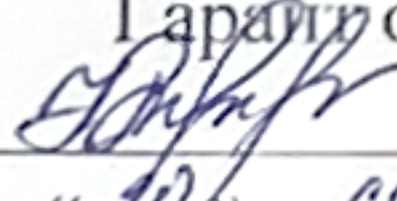


МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
УМАНСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи

«ЗАТВЕРДЖУЮ»

Гаранти освітньої програми

 Любов КОВАЛЕНКО

«20» серпня 2025 р.

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ  
Економіка готельного і ресторанного бізнесу

Освітній рівень: *перший (бакалаврський)*

Галузь знань: *I Транспорт та послуги*

Спеціальність: *J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»*

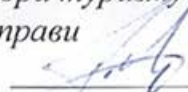
Освітньо-професійна програма: *«Готельно-ресторанна справа»*

Факультет: *менеджменту*



Робоча програма навчальної дисципліни «Товарознавство» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти денної форми навчання спеціальності J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа». Умань: Уманський НУС, 2025. 24 с.

Розробник: к.е.н., доцент, доцент кафедри туризму  
та готельно-ресторанної справи

 Світлана ТИМЧУК

Робоча програма затверджена на засіданні  
кафедри туризму та готельно-ресторанної справи

Протокол від «19» серпня 2025 р. № 1

Завідувач кафедри  
туризму та готельно-ресторанної справи  
«19» серпня 2025 р.

 Діана НАГЕРНЮК

Схвалено науково-методичною комісією факультету менеджменту

Протокол від «20» серпня 2025 р. № 1

Голова  Марина ГОМЕНЮК  
«20» серпня 2025 р.

## 1. ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

| Найменування показників                                                                          | Галузь знань, спеціальність, освітній рівень, назва освітньої програми                                                        | Характеристика навчальної дисципліни |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
|                                                                                                  |                                                                                                                               | денна форма навчання                 |
| Кількість кредитів – 4                                                                           | Галузь знань:<br><i>J Транспорт та послуги</i>                                                                                | <i>Обов'язкова</i>                   |
| Модулів – 1                                                                                      | Спеціальність:<br><i>J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»</i>                                                         | Рік підготовки:<br><i>4-й</i>        |
| Змістових модулів – 4                                                                            |                                                                                                                               | Семестр:<br><i>7-й</i>               |
| Індивідуальне науково-дослідне завдання                                                          |                                                                                                                               | Лекції:<br><i>26 год.</i>            |
| Загальна кількість годин – 120                                                                   |                                                                                                                               | Практичні:<br><i>28 год.</i>         |
| Тижневих годин для денної форми навчання:<br>аудиторних – 4;<br>самостійної роботи студента – 4. | Освітній рівень:<br><i>перший (бакалаврський)</i><br><br>Освітньо-професійна програма:<br><i>«Готельно-ресторанна справа»</i> | Самостійна робота<br><i>66 год.</i>  |
|                                                                                                  |                                                                                                                               | Вид контролю:<br><i>екзамен</i>      |
|                                                                                                  |                                                                                                                               |                                      |

## 2. Мета та завдання навчальної дисципліни

Робоча програма навчальної дисципліни «Економіка готельного і ресторанного бізнесу» розроблена відповідно до Положення про методичне забезпечення освітнього процесу в Уманському національному університеті.

Навчальна дисципліна «Економіка готельного і ресторанного бізнесу» належить до циклу обов'язкових освітніх компонент, вивчення яких передбачено освітньо-професійною програмою «Готельно-ресторанна справа» підготовки здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти денної форми навчання спеціальності J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг».

Товарознавство – як дисципліна, – вивчає теоретичні і практичні аспекти вивчає теоретичні і практичні аспекти класифікації, оцінки якості, сертифікації, зберігання та раціонального використання товарів у готельно-ресторанній справі, забезпечуючи ефективне управління товарними ресурсами і задоволення потреб споживачів. Ця дисципліна також аналізує процеси виробництва, постачання, стандартизації та маркування товарів, а також досліджує вплив різних факторів на їхню якість та безпеку, з метою забезпечення високого рівня обслуговування в готельно-ресторанній галузі.

**Метою дисципліни** «Економіка готельного і ресторанного бізнесу» є 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.

**Предмет курсу** складають планово-економічні процеси, що відбуваються на підприємствах готельного та закладах ресторанного господарства.

**Завдання** дисципліни полягає у вивченні 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; вивчення понятійного апарату та інструментарію управління ресурсним потенціалом підприємств ресторанної та готельної індустрії; характеристика методичних основ оцінки та управління результативними показниками діяльності підприємств готельної та ресторанної індустрії; вивчення особливостей процесу ціноутворення на підприємствах готельного та ресторанного бізнесу.

**Місце дисципліни у структурно-логічній схемі підготовки здобувачів вищої освіти:** Дисципліна «Економіка готельного і ресторанного бізнесу» є обов'язковою для вивчення студентами спеціальності J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» вивчається супутньою з дисциплінами

«Основи наукових досліджень», «Основи економічної науки», «Товарознавство», «Технологія продукції ресторанного господарства», «Організація готельного господарства», «Організація ресторанного господарства», «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства».

**Зміст навчальної дисципліни «Економіка готельного і ресторанного бізнесу»** охоплює широке коло питань: аналіз економічної діяльності готелів та ресторанів, управління фінансами, основи формування цінової політики, оптимізація витрат, управління доходами, маркетингові стратегії у готельно-ресторанному бізнесі, оцінка ефективності інвестицій, аналіз попиту та пропозиції, управління людськими ресурсами, а також стратегічне планування та оцінка ризиків. Особлива увага приділяється питанням рентабельності бізнесу, оптимізації виробничих процесів, управлінню готельно-ресторанними комплексами в умовах конкурентного середовища та міжнародного ринку.

Вивчення навчальної дисципліни «Економіка готельного і ресторанного бізнесу» передбачає формування та розвиток у здобувачів спеціальних та фахових компетентностей і програмних результатів навчання відповідно до освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» спеціальності J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» галузі знань J *Транспорт та послуги* (табл. 2.1).

Таблиця 2.1.

**Матриця компетентностей і програмних результатів навчання, що формуються під час вивчення навчальної дисципліни «Економіка готельного і ресторанного бізнесу»**

| Шифр компетентності                                | Компетентності                                          | Шифр програмних результатів навчання | Програмні результати навчання                                                                                                                                  |
|----------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|--------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Загальні компетентності (ЗК)                       |                                                         |                                      |                                                                                                                                                                |
| ЗК 09                                              | Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу. | 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. |
| ЗК 010                                             | Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.  | 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. |
| Спеціальні (фахові, предметні) компетентності (СК) |                                                         |                                      |                                                                                                                                                                |

|       |                                                                                                                                                                       |        |                                                                                                                                                                |
|-------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| СК 04 | Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії.                               | 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. |
| СК 10 | Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу. | 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. |
| СК 12 | Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.                                       | 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. |

Методи навчання та засоби діагностики, що відповідають визначеним результатам навчання за навчальною дисципліною «Економіка готельного і ресторанного бізнесу», наведено у табл. 2.2, 2.3.

Таблиця 2.2.

**Результати, методи навчання та методи контролю за навчальною дисципліною «Економіка готельного і ресторанного бізнесу»**

| Результати навчання за навчальною дисципліною |                                                                                                                                                            | Методи навчання                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Методи контролю                                                                                                                                                                                                                                        |
|-----------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>1</b>                                      | <b>Знання:</b>                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                        |
| 1.1                                           | Концептуальні наукові та практичні знання, критичне осмислення теорій, принципів, методів і понять у сфері економіки та аналізу діяльності та/або навчання | Основні методи – лекція, практичне заняття. Можливе використання спеціальних консультативно-контрольних навчальних технологій під час проведення лекційних та практичних занять. Поєднання традиційних і нетрадиційних методів навчання з використанням інноваційних технологій. Для активізації навчального процесу передбачено застосування сучасних навчальних технологій: проблемні лекції, семінари-дискусії, кейс-метод, самонавчання через Moodle. | Усне опитування, тестування, розв'язування ситуаційних завдань, вправ, підготовка та представлення презентацій, рефератів, міні-лекцій, бібліографії, складання комплексного кросворду, виконання модульних контрольних заходів, підсумковий контроль. |
| <b>2</b>                                      | <b>Уміння/навички:</b>                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                        |
| 2.1                                           | поглиблені когнітивні та                                                                                                                                   | Основні методи – лекція, практичне                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Усне опитування,                                                                                                                                                                                                                                       |

|     |                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                       |
|-----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|     | практичні уміння/навички, майстерність та інноваційність на рівні, необхідному для розв'язання складних спеціалізованих задач і практичних проблем у сфері економіки та аналізу діяльності або навчання | заняття. Можливе використання спеціальних консультативно-контрольних навчальних технологій під час проведення лекційних та практичних занять. Поєднання традиційних і нетрадиційних методів навчання з використанням інноваційних технологій. Для активізації навчального процесу передбачено застосування сучасних навчальних технологій: проблемні лекції, семінари-дискусії, кейс-метод, самонавчання через Moodle. | тестування, розв'язування ситуаційних завдань, вправ, підготовка та представлення презентацій, рефератів, міні-лекцій, бібліографії, складання комплексного кросворду, виконання модульних контрольних заходів, підсумковий контроль. |
| 3   | Комунікація:                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                       |
| 3.1 | донесення до фахівців і нефахівців інформації, ідей, проблем, рішень, власного досвіду та аргументації                                                                                                  | Практичне заняття, вирішення конкретних задач і ситуацій, семінари-дискусії, кейс-метод.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Представлення презентацій, виконання конкретних задач і ситуацій, підсумковий контроль.                                                                                                                                               |
| 3.2 | збір, інтерпретація та застосування даних                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                       |
| 3.3 | спілкування з професійних питань, у тому числі іноземною мовою, усно та письмово                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                       |
| 4   | Відповідальність і автономія:                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                       |
| 4.1 | управління складною технічною або професійною діяльністю чи проектами в сфері економічного аналізу                                                                                                      | Практичне заняття, вирішення конкретних задач і ситуацій, семінари-дискусії, кейс-метод.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Представлення презентацій, виконання конкретних задач і ситуацій, підсумковий контроль.                                                                                                                                               |
| 4.2 | спроможність нести відповідальність за вироблення та ухвалення рішень у непередбачуваних робочих та/або навчальних контекстах                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                       |
| 4.3 | формування суджень, що враховують соціальні, наукові та етичні аспекти                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                       |
| 4.4 | організація та керівництво професійним розвитком осіб та груп                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                       |
| 4.5 | здатність продовжувати навчання із значним ступенем автономії                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                       |

Таблиця 2.3.

**Методи навчання та методи контролю програмних результатів  
навчання з навчальної дисципліни «Економіка готельного і  
ресторанного бізнесу»**

| Програмний результат навчання |                                                                                                                                                                                                   | Метод навчання                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Методи контролю                                                                                                                                                                                                                                        |
|-------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ПРН 15                        | Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття економічних процесів та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. | Основні методи – лекція, практичне заняття. Можливе використання спеціальних консультативно-контрольних навчальних технологій під час проведення лекційних та практичних занять.<br>Поєднання традиційних і нетрадиційних методів навчання з використанням інноваційних технологій.<br>Для активізації навчального процесу передбачено застосування сучасних навчальних технологій: проблемні лекції, семінари-дискусії, кейс-метод, самонавчання через Moodle. | Усне опитування, тестування, розв'язування ситуаційних завдань, вправ, підготовка та представлення презентацій, рефератів, міні-лекцій, бібліографії, складання комплексного кросворду, виконання модульних контрольних заходів, підсумковий контроль. |
| ПРН 16                        | Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.                                    | Основні методи – лекція, практичне заняття. Можливе використання спеціальних консультативно-контрольних навчальних технологій під час проведення лекційних та практичних занять.<br>Поєднання традиційних і нетрадиційних методів навчання з використанням інноваційних технологій.<br>Для активізації навчального процесу передбачено застосування сучасних навчальних технологій: проблемні лекції, семінари-дискусії, кейс-метод, самонавчання через Moodle. | Усне опитування, тестування, розв'язування ситуаційних завдань, вправ, підготовка та представлення презентацій, рефератів, міні-лекцій, бібліографії, складання комплексного кросворду, виконання модульних контрольних заходів, підсумковий контроль. |

### 3. ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

#### **ЗМІСТОВНИЙ МОДУЛЬ 1. ЕКОНОМІЧНИЙ МЕХАНІЗМ ФУНКЦІОНУВАННЯ РИНКУ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННИХ ПОСЛУГ**

##### **Тема 1. Місце і роль готельного та ресторанного бізнесу в економіці України**

Сутність, специфіка готельних послуг та особливості готельної діяльності. Сутність, особливості і соціально-економічне значення ресторанного господарства. Сучасні стан, проблеми та тенденції розвитку готельного та ресторанного бізнесу в Україні та в світі. Особливості



формування господарств та напрями здійснення підприємницької діяльності у сільському зеленому туризмі.

## **Тема 2. Економіко-правові засади функціонування підприємств сфери готельно-ресторанного бізнесу на ринку та у секторі сільського зеленого туризму**

Підприємства готельно-ресторанного бізнесу як суб'єкти ринку в сфері послуг. Класифікація підприємств готельного та ресторанного бізнесу. Характеристика основних напрямів державного регулювання діяльності підприємств готельного та ресторанного господарства. Система показників господарської діяльності підприємств готельного та ресторанного бізнесу.

Методичні засади визначення економічної ефективності та конкурентоспроможності підприємницької діяльності у сільському зеленому туризмі.

## **ЗМІСТОВНИЙ МОДУЛЬ 2. РЕСУРСНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ДІЯЛЬНОСТІ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ПІДПРИЄМСТВА**

### **Тема 3. Основні фонди підприємств готельно-ресторанного бізнесу та їх відтворення.**

Основні фонди як складова матеріально-технічної бази підприємств готельно-ресторанного бізнесу. Показники оцінки стану та ефективності використання основних фондів підприємств готельно-ресторанного бізнесу. Знос, амортизація та відтворення основних фондів підприємств готельно-ресторанного бізнесу.

### **Тема 4. Інвестиційна діяльність підприємств готельно-ресторанного бізнесу.**

Сутність, суб'єкти та об'єкти інвестиційної діяльності підприємств готельного господарства. Джерела фінансування інвестиційної діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу. Обґрунтування реальних інвестиційних проектів підприємств готельно-ресторанного бізнесу. Розробка фінансового плану бізнес-плану інвестиційного проекту.

### **Тема 5. Оборотні засоби підприємств готельно-ресторанної сфери.**

Сутність, склад та структура оборотних засобів підприємств готельно-ресторанного бізнесу. Фактори, що визначають їх обсяг. Показники оцінки ефективності управління оборотними засобами готельного та ресторанного господарства. Планування потреби в оборотних засобах готелів та ресторанів.

### **Тема 6. Праця і заробітна плата на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу.**

Особливості праці робітників підприємств готельно-ресторанного бізнесу. Характеристика трудових ресурсів підприємств готельно-ресторанного бізнесу. Продуктивність праці: сутність, значення та методи

розрахунку на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу. Організація оплати праці на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу.

### **ЗМІСТОВНИЙ МОДУЛЬ 3. МЕТОДОЛОГІЧНІ ОСНОВИ ТОВАРООБОРОТУ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ПІДПРИЄМСТВА**

**Тема 7. Експлуатаційна програма підприємств готельного господарства.**

Сутність експлуатаційної програми готелю. Характеристика основних оперативних показників експлуатаційної програми готельного підприємства. Планування експлуатаційної діяльності та експлуатаційної програми готелю.

**Тема 8. Продукція і товарооборот підприємств ресторанного бізнесу.**

Сутність, склад, структура і характеристика видів продукції та товарообороту ресторанних закладів. Аналіз товарообороту і виробничої програми підприємств ресторанного бізнесу. Планування товарообороту та виробничої програми ресторану.

**Тема 9. Товарне забезпечення виробничої програми та товарообороту підприємств ресторанного бізнесу.**

Поняття та характеристика плану товарного забезпечення ресторанного закладу. Методичні основи визначення потреби ресторанного закладу в сировині та товарах. Сутність та види запасів сировини та товарів на підприємствах ресторанного бізнесу. Зміст процесу аналізу запасів сировини і товарів на підприємствах ресторанного господарства. Планування товарних запасів, обсягів та джерел їх надходження на підприємствах ресторанного бізнесу.

**Тема 10. Витрати та собівартість в готельному та ресторанному господарстві.**

Економічна природа та класифікація поточних витрат підприємств готельно-ресторанного бізнесу. Собівартість послуг готельного господарства та фактори, що її визначають. Особливості та структура собівартості продукції ресторану. Аналіз витрат підприємств готельно-ресторанного бізнесу. Планування витрат підприємств готельно-ресторанного бізнесу.

### **ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 4. ФІНАНСОВО-ЕКОНОМІЧНІ РЕЗУЛЬТАТИ ДІЯЛЬНОСТІ ПІДПРИЄМСТВА ТА ЇХ ОПТИМІЗАЦІЯ**

**Тема 11. Прибуток і рентабельність підприємств готельно-ресторанного бізнесу.**

Прибуток і рентабельність підприємств готельного господарства. Доход, прибуток і рентабельність підприємств ресторанного господарства. Аналіз

прибутку та рентабельності підприємств готельно-ресторанного бізнесу. Планування прибутку підприємств готельно-ресторанного бізнесу.

**Тема 12. Ціноутворення на підприємствах готельного та ресторанного бізнесу.**

Сутність та особливості формування цін на продукцію та послуги підприємств готельного та ресторанного господарства. Поняття системи управління цінами та її складові елементи. Характеристика основних методів ціноутворення на продукцію та послуги підприємств готельної та ресторанної індустрії.

**Тема 13. Основи планування на підприємствах готельного та ресторанного бізнесу.**

Стратегічне планування як передумова здійснення фінансового планування. Особливості формування переліку цільових орієнтирів діяльності підприємств готельного та ресторанного бізнесу. Сутність та структура фінансового плану підприємств готельно-ресторанного бізнесу. Розробка основних складових фінансового плану підприємства.

#### 4.СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Таблиця 4.1.

##### Структура навчальної дисципліни «Економіка готельного і ресторанного бізнесу»

| Назви змістових модулів і тем                                                                                                                     | Кількість годин |              |      |    |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|--------------|------|----|
|                                                                                                                                                   | денна форма     |              |      |    |
|                                                                                                                                                   | усього          | у тому числі |      |    |
| л                                                                                                                                                 |                 | п            | с.р. |    |
| МОДУЛЬ 1                                                                                                                                          |                 |              |      |    |
| Змістовий модуль 1. Економічний механізм функціонування ринку готельно-ресторанних послуг                                                         |                 |              |      |    |
| Тема 1. Місце і роль готельного та ресторанного бізнесу в економіці України                                                                       | 9               | 2            | 2    | 5  |
| Тема 2. Економіко-правові засади функціонування підприємств сфери готельно-ресторанного бізнесу на ринку та у секторі сільського зеленого туризму | 10              | 2            | 2    | 6  |
| Разом за змістовим модулем 1                                                                                                                      | 18              | 4            | 4    | 11 |
| Змістовий модуль 2. Ресурсне забезпечення діяльності готельно-ресторанного підприємства                                                           |                 |              |      |    |
| Тема 3. Основні фонди підприємств готельно-ресторанного бізнесу та їх відтворення.                                                                | 9               | 2            | 2    | 5  |
| Тема 4. Інвестиційна діяльність підприємств готельно-ресторанного бізнесу.                                                                        | 9               | 2            | 2    | 5  |
| Тема 5. Оборотні засоби підприємств готельно-ресторанної сфери.                                                                                   | 9               | 2            | 2    | 5  |
| Тема 6. Праця і заробітна плата на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу.                                                                   | 9               | 2            | 2    | 5  |
| Разом за змістовим модулем 2                                                                                                                      | 36              | 8            | 8    | 20 |
| Змістовий модуль 3. Методологічні основи товарообороту готельно-ресторанного підприємства                                                         |                 |              |      |    |
| Тема 7. Експлуатаційна програма підприємств готельного господарства.                                                                              | 9               | 2            | 2    | 5  |
| Тема 8. Продукція і товарооборот підприємств ресторанного бізнесу.                                                                                | 9               | 2            | 2    | 5  |
| Тема 9. Товарне забезпечення виробничої програми та товарообороту підприємств ресторанного бізнесу.                                               | 9               | 2            | 2    | 5  |
| Тема 10. Витрати та собівартість в готельному та ресторанному господарстві.                                                                       | 9               | 2            | 2    | 5  |
| Разом за змістовим модулем 3                                                                                                                      | 36              | 8            | 8    | 20 |
| Змістовий модуль 4. Фінансово-економічні результати діяльності підприємства та їх оптимізація                                                     |                 |              |      |    |



| Назви змістових модулів і тем                                                   | Кількість годин |              |    |      |
|---------------------------------------------------------------------------------|-----------------|--------------|----|------|
|                                                                                 | денна форма     |              |    |      |
|                                                                                 | усього          | у тому числі |    |      |
|                                                                                 |                 | л            | п  | с.р. |
| Тема 11. Прибуток і рентабельність підприємств готельно-ресторанного бізнесу.   | 11              | 2            | 4  | 5    |
| Тема 12. Ціноутворення на підприємствах готельного та ресторанного бізнесу.     | 9               | 2            | 2  | 5    |
| Тема 13. Основи планування на підприємствах готельного та ресторанного бізнесу. | 10              | 2            | 2  | 6    |
| Разом за змістовим модулем 4                                                    | 30              | 6            | 8  | 16   |
| <b>Усього годин</b>                                                             | 120             | 26           | 28 | 66   |

## 5. ТЕМИ ПРАКТИЧНИХ ЗАНЯТЬ

Таблиця 5.1.

### Тематика практичних занять з навчальної дисципліни «Економіка готельного і ресторанного бізнесу»

| № з/п                                                                                         | Назва теми                                                                                                                                | Кількість годин |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| Змістовий модуль 1. Економічний механізм функціонування ринку готельно-ресторанних послуг     |                                                                                                                                           |                 |
| 1                                                                                             | Місце і роль готельного та ресторанного бізнесу в економіці України                                                                       | 2               |
| 2                                                                                             | Економіко-правові засади функціонування підприємств сфери готельно-ресторанного бізнесу на ринку та у секторі сільського зеленого туризму | 2               |
| <b>Усього за змістовим модулем 1</b>                                                          |                                                                                                                                           | <b>4</b>        |
| Змістовий модуль 2. Ресурсне забезпечення діяльності готельно-ресторанного підприємства       |                                                                                                                                           |                 |
| 3                                                                                             | Основні фонди підприємств готельно-ресторанного бізнесу та їх відтворення.                                                                | 2               |
| 4                                                                                             | Інвестиційна діяльність підприємств готельно- ресторанного бізнесу.                                                                       | 2               |
| 5                                                                                             | Оборотні засоби підприємств готельно-ресторанної сфери.                                                                                   | 2               |
| 6                                                                                             | Праця і заробітна плата на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу.                                                                   | 2               |
| <b>Усього за змістовим модулем 2</b>                                                          |                                                                                                                                           | <b>8</b>        |
| Змістовий модуль 3. Методологічні основи товарообороту готельно-ресторанного підприємства     |                                                                                                                                           |                 |
| 7                                                                                             | Експлуатаційна програма підприємств готельного господарства.                                                                              | 2               |
| 8                                                                                             | Продукція і товарооборот підприємств ресторанного бізнесу.                                                                                | 2               |
| 9                                                                                             | Товарне забезпечення виробничої програми та товарообороту підприємств ресторанного бізнесу.                                               | 2               |
| 10                                                                                            | Витрати та собівартість в готельному та ресторанному господарстві.                                                                        | 2               |
| <b>Усього за змістовим модулем 3</b>                                                          |                                                                                                                                           | <b>8</b>        |
| Змістовий модуль 4. Фінансово-економічні результати діяльності підприємства та їх оптимізація |                                                                                                                                           |                 |
| 11                                                                                            | Прибуток і рентабельність підприємств готельно-ресторанного бізнесу.                                                                      | 4               |
| 12                                                                                            | Ціноутворення на підприємствах готельного та ресторанного бізнесу.                                                                        | 2               |
| 13                                                                                            | Основи планування на підприємствах готельного та ресторанного бізнесу.                                                                    | 2               |
| <b>Усього за змістовим модулем 4</b>                                                          |                                                                                                                                           | <b>8</b>        |
| <b>Усього за навчальною дисципліною</b>                                                       |                                                                                                                                           | <b>28</b>       |

## 6.САМОСТІЙНА РОБОТА

*Таблиця 6.1.*

### Завдання для самостійної роботи здобувачів з навчальної дисципліни «Економіка готельного і ресторанного бізнесу»

| № з/п                                                                                         | Назва теми                                                                                                                                | Кількість годин |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| Змістовий модуль 1. Економічний механізм функціонування ринку готельно-ресторанних послуг     |                                                                                                                                           |                 |
| 1                                                                                             | Місце і роль готельного та ресторанного бізнесу в економіці України                                                                       | 5               |
| 2                                                                                             | Економіко-правові засади функціонування підприємств сфери готельно-ресторанного бізнесу на ринку та у секторі сільського зеленого туризму | 5               |
| <b>Усього за змістовим модулем 1</b>                                                          |                                                                                                                                           | <b>10</b>       |
| Змістовий модуль 2. Ресурсне забезпечення діяльності готельно-ресторанного підприємства       |                                                                                                                                           |                 |
| 3                                                                                             | Основні фонди підприємств готельно-ресторанного бізнесу та їх відтворення.                                                                | 5               |
| 4                                                                                             | Інвестиційна діяльність підприємств готельно- ресторанного бізнесу.                                                                       | 5               |
| 5                                                                                             | Оборотні засоби підприємств готельно-ресторанної сфери.                                                                                   | 5               |
| 6                                                                                             | Праця і заробітна плата на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу.                                                                   | 5               |
| <b>Усього за змістовим модулем 2</b>                                                          |                                                                                                                                           | <b>20</b>       |
| Змістовий модуль 3. Методологічні основи товарообороту готельно-ресторанного підприємства     |                                                                                                                                           |                 |
| 7                                                                                             | Експлуатаційна програма підприємств готельного господарства.                                                                              | 5               |
| 8                                                                                             | Продукція і товарооборот підприємств ресторанного бізнесу.                                                                                | 5               |
| 9                                                                                             | Товарне забезпечення виробничої програми та товарообороту підприємств ресторанного бізнесу.                                               | 5               |
| 10                                                                                            | Витрати та собівартість в готельному та ресторанному господарстві.                                                                        | 5               |
| <b>Усього за змістовим модулем 3</b>                                                          |                                                                                                                                           | <b>10</b>       |
| Змістовий модуль 4. Фінансово-економічні результати діяльності підприємства та їх оптимізація |                                                                                                                                           |                 |
| 11                                                                                            | Прибуток і рентабельність підприємств готельно-ресторанного бізнесу.                                                                      | 5               |
| 12                                                                                            | Ціноутворення на підприємствах готельного та ресторанного бізнесу.                                                                        | 5               |
| 13                                                                                            | Основи планування на підприємствах готельного та ресторанного бізнесу.                                                                    | 6               |
| <b>Усього за змістовим модулем 4</b>                                                          |                                                                                                                                           | <b>16</b>       |
| <b>Усього за навчальною дисципліною</b>                                                       |                                                                                                                                           | <b>66</b>       |

## 7. Індивідуальне завдання

Згідно Положення про організацію освітнього процесу в УНУ індивідуальне завдання (ІЗ) є однією зі складових самостійної роботи здобувача вищої освіти.

Індивідуальне завдання відноситься до різновиду форм науково-дослідної роботи і дає змогу здобувачам вищої освіти опанувати практику вирішення конкретних ситуаційних завдань та здобути навичок дослідницько-пошукової діяльності.

Результати науково-дослідної роботи здобувача можуть бути представлені у формі: рефератів, презентацій, участь у студентських олімпіадах та конкурсах наукових робіт, публікації тез у науковому збірнику за напрямом навчальної дисципліни, виступу з доповіддю на науковій конференції, участю у неформальній освіті тощо.

Мета індивідуальної роботи з дисципліни «Економіка готельного і ресторанного бізнесу» – 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.

Цілями виконання ІЗ з дисципліни «Економіка готельного і ресторанного бізнесу» є – поглиблення теоретичних знань та практичних навичок у сфері управління фінансовими ресурсами готельно-ресторанного бізнесу, аналізу витрат та доходів, формування цінової політики, оптимізації бізнес-процесів, оцінки ефективності інвестицій, розробки стратегій для підвищення рентабельності, а також вивчення сучасних підходів до економічного управління підприємствами у конкурентному середовищі.

ІЗ виконується студентами самостійно протягом вивчення дисципліни із проведенням консультацій викладачем відповідно до графіка освітнього процесу.

Кількість годин на індивідуальні завдання виділяється із загальної кількості годин, відведених на самостійну роботу і визначається НПП.

Рекомендації щодо виконання ІЗ розміщено у Методичних матеріалах для виконання індивідуальних завдань з навчальної дисципліни «Економіка готельного і ресторанного бізнесу» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти денної форми навчання спеціальності J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» освітньо-професійної програми Готельно-ресторанна справа.

## 8. МЕТОДИ НАВЧАННЯ

Основний метод навчання – використання спеціальних консультативно-контрольних навчальних технологій під час проведення лекційних та практичних занять. Також застосовується поєднання традиційних і нетрадиційних методів навчання з використанням інноваційних технологій в освітньому процесі.

При викладанні дисципліни для активізації навчального процесу передбачено застосування сучасних навчальних технологій: проблемні лекції, семінари-дискусії, кейс-метод. Для кращого розуміння матеріалу застосовуються консультації з викладачем та самонавчання на основі конспектів, посібників та іншої рекомендованої літератури, навчальних мультимедійних матеріалів, через модульне об'єктно-орієнтоване динамічне

навчальне середовище – Moodle (табл. 2.2).

Матеріали курсу «Економіка готельного і ресторанного бізнесу» розміщені на платформі Moodle <https://moodle.udau.edu.ua/course/view.php?id=938>

В умовах дистанційної освіти проведення лекцій і практичних занять відбувається у форматі онлайн конференцій. Для організації освітнього процесу використовуються такі технічні сервіси, як Zoom, Viber, Moodle та електронна пошта.

## 9. МЕТОДИ КОНТРОЛЮ

Головний засіб досягнення поставлених цілей – комбінація поточного (модульного) та підсумкового (екзамен) контролю знань.

Поточний контроль включає в себе систематичність та різні активності здобувача на практичних заняттях. Оцінюванню в балах підлягають:

- рівень знань, необхідний для розв’язування ситуаційних завдань, вправ, що передбачені завданнями для самостійного опрацювання;
- повнота, якість і вчасність виконання завдань;
- рівень знань, продемонстрований у відповідях і виступах на занятті;
- активність при обговоренні питань;
- виконання індивідуальних завдань.

Поточний (модульний) контроль передбачає перевірку стану засвоєння визначеної системи елементів знань і вмінь здобувачів з того чи іншого модулю.

При виконанні модульних (контрольних) завдань оцінюванню в балах підлягають теоретичні знання і практичні уміння, яких набули здобувачі після опанування певного модуля. Модульний контроль з даної дисципліни проводиться у формі онлайн тестування на платформі Moodle.

Підсумкова рейтингова оцінка складається із підсумкових модульних рейтингових оцінок.

Рейтингова сума балів з навчальної дисципліни після складання модулів і підсумкового контролю виставляється як сума набраних здобувачем балів протягом семестру та балів набраних здобувачем на підсумковому контролі.

До підсумкового контролю допускаються здобувачі, які виконали всі завдання передбачені модулем, передбачені для даної навчальної дисципліни і за рейтинговим показником набрали не менш як 35 балів. Якщо у підсумку здобувач отримав за рейтинговим показником оцінку «FX», то він допускається до повторного складання підсумкового контролю з дисципліни. Здобувач, допущений до повторного складання підсумкового контролю зобов’язаний у терміни, визначені деканатом, прездати невиконані (або виконані на низькому рівні) завдання поточно-модульного контролю, виконати модульні контролі і скласти підсумковий контроль. Рейтинговий показник здобувача з навчальної дисципліни при цьому визначається за результатами повторного складання підсумкового контролю і не впливає на загальний рейтинг здобувача.



### **9.1. Порядок поточного та підсумкового оцінювання знань здобувачів**

Система оцінювання знань, вмінь і навичок здобувачів передбачає оцінювання всіх форм вивчення дисципліни:

- рівень засвоєння програмного матеріалу дисципліни та активність на практичних заняттях;
- виконання завдань самостійної роботи, в т.ч. індивідуальні завдання;
- виконання модульних контрольних заходів.

Поточне оцінювання знань здобувачів здійснюється під час проведення практичних занять і має на меті перевірку рівня підготовленості здобувача. Максимальна сума балів поточного контролю з дисципліни «Економіка готельного і ресторанного бізнесу» – 70. Об'єктами поточного контролю є:

- результативність роботи здобувача з вивчення програмного матеріалу дисципліни та активність на практичних заняттях – 3 бали;
- виконання завдань самостійної роботи – 1 бали;
- модульний контроль №1-4 містить 30 тестових завдань, які система Moodle вибірково генерує з бази тестових завдань тем відповідного модульного контролю. Відповідь на кожне тестове завдання оцінюється в 1 бал з яких система Moodle автоматично формує середнє значення 3-4 балів залежно від модульного контролю.

При оцінюванні виконаних практичних завдань та завдань до самостійної роботи увага приділяється не тільки якості їх виконання але й своєчасності здачі виконаних завдань викладачу (згідно з графіком освітнього процесу).

Виконання студентами завдання повинно носити виключно самостійний характер. Тому, за використання заборонених джерел (шпаргалок, засобів зв'язку тощо) чи підказок, студент одержує оцінку 0. Списування під час контрольних заходів заборонені. Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише під час онлайн тестування.

Контроль за модулем проводиться після того як розглянуто теоретичний матеріал та виконано практичні завдання в межах кожного з модулів.

Підсумковий контроль забезпечує оцінку результатів навчання здобувачів на заключному етапі вивчення дисципліни і проводиться відповідно до навчального плану у вигляді екзамену в термін, встановлений графіком навчального процесу та в обсязі навчального матеріалу, визначеному робочою програмою навчальної дисципліни.

Форма проведення підсумкового контролю – тест. Загалом під час іспиту здобувач може отримати 30 балів.

## 9.2. Контроль та оцінювання активностей здобувача

Знання здобувача оцінюються критеріями, відображеними у табл. 9.1.

Таблиця 9.1.

### Оцінювання обов'язкових видів роботи та навчально-наукової діяльності здобувача

| № з/п.                                                         | Вид навчально-наукової діяльності                                                   | Бали                                    |
|----------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|
| <b>Обов'язкові види роботи</b>                                 |                                                                                     |                                         |
| 1.                                                             | Вивчення програмного матеріалу дисципліни та активність на практичних заняттях      | 0-3                                     |
| 2.                                                             | Виконання завдань самостійної роботи                                                | 0-1                                     |
| 3.                                                             | Виконання модульних контрольних заходів                                             | 0-5                                     |
| <b>Додаткові види роботи, в т.ч. ІЗ (за вибором здобувача)</b> |                                                                                     |                                         |
| 1.                                                             | Участь у вузівському турі студентської олімпіади/конкурсі наукових робіт            | 5                                       |
| 2.                                                             | Участь у всеукраїнській предметній олімпіаді чи/або конкурсі наукових робіт         | 5                                       |
| 3.                                                             | Призове місце на всеукраїнській предметній олімпіаді чи/або конкурсі наукових робіт | 10                                      |
| 4.                                                             | Публікація тез у науковому збірнику за напрямом навчальної дисципліни               | 5                                       |
| 5.                                                             | Виступ з доповіддю на науковій конференції                                          | 5                                       |
| 6.                                                             | Участь у неформальній освіті                                                        | Згідно годин та відповідних тем з курсу |

## 10. РОЗПОДІЛ БАЛІВ, ЯКІ ОТРИМУЮТЬ ЗДОБУВАЧІ

В основу рейтингового оцінювання знань студента закладена спеціальна 100-бальна шкала оцінювання (максимально можлива сума балів, яку може набрати студент за всіма видами контролю знань з дисципліни з урахуванням поточної успішності, самостійної роботи, науково-дослідної роботи, підсумкового контролю тощо).

При вивченні дисципліни за поточний (модульний) контроль здобувач може набрати максимально 70 балів, на підсумковому контролі (іспит) – 30 балів, що в сумі складає 100 балів. Кількість балів, які можна набрати у ході вивчення курсу дисципліни наведено у табл. 10.1.-10.2.

Таблиця 10.1.

**Розподіл балів, які отримують здобувачі при вивченні дисципліни  
«Економіка готельного і ресторанного бізнесу», у балах**

| Поточний (модульний) контроль              |      |     |      |      |     |      |      |     |     |     |      |      |      |      |      |      |      | Підсумковий контроль | Сума |     |
|--------------------------------------------|------|-----|------|------|-----|------|------|-----|-----|-----|------|------|------|------|------|------|------|----------------------|------|-----|
| Кількість балів за модуль                  | ЗМ 1 |     |      | ЗМ 2 |     |      | ЗМ 3 |     |     |     |      | ЗМ 4 |      |      |      |      |      |                      |      |     |
|                                            | Т 1  | Т 2 | МК 1 | Т 3  | Т 4 | МК 2 | Т 5  | Т 6 | Т 8 | Т 9 | МК 3 | Т 9  | Т 10 | Т 11 | Т 12 | Т 13 | Т 14 | МК 4                 | 30   | 100 |
| Кількість балів всього                     | 4    | 4   | 3    | 4    | 4   | 3    | 4    | 4   | 4   | 4   | 4    | 4    | 4    | 4    | 4    | 4    | 4    | 4                    |      |     |
| в т.ч. за видами робіт:                    |      |     |      |      |     |      |      |     |     |     |      |      |      |      |      |      |      |                      |      |     |
| - практичні заняття                        | 3    | 3   |      | 3    | 3   |      | 3    | 3   | 3   | 3   |      | 3    | 3    | 3    | 3    | 3    | 3    |                      |      |     |
| - виконання СРС                            | 1    | 1   |      | 1    | 1   |      | 1    | 1   | 1   | 1   |      | 1    | 1    | 1    | 1    | 1    | 1    |                      |      |     |
| Бали за додаткову роботу, в т.ч. ІЗ (0-10) |      |     |      |      |     |      |      |     |     |     |      |      |      |      |      |      |      |                      |      |     |

Таблиця 10.2.

**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<br>можливістю повторного складання             |
| 0-34                                         | F           | незадовільно з обов’язковим повторним вивченням дисципліни | не зараховано з<br>обов’язковим повторним вивченням дисципліни |

**Оцінка «відмінно» (90 – 100 балів).** Здобувач має систематичні та глибокі знання навчального матеріалу, вміє без помилок виконувати практичні завдання, які передбачені програмою курсу, засвоїв основну й ознайомився з додатковою літературою, викладає матеріал у логічній послідовності, робить узагальнення й висновки, наводить практичні приклади у контексті тематичного теоретичного матеріалу.

**Оцінка «добре» (74 – 89 балів).** Здобувач повністю засвоїв навчальний

матеріал, знає основну літературу, вміє виконувати практичні завдання, викладає матеріал у логічній послідовності, робить певні узагальнення й висновки, але не наводить практичних прикладів у контексті тематичного теоретичного матеріалу або допускає незначні помилки у формулюванні термінів, категорій, невеликі помилки у розрахунках при вирішенні практичних завдань.

**Оцінка «задовільно» (60 – 73 бали).** Здобувач засвоїв матеріал не у повному обсязі, дає неповну відповідь на поставлені теоретичні питання, припускається грубих помилок при вирішенні практичного завдання.

**Оцінка «незадовільно» (менше 60 балів).** Здобувач не засвоїв навчальний матеріал, дає неправильні відповіді на поставлені теоретичні питання, не володіє основними методами наукових досліджень при виконанні практичних завдань. Здобувач не допускається до складання іспиту, якщо кількість балів одержаних за результати успішності під час поточного та модульного контролю (відповідно змістовому модулю) впродовж семестру в сумі не досягла 35 балів.

### 11. Методичне забезпечення

Методичне забезпечення організації навчального процесу з навчальної дисципліни «Економіка готельного і ресторанного бізнесу» містить:

- ✓ освітньо-професійну програму;
- ✓ робочу програму навчальної дисципліни;
- ✓ конспект лекцій з навчальної дисципліни;
- ✓ плани практичних занять і методичні рекомендації щодо їх проведення;

Тимчук С.В. Методичні рекомендації для практичних занять з дисципліни «Економіка готельного і ресторанного бізнесу» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа». Умань: ВПЦ «Візаві». 2025. 35 с.

✓ завдання для самостійної роботи здобувача і методичні рекомендації щодо їх виконання:

Тимчук С.В. Методичні рекомендації для самостійної роботи з дисципліни «Економіка готельного і ресторанного бізнесу» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа». Умань: ВПЦ «Візаві». 2025. 68 с.

- засоби діагностики знань та умінь здобувачів вищої освіти;
- завдання для модульного та підсумкового контролю знань;
- рекомендована література;
- модульне середовище для навчання MOODLE.

✓ завдання для виконання індивідуальних завдань здобувача і методичні рекомендації щодо їх виконання:

Методичні матеріали для виконання індивідуальних завдань з дисципліни «Економіка готельного і ресторанного бізнесу» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти денної форми навчання спеціальності J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа», Умань: ВПЦ «Візаві» 2025. 15 с.

## 12. СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

### Базова:

1. Александрова С. А. Економіка готельно-ресторанного господарства : навч. посібник / С. А. Александрова, Л. В. Оболенцева, В. Ю. Світлична ; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. – Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2022. 142 с.
2. Готельно-ресторанна справа: навчальний посібник для аудиторної та позааудиторної роботи студентів другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа / автори: Матвійчук Л.Ю., Чепурда Л.М., Лютак О.М., Сидорук С.В., Смаль Б.А., Лепкий М.І., Подоляк В.М., Зубехіна Т.В, Громик О.М., Дащук Ю.Є. – Луцьк: РВВ Луцького НТУ, 2023. 356 с.
3. Економіка і бізнес : підручник / за ред. Л. Г. Мельника, О. І. Карінцевої. Суми : Університетська книга, 2021. 316 с.
4. Економіка підприємства [Електронний ресурс] : практикум : навч. посіб. для здобувачів ступеня бакалавра за освіт. програмами «Менеджмент і бізнес-адміністрування», «Менеджмент міжнародного бізнесу», «Логістика», спец. 073 Менеджмент / КПІ ім. Ігоря Сікорського ; уклад.: А. В. Кваско, О. В. Гук. – Електрон. текст. дані (1 файл). – Київ : КПІ ім. Ігоря Сікорського, 2024. 90 с.
5. Економіка підприємства [Електронний ресурс] : практикум : навч. посіб. для здобувачів ступеня бакалавра за освіт. програмами «Менеджмент і бізнес-адміністрування», «Менеджмент міжнародного бізнесу», «Логістика», спец. 073 Менеджмент / КПІ ім. Ігоря Сікорського ; уклад.: А. В. Кваско, О. В. Гук. – Електрон. текст. дані (1 файл). – Київ : КПІ ім. Ігоря Сікорського, 2024. 90 с.
6. Економіка та бізнес-інновації : підручник / за ред. д. е. н., проф. Л. Г. Мельника, д. е. н., проф. О. І. Карінцевої. Суми : Університетська книга, 2023. 702 с.
7. Економічна аналітика в бізнесі : навч. посібник / [О.С. Гринькевич, С.О. Матковський, А.В. Сидорова та ін.] ; за ред. О.С. Гринькевич, С.О. Матковського, А.В. Сидорової, Н.С. Струк. – Львів : ЛНУ ім. Івана Франка, 2022. 480 с.
8. Основи підприємницької діяльності : підручник / за редакцією д.е.н., проф. В. М. Марченко. – Київ : КПІ ім. Ігоря Сікорського. Вид-во «Політехніка», 2022. 515 с.
9. Фінанси підприємств : навч. посіб. / Т. Я. Андрейків, І.Р. Чуй, М.В. Сороківська. Львів : ЛТЕУ, 2022. 276 с.

### Допоміжна:

10. Barvinok Nataliia, Neshchadym Liudmyla, Lytvyn Oksana, Tymchuk Svitlana. Interactive marketing in the hospitality industry: digital tools for promotion in a multicultural environment. Economies' horizons, 2025. (1(30), 22–32. [https://doi.org/10.31499/2616-5236.1\(30\).2025.320681](https://doi.org/10.31499/2616-5236.1(30).2025.320681)
11. Povorozniuk I., Dzhoha O., Neshchadym L., Kyryliuk I., Tymchuk S., Blahopoluchna A. The influence of globalization processes on the development of

the restaurant business of Ukraine. *Management Theory and Studies for Rural Business and Infrastructure Development*. 46. 2023. P. 183-192

12. Tymchuk S.V. Economic efficiency of management in hotel and restaurant businesses in the conditions of market competition. *Economy, entrepreneurship and business culture: transformations in the context of global instability : Collective monograph*. Riga, Latvia: Baltija Publishing, 2025. P. 538-559

13. Tymchuk S.V. Innovative approaches to the development of the hospitality sector and management in the context of the regional economy of Ukraine. *Traditional and innovative approaches in economics: theory, methodology, practice : Collective monograph*. Riga, Latvia: Baltija Publishing, 2024. P. 509-532

14. Барвінок, Н., Нещадим, Л., Литвин, О., & Тимчук, С. (2025). Інтерактивний маркетинг в індустрії гостинності: цифрові інструменти для просування у мультикультурному середовищі. *Економічні горизонти*, (1(30), 22–32. [https://doi.org/10.31499/2616-5236.1\(30\).2025.320681](https://doi.org/10.31499/2616-5236.1(30).2025.320681)

15. Кудла Н. Є. Сільський туризм. Основи підприємництва та гостинності. Навчальний посібник / Н. Є. Кудла. К.: ЦУЛ, 2020. 152 с.

16. Малюга Л.М., Тимчук С.В., Нещадим Л.М. Сервісна діяльність в умовах економічних криз: роль антисипативного управління. *Міжнародний науковий журнал «Інтернаука»*. Серія: «Економічні науки». 2024. 7(87). URL: <https://doi.org/10.25313/2520-2294-2024-7-10138>

17. Нещадим Л., Тимчук С. Автоматизація бізнес-процесів підприємств індустрії гостинності як чинник підвищення економічної ефективності. *Економіка та суспільство*, (36). 2022. URL : <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2022-36-38>

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

19. Тимчук С.В. Аналіз впливу туристичних ресурсів на економічну ефективність роботи підприємницьких структур туристичного ринку України в умовах військового конфлікту. *Туристичний та готельно-ресторанний бізнес у період кризового стану: проблеми розвитку та регулювання*: колективна монографія; М-во освіти і науки України ; Черкас. держ. технол. ун-т. - Черкаси : ЧДТУ, 2023. С. 90-112

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

21. Чернега І.І., Нестерчук Ю.О., Тимчук С.В. Ланцюг вартості як інструмент підвищення конкурентоспроможності підприємств сфери обслуговування. *Економіка та суспільство*. 2025. № 78. URL: <https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/6607> DOI: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2025-78-138>



## 12. ІНФОРМАЦІЙНІ РЕСУРСИ

22. Верховна рада України. Офіційний веб-портал. URL: [www.rada.gov.ua](http://www.rada.gov.ua)
23. Державне агентство з розвитку туризму. URL: [www.tourism.gov.ua](http://www.tourism.gov.ua)
24. Спілка сприяння розвитку сільського зеленого туризму в Україні. URL: [www.greentour.com.ua](http://www.greentour.com.ua)

## 14. ПЕРЕЗАРАХУВАННЯ ТА ВИЗНАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ

Перезарахування та визнання результатів навчання з дисципліни «Економіка готельного і ресторанного бізнесу» або окремого її елемента відбувається відповідно до Положення про порядок визнання в УНУ. Визнання результатів навчання можливе за умови участі в таких активностях як програми академічної мобільності, навчання в неформальній та/або інформальній освіті тощо.

Здобувачі вищої освіти мають право на визнання результатів навчання в неформальній та інформальній освіті (курси навчання в центрах освіти, курси інтенсивного навчання, семінари, конференції, олімпіади, конкурси наукових робіт, літні чи зимові школи, бізнес-школи, тренінги тощо) в обсязі, що загалом не перевищує 25% освітньо-професійної програми.

## 15. ПОЛІТИКА АКАДЕМІЧНОЇ ДОБРОЧЕСНОСТІ

У процесі навчання з дисципліни «Економіка готельного і ресторанного бізнесу», здобувачі повинні дотримуватися встановлених правил академічної доброчесності, визначених Кодексом доброчесності УНУ. При підготовці рефератів, виконанні індивідуальних науково-дослідних завдань, а також під час проведення контрольних заходів очікується, що всі роботи подані студентами будуть їхніми оригінальними дослідженнями та міркуваннями.

Будь-які види порушення академічної доброчесності, зокрема плагіат, неправомірне використання чужих ідей, фальсифікація даних чи співучасть у таких діях, є абсолютно неприпустимими і не толеруються. Виявлення ознак академічної недоброчесності у письмовій роботі студента є підставою для її незарахування викладачем, незалежно від обсягу порушення.

З метою запобігання порушенням і підвищення якості академічних робіт, студентам настійно рекомендується користуватися належними академічними ресурсами та інструментами для перевірки робіт на плагіат <http://surl.li/gasewa>, а також звертатися за консультаціями з питань правильного цитування і академічного письма.

## 16. ЗМІНИ В РОБОЧІЙ ПРОГРАМІ

Відповідно до Положення про методичне забезпечення освітнього процесу в УНУ, у робочій програмі з ОК «Економіка готельного і ресторанного бізнесу» (2025-2026 н.р.) оновлено структуру та зміст навчальної дисципліни, переглянуто методичне забезпечення, доповнено список рекомендованої літератури та інформаційні ресурси.