

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ЗАПОРІЗЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ФАКУЛЬТЕТ ФІЗИЧНОГО ВИХОВАННЯ, ЗДОРОВ'Я І ТУРИЗМУ
КАФЕДРА ТУРИЗМУ ТА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ

ЗАТВЕРДЖУЮ

Дека́н факультету фізичного
виховання, здоров'я та туризму
М.В. Маліков

«01» вересня 2023 р.

ЕКОНОМІКА ПІДПРИЄМСТВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ ГАЛУЗІ

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

підготовки бакалаврів
очної (денної) та заочної (дистанційної) форм здобуття освіти
спеціальності 241 готельно-ресторанна справа
освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа»

Укладач: Дугієнко Н.О., к.е.н., доцент кафедри міжнародної економіки, природних ресурсів та економіки міжнародного туризму

Обговорено та ухвалено
на засіданні кафедри туризму та готельно-
ресторанної справи
Протокол № 1 від "29" серпня 2023 р.
Завідувач кафедри туризму та готельно-
ресторанної справи

 Н.В. Маковецька

Ухвалено науково-методичною радою
факультету фізичного виховання, здоров'я
та туризму
Протокол № 1 від "31" серпня 2023 р.
Голова науково-методичної ради
факультету фізичного виховання, здоров'я
та туризму

 В.В. Дорошенко

Погоджено
Гарант освітньо-професійної програми

 Є.Г. Бортников

2023 рік

1. Опис навчальної дисципліни

1	2	3	
Галузь знань, спеціальність, освітня програма рівень вищої освіти	Нормативні показники для планування і розподілу дисципліни на змістові модулі	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма здобуття освіти	заочна (дистанційна) форма здобуття освіти
Галузь знань 24 сфера обслуговування	Кількість кредитів – 3	Обов'язкова	
		Цикл професійної підготовки спеціальності	
Спеціальність 241 Готельно-ресторанна справа	Загальна кількість годин – 90 год.	Семестр:	
		3-й	3-й
Освітньо-професійна програма Готельно-ресторанна справа	Змістових модулів – 4	Лекції	
		14 год.	6 год.
		Практичні заняття	
Рівень вищої освіти: бакалаврський	Кількість поточних контрольних заходів – 10	14 год.	6 год.
		Самостійна робота	
		62 год.	78 год.
		Вид підсумкового семестрового контролю: екзамен	

2. Мета та завдання навчальної дисципліни

Метою вивчення навчальної дисципліни «Економіка підприємств готельно-ресторанної галузі» є набуття студентами комплексних знань із принципів і закономірностей функціонування підприємства готельно-ресторанної галузі як господарської системи, методів планування й управління діяльністю підприємства з метою підвищення його ефективності.

Основні завдання викладання дисципліни «Економіка підприємств готельно-ресторанної галузі»:

- розкрити соціально-економічний і адміністративно-господарський механізм процесу створення матеріально-речових благ;
- показати шляхи і засоби ефективного використання ресурсів підприємств готельно-ресторанної галузі з метою забезпечення прибуткового господарювання в умовах ринкових відносин;
- сформувати і закріпити навички самостійної оцінки економічних явищ, рівня і динаміки зміни економічних показників з позиції раціоналізації господарської діяльності підприємств готельно-ресторанної галузі.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен набути таких результатів навчання та компетентностей:

Заплановані робочою програмою результати навчання та компетентності	Методи і контрольні заходи
1	2
<p><u>Результати навчання:</u></p> <p>РН 02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.</p> <p>РН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>РН 15. Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>РН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.</p> <p>РН 18. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.</p> <p><u>Компетентності:</u></p> <p>ІК. Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції гостинності і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.</p> <p>ЗК 4. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.</p> <p>ЗК 5. Здатність працювати в команді.</p> <p>ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.</p> <p>СК 1. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності</p> <p>СК 5. Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>СК 10. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу</p> <p>СК 12. Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p>	<p>Лекційні заняття, практичні заняття, самостійна робота, індивідуальна робота, інтерактивні вправи, рольові ігри, тестування, контрольні роботи, опитування</p>

Міждисциплінарні зв'язки. Навчальна дисципліна «Економіка підприємств готельно-ресторанної галузі» має тісний зв'язок з такими дисциплінами: «Фінанси підприємств готельно-ресторанної галузі», «Підприємницьке право», «Бізнес-планування в готельно-ресторанному бізнесі».

3. Програма навчальної дисципліни

Змістовий модуль 1. Економічні засади готельно-ресторанного бізнесу

Тема 1. Місце та роль готельно-ресторанного бізнесу в системі

народного господарства.

Поняття про народне господарство світу і країни. Характеристика народного господарства України за формами власності та рівнями підпорядкованості. Показники, що характеризують економічну структуру. Готельно-ресторанний бізнес в економіці країни. Місія готельно-ресторанної індустрії в загальній структурі економіки країни. Мета та цілі готельно-ресторанної індустрії.

Тема 2. Підприємство та підприємництво.

Організаційно-правові основи готельно-ресторанного бізнесу. Види і форми підприємницької діяльності. Підприємницький ризик. Поняття підприємства. Види підприємств, їх класифікація. Життєвий цикл підприємства: створення, зростання, зрілість, спад, реорганізація, банкрутство.

Змістовий модуль 2. Підприємницька діяльність як основа готельно-ресторанного бізнесу

Тема 3. Організація діяльності підприємства готельно-ресторанної галузі.

Організаційна структура управління підприємством. Інфраструктура підприємства. Виробничий процес, його склад, види, принципи організації. Організація виробництва: сутність, форми. Виробничий цикл і його структура. Методи організації виробництва. Поняття виробничої програми, її місце в плані соціально-економічного розвитку підприємства і взаємозв'язок з іншими розділами плану. Техніко-економічна характеристика підприємства готельно-ресторанної галузі.

Тема 4. Основні ресурси підприємства готельно-ресторанної галузі.

Статутний капітал і майно підприємства готельно-ресторанної галузі: поняття і склад. Організація, оплата і ринок праці. Склад готельно-ресторанної туристичної галузі. Плинність кадрів. Ринок праці. Оплата і мотивація праці. Методи мотивації. Елементи організації, форми та системи оплати праці. Фонд заробітної платні. Основні напрями стимулювання праці.

Змістовий модуль 3. Економічна стратегія в управлінні підприємством готельно-ресторанної галузі

Тема 5. Планування діяльності підприємства готельно-ресторанної галузі.

Цілі, етапи, типи стратегії підприємства готельно-ресторанної галузі. Аналіз зовнішнього середовища. Аналіз внутрішніх можливостей підприємства готельно-ресторанної галузі. Аналіз стратегічних альтернатив. Вибір стратегії. Оцінка стратегії. Маркетингова і товарна стратегія. Зміст, методи планування, основні завдання і принципи. Види планів, їх характеристика і взаємозв'язок. Характеристика плану розвитку підприємства, його основних розділів. Цілі і значення бізнес-планування. Характеристика розділів бізнес-плану, методика розробки та оформлення. Управління якістю продукції. Поняття про конкуренцію. Сутність і показники конкурентоспроможності підприємства та

продукції.

Тема 6. Інвестиційна діяльність підприємства.

Поняття інновацій як економічної категорії. Класифікація інновацій. Фактори, що сприяють інноваціям. Основні напрями інноваційної політики підприємства. Зміст інноваційної діяльності. Вибір інноваційного проєкту. Оцінка економічної ефективності інновацій. Проєктно-технологічна підготовка виробництва: етапи, системи стандартів. Економічна сутність і завдання інвестування. Мета, види інвестицій. Основні напрями інвестиційної політики підприємства. Джерела інвестування. Оцінка підприємства готельно-ресторанної галузів системі інвестування.

Змістовий модуль 4. Економічний механізм функціонування підприємства.

Тема 7. Фінансова та податкова система підприємства готельно-ресторанної галузі.

Сутність і функції фінансів підприємства. Фінансовий план підприємства: доходи і надходження, витрати і відрахування. Зміст розділів фінансового плану. Система управління фінансами. Фінансова стійкість підприємства туристичної галузі. Оперативне фінансове планування. Поняття бюджетування, бюджету підприємства. Етапи складання бюджетів підприємства. Структура загального бюджету підприємства. Кредит як економічна категорія. Сутність податків. Податок на додану вартість. Ефективність оподаткування для цілей бізнесу.

Тема 8. Витрати, прибуток, рентабельність і цінова політика підприємства туристичної галузі.

Поняття витрат. Структура собівартості. Види калькуляцій. Розрахунок калькуляцій. Сутність поняття «прибуток». Види прибутку та методика їх розрахунку. Поняття рентабельності. Види рентабельності. Роль цін в управлінні підприємством готельно-ресторанної галузі. Цінова політика підприємства. Фактори, що впливають на формування структури і рівня ціни. Ціноутворення. Методи ціноутворення: визначення, класифікація. Оцінка ефективності господарської діяльності. Основні напрями підвищення ефективності виробництва.

4. Структура навчальної дисципліни

Змістовий модуль	Усього годин	Аудиторні години					Самостійна робота		Система накопичення балів			
		Усього годин	Лекційні заняття		Практичні заняття		о/дф	з/дист	Теор. зав-ня, к-ть балів	Практ. зав-ня, к-ть балів	Усього балів	
			о/дф	з/дист	о/дф	з/дист						
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
1	15	8	4	2	4	1	7	12	5	10	15	
2	15	8	4	1	4	2	7	12	5	10	15	
3	15	8	4	2	4	1	7	12	5	10	15	
4	15	4	2	1	2	2	11	12	5	10	15	
Усього за змістові модулі	60	28	14	6	14	6	32	48			60	
Підсумковий семестровий контроль залік	30						30				40	
Загалом			90					54		100		

5. Темі лекційних занять

№ змістового модуля	Назва теми	Кількість годин	
		о/дф	з/дист
1	2	3	4
1	Тема 1. Місце та роль готельно-ресторанного бізнесу в системі народного господарства..	2	1
	Тема 2. Підприємство та підприємництво.	2	1
2	Тема 3. Організація діяльності підприємства готельно-ресторанної галузі.	2	1
	Тема 4. Основні ресурси підприємства готельно-ресторанної галузі.	2	
3	Тема 5. Планування діяльності підприємства готельно-ресторанної галузі.	2	1
	Тема 6. Інвестиційна діяльність підприємства	2	
4	Тема 7. Фінансова та податкова система підприємства готельно-ресторанної галузі.	2	2
	Тема 8. Витрати, прибуток, рентабельність і цінова політика підприємства		
Разом		14	6

6. Темі практичних занять

№ змістового модуля	Назва теми	Кількість годин	
		о/дф	з/дист
1	2	3	4
1	Тема 1. Місце та роль готельно-ресторанного бізнесу в системі народного господарства..	2	1
	Тема 2. Підприємство та підприємництво.	2	
2	Тема 3. Організація діяльності підприємства готельно-	2	1

	ресторанної галузі.		
	Тема 4. Основні ресурси підприємства готельно-ресторанної галузі.	2	1
3	Тема 5. Планування діяльності підприємства готельно-ресторанної галузі.	2	1
	Тема 6. Інвестиційна діяльність підприємства	2	
4	Тема 7. Фінансова та податкова система підприємства готельно-ресторанної галузі. Тема 8. Витрати, прибуток, рентабельність і цінова політика підприємства	2	2
Разом		12	6

7. Види і зміст поточних контрольних заходів

№ змістового модуля	Вид поточного контрольного заходу	Зміст поточного контрольного заходу	Критерії оцінювання	Усього балів
1	2	3	4	5
1	Теоретичне завдання (усне опитування за темою)	Відповіді на питання практичного заняття.	5 балів – відповідь характеризується глибокими, міцними, узагальненими, системними знаннями, повна і послідовна; 4 – відповідь характеризується глибокими знаннями з предмета, неповна; 3 – відповідь характеризується знаннями суттєвих ознак, понять, явищ. Студент уміє робити висновки, виправляти допущені помилки. 2 – знання неповні, поверхневі. Студент відтворює основний навчальний матеріал, але недостатньо осмислено, не вміє самостійно аналізувати, робити висновки. 1 – відповідь студента при відтворенні навчального матеріалу елементарна, фрагментарна, обумовлюється початковим уявленням про предмет вивчення.	5
	Практичне завдання (2 завдання: презентація, проведення ділової гри)	1. Представлення самостійно розробленої презентації за наданою тематикою на практичних заняттях. 2. Ділова гра: «Уявіть себе туристичною агенцією!».	Презентація – 5 балів. Критерії оцінювання презентації: 5 балів – презентація точно відповідає темі, містить важливу інформацію, має чітку, логічно вибудовану структуру; 3-4 бали – загалом презентація відповідає темі і є досить інформативною, проте естетичний вигляд дещо псує недостатньо чітка структура розміщення інформації. 1-2 бали – містить близький за тематикою матеріал, але не несе важливої інформативної функції, відсутня чітка структура розміщення інформації, недоречна графіка оформлення. Ділова гра - 5 балів	10
Усього за ЗМ 1 контр. заходів	3			15
2	Теоретичне завдання (тестове завдання)	Тестове завдання (виконання тестів на практичних заняттях – відповіді на 10 питань тесту)	Тестування – по 0,5 бали за кожне питання (5 балів).	5
	Практичне завдання (контрольна робота)	Контрольна робота (робота у групах).	Максимальна оцінка, яку студент може отримати за виконання контрольної роботи, становить 10 балів (5 балів - доповідь, 5 балів - презентація).	10

		Проаналізуйте обрану тему за допомогою кількох джерел (3-4), обґрунтуйте актуальність та необхідність вивчення цієї проблеми для готельно-ресторанної сфери. Оформіть у вигляді доповіді з презентацією, використовуючи програму Power Point.	Критерії оцінювання доповіді: 5 балів – повне розкриття теми, наявність власної думки, висновків та списку використаних літературних джерел; 4 балів – тема розкрита не повністю, наявні помилки в оформленні; 3 бали – наявні матеріали, які не дозволили студенту розкрити тему, відсутня думка студента; 1-2 бали – наявні окремі матеріали, які не дозволяють оцінити думку студента щодо теми дослідження. Критерії оцінювання презентації: 5 балів – презентація точно відповідає темі, містить важливу інформацію, має чітку, логічно вибудовану структуру; 3-4 бали – загалом презентація відповідає темі і є досить інформативною, проте естетичний вигляд дещо псує недостатньо чітка структура розміщення інформації. 1-2 бали – містить близький за тематикою матеріал, але не несе важливої інформативної функції, відсутня чітка структура розміщення інформації, недоречна графіка оформлення	
Усього за ЗМ 2 контр. заходів	2			15
3	Теоретичне завдання (усне опитування за темою)	Відповіді на питання практичного заняття.	5 балів – відповідь характеризується глибокими, міцними, узагальненими, системними знаннями, повна і послідовна; 4 – відповідь характеризується глибокими знаннями з предмета, неповна; 3 – відповідь характеризується знаннями суттєвих ознак, понять, явищ. Студент уміє робити висновки, виправляти допущені помилки. 2 – знання неповні, поверхневі. Студент відтворює основний навчальний матеріал, але недостатньо осмислено, не вміє самостійно аналізувати, робити висновки. 1 – відповідь студента при відтворенні навчального матеріалу елементарна, фрагментарна, обумовлюється початковим уявленням про предмет вивчення	5
	Практичне завдання (2 завдання: групова робота)	1. Групова робота: Розроблення елементів бізнес-плану. 2. Групова робота: Проблемна ситуація: пошук інвестора. Розробити план заходів.	Робота в групах – по 5 балів Система накопичення балів за роботу в групах: 1 бал - вміння чітко, логічно та повно викладати основні положення, аргументовано відстоювати точку зору, 1 бал – аргументованість, оригінальність пропонуваніх рішень, 1 бал – активність під час групової роботи;	10

			1 бал – уміння вести дискусію; 1 бал – дотримання регламенту.	
Усього за ЗМ 3 контр. заходів	3			15
4	Теоретичне завдання (усне опитування за темою)	Відповіді на питання практичного заняття. Проведення інтерактивної вправи «Мікрофон» на практичних заняттях	5 балів – відповідь характеризується глибокими, міцними, узагальненими, системними знаннями, повна і послідовна; 4 – відповідь характеризується глибокими знаннями з предмета, неповна; 3 – відповідь характеризується знаннями суттєвих ознак, понять, явищ. Студент уміє робити висновки, виправляти допущені помилки. 2 – знання неповні, поверхневі. Студент відтворює основний навчальний матеріал, але недостатньо осмислено, не вміє самостійно аналізувати, робити висновки. 1 – відповідь студента при відтворенні навчального матеріалу елементарна, фрагментарна, обумовлюється початковим уявленням про предмет вивчення	5
	Практичне завдання (письмова контрольна робота)	Виконання письмового завдання на практичних заняттях (5 завдань).	Письмова контрольна робота – по 2 бали за кожне питання (10 балів).	10
Усього за ЗМ 4 контр. заходів	2			15
Усього за змістові модулі контр. заходів	10			60

8. Підсумковий семестровий контроль

Форма	Види підсумкових контрольних заходів	Зміст підсумкового контрольного заходу	Критерії оцінювання	Усього балів
1	2	3	4	5
Екзамен	Індивідуальне завдання	Виконання індивідуального завдання із заданої теми, презентаційний (графічний, наочний) матеріал, знання дослідженого матеріалу та здатність самостійно проаналізувати та ґрунтовно схарактеризувати матеріал дослідження.	Індивідуальне завдання – максимально 20 балів.	20
	Усна відповідь на екзамені	Відповідь на 2 теоретичні питання. Розв'язок задачі-ситуації.	Питання – по 5 балів за кожне питання. Задача-ситуація – 10 балів.	20
Усього за підсумковий семестровий контроль				40

8. Рекомендована література

1. Басюк Т.П., Керанчук Т.Л. Економіка готельно-ресторанного бізнесу: навчальний посібник. Київ: НУХТ, 2018. 360 с.
2. Бугіль С.Я. Економіка туристичного підприємства: конспект лекцій. Львів : ЛНАУ, 2019. 106 с.
3. Бойчик І.М. Економіка підприємства: підручник. Київ: Кондор - Видавництво, 2016. 378 с.
4. Готельно-ресторанний бізнес: навч. посібник / О.А.Ніколайчук, Н.С.Приймак, О.А.Сімакова, А.В. Слащева, Ю.А. Горяйнова, Ю.М. Коренець, О.А. Боднарук, О.А. Пусікова, Є.Г. Клевцов; ред. О.А. Ніколайчук. Кривий Ріг : Вид.ДонНУЕТ, 2022. 250с
5. Дядечко Л.П. Економіка туристичного бізнесу : навч. посіб. Київ : ЦУЛ, 2007. 224 с.
6. Козловський Є.В. Правове регулювання туристичної діяльності. Київ : Центр учбової літератури, 2019. 272 с.
7. Короленко К. В., Безкоровайна Л. В., Сущенко Л. П. Організація туристичної діяльності : навчальний посібник. Київ : ТОВ «Козарі», 2011. 162 с.
8. Мальська М.П. Рутинський М.Й., Білоус С.В., Мандюк Н.Л. Економіка туризму: теорія та практика: підруч. Київ : Центр учбової літератури, 2016. 544 с.

Додаткова:

1. Аветисова А.О. Економіка підприємства. Донецьк : ДонНУЕТ, 2011. 190 с.
2. Агафонова Л.Г., Агафонова О.Є. Туризм, готельний та ресторанний бізнес: Ціноутворення, конкуренція, державне регулювання. К.: Знання України, 2002. 358 с.
3. Бабарицька В.К., Малиновська О.Ю. Менеджмент туризму. Туроперейтинг. Понятійно-термінологічні основи, сервісне забезпечення турпродукту: навчальний посібник. Київ: Альтерпрес, 2004. 288 с.
4. Завідна Л. Д. Готельний бізнес: стратегії розвитку : монографія. Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. 600 с.
5. Круль Г.Я. Основи готельної справи: навч. пос. Київ: Центр учбової літератури, 2011. 308с.

6. Мальська М.П. Готельний бізнес: теорія та практика: підручник. М-во освіти і науки України, Львівський нац. ун-т ім. І. Франка. Київ: Центр учбової літератури, 2012. 470 с.
7. Міска В.Г. Економіка підприємства ресторанного господарства: оп. к-т лекц. КНТЕУ. Київ: 2011. 122 с.
8. Мунін Г. Менеджмент готельно-ресторанного бізнесу: навчальний посібник / під заг. ред. : М. М. Поплавського, О. О. Гаца. Київ : Кондор, 2008. 458 с.
9. П'ятницька Г. Т. Ресторанне господарство України: ринкові трансформації, інноваційний розвиток, структурна переорієнтація: монографія. Київ : КНТЕУ, 2017. 465 с.
10. Сулим М.В., Пенцак О.С. Обґрунтування господарських рішень та оцінювання ризиків : підруч. для студ. вищ. навч. закл. рек. МОНУ. Львів: Новий Світ-2000, 2019. 332 с.
11. Ткаченко Т.І., Гаврилюк С.П. Економіка готельного господарства і туризму: навч. посібник. Київ : КНТЕУ, 2010. 179 с.

Інформаційні ресурси:

1. Господарський Кодекс України № 436-IV від 16.01.2003 р. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/436-15>
2. Про туризм: Закон України від 15.09.1995 р. № 324/95-ВР. Відомості Верховної Ради України. 1995. № 31. Ст. 241. Із змінами, внесеними згідно із Законом № 222-VIII (222-19) від 02.03.2015 р., Відомості Верховної Ради України. 2015. № 23. ст. 158. URL: <http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/1282-15>.
3. Звіти Всесвітньої туристичної організації. World Tourism Organization. URL: <https://tourlib.net/wto.htm>
4. Напрями діяльності Туристичної асоціації України. Туристична асоціація України. URL: <http://www.tau.org.ua/>
5. Андренко І.Б. Аналіз діяльності підприємств туризму. 27.07.2016. Харків : ХНУМГ. URL: <http://ebooks.znu.edu.ua/files/Bibliobooks/Inshi51/0039327.pdf>