



Уманський національний
університет садівництва

Факультет менеджменту

Кафедра туризму та готельно-
ресторанної справи

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «Економіка готельного і ресторанного бізнесу»

Рівень вищої освіти:	<u>Перший (бакалаврський)</u>
Спеціальність:	<u>241 «Готельно-ресторанна справа»</u>
Освітня програма:	<u>«Готельно-ресторанна справа»</u>
Семестр:	<u>7</u>
Рік навчання (курсу):	<u>4</u>
Форма навчання:	<u>денна</u>
Кількість кредитів ЄКТС:	<u>4,0</u>
Мова викладання:	<u>українська</u>
Обов'язкова/вибіркова:	<u>обов'язкова</u>

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

ОПИС ДИСЦИПЛІНИ

Мета курсу	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 курсу	▸ 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.
Загальні компетентності	▸ здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу; ▸ здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.
Спеціалізовані компетентності	▸ здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу; ▸ здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу; ▸ здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

Програмні результати навчання	▸ розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу; ▸ виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.
--------------------------------------	---

СТРУКТУРА КУРСУ

Тема	Години (лекції / практичні)	Результати навчання	Завдання	Оцінювання (балів)
Змістовий модуль 1. Економічний механізм функціонування ринку готельно-ресторанних послуг				
Тема 1. Місце і роль готельного та ресторанного бізнесу в економіці України	2/2	Знати особливості і соціально-економічне значення готельних і ресторанних послуг, в тому числі в сільському (зеленому) туризмі; 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	3
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, в тому числі в сільському (зеленому) туризмі	Активна участь у розгляді лекційного матеріалу Обговорення лекційного матеріалу Міні-лекція Підготовка і захист реферативного матеріалу	3
Поточний модульний контроль				5

Змістовий модуль 2. Ресурсне забезпечення діяльності готельно-ресторанного підприємства				
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 готельно-ресторанного бізнесу	2/2	Розумітись на сутності, суб'єктах та об'єктах інвестиційної діяльності підприємства. Знати джерела фінансування інвестиційної діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу. Обґрунтовувати реальні інвестиційні проекти підприємств готельно-ресторанного бізнесу. Розробляти фінансовий план бізнес-плану інвестиційного проекту.	Активна участь у розгляді лекційного матеріалу Обговорення лекційного матеріалу Міні-лекція Презентація за темою заняття Підготовка і захист реферативного матеріалу	4
Тема 5. Оборотні засоби підприємств готельно-ресторанної сфери	2/4	Знати сутність, склад та структуру оборотних засобів підприємств готельно-ресторанного бізнесу. Визначати показники оцінки ефективності управління оборотними засобами готельного та ресторанный господарства. Планувати потреби в оборотних	Активна участь у розгляді лекційного матеріалу Обговорення лекційного матеріалу Міні-лекція	4

		засобах готелів та ресторанів.	Презентація за темою заняття Підготовка і захист реферативного матеріалу	
Тема 6. Праця і заробітна плата на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу	2/4	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
Поточний модульний контроль				5
Змістовий модуль 3. Методологічні основи товарообороту готельно-ресторанного підприємства				
Тема 7. Експлуатаційна програма підприємств готельного господарства	2/4	Знати сутність експлуатаційної програми готелю. Уміти характеризувати основні оперативні показники експлуатаційної програми готельного підприємства. Розумітись на особливостях планування експлуатаційної діяльності та експлуатаційної програми готелю.	Активна участь у розгляді лекційного матеріалу Обговорення лекційного матеріалу Міні-лекція Презентація за темою заняття Підготовка і захист реферативного матеріалу	4
Тема 8. Продукція і товарооборот підприємств ресторанного бізнесу	2/2	Знати сутність, склад, структуру і характеристики видів продукції та	Активна участь у розгляді лекційного матеріалу	4

		товарообороту ресторанних закладів. Уміти аналізувати товарооборот і виробничу програму підприємств ресторанного бізнесу. Розумітись в особливостях планування товарообороту та виробничої програми ресторану.	Обговорення лекційного матеріалу Міні-лекція Презентація за темою заняття Підготовка і захист реферативного матеріалу	
Тема 9. Товарне забезпечення виробничої програми та товарообороту підприємств ресторанного бізнесу	2/2	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	4
Тема 10. Витрати та собівартість в готельному та ресторанному господарстві	2/2	Знати економічну природу та класифікацію поточних витрат підприємств готельно-ресторанного бізнесу. Розумітись на поняттях собівартості послуг готельного господарства та факторах, що її визначають. Знати	Активна участь у розгляді лекційного матеріалу Обговорення лекційного матеріалу Міні-лекція	4

		особливості та структуру собівартості продукції ресторану. Уміти аналізувати витрати підприємств готельно-ресторанного бізнесу. Розумітись на особливостях планування витрат підприємств готельно-ресторанного бізнесу.	Презентація за темою заняття Підготовка і захист реферативного матеріалу	
Поточний модульний контроль				5
Змістовий модуль 4. Фінансово-економічні результати діяльності підприємства та їх оптимізація				
Тема 11. Прибуток і рентабельність підприємств готельно-ресторанного бізнесу	4/2	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	4
Тема 12. Ціноутворення на підприємствах готельного та ресторанного бізнесу	2/2	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	4

			матеріалу	
Тема 13. Основи планування на підприємствах готельного та ресторанного бізнесу.	2/2	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 темою заняття Підготовка і захист реферативного матеріалу	4
Поточний модульний контроль				5
Всього за семестр				70
Екзамен				30
Всього за курс	28/32			100

ПОЛІТИКА КУРСУ

Політика оцінювання	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.
Політика щодо академічної доброчесності	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.
Політика щодо відвідування	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