81	C		
64-73	D	задовільно	
60-63	E		
35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
0-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

### РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА

#### Базова:

1. Азарова А.О., Нікіфорова Л.О. Економіка підприємства. Практикум: Навчальний посібник для студентів вищих навчальних закладів. Вінниця: ВНТУ, 2016. 216 с.

2. Архіпов В. В. Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані : навч. посібник. Київ : Центр учбової літератури, 2017. 382 с.
3. Басюк Т.П., Керанчук Т.Л. Економіка готельно-ресторанного бізнесу. Навчальний посібник / Басюк Т.П., Керанчук Т.Л.-К.:НУХТ, 2018. 360 с.
4. Бойчик І.М. Економіка підприємства: підручник. / І.М. Бойчик. К.: Кондор -Видавництво, 2016. 378 с.
5. Болтянська Л.О. Економіка підприємства: навчальний посібник / Л.О. Болтянська, Л.О. Андреева, О.І. Лисак. Херсон: ОЛДІ-ПЛЮС, 2015. 668 с.
6. Горлачук В.В. Економіка підприємства: навч.посібник/ В.В.Горлачук, І.Г.Яненко. Миколаїв: Вид-во ЧДУ ім. Петра Могили, 2010.344с.
7. Готельно-ресторанний бізнес: навч. Посібник /О.А.Ніколайчук, Н.С.Приймак, О.А. Сімакова, А.В. Слащева, Ю.А. Горяйнова,Ю.М. Коренець, О.А. Боднарук, О.А. Пусікова,Є.Г. Клевцов; ред. О.А.Ніколайчук. – Кривий Ріг : Вид.ДонНУЕТ, 2022. 250с.
8. Економіка і аналіз готельних та ресторанних підприємств: конспект лекцій / уклад. І. О. Мельник. - Миколаїв : МНАУ, 2021. 62 с.
9. Жарко І.В., Смокова Л.М. Економіка підприємств ресторанного господарства: Навч.-метод. посібник / Харк. держ. ун-т харч. та торгівлі. – Харків, 2008. 82 с.
10. Кавецький В. В. Економічне обґрунтування інноваційних рішень. Курс лекцій : [навч. посіб.] / В. В. Кавецький, І. В. Причепя, Л.О. Нікіфорова. Вінниця : ВНТУ, 2016. 132 с.
11. Кулішов В.В. Економіка підприємства: теорія і практикум. Навч. посібник. К.: МАУП, 2016. 208 с.
12. Організація готельно-ресторанної справи: наук.-допом. бібліогр. покажч. / [упоряд. О. В. Олабоді, Т. П. Фесун] ; Нац. ун-т харч. технол., Наук.-техн. б-ка. – Київ, 2021. 213 с.
13. Яркіна Н.М. Економіка підприємства : навч. посіб. / Н.М. Яркіна. Київ : Ліра–К, 2015. 498 с.

#### **Допоміжна:**

16. Tymchuk S.V. Methods for Monitoring and Analysis of Holiday makers' Free Time in Tourism / Liudmyla Neshchadym, Oleh Lazariev, Yuliia Fernos, Nataliia Komisarenko, Svitlana Tymchuk and Liudmyla Movchan / 10-11 april 2019 33rd IBIMA «Education Excellence and Innovation Management through Vision 2019» Conference in Granada, Spain. P. 7077-7081.
17. Данилюк М.О. Планування і контроль на підприємстві. Навч. посібник. К.: КНЕУ, 2015. 328 с.
18. Зубок М.І. Інформаційна безпека в підприємницькій діяльності / М.І. Зубок. К.: ГНОЗІС, 2015 216 с.
19. Нецадим Л. М., Тимчук С.В. Методологія та аналіз управління вільним часом рекреантів у секторі туризму. *Інфраструктура ринку*. 2017. №6. С. 258-260.
20. Нецадим Л.М., Тимчук С.В. Автоматизація бізнес-процесів підприємств індустрії гостинності як чинник підвищення економічної ефективності. *Економіка та суспільство*. 2022. № 36. URL: <https://economyand.society.in.ua/index.php/journal/article/view/1166>
21. Нецадим Л.М., Тимчук С.В. Інноваційні методи економічного аналізу

діяльності туристичних підприємств в Україні. *Науково-виробничий журнал «Бізнес-навігатор»*, випуск 2(41). 2017. С. 84-88.

22. Нещадим Л., Тимчук С., Кирилюк І. Економіко-математичне моделювання впливу чинників на розвиток підприємств індустрії гостинності в Україні. *Економіка та суспільство*, (39). 2022. <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2022-39-35>

23. Петрович Й.М. Прокопишин-Рашкевич Л.М. Економіка і фінанси підприємства. Навч. підручник. Львів: Оскарт, 2014. 408 с

24. Tymchuk S. V., Neshchadym L. M. Cluster analysis of the effectiveness of tourist companies in Ukraine. *Науковий вісник Ужгородського національного університету. Серія: Міжнародні економічні відносини та світове господарство*. Випуск 15, частина 2. 2017. С. 136-141.

25. Тимчук С.В. Економічна ефективність роботи підприємств сфери обслуговування туристів. *Науковий журнал «Інновації та технології в сфері послуг харчування»*. Вип. 1, 2021. С. 156-162.

26. Тимчук С.В. Підприємництво на туристичному ринку центральної України. *Інфраструктура ринку*. Вип. 25. 2018 р. С. 562-567

27. Тимчук С.В., Нещадим Л.М. Підвищення економічної ефективності управління якістю послуг підприємств сфери обслуговування туристів. *Інфраструктура ринку*. Випуску 66. Травень. 2022 [URL:http://www.market-infr.od.ua/uk/66-2022](http://www.market-infr.od.ua/uk/66-2022)

28. Тягунова Н.М. Підприємництво і бізнес-культура. Кредитно-модульний курс: навч. посіб. / Н.М. Тягунова, О.А. Спориш; М-во освіти і науки України, Вищ. навч. закл. Укоопспілки «Полтав. ун-т економіки і торгівлі». Київ: Центр учб. літ., 2014. 118 с.

#### **Інформаційні ресурси:**

29. Джерела(див. перелік навчальної та довідкової літератури, а також різні професійні періодичні видання вітчизняного та закордонного походження).

30. Нормативна база(будь-які правові пошукові системи, включно системи, що розташовані на офіційних сайтах в мережі Інтернет відповідних органів).